

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
БД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК**

43.02.14 Поварское и кондитерское дело

2024

Фонд оценочных средств учебной дисциплины «Русский язык» разработан в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного — приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088),

- Федеральным государственным образовательным стандартом, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2015 г., регистрационный № 35953), от 31 декабря 2015 г. № 1578 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2016 г., регистрационный № 41020), от 29 июня 2017 г. № 613 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 июля 2017 г., регистрационный № 47532), приказами Министерства просвещения Российской Федерации от 24 сентября 2020 г. № 519 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 декабря 2020 г., регистрационный № 61749), от 11 декабря 2020 г. № 712 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2020 г., регистрационный № 61828), от 12 августа 2022 г. № 732 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2022 г., регистрационный № 70034) и от 27 декабря 2023 г. № 1028 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 февраля 2024 г., регистрационный № 77121),

- примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины русский язык для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» от 30.11.2022 г. протокол № 14 и Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения России от 01.03.2023 г. № 05-592),

- на основании положений Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371, в новой редакции ФОП, Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 19.03.2024 № 171 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования», с учетом получаемой специальности.

### **Общие положения**

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины общеобразовательного учебного цикла БД.01 Русский язык.

ФОС включает контрольные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации в форме экзамена.

ФОС разработан на основе ФГОС СОО, рабочей программы учебной дисциплины БД.01 Русский язык.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в направлении: оценка уровня освоения учебной дисциплины.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- осуществлять речевой самоконтроль;
- оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления;
- добиваться эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;
- проводить анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;
- извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;
- создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;

- соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;
- использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
  - самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства;
  - осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;
  - развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;
  - увеличения словарного запаса, расширения круга используемых языковых и речевых средств, совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;
  - совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;
  - самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства.

**знать:**

- смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты;
- связь языка и истории, культуры русского и других народов;
- смысл понятий: литературный язык языковая норма основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;
- орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;

Форма промежуточной аттестации освоения учебной дисциплины – экзамен.

## 1. Распределение основных показателей оценки результатов по видам аттестации

Код и наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
У1: Осуществлять речевой самоконтроль;	+	+
У2: 2 Оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления;	+	+
У3: Добиваться эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;	+	
У4: Анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;	+	+
У 5: Проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;	+	+
У6: Проводить анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;	+	
У7: Извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;	+	
У8: Создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;	+	+
У9: Применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;	+	
У10: Соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;	+	+
У11: Соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;		+
У12: Использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;		+
У13: Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:		

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

<p>самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства.для</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;</li> <li>- развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;</li> <li>- увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;</li> <li>- совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;</li> <li>- самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства.</li> </ul> <p>31: Смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты</p> <p>32: Связь языка и истории, культуры русского и других народов;</p> <p>33: Смысл понятий: литературный язык языковая норма основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;</p> <p>34: Орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка</p>		+
		+
	+	+
	+	+
	+	+

### Кодификатор оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	2	3	4
1	Задания для самостоятельной работы	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по дисциплине в целом.	Комплект заданий (размещены в методических рекомендациях по сам. работе)

2	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Комплект тестовых заданий
---	------	--	---------------------------

### 3. Оценка освоения курса

Предметом оценки освоения учебной дисциплины являются умения, знания. Соотношение типов задания и критериев оценки представлено в таблице

№	Тип (вид) задания	Критерии оценки
1	Тесты	Таблица 1. Шкала оценки образовательных достижений

**Таблица 1**

#### Шкала оценки образовательных достижений (тестов)

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

#### Критерии и нормы оценки на экзамене

Оценки **«отлично»** заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять практические задания, усвоивший взаимосвязь основных понятий тем и их значение для приобретаемой специальности, проявивший творческие способности. Обучающийся освещает различные вопросы программного материала, делает содержательные выводы, демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации, в том числе Интернет - ресурсов.

На оценку **«хорошо»** оценивается ответ, если обучающийся при ответе продемонстрировал системные знания и умения по поставленным вопросам. Содержание вопроса изложил связно, грамотным языком, раскрыл последовательно суть изученного материала, демонстрируя прочность полученных знаний и умений, но при ответе были допущены незначительные ошибки, нарушалась последовательность изложения или отсутствовали некоторые несущественные элементы содержания тем.

Оценки **«удовлетворительно»** заслуживает обучающийся, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности/профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой, но, у обучающегося обнаружены неточности в развернутом раскрытии понятий, терминов, определений, план ответа выстроен непоследовательно, в ответе допущены погрешности, исправленные под руководством преподавателя.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если в ответе обнаружены пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, недостаточно раскрыты понятия, термины, допущены принципиальные ошибки в выполнении практических заданий. Ответ содержит ряд серьезных неточностей. Выводы поверхностны.

### **Материалы к текущему контролю успеваемости по дисциплине БД.01 Русский язык**

**Форма проведения: Тест**

**Тема: «Лексика»**

Цель: систематизация, обобщение знаний по теме «Лексика»

1. Решите тест.

1. Что изучает лексика?

- А) историю слова;
- Б) части речи и их формы;
- В) правила написания слов;
- Г) звуковую сторону слова;
- Д) слова и их значения.

2. В каких вариантах все прилагательные употреблены в прямом значении?

- А) золотые руки, железный характер, заячья душа, лисья нора;
- Б) глухая деревня, жаркие дебаты, железная логика, прямой человек;
- В) глухая улица, жаркий бой, железная воля, прямой вопрос;
- Г) глухой старик, жаркий день, железная дорога, прямая линия;
- Д) каменный дом, медвежья услуга, серебряные брызги, стеклянная ваза.

3. Укажите ряд многозначных слов:

- А) съедобный, утомление;
- Б) хохот, шезлонг;
- В) съемка, ручка;
- Г) компьютер, ландыш;
- Д) самолет, дискуссия.

4. В каком ряду все слова – синонимы?

- А) время, период, эпоха, эра;
- Б) лингвист, историк, литературовед;
- В) фрукты, овощи, вишня;
- Г) сосна, тополь, ясень;
- Д) тарелка, вилка, ложка.

5. Укажите группу слов, которые являются омонимами:
- А) метель, пурга;
  - Б) письменный стол, обеденный стол;
  - В) капитанская рубка, рубка леса;
  - Г) ручка чемодана, ручка малыша;
  - Д) шить иглой, игла ежа.
6. Назовите антоним фразеологизма «спустя рукава»:
- А) бить баклуши,
  - Б) положи руку на сердце,
  - В) сложа руки,
  - Г) не покладая рук,
  - Д) море по колено.
7. Укажите слова, не являющиеся паронимами:
- А) эффектный, эффективный;
  - Б) представить, предоставить;
  - В) фарш, фарс;
  - Г) командировочные, командированные;
  - Д) подпись, роспись.
8. Определите, в каком варианте профессиональные слова:
- А) учитель, наставник, педагог;
  - Б) отечество, родина, отчизна;
  - В) метель, пурга, буран;
  - Г) аккорд, вокализ, мольберт;
  - Д) овощи, ягоды, фрукты.
9. Какому словосочетанию синонимичен фразеологизм «хранить молчание»?
- А) как в воду глядел;
  - Б) набрать в рот воды;
  - В) выйти сухим из воды;
  - Г) как рыба в воде;
  - Д) не разлить водой.
10. Определите, в каком варианте даны неологизмы:
- А) бартер, кастинг, конфессия;
  - Б) псалтырь, светлица, кафтан;
  - В) курень, полуночник, шелоник;
  - Г) опосля, прислухаться, не сердчай;
  - Д) кардиолог, инфаркт, универсам.
11. Определите, в каком варианте даны слова общеупотребительные:
- А) десница, работа, слеза;
  - Б) акварель, гуашь, палитра;
  - В) нечто, выкаблучиваться, ступай;
  - Г) нижеподписавшийся, горенка, изрядно;
  - Д) кирпич, свекла, идти.
12. Определите, в каком варианте даны заимствованные слова:
- А) место, история, тетрадь;
  - Б) берег, город, молоко;

- В) аббат, атака, жюри;
- Г) ладонь, корова, дочь,
- Д) поле, береза, сосед.

13. Укажите стилистически нейтральный фразеологизм:

- А) закадычный друг;
- Б) во веки веков;
- В) вступить в брак;
- Г) сдержать слово;
- Д) втирать очки.

14. Выберите вариант, в котором определение является эпитетом:

- А) бродяга-ветер;
- Б) звездная ночь;
- В) розовая шляпка;
- Г) серебряное кольцо;
- Д) старик-мудрец.

15. В каком предложении слово употреблено в переносном значении?

- А) На стенах висели два пейзажа хорошей кисти.
- Б) Желтые листья медленно падали на землю.
- В) Утром бухта наполнилась плавучим льдом.
- Г) Громады утесов на берегу создавали величественную картину.
- Д) Яркое солнце быстро съело тонкий ледок.

### **Тема: «Орфоэпия. Выявление нарушений орфоэпических норм»**

Цель: систематизировать и обобщить знания по теме «Орфоэпия».

1. Решите тест.

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

- 1) прИбыв
- 2) тамОжня
- 3) прОживший
- 4) сОздана

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

- 1) озлОбить
- 2) обОдрить
- 3) черпАть
- 4) прИданое

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

- 1) убрАла
- 2) шарфЫ
- 3) отрОчество
- 4) щавЕль

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

- 1) торТЫ
- 2) снЯта
- 3) прИняли
- 4) свеклА

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

- 1) полОжил
- 2) стАтуя
- 3) цЕмент
- 4) плодонОсить

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

- 1) оптОвый
- 2) пАртер
- 3) цЕпочка
- 4) укрЕпит

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

- 1) создАла
- 2) пОнявший
- 3) дОсуг
- 4) жалюзИ

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

- 1) бАлованный
- 2) аэропОрты
- 3) вероисповедАние
- 4) диспАнсер

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

- 1) лекторОв
- 2) мусоропрОвод
- 3) лыжнЯ
- 4) засЕлен

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

- 1) зАнята
- 2) завИдно
- 3) намерЕние
- 4) квАртал

**Тема: «Графика. Орфография»**

Цель: систематизировать и обобщить знания по теме «Графика. Орфография».

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

1. Решите тест.

1. В

4) к ранн...й оттепел... *каком ряду во всех словах есть проверяемые безударные гласные в корне?*

- 1) Укр..шение, темн...та, пров...лился, док...зять.
- 2) Т..желый, выгл...деть, вып...тить, выт..нул.
- 3) Встр..чал, высв...тить, т...ория, согр...вать.
- 4) Скр...петь, перел...вать, опт...мист, переж...вать.

2. *В каком ряду пропущена одна и та же буква?*

- 1) Обн..вление, в...лнистый, изб...роздить, всп...хать.
- 2) Сп...сатель, м...лотить, ист...пник, пог..стить.
- 3) П..streет, т...нистый, ст..клянный, см...ниться.
- 4) В...днелся, ч...слительное, ст...хотворение, пос...лилось.

3. *В каком ряду во всех словах пропущена буква А?*

- 1) Отр..сль, сокр..щать, р..скошный.
  - 2) Предв..рительный, ск... кать, военная к...мпания.
  - 3) Благосл..вить, безотл..гательный, ди..гональ.
  - 4) Предпол...жительно, прор...стать, п..норама.
4. *В каком ряду во всех словах следует писать букву О?*

- 1) Выск...чить, предпол...жение, к..снуться, пл...вучий.
- 2) Тво...рение, вск...чить, заг...релый, з...рница.
- 3) Оз...ренный, накл...нение, ур...вень, р...сла.
- 4) Вым...кнуть, р...стовщик, уг...реть, пл...вчиха.

5. **В каком ряду во всех словах следует писать букву Е?**

- 1) уб...ру, заст...лить, соч...тать, зап...реть.
- 2) уб...раю, отп...реть, выч...сть, зам...реть.
- 3) бл...стеть, выб...решь, прост...ралось, оп...реться.
- 4) заб...ремся, ст...лилось, уп...раться, ум...р.

6. *В каком ряду (или рядах) во всех словах следует писать букву И?*

- 1) выч..т, взб...раться, отг...рать, переб...рять.
- 2) оп...раться, разж...гать, бл...стательный, перест...лать.
- 3) соб...ратель, уд...рая, вым...рать, зап...ртый.
- 4) прин...мать, нач...нать, сн...мать, сж...мать.

7. **В каком ряду во всех словах следует писать букву О:**

- 1) Понч..., расч...сывать, ж..г, реш...тка
- 2) Печ...нка, пч...лы, ш...лковый, чащ...ба
- 3) Щ...лка, ч...рствый, ж...нглер, уч...ба
- 4) Ш...колад, обж..ра, ш...ры, ч...порный.

8. **В каком ряду во всех словах следует писать букву Ё:**

- 1) Ш...тландка, капюш...н, сч...т, маж...рный

2) Ш...рты, пощ...чина, обж...ра, Печ...ра

3) Крыж..вник. ш...к, ш...пот, ш...фер

4) Ож...г (руку), веч...рка, ж...лудь, ж..сткий.

9. Отметьте ряд, где все слова пишутся с буквой Е?

1) Ш...мпол, изж...га, ч...лн, стаж...р

2) Ч...рт, ж...лтый, ж...рнов, чеч...тка

3) Дириж...р, ш...ссе, кош..лка, уч...ный

4) Пш...нная (каша), Мещ...ра, ш...винизм, дж...нка.

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

1) ц...трус, ц ....тата, ц.....тра, ц...корий

2) ц...вилизация, отц..., жрец..., позиц.....я

3) певц...м, жрец...м, птиц...й, наглец...м

4) львиц...й, водиц...й, сестриц...й, песц...м

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

1) р..зрастаться, р...сстановка, р..зрыв, р..сказ

2) ...тозвать, в...зглавить, д..поздна, пр..матерь

3) пр..звание, пр..годиться, пр..способить, пр...датель

4) пр...знание, пр..образовать, пр..людия, пр...личный

12. В каком ряду во всех словах пишется Ъ?

1) об..емный, пред..явитель, п..еса, раз...яснение

2) ад..ютант, раз..яренный, раз..езд, двух...ярусный

3) в..южная, пред...обеденная, кан...он, с...язвить

4) бур..ян, из...ятие, бел...этаж, суб...ективный

13. В каком ряду в обоих случаях на месте пропуска – Ь?

1) красный кирпич..., песок сыпуч...

2) выйти замуж..., уйти проч...

3) серая мыш..., пробить бреш...

4) решить пять задач..., карп свеж...

14. В каком примере в глаголе на месте пропуска пишется Ь?

1) Повесть о разорении Рязани Батыем заканчивает...ся похвалой защитникам России.

2) Скотинины ничему не могут научит...ся и тем гордятся.

3) Недаром говорит...ся, что дело мастера боит...ся.

4) Хочет...ся в рай, да грехи не пускают.

15. Отметьте ряд, где в каждом слове пишется буква О.

1) молодож...н, туш...нка, затуш...вывать, свеж...

2) нож...вка, друж...к, меш...чек, увлеч..нный

3) старич..к, сач...к, холщ..вый, испеч..нный

4) алыч...вый, парч...вый, кумач...вый, толч...к

16. В каком варианте ответа указаны все слова, где пропущена буква

О?

А) ож...говый

Б) ноч...вка

В) перч...ный

Г)

волч..нок

1) А, В, Г

2) А, В

3) А, Г

4) Б, Г

17. В каком слове на месте пропуска пишется НН?

- 1) беше...ый
- 2) указа...ый
- 3) асфальтирова...ый
- 4) дорога асфальтирова...а

18. В каком варианте ответа правильно указаны все цифры, на месте которых пишется одна буква Н?

**По приказу дивизио(1)го командира войска были сосредоточе(2)ы на левом фланге и искусно замаскирова(3)ы.**

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

19. В каком варианте ответа правильно указаны все цифры, на месте которых пишется две буквы Н?

**Здесь есть хорошая гости(1)ица, особе(2)о знаменитая своими цыплятами, туше(3)ыми в пря(4)остях.**

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

20. В каком словосочетании в обоих словах пропущена буква Е?

- 1) о дальн...м путешеств...м
- 2) на бушующ...м простор...м
- 3) в бодрящ...йся свежест...м

## **Тема «Правописание числительных»**

Цель: систематизировать и обобщить знания по теме «Числительное»

1. Решите тест.

1. Укажите вариант, в котором числительное употреблено неверно.

- 1) трое котят
- 2) обеих рук
- 3) пятьюдесятью пятью рублями
- 4) в двух тысяч тринадцатом году

2. Укажите вариант, в котором числительное употреблено неверно.

- 1) около пятиста фотографий
- 2) в две тысячи пятом году
- 3) две седьмых
- 4) в течение тридцати шести минут

3. Укажите вариант, в котором числительное употреблено неверно.

- 1) семьюдесятью шестью процентами
  - 2) шестьюстами учебниками
  - 3) четверо волков
  - 4) одна целая три восьмых
4. Укажите вариант, в котором числительное употреблено неверно.
- 1) тремястами строчками
  - 2) к пятистам сорока семи избирателям
  - 3) двое мужчин
  - 4) обоих женщин
5. Укажите вариант, в котором числительное употреблено неверно.
- 1) пятеро саней
  - 2) трое футболистов
  - 3) четверо лисят
  - 4) шестеро лосей
6. Укажите вариант, в котором числительное употреблено неверно.
- 1) более всемьсот миллионов
  - 2) почти в ста странах
  - 3) на обоих берегах
  - 4) у сто первого участника
7. Укажите вариант, в котором числительное употреблено неверно.
- 1) три целых шесть седьмых
  - 2) свыше ста сорока тысяч
  - 3) около полтора года
  - 4) семеро друзей
8. Укажите вариант, в котором числительное употреблено неверно.
- 1) тремястами дисками
  - 2) двухстами предметами
  - 3) в одна тысяча девятьсот девяносто втором году
  - 4) около полутора ста экземпляров
9. Укажите вариант, в котором числительное употреблено неверно.
- 1) обеих сестёр
  - 2) у двоих девочек
  - 3) на триста пятьдесят седьмой странице
  - 4) шестьюстами девяноста тремя листами
10. Укажите вариант, в котором числительное употреблено неверно.

- 1) о полутора часах
- 2) около семисот семидесяти трех вариантов
- 3) написано полтора ста страниц
- 4) у обоих дорог

### Тема «Морфология»

Цель: систематизировать и обобщить знания по теме «Морфология».

1. Решите тест.

1. Укажите правильную морфологическую характеристику выделенного слова:

В траве НЕУТОМИМО стрекотал кузнечик. (Рыбаков А.)

- 1) категория состояния
- 2) причастие
- 3) имя прилагательное
- 4) наречие

2. Укажите правильную морфологическую характеристику выделенного слова:

СЛЫШНО было, как бьются на пароме усталые лошади. (Фадеев А.)

- 1) категория состояния
- 2) причастие
- 3) имя прилагательное
- 4) наречие

3. Укажите правильную морфологическую характеристику выделенного слова:

Над парком НИЗКО светилось кривое лезвие луны. (Дудинцев В.)

- 1) категория состояния
- 2) причастие
- 3) имя прилагательное
- 4) наречие

4. Укажите правильную морфологическую характеристику выделенного слова:

После ночи ЗЯБКО в поле. (Кайсарова Т.)

- 1) категория состояния
- 2) причастие
- 3) имя прилагательное
- 4) наречие

5. Укажите правильную морфологическую характеристику выделенного слова:

СМЕЛЕЕ становился народный говор и ропот.(Вересаев В.)

- 1) категория состояния
- 2) причастие
- 3) имя прилагательное
- 4) наречие

6. Укажите правильную морфологическую характеристику выделенного слова:

Моему батальону было ОТМЕРЕНО семь километров по берегу извилистой Рузы. (Бек А.)

- 1) категория состояния
- 2) причастие
- 3) имя прилагательное
- 4) наречие

7. Укажите правильную морфологическую характеристику выделенного слова:

Новое здание вокзала внешне было ВЕЛИЧЕСТВЕННО, как храм. (Адамов Г.)

- 1) категория состояния
- 2) причастие
- 3) имя прилагательное
- 4) наречие

8. Укажите правильную морфологическую характеристику выделенного слова:

Морозка не оглянулся, только еще НИЖЕ склонился под тяжестью седла.(Фадеев А.)

- 1) категория состояния
- 2) причастие
- 3) имя прилагательное
- 4) наречие

9. Укажите правильную морфологическую характеристику выделенного слова:

Внутри гимназии было еще мертвеннее и МРАЧНЕЕ, чем снаружи. (Булгаков М.)

- 1) категория состояния
- 2) причастие
- 3) имя прилагательное
- 4) наречие

10. Укажите правильную морфологическую характеристику выделенного слова:

Ермакову было ПРИКАЗАНО приступить к исполнению обязанностей командира стрелковой дивизии.(Успенский В.)

- 1) категория состояния
- 2) причастие
- 3) имя прилагательное
- 4) наречие

## **Тема «Знаки препинания в сложных предложениях с разными видами связи»**

Цель: систематизация изученного

### 1. Решите тест

Тест по теме «Сложное предложение с разными видами связи»

*1. В каком случае представлено сложное предложение с разными видами связи?*

- 1) Солнце как будто запоздало в это утро и, когда оно заглянуло из-за домов и церквей, застало всех в страшной суматохе.
- 2) Как ни велика сила Базарова, она только свидетельствует о величии силы, его породившей и питающей.
- 3) Громадная фигура, сидевшая за столом спиной к нему, повернулась, и на Павку глянули из-за густых черных бровей суровые глаза брата.
- 4) В доме Шуминых только что закончилась служба, которую заказывала бабушка, и теперь Наде было видно, как в зале накрывали на стол.

*2. В каком случае представлено сложное предложение с разными видами связи?*

- 1) Обращаться с языком кое-как — значит и мыслить кое-как: неточно, приблизительно, неверно.
- 2) Когда видишь перед собой остатки величественной красоты, которая была в таком обилии сосредоточена в Акрополе, воочию убеждаешься, как противостояли друг другу искусство и опустошительные войны.
- 3) Андерсен собирал зерна поэзии с крестьянских полей, согрел их у своего сердца, сеял в низких хижинах, и из этих семян вырастали и расцветали невиданные и великолепные цветы поэзии, радовавшие сердца бедняков.
- 4) Жизнь есть постоянный труд, и только тот понимает ее вполне по-человечески, кто смотрит на нее с этой точки зрения.

*3. В каком случае дана правильная характеристика предложения?*

*Уже все было готово к нашему отлету: упаковано снаряжение, продукты, инструменты, личные вещи, но ледяной аэродром на реке, где нас с Василием Николаевичем должны были посадить, затопила наледь, и теперь там невозможно было посадить самолет.*

- 1) СП с сочинением, подчинением и бессоюзной связью
- 2) СП с сочинением и бессоюзной связью
- 3) СП с подчинением и бессоюзной связью

4) СП с сочинением и подчинением

4. В каком случае дана правильная характеристика предложения?  
*Ее присутствие доставляло мне удовольствие, какого я уже давно не испытывал, и я боялся смотреть на нее, чтобы мой взгляд как-нибудь не выдал моего скрытого чувства.*

- 1) СП с сочинением и подчинением
- 2) СП с сочинением и бессоюзной связью
- 3) СП с подчинением и бессоюзной связью
- 4) СП с сочинением, подчинением и бессоюзной связью

5. В каком случае дана правильная характеристика предложения?  
*Везде все бело и неподвижно; то вдруг белая высокая стена вырастает справа, то вдруг исчезнет и вырастает спереди, чтобы убежать и опять исчезнуть.*

- 1) СП с сочинением и подчинением
- 2) СП с сочинением и бессоюзной связью
- 3) СП с подчинением и бессоюзной связью
- 4) СП с сочинением, подчинением и бессоюзной связью

6. В каком случае дана правильная характеристика предложения?  
*Меня всегда удивляет одно обстоятельство: мы ходим по жизни и совершенно не знаем и даже не можем себе представить, сколько величайших трагедий, прекрасных человеческих поступков, сколько горя, героизма, подлости и отчаяния происходило и происходит на любом клочке земли, где мы живем.*

- 1) СП с сочинением и подчинением
- 2) СП с сочинением и бессоюзной связью
- 3) СП с подчинением и бессоюзной связью
- 4) СП с сочинением, подчинением и бессоюзной связью

7. В каком предложении на стыке союзов следует поставить запятую?

- 1) Я был командирован редакцией «Русских ведомостей» дать отчет о юбилее, **и когда** явился, то уже все сидели за столом.
- 2) Он пробыл недолго в Марселе; **но когда** он рассказывал о марсельской жизни, это не было впечатлениями туриста.
- 3) Когда раздали палатки, наши офицеры поместились вместе, **а так** **како**фицерские палатки были просторны, то капитан решил поселить с собою и меня.
- 4) Больница была устроена на восемьдесят человек, **но так как** она одна служила на несколько окрестных губерний, то в ней помещалось до трехсот.

8. В каком предложении нужна запятая перед союзом *И*?

- 1) Это наполнило его радостью, а глядя на других — и гордостью: конечно же, она была лучше всех **и** ни у кого такой дамы не было.

2) И чем больше он повествовал, тем ярче перед финдиректором разворачивалась длиннейшая цепь лиходеевских хамств и безобразий **и** всякое последующее звено в этой цепи было хуже предыдущего.

3) Он [Герцен] был убежден, что последнее освобождение есть дело не какого-либо одного народа, а всех народов вместе, всего человечества **и** что народ может освободиться окончательно, только отрекаясь от своей национальной обособленности и входя в круг всечеловеческой жизни.

4) С каждым шагом вперед горная панорама точно раздавалась все шире **и** шире и небо делалось глубже.

9. В каком предложении не нужна запятая перед союзом *И*?

1) В его гениальность она верила безусловно, а кроме того, была убеждена, что эта гениальность не может испытываться только шахматной игрой **и** что, когда пройдет турнирная горячка, в нем заиграют какие-то еще неведомые силы.

2) К тому же Фаина, хоть и помалкивала, как-то умудрялась не давать Лева почувствовать неловкость от его неумеренной болтливости **и** от того, что она так чутка и тактична, Лева становился ей тем более благодарен и сильнее влюблялся.

3) Мать жива, дети здоровы, жены несчастны, но тоже здоровы **и** все у них есть...

4) Когда же он сердился, гнев его был как внезапно ударивший мороз **и** я хорошо помню эти внезапные молчания за столом.

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

Наша планета прекрасна (1) и (2) когда космонавты видят её из глубин Вселенной (3) то они не могут отвести глаз от её бирюзового свечения.

1) 1, 2, 3

2) 2, 3

3) 1,

4) 1, 3

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

Ночью море грозно шумело (1) и (2) когда утром рассеялся туман (3) и выглянуло солнце (4) то все увидели берег (5) заваленный водорослями и каким-то мелким мусором.

1) 1, 2, 3, 4, 5

2) 1, 3, 4, 5

3) 1, 4, 5

4) 2, 3, 4, 5

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

Геологи трудились день и ночь (1) и (2) когда они выбрались из таёжных дебрей (3) и долгожданные карты новых месторождений легли на стол разработчиков (4) то только тогда впервые начальник партии заговорил об отпуске.

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

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

Толпа расступилась (1) и (2) прежде чем заиграла музыка (3) Устинья вышла в круг (4) и сельчане невольно залюбовались её танцем.

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

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

Тяжёлый бархатный занавес поднялся (1) и (2) когда прозвучали первые звуки музыки (3) Воронов внезапно увидел знакомую маленькую фигурку графини (4) которая тоже приехала на премьеру в театр.

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

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

Я думаю (1) что (2) когда заключённые увидят лестницу (3) ведущую на свободу (4) то многие захотят бежать.

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

## Тема «Сложные предложения с разными видами связи»

Выполните тест:

1. Укажите верную характеристику предложения: Мне нужно было попасть на утиное озеро к рассвету, и я вышел из дому ночью, чтобы до утра быть на месте. (Ю.Казаков)

- 1) Сложное предложение с союзной сочинительной и бессоюзной связью
- 2) Сложное предложение с союзной подчинительной и сочинительной связью
- 3) Сложное предложение с союзной подчинительной и бессоюзной связью
- 4) Сложноподчинённое предложение с двумя придаточными

2. Укажите верную характеристику предложения: Несколько раз он пытался подняться, но ноги его не слушались - с Бездомным приключилось что-то вроде паралича. (М.Булгаков)

- 1) Сложное предложение с союзной сочинительной и бессоюзной связью
- 2) Сложное предложение с союзной подчинительной и сочинительной связью
- 3) Сложное предложение с союзной подчинительной и бессоюзной связью
- 4) Сложноподчинённое предложение с двумя придаточными

3. Укажите верную характеристику предложения: Крик далекой иволги звучал почти рядом с Прохором; слышно было, как крадется лиса сквозь чашу. (В.Шишков)

- 1) Сложноподчинённое предложение с двумя придаточными.
- 2) Сложное предложение с союзной сочинительной и бессоюзной связью.
- 3) Сложное предложение с союзной подчинительной и сочинительной связью.
- 4) Сложное предложение с союзной подчинительной и бессоюзной связью.

4. Укажите верную характеристику предложения: Матрёна сидела в телеге молча, хотя губы её шевелились, словно она читала молитву. (А.Иванов)

- 1) Сложное предложение с союзной сочинительной и бессоюзной связью.
- 2) Сложное предложение с союзной подчинительной и сочинительной связью.
- 3) Сложное предложение с союзной подчинительной и бессоюзной связью.
- 4) Сложноподчинённое предложение с двумя придаточными.

5. Укажите верную характеристику предложения: Правила морской подготовки не предполагают, что можно научить человека рулить прямо на рабочем месте, но Лёша научился. (Л.Князев)

- 1) Сложное предложение с союзной сочинительной и бессоюзной связью.
- 2) Сложное предложение с союзной подчинительной и сочинительной связью.
- 3) Сложное предложение с союзной подчинительной и бессоюзной связью.
- 4) Сложноподчинённое предложение с двумя придаточными.
6. Укажите верную характеристику предложения: Сиверс утром стрелял в нашем саду галок, а мне казалось, что в дом вошел пастух и хлопает большим кнутом. (И.Бунин)
- 1) Сложное предложение с союзной сочинительной и бессоюзной связью.
- 2) Сложное предложение с союзной подчинительной и бессоюзной связью.
- 3) Сложноподчинённое предложение с тремя придаточными.
- 4) Сложное предложение с союзной подчинительной и сочинительной связью.
7. Укажите верную характеристику предложения: Пароход медленно кренился, палуба на мгновение принимала вертикальное положение, и рулевой повисал на штурвале.
- 1) Сложное предложение с союзной сочинительной и бессоюзной связью.
- 2) Сложное предложение с союзной подчинительной и сочинительной связью.
- 3) Сложное предложение с союзной подчинительной и бессоюзной связью.
- 4) Бессоюзное сложное предложение с тремя грамматическими основами.
8. Укажите верную характеристику предложения: Снова и снова самолеты заходили на цель, а когда они улетели, минометный и ружейный обстрел показался детским лепетом и почти полным покоем.(Э.Казакевич)
- 1) Сложное предложение с союзной сочинительной и бессоюзной связью
- 2) Сложное предложение с союзной подчинительной и бессоюзной связью
- 3) Сложное предложение с союзной подчинительной и сочинительной связью
- 4) Сложноподчинённое предложение с тремя придаточными
9. Укажите верную характеристику предложения: Вода была теплей воздуха, и парное тепло от разгоряченных водяных туш усиливало ощущение одухотворенности природы - море казалось живым.(В.Гроссман)
- 1) Сложное предложение с союзной подчинительной и сочинительной связью.
- 2) Сложное предложение с союзной подчинительной и бессоюзной

связью.

- 3) Сложное предложение с союзной сочинительной и бессоюзной связью.
  - 4) Сложносочинённое предложение, с тремя грамматическими основами
10. Укажите верную характеристику предложения: Уже курились зеленым дымком верхушки госпитальных тополей, и когда Саенко, уходя, открывал для нас окно, которое в общем-то открывать не разрешалось, мы пьянели от прямой тополевой горечи порвавшегося воздуха. (Е.Носов)
- 1) Сложное предложение с союзной подчинительной и сочинительной связью.
  - 2) Сложное предложение с союзной подчинительной и бессоюзной связью.
  - 3) Сложное предложение с союзной сочинительной и бессоюзной связью.
  - 4) Сложноподчинённое предложение с четырьмя придаточными.

## Тема «Повторение изученного»

Цель: систематизация изученного

### 1.Решите тест Вариант 1

А1. В каком слове допущена ошибка: неверно выделена буква, обозначающая ударный гласный звук?

- 1) намерЕние
- 2) давнИшний
- 3) бАнты
- 4) балУясь

А2. В каком варианте ответа выделенное слово употреблено неверно?

- 1) Мне ПАМЯТЕН каждый уголок моего сада.
- 2) Вратарь НАДЕВАЕТ экипировку, защищающую его от ударов шайбы.
- 3) Весной КОРЕННЫЕ побеги следует осмотреть и вырезать у самого основания.
- 4) Андрей встал и окинул собеседника исполненным ЛЕДЯНОГО высокомерия взглядом.

А3. Укажите пример с ошибкой в образовании формы слова.

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

А4. Укажите грамматически правильное продолжение предложения.

Обнаружив в кометах органические вещества,

- 1) была выдвинута новая гипотеза о происхождении жизни.
- 2) это даёт основания для важных выводов.
- 3) учёные предположили, что жизнь могла быть привнесена из космоса.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

4) у учёных возникло предположение о существовании жизни вне Земли.

A5. Укажите предложение с грамматической ошибкой (с нарушением синтаксической нормы).

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

A6. В каком предложении придаточную часть сложноподчинённого предложения нельзя заменить причастным оборотом?

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

Прочитайте текст и выполните задания A7–A12.

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

A7. Какое из приведённых ниже предложений должно быть первым в этом тексте?

- 1) Быстрый рост населения планеты называют демографическим взрывом.
- 2) Население планеты растёт медленно.
- 3) Население планеты очень быстро увеличивается.
- 4) По мнению учёных, биосфера Земли рассчитана на неограниченное количество человек.

A8. Какое из приведённых ниже слов или сочетаний слов должно стоять на месте пропуска в шестом предложении текста?

- 1) Следовательно,
- 2) Например,
- 3) Кроме того,
- 4) Наоборот,

A9. Какие( \_ое) слова (слово) являются( \_ется) одной из грамматических основ второго (2) предложения текста?

- 1) проживал человек
- 2) проживал один миллиард человек
- 3) миллиард человек
- 4) проживал

A10. Укажите верную характеристику второго (2) предложения текста.

- 1) простое
- 2) сложносочинённое
- 3) сложноподчинённое
- 4) сложное бессоюзное

A11. Укажите правильную морфологическую характеристику слова ТАКОЙ из третьего (3) предложения текста.

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

A12. Укажите значение слова БИОСФЕРА в предложении 4.

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

A13. Укажите верное объяснение написания выделенного слова.

Терпкий запах КОШЕ\_ЫХ трав разлит в тёплом воздухе.

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

A14. В каком ряду во всех словах пропущена безударная проверяемая гласная корня?

- 1) пот\_плевший, л\_петать, поб\_дитель
- 2) отр\_левой, огл\_вление, гр\_мадный
- 3) л\_ловый, зач\_рстветь, выт\_рать
- 4) заг\_релый, р\_птать, обл\_денение

A15. В каком ряду во всех словах пропущена одна и та же буква?

- 1) пр\_морский, пр\_светлый, пр\_следовать
- 2) видеос\_емка, в\_ются, ад\_ютант
- 3) раз\_грать, дез\_нформировать, по\_скать
- 4) бе\_ценный, ра\_фасовать, не\_говорчивый

A16. В каком ряду в обоих словах пропущена буква Я?

- 1) люди запомн\_т, кол\_щие предметы
- 2) угли тле\_т, цвета выгор\_т
- 3) наде\_щийся на взаимность, кле\_щий карандаш
- 4) беспоко\_щийся о будущем, повара вар\_т

A17. В каком варианте ответа указаны все слова, где пропущена буква И?

А. взлеле\_ла

Б. навес\_ть  
В. обманч\_вый  
Г. уничтож\_ный

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

А18. В каком варианте ответа правильно указаны все цифры, на месте которых пишется И?

Картина Левитана «Владимирка» н(1) содержит н(2)каких сюжетных элементов, это чистый пейзаж, в котором художник н(3) поступился красотой русской природы, н(4) умалил ее поэтической прелести.

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

А19. В каком предложении оба выделенных слова пишутся раздельно?

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

А20. Укажите правильное объяснение пунктуации в предложении:

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

- 1) Простое предложение с однородными членами, перед союзом И запятая не нужна.
- 2) Сложносочинённое предложение с общим для частей второстепенным членом, перед союзом И запятая не нужна.
- 3) Сложносочинённое предложение, перед союзом И нужна запятая.
- 4) Простое предложение с однородными членами, перед союзом И нужна запятая.

А21. В каком варианте ответа правильно указаны все цифры, на месте которых в предложении должны стоять запяты?

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

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

А22. В каком варианте ответа правильно указаны все цифры, на месте которых в предложениях должны стоять запяты?

Однако (1) нездоровье природы заставляет сегодня говорить о катастрофическом состоянии флоры, фауны, почвы, воды. Видимо (2) лишь глобальный характер проблем, нерешённость которых угрожает самому существованию человечества, заставил осознать опасность (3) возможной (4) в будущем экологической катастрофы.

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

A23. Укажите предложение, в котором нужно поставить одну запятую. (Знаки препинания не расставлены.)

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

A24. Укажите правильное объяснение постановки двоеточия в данном предложении.

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

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

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

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

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

A26. В каком варианте ответа правильно указаны все цифры, на месте которых в предложении должны стоять запяты?

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

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

A27. Прочитайте текст.

Кроме видимых человеческим глазом лучей, которые воспринимаются нашими органами зрения как цветовые элементы спектра: красный, оранжевый, жёлтый, зелёный, голубой, синий, фиолетовый, — пучок света составляют и невидимые лучи: ультрафиолетовые и инфракрасные. Установлено, что инфракрасные лучи представляют собой тепловое излучение всякого нагретого предмета. Учёные считают, что именно эти лучи улавливают совы, что помогает птицам охотиться в темноте (совы охотятся ночью на мелких грызунов и вылавливают их немало — десятки за ночь).

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

1) Инфракрасные лучи, представляющие собой тепловое излучение нагретого предмета и относящиеся к невидимым человеческим глазом лучам, улавливают совы.

2) Ультрафиолетовые лучи, в отличие от цветковых элементов спектра: красного, оранжевого, жёлтого, зелёного, голубого, синего, фиолетового, — невидимы.

3) Учёные считают, что совы улавливают цветовые элементы спектра: красный, оранжевый, жёлтый, зелёный, голубой, синий, фиолетовый, — что помогает птицам ориентироваться в темноте.

4) Тепловое излучение сов помогает им охотиться в ночное время.

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

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

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

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

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

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

(По В. Солоухину\*)

\* Владимир Алексеевич Солоухин (1924—1997 гг.), поэт, прозаик.

Размышляя о современном человеке, В. Солоухин освещал проблемы его взаимодействия с землей, природой, культурой, наследием прошлого.

A28. Какое высказывание противоречит содержанию текста?

- 1) Человечество ограничено в своём представлении о мире.
- 2) Современный человек не может прочитать все существующие сегодня книги.
- 3) Нельзя смешивать точные знания, которыми обладает человек, с его представлениями о внешнем мире.
- 4) Человек, обладающий большими конкретными знаниями, не может быть ограниченным человеком.

A29. Какое из перечисленных утверждений является ошибочным?

- 1) Предложение 15 содержит вывод из рассуждения, содержащегося в предложениях 1–14.
- 2) Предложения 18–23 включают повествование.
- 3) В предложениях 1–4 представлено рассуждение.
- 4) Предложения 24–25 содержат вывод из рассуждения, содержащегося в предложениях 18–23.

A30. В каком предложении использованы антонимы?

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

Ответы к заданиям В1–В3 запишите словами.

В1. Определите способ образования слова САМОНАДЕЯННО (предложение 10).

В2. Из предложений 1–2 выпишите все местоимения.

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

Ответы к заданиям В4–В8 запишите цифрами.

В4. Среди предложений 14–20 найдите простое односоставное безличное предложение. Напишите номер этого простого предложения.

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

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

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

В8. Прочитайте фрагмент рецензии, составленной на основе текста, который вы анализировали, выполняя задания А28–А30, В1–В7. Вставьте на места пропусков цифры, соответствующие номеру термина из списка. Если вы не знаете, какая цифра из списка должна стоять на месте пропуска, пишите цифру 0.

Размышляя о поставленной проблеме, автор использует такие синтаксические средства, как \_\_\_\_\_ (предложения 2, 11), \_\_\_\_\_ (например, в предложениях 13, 22). Стремясь подчеркнуть ограниченность знаний каждого человека и неизмеримость того, что человечеству пока неизвестно, В. Солоухин прибегает к использованию таких тропов, как \_\_\_\_\_ ("«капсуле» всего человечества" в предложении 13) и \_\_\_\_\_ (загадочным миром в предложении 8).

Список терминов:

- 1) сравнительный оборот
- 2) парцелляция
- 3) ряды однородных членов
- 4) ирония
- 5) метафора
- 6) индивидуально-авторские слова
- 7) вопросительные предложения
- 8) диалектизм
- 9) эпитет

С1. Напишите сочинение по прочитанному тексту.

Сформулируйте и прокомментируйте одну из проблем, поставленных автором текста (избегайте чрезмерного цитирования).

Сформулируйте позицию автора. Напишите, согласны или не согласны вы с точкой зрения автора прочитанного текста. Объясните почему. Свой ответ аргументируйте, опираясь в первую очередь на читательский опыт, а также на знания и жизненные наблюдения (учитываются первые два аргумента).

Объём сочинения — не менее 150 слов.

Работа, написанная без опоры на прочитанный текст (не по данному тексту), не оценивается.

Если сочинение представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, то такая работа оценивается нулём баллов.

Сочинение пишите аккуратно, разборчивым почерком.

## Материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине

### ОУДБ.01 Русский язык

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена (в письменной форме)

#### Примерный перечень вопросов

для подготовки к экзамену

1. Русский язык — национальный язык русского народа, государственный язык РФ и язык межнационального общения.
2. Богатство, красота, выразительность русского языка.
3. Фонетика. Гласные и согласные звуки.
4. Чередование звуков. Место ударения в слове.
5. Слово как единица языка. Лексическое значение слова. Группы слов по лексическому значению
6. Группы слов по употреблению и происхождению
7. Фразеологизм: его лексическое значение, функция в предложении и тексте
8. Лексическое значение слова. Однозначные и многозначные слова.
9. Омонимы. Синонимы. Антонимы.
10. Заимствованные слова.
11. Словообразование. Состав слова.
12. Основа и окончание. Корень слова. Суффикс. Приставка.
13. Способы образования слов.
14. Морфология. Общий обзор частей речи.
15. Имена существительные. Падежи. Склонение имен существительных.
16. Правописание существительных.
17. Значение и грамматические признаки имени числительного.
18. Разряды числительных.
19. Правописание имен числительных
20. Значение и грамматические признаки глагола.
21. Спряжение глагола
22. Правописание глаголов.
23. Значение и грамматические признаки имён прилагательных.
24. Правописание прилагательных.
25. Значение и грамматические признаки причастий.
26. Правописание причастий.
27. Действительные и страдательные причастия.
28. Причастный оборот.
29. Деепричастие. Деепричастие совершенного и несовершенного вида.
30. Правописание деепричастий.

31. Наречие. Степени сравнения наречий.
32. Правописание наречий.
33. Служебные части речи: предлоги, союзы, частицы. Их разряды по значению, структуре и синтаксическому употреблению
34. Правописание предлогов.
35. Правописание союзов
36. Правописание частиц.
37. Словосочетание как единица синтаксиса. Типы связи слов в словосочетаниях. Виды словосочетаний по морфологическим свойствам главного слова.
38. Полные и неполные предложения. Двусоставные и односоставные предложения. Предложения распространенные и нераспространенные
39. Простое предложение. Типы предложений. Простое предложение, его виды по цели высказывания. Восклицательные и невосклицательные предложения.
40. Главные члены предложения.
41. Второстепенные члены предложения.
42. Осложненные предложения.
43. Предложения с однородными членами.
44. Предложения с вводными словами.
45. Предложения с обращениями.
46. Сложное предложение. Типы сложных предложений
47. Сложносочиненное предложение
48. Сложноподчиненное предложение
49. Сложноподчиненное предложение с несколькими придаточными
50. Стили речи

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
БД.02 ЛИТЕРАТУРА**

Специальность 43.02.14 Поварское и кондитерское дело

Фонд оценочных средств учебной дисциплины «Литература» разработан в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного — приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088),

- Федеральным государственным образовательным стандартом, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2015 г., регистрационный № 35953), от 31 декабря 2015 г. № 1578 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2016 г., регистрационный № 41020), от 29 июня 2017 г. № 613 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 июля 2017 г., регистрационный № 47532), приказами Министерства просвещения Российской Федерации от 24 сентября 2020 г. № 519 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 декабря 2020 г., регистрационный № 61749), от 11 декабря 2020 г. № 712 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2020 г., регистрационный № 61828), от 12 августа 2022 г. № 732 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2022 г., регистрационный № 70034) и от 27 декабря 2023 г. № 1028 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 февраля 2024 г., регистрационный № 77121),

- примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины русский язык для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» от 30.11.2022 г. протокол № 14 и Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения России от 01.03.2023 г. № 05-592),

- на основании положений Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371, в новой редакции ФОП, Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 19.03.2024 № 171 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования», с учетом получаемой специальности.

## 1. Общие положения

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины общеобразовательного учебного цикла БД.02 Литература.

ФОС включает контрольные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

ФОС разработан на основе ФГОС СОО и рабочей программы учебной дисциплины БД.02 Литература.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в направлении: оценка уровня освоения учебной дисциплины.

В результате изучения учебной дисциплины общеобразовательного учебного цикла БД.02 Литература

обучающийся должен:

### **уметь:**

- анализировать тексты художественных произведений;
- готовить доклады;
- самостоятельно работать по заданиям учебника; готовиться к семинару (в том числе подготовка компьютерных презентаций); выступать на семинаре; -выразительно читать стихотворения наизусть;
- конспектировать критические статьи;
- составлять связное высказывание (сочинение) в устной и письменной форме;
- осуществлять проектную и учебно-исследовательскую работу;
- составлять различные виды планов; работать с иллюстративным материалом

### **знать:**

- сведения из биографии писателей;
- природу социальных противоречий в России 19-20 века,
- тексты изучаемых произведений

Форма промежуточной аттестации освоения учебной дисциплины – дифференцированный зачет.

## 2. Распределение основных показателей оценки результатов по видам аттестации учебной дисциплины БД.02 Литература

Код и наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
У1. Осуществлять речевой самоконтроль;	+	+
У2.Извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации;	+	+
У3.Создавать высказывания различных типов;	+	+
У4.Применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;	+	+
У5..Воспроизводить содержание литературного произведения;	+	+
У6. Анализировать и интерпретировать литературное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (художественная структура, тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, художественного времени и пространства, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;	+	+
У7. Соотносить художественную литературу с фактами общественной жизни и культуры; раскрывать роль литературы в духовном и культурном развитии общества;	+	+
У8 Раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; связывать литературную классику со временем написания, с современностью и с традицией; выявлять «сквозные темы» и ключевые проблемы русской литературы;	+	+
У9.Соотносить изучаемое произведение с литературным направлением эпохи; выделять черты литературных направлений и течений при анализе произведения;	+	+
У10. Сопоставлять литературные произведения, а также их различные художественные, критические и научные интерпретации;	+	+
У11Выявлять авторскую позицию, характеризовать особенности стиля писателя;	+	+
	+	+

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

У12 Аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению		
31. Орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;	+	+
3.2 Содержание изученных литературных произведений;	+	+
33. Историко-культурный контекст и творческую историю изучаемых произведений;		
34. основные теоретико-литературные понятия:	+	+
- художественная литература как искусство слова;	+	+
- художественный образ;	+	+
- содержание и форма;	+	+
- художественный вымысел, фантастика;	+	+
- авторская позиция; тема, идея, проблематика, сюжет, композиция; стадии развития действия: экспозиция, завязка, кульминация, развязка, эпилог; лирическое отступление; конфликт; автор-повествователь; образ автора; персонаж; характер; тип; лирический герой; система образов;	+	+
- трагическое и комическое; сатира, юмор, ирония, сарказм, гротеск;		
- язык художественного произведения; изобразительно-выразительные средства в художественном произведении: сравнение, эпитет, метафора, метонимия; гиперболы, аллегория.		

## Материалы для текущего контроля по учебной дисциплине БД 02 Литература

Примерные темы сочинений для текущего контроля:

### Темы сочинений по творчеству А.С.Пушкина.

1. Мир пушкинской поэзии.
2. Любовная лирика А. С. Пушкина.
3. Патриотизм и гражданственность лирики А. С. Пушкина.
4. Философская лирика А. С. Пушкина.

### Темы сочинений по творчеству М.Ю.Лермонтова.

1. Тема Родины в лирике М.Ю. Лермонтова.
2. Тема гордого одиночества и ее воплощение в лирике М.Ю. Лермонтова.
3. Проблема личности и ее отражение в лирике М.Ю. Лермонтова.
4. Своеобразие лирического мироощущения М.Ю.Лермонтова.

### Темы сочинений по творчеству А.Н.Островского.

1. Русское самодурство в пьесах А.Н.Островского.
2. Образ Катерины в пьесе А. Н. Островского «Гроза».
3. Любовный треугольник в драме А. Н. Островского «Гроза».
4. В чём смысл названия драмы А.Н. Островского «Гроза»?

### Темы сочинений по творчеству И.С.Тургенева.

1. Любовь в жизни героев романа И.С.Тургенева «Отцы и дети».
2. Нужны ли Базаровы России?

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AE03B954023F95B6762FFB0

3. Автор и его герой в романе И.С.Тургенева «Отцы и дети».
4. Русское дворянство в романе И.С.Тургенева «Отцы и дети».
5. Мои любимые страницы в романе И.С.Тургенева «Отцы и дети».

#### **Темы сочинений по творчеству Ф.И.Тютчева и А. А. Фета.**

1. «Поверь, из нас двоих завидней часть твоя...» (Женские образы в лирике Тютчева).
2. «Я - царь, я - раб, я - червь, я – бог...» (Человек в лирике Тютчева).
3. Моё любимое стихотворение Ф. И. Тютчева.
4. «Душа... может выстрадать себя...» (Жизнь души в лирике Тютчева).
5. Тема любви в лирике А.А. Фета.
6. Тема природы в лирике А.А. Фета.

#### **Темы сочинений по творчеству Н.А.Некрасова.**

1. Образ Родины в лирике Некрасова.
2. Крестьянская тема в лирике Некрасова.
3. Доля русской женщины в поэзии Некрасова.
4. Поэма Некрасова «Кому на Руси жить хорошо» - энциклопедия русской народной жизни (образы крестьян и помещиков).
5. Сюжет и композиция поэмы Некрасова «Кому на Руси жить хорошо».

#### **Темы сочинений по роману Ф.М.Достоевского «Преступление и наказание».**

1. Образ Петербурга в романе «Преступление и наказание».
2. Противоречивость натуры Раскольникова.
3. Проблема совести в романе «Преступление и наказание».
4. «Все величие в романе отдано ей...» (Образ Сони Мармеладовой).
5. Теория Родиона Раскольникова и моё отношение к ней.
6. Роль эпилога в романе Ф. М. Достоевского «Преступление и наказание».

#### **Темы сочинений по творчеству Л.Н.Толстого.**

1. «Война и мир» Л. Н. Толстого как роман-эпопея.
2. Истинный и ложный патриотизм в романе Л. Н. Толстого «Война и мир».
3. «Мысль семейная» в романе Л. Н. Толстого «Война и мир».
4. Путь нравственных исканий Андрея Болконского.
5. Эволюция личности Пьера Безухова.
6. Семья Болконских и семья Ростовых в романе Л. Н. Толстого «Война и мир».
7. Кутузов и Наполеон в романе Л. Н. Толстого «Война и мир».
8. Женские образы в романе Л. Н. Толстого «Война и мир».

#### **Темы сочинений по творчеству А.П.Чехова.**

1. Тема счастья в пьесе А. П. Чехова «Вишневый сад».
2. Кто же он... этот Ермолай Лопухин?.. (по пьесе А. П. Чехова «Вишневый сад»).
3. Система образов в пьесе А. П. Чехова «Вишневый сад».
4. Речевые характеристики персонажей в пьесе «Вишневый сад».
5. Будущее в представлении чеховских героев ( по пьесе А. П. Чехова «Вишневый сад»).

#### **Темы сочинений по творчеству И.А. Бунина.**

1. Мой любимый рассказ И. А. Бунина.
2. «Лики любви» в цикле рассказов И. А. Бунина «Темные аллеи».

3. «Мир Бунина - это мир зрительных впечатлений». (А.Блок).
4. «Горечь» и «сладость» человеческой жизни в изображении И.А.Бунина.

#### **Темы сочинений по творчеству А.И. Куприна.**

1. Творчество А.И.Куприна в восприятии читателя XXI века.
2. Тема любви в творчестве А. И. Куприна.
3. Рецензия (отзыв) на рассказ А.И. Куприна.

#### **Темы сочинений по творчеству А.М.Горького.**

1. Человек и правда в пьесе А. М. Горького «На дне».
2. Проблематика добра и правды в пьесе А. М. Горького «На дне».
3. Система персонажей в пьесе А. М. Горького «На дне».
4. Образ Луки в пьесе А. М. Горького «На дне».

#### **Темы сочинений по творчеству А.А.Блока.**

1. А.А. Блок в созвездии поэтов серебряного века.
2. Проблема идеала в творчестве А.А.Блока.
3. Особенности изображения двух миров в поэме А.А. Блока «Двенадцать».
4. Тема любви в лирике А.А. Блока.

#### **Темы сочинений по творчеству В.В.Маяковского.**

1. Мой Маяковский.
2. Своеобразие лирики В.В. Маяковского.
3. Маяковский о «времени и о себе».
4. Изображение революции в творчестве В.В.Маяковского.

#### **Темы сочинений по творчеству С.А. Есенина.**

1. Анализ стихотворения С.А. Есенина. «Отговорила роща золотая. . .»
2. Образ матери в лирике С.А.Есенина.
3. Мои любимые стихи С.А. Есенина.
- 4.Любовная лирика С.А. Есенина.

#### **Темы сочинений по творчеству А.А. Ахматовой.**

1. Тема Родины в творчестве А.А.Ахматовой.
2. Тема изгнания в творчестве А.А.Ахматовой.
3. Своеобразие любовной лирики А.А.Ахматовой.
4. Тема материнского страдания в поэме А.А. Ахматовой «Реквием»

#### **Темы сочинений по творчеству М.А. Шолохова.**

1. Портрет эпохи в романе М.А. Шолохова «Поднятая целина».
2. «На каждом человеке лежит отблеск истории» (Ю.Трифонов).
3. Женские образы в романе М.А. Шолохова «Тихий Дон».
4. Роль семьи в романе М.А. Шолохова «Тихий Дон».

#### **Темы сочинений по творчеству М. А. Булгакова.**

1. «Вечные» проблемы в романе «Мастер и Маргарита».
2. Тема творчества в романе «Мастер и Маргарита».
3. Образ Маргариты в романе «Мастер и Маргарита»
4. Проблема нравственного выбора в романе «Мастер и Маргарита».
- 5.Фантастические образы в романе «Мастер и Маргарита»

## Темы сочинений по творчеству писателей 2-й половины XX века:

1. «Лагерная» тема в русской литературе XX века.
2. Рецензия на рассказ В.П. Астафьева «Людочка».
3. Анализ стихотворения Н.М.Рубцова «Детство».
4. Тема нравственного выбора в повести В. Г. Распутина «Живи и помни»
5. Особенности проблематики военной прозы.

## Тест по теме «Биография Лермонтова»

### 1. В каком году родился Лермонтов?

- 1.1799
- 2.1805
- 3.1814
- 4.1815

### 2. Где прошло детство М. Ю. Лермонтова?

- 1.В Ясной поляне
- 2.В Абрамцево
- 3.В Тарханах
- 4.В Пенатах

### 3. Кто воспитывал Михаила Юрьевича?

- 1.Мама
- 2.Отец
- 3.Тётя
- 4.Бабушка

### 4. В какое учебное заведение поступил М. Ю. Лермонтов в 1830 году?

- 1.в художественную школу
- 2.в Московский университет
- 3.в Царскосельский лицей
- 4.в Петербургскую академию

### 5. После какого произведения к М. Ю. Лермонтову пришла популярность?

1. «Парус»
2. «Герой нашего времени»
- 3.«Маскарад»
4. «Смерть поэта»

### 6. Кому Лермонтов посвятил стихотворение "Смерть поэта"?

- 1.Всем русским поэтам того времени
- 2.Вымышленному поэту
- 3.Василию Жуковскому

4.Александрю Пушкину

**7. Горный массив, столь любимый Лермонтовым и сыгравший в его жизни немаловажную роль, – это:**

- 1.Кавказ
- 2.Уральские горы
- 3.Карпаты
- 4.Альпы

**8. По какой причине Лермонтова отправили во вторую ссылку?**

- 1.Критика императора
- 2.Дуэль с сыном французского посла
- 3.Сатирический стих о России
- 4.Побег из казармы

**9. Какое из перечисленных произведений НЕ принадлежит М. Ю. Лермонтову?**

1. «Парус»
2. «Руслан и Людмила»
3. «Мцыри»
4. «Бородино»

**10. Где и как погиб М. Ю. Лермонтов?**

- 1.В Тарханах от болезни
- 2.В бою при Валерике
- 3.В Пятигорске на дуэли
- 4.В горах под завалом

**11. Кто убил Лермонтова на дуэли?**

- 1.Ж. Дантес
- 2.Э. Барант
- 3.Н. Мартынов
- 4.А. Дельвиг

**12. В каком возрасте погиб Михаил Лермонтов?**

- 1.20 лет
- 2.26 лет
- 3.30 лет
- 4.37 лет

**Ответы**

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
<b>3</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>

## Тест по теме «Биография Цветаевой»

### 1. В каком году родилась Марина Цветаева?

- 1.1745
- 2.1832
- 3.1892
- 4.1905

### 2. Кем была мать Марины Цветаевой?

- 1.Переводчиком
- 2.Пианисткой
- 3.Поэтом
- 4.Директором музея

### 3. В каком возрасте были написаны первые стихи Марины Цветаевой?

- 1.5
- 2.6
- 3.11
- 4.15

### 4. Как назывался первый сборник стихов Марины Цветаевой, опубликованный в 1910 году?

1. «Четки
- 2.«Вечерний альбом»
3. «Моя Москва»
- 4.«Вечер в Тарусе»

### 5. Продолжите утверждение: Первый сборник стихов поэтессы...

- 1.Остался незамеченным критиками
- 2.Был запрещен цензурой
- 3.Обратил на себя внимание знаменитых поэтов – Волошина и Гумилева
- 4.Обратил на себя внимание знаменитых прозаиков – Толстого и Достоевского

### 6. Марина Цветаева полюбит человека, который ...

- 1.Будет отчаянным романтиком
- 2.В стихах расскажет о своих чувствах
- 3.Угадает ее любимый камень и подарит ей его
- 4.Будет любить животных

### 7. Как звали мужа Марины Цветаевой?

- 1.Сергей Эфрон
2. Дмитрий Парнок
3. Максимилиан Волошин
4. Федор Тетерников

### 8. Сколько детей было у Марины Цветаевой?

1. Двое – Ариадна и Лев
2. Сын Мур
3. Дочь Ариадна
4. Трое – Ариадна, Ирина и Георгий

9. Кому из этих поэтов Марина Цветаева НЕ посвящала стихотворного цикла?

1. Владимиру Маяковскому
2. Максимилиану Волошину
3. Александру Пушкину
4. Михаилу Лермонтову

10. Что происходит с семьей Марины Цветаевой по возвращению из эмиграции?

1. Их принимают с почестями, а Цветаеву принимают в Союз писателей СССР
2. Дочь и мужа Цветаевой арестовывают
3. Всю семью отправляют в ссылку в Сибирь
4. Семья Цветаевой отказалась возвращаться вместе с ней

11. Где и как умерла Марина Цветаева?

1. Умерла в больнице Санкт-Петербурга
2. Повесилась в эвакуации, в городе Елабуга
3. Погибла по дороге в эвакуации от бомбежки
4. Умерла в Париже от старости

### Ответы

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
3	2	2	2	3	3	1	4	4	2	2

### Материалы для промежуточного контроля по учебной дисциплине ОУДБ 02 Литература

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета (сочинения)

#### Критерии оценивания сочинения

Сочинение оценивается по пяти критериям. Критерии №1 и №2 являются основными.

**При выставлении оценки учитывается объем сочинения.** Рекомендованное количество слов – 350. Если в сочинении менее 250 слов (в подсчет включаются все слова, в том числе и служебные), то такая работа считается невыполненной и оценивается 0 баллов.

#### Критерий №1 «Соответствие теме»

Данный критерий нацеливает на проверку содержания сочинения.

Студент рассуждает на предложенную тему, выбрав путь её раскрытия (например, отвечает на вопрос, поставленный в теме, или размышляет над

предложенной проблемой, или строит высказывание на основе связанных с темой тезисов и т.п.).

### **Критерий №2 «Аргументация. Привлечение литературного материала»**

Данный критерий нацеливает на проверку умения использовать литературный материал для построения рассуждения на предложенную тему и для аргументации своей позиции.

Студент строит рассуждение, привлекая для аргументации не менее одного произведения отечественной или мировой литературы, избирая свой путь использования литературного материала; показывает разный уровень осмысления литературного материала: от элементов смыслового анализа (например, тематика, проблематика, сюжет, характеры и т.п.) до комплексного анализа художественного текста в единстве формы и содержания и его интерпретации в аспекте выбранной темы.

### **Критерий №3 «Композиция»**

Данный критерий нацеливает на проверку умения логично выстраивать рассуждение на предложенную тему.

Студент аргументирует высказанные мысли, стараясь выдерживать соотношение между тезисом и доказательствами.

### **«Критерий №4 «Качество речи»**

Данный критерий нацеливает на проверку речевого оформления текста сочинения.

Выпускник точно выражает мысли, используя разнообразную лексику и различные грамматические конструкции, при необходимости уместно употребляет термины, избегает речевых штампов.

### **Критерий №5 «Грамотность»**

Данный критерий позволяет оценить грамотность студента

## **Критерии оценивания сочинения**

<b>Критерии оценивания</b>	<b>Баллы</b>
<b>К1. Соответствие теме</b>	
Студент в той или иной форме рассуждает на предложенную тему, выбрав убедительный путь её раскрытия (например, отвечает на вопрос, поставленный в теме, или размышляет над предложенной проблемой, или строит высказывание на основе связанных с темой тезисов и т.п.), коммуникативный замысел сочинения выражен ясно.	2
Студент поверхностно рассуждает на предложенную тему, коммуникативный замысел сочинения прослеживается.	1
Сочинение не соответствует теме, и/или коммуникативный замысел сочинения не прослеживается.	0
<b>К2. Привлечение литературного материала</b>	
Студент при раскрытии темы сочинения строит рассуждение на основе не менее одного произведения отечественной или мировой литературы по собственному выбору, определяя свой путь использования литературного материала; показывает разный уровень его осмысления: от элементов смыслового анализа (например, тематика, проблематика, сюжет, характеры и т.п.) до комплексного анализа художественного текста в единстве формы и содержания; допущено не более 1	2

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

фактической ошибки, связанной со знанием литературного материала (ошибка в написании автора и названия произведения, имен персонажей и топонимов произведения, в изложении сюжетной линии, литературных и исторических фактов и т.п.)	
Студент строит рассуждение с опорой на литературный материал, но ограничивается общими высказываниями по поводу художественного произведения; и/или ограничивается простым пересказом художественного произведения; и/или допущены 2-4 фактические ошибки, связанные со знанием литературного материала.	1
Сочинение написано без привлечения литературного материала или литературные произведения лишь упоминаются в работе, не становясь опорой для рассуждения, и/или сочинение содержит 5 и более фактических ошибок.	0
<b>К3. Композиция</b>	
Сочинение отличается композиционной цельностью, логичностью изложения мыслей и соразмерностью частей, внутри смысловых частей нет нарушений последовательности и необоснованных повторов.	2
Сочинение отличается композиционной цельностью, его части логически связаны между собой, но внутри смысловых частей есть нарушения последовательности и необоснованные повторы, и/или в сочинении прослеживается композиционный замысел, но есть нарушения композиционной связи между смысловыми частями, и/или мысль повторяется и не развивается.	1
Грубые логические нарушения мешают пониманию смысла написанного, или отсутствует тезисно-доказательная часть, или аргументация не убедительна.	0
<b>К4. Качество речи</b>	
Студент точно выражает мысли, используя разнообразную лексику и различные грамматические конструкции, при необходимости уместно употребляет термины, избегает штампов.	2
Студент точно выражает мысли, но его речь характеризуется бедностью словаря и однообразием грамматического строя речи.	1
Низкое качество речи существенно затрудняет понимание смысла, или сочинение написано бедным, примитивным языком, или изобилует просторечными выражениями и вульгаризмами.	0
<b>К5. Оригинальность сочинения</b>	
Студент демонстрирует творческий, нестандартный подход к раскрытию темы (в сочинении отмечаются интересные мысли, или неожиданные и вместе с тем убедительные аргументы, или свежие наблюдения и проч.) или яркость стиля.	1
Студент не демонстрирует самостоятельности мышления, и/или творческого, нестандартного подхода, и/или оригинальности стиля.	0
<b>К6. Речевые нормы</b>	
Допущено не более 2 речевых ошибок.	2
Допущены 3-4 речевые ошибки.	1
Допущены 5 и более речевых ошибок.	0
<b>К7. Орфографические нормы</b>	
Орфографических ошибок нет, или допущена 1 негрубая ошибка.	3
Допущены 2-3 орфографические ошибки.	2
Допущены 4-5 орфографических ошибок.	1
Допущено более 5 орфографических ошибок.	0
<b>К8. Пунктуационные нормы</b>	
Пунктуационных ошибок нет, или допущена 1 негрубая ошибка.	3
Допущены 2-3 пунктуационные ошибки.	2
Допущены 4-5 пунктуационных ошибок.	1

Допущено более 5 пунктуационных ошибок.	0
<b>К9. Грамматические нормы</b>	
Допущено не более 2 грамматических ошибок.	2
Допущены 3-4 грамматические ошибки.	1
Допущено 5 и более грамматических ошибок.	0
<b>К10. Фактическая точность в фоновом материале</b>	
Фактические ошибки отсутствуют.	1
Допущены фактические ошибки в фоновом материале (одна и более).	0
<b>МАКСИМАЛЬНЫЙ БАЛЛ</b>	<b>20</b>

Процент результативности	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (оценка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

### Требования к сочинению

1. К сочинению желательно подобрать эпиграф, в котором заключается главная мысль работы.

2. В сочинении необходимо высказать собственный взгляд на выбранную тему, аргументировав позицию на основе одного-двух произведений отечественной или мировой литературы.

3. Важно выполнить требования критерия №1 «Соответствие теме».

Данный критерий нацеливает на проверку содержания сочинения. Студент рассуждает на предложенную тему, выбрав путь её раскрытия (например, отвечает на вопрос, поставленный в теме, или размышляет над предложенной проблемой, или строит высказывание на основе связанных с темой тезисов и т.п.).

4. Необходимо выполнить требования критерия №2 «Аргументация. Привлечение литературного материала».

Данный критерий нацеливает на проверку умения использовать литературный материал для построения рассуждения на предложенную тему и для аргументации своей позиции.

**5. Структура сочинения:**

-**во вступлении** к работе должна быть четко сформулирована основная мысль сочинения и авторские рассуждения вокруг нее (приблизительно 50-70 слов)

-**первый аргумент** из российской или зарубежной литературы должен быть развернут и раскрывать мысль, заложенную в тезисе, демонстрировать умение анализировать художественный текст в аспекте выбранной темы (приблизительно слов 120)

-**второй аргумент** из российской или зарубежной литературы должен быть развернут и раскрывать мысль, заложенную в тезисе, демонстрировать умение анализировать художественный текст в аспекте выбранной темы (приблизительно слов 120)

Аргументацию можно строить на одном произведении... (Приблизительно 260 слов),.

**-вывод** должен быть созвучен как вступлению, так и аргументам сочинения (приблизительно 50 слов).

**6. При написании сочинения важно помнить об умении логично рассуждать и аргументировать свои мысли.**

7. При написании и правке работы необходимо помнить о речевом оформлении текста, то есть использовании разнообразной лексики и грамматических конструкций, исключать из текста сочинения речевых штампы и неуместные термины.

### **Примерный перечень вопросов для подготовки к дифференцированному зачёту по ОУДБ 02 Литература**

1. Историко-культурный процесс рубежа XVIII — XIX веков. Особенности русского романтизма.
2. Основные темы и мотивы лирики А.С. Пушкина. .
- 3 Основные темы и мотивы лирики М.Ю. Лермонтова.
- 3 Особенности сатиры Гоголя.
- 4 Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века.
5. Особенности драматургии А. Н. Островского.
6. Русский национальный характер в романе Гончарова «Обломов».
7. Своеобразие художественной манеры Тургенева-романиста.
8. Особенности жанра и композиции романа Н.Г. Чернышевского «Что делать?»
9. Особенности повествовательной манеры Н. С. Лескова.
10. Жанровое своеобразие, тематика и проблематика сказок М. Е. Салтыкова-Щедрина.
11. Социальная и нравственно-философская проблематика романа «Преступление и наказание».
12. Основные этапы жизненного и творческого пути Л.Н. Толстого; жанровое своеобразие романа «Война и мир»;
13. Особенности изображения «маленького человека» в прозе А. П. Чехова.
14. Жанровое и тематическое разнообразие русской лирики второй половины XIX века.
- 15 Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века.
16. Характерные особенности стиля И. А. Бунина.
17. Характерные особенности прозы А.И. Куприна.
18. Поэты серебряного века.
19. Тематика и проблематика творчества Горького (на примере изучаемых произведений).
20. Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

21. Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет.
22. Творчество писателей-прозаиков в 1950—1980-е годы.
23. Творчество поэтов в 1950—1980-е годы.
24. Особенности драматургии 1950—1960-х годов.
25. Особенности поэтического мира А.Т. Твардовского.
26. Сюжетно-композиционные особенности повести «Один день Ивана Денисовича» и рассказа «Матренин двор А. И. Солженицына».
27. Характерные черты литературы русского зарубежья 1920—1930-х годов.
28. Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
БД. 03 ИСТОРИЯ

Специальность 43.02.14 Поварское и кондитерское дело

2024

Фонд оценочных средств учебной дисциплины «История» *разработан в соответствии с:*

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного — приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088),

- Федеральным государственным образовательным стандартом, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2015 г., регистрационный № 35953), от 31 декабря 2015 г. № 1578 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2016 г., регистрационный № 41020), от 29 июня 2017 г. № 613 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 июля 2017 г., регистрационный № 47532), приказами Министерства просвещения Российской Федерации от 24 сентября 2020 г. № 519 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 декабря 2020 г., регистрационный № 61749), от 11 декабря 2020 г. № 712 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2020 г., регистрационный № 61828), от 12 августа 2022 г. № 732 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2022 г., регистрационный № 70034) и от 27 декабря 2023 г. № 1028 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 февраля 2024 г., регистрационный № 77121),

- примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины русский язык для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» от 30.11.2022 г. протокол № 14 и Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения России от 01.03.2023 г. № 05-592),

- на основании положений Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371, в новой редакции ФОП, Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 19.03.2024 № 171 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования», с учетом получаемой специальности.

## 1. Общие положения

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины общеобразовательного учебного цикла БД. 03 История.

ФОС включает контрольные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

ФОС разработан на основе ФГОС СОО и рабочей программы учебной дисциплины БД.03 История

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в направлении: оценка уровня освоения учебной дисциплины.

Форма промежуточной аттестации освоения учебной дисциплины – экзамен.

## 2. Распределение основных показателей оценки результатов по видам аттестации

Код и наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
З1 - знать о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;	+	+
З2 – знать об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;	+	+
У1 - уметь применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;	+	+
У2 - владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;	+	+
У3 – уметь вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.	+	+

# Материалы для текущего контроля по учебной дисциплине

## БД.03 История

### Вопросы и задания для входного контроля

#### Вариант 1.

Инструкция для обучающихся:

*Работа состоит из частей А,В,С. На его выполнение отводится 45 минут (из них 5 минут организационный момент, 40 минут – выполнение работы). Задания рекомендуется выполнять по порядку. Если задание не удастся выполнить сразу, перейдите к следующему. Если останется время, вернитесь к пропущенным заданиям. Желаю удачи!*

#### ЧАСТЬ А (5 вопросов)

*К каждому заданию части А даны несколько вариантов ответов, из которых только один верный. В бланке ответов под номером поставьте крестик в клеточке.*

##### **А1. Древнерусское государство образовалось в:**

- |             |             |
|-------------|-------------|
| 1. V веке;  | 3. IX веке; |
| 2. VI веке; | 4. X веке;  |

##### **А2. Первый князь на Руси был:**

- |           |               |
|-----------|---------------|
| 1. Игорь; | 3. Святослав; |
| 2. Олег;  | 4. Рюрик;     |

##### **А3. «Русской Правдой» называется:**

1. древнейший договор Руси и Византии;
2. древнейший свод законов Руси;
3. первая древнерусская летопись;
4. литературное произведение Древней Руси;

##### **А4. В каком году Русь приняла крещение?**

- |         |         |
|---------|---------|
| 1. 345; | 3. 950; |
| 2. 567; | 4. 988; |

##### **А5. Какой год стал началом монгольских завоеваний во главе с Чингисханом?**

- |          |          |
|----------|----------|
| 1. 1119; | 3. 1459; |
| 2. 1211; | 4. 1550; |

#### ЧАСТЬ В

##### **В3 Отметьте на карте расположение государств:**

1. Китай;
2. Греция;
3. Франция;
4. Россия.

#### ЧАСТЬ С (1 вопрос).

*В части С напишите определения понятиям в бланке ответов.*

##### **С1. Дайте определение:**

1. Раб – это ... .
2. Государство – это ... .
3. индустриальное развитие - ... .
4. аграрное развитие - ... .
5. Гражданская война - ... .
6. феодал - ... .
7. Феодалная раздробленность – это ... .
8. пролетариат - ... .
9. каменный век - ... .

## Приложение



### Вариант 2.

Инструкция для обучающихся:

*Работа состоит из частей А, В, С. На его выполнение отводится 45 минут (из них 5 минут организационный момент, 40 минут – выполнение работы). Задания рекомендуется выполнять по порядку. Если задание не удастся выполнить сразу, перейдите к следующему. Если останется время, вернитесь к пропущенным заданиям. Желаю удачи!*

#### ЧАСТЬ А (5 вопросов)

*К каждому заданию части А даны несколько вариантов ответов, из которых только один верный. В бланке ответов под номером поставьте крестик в клеточке.*

**А1. К какому веку относится первое упоминание о Москве?**

- |             |              |
|-------------|--------------|
| 3. V веке;  | 3. X веке;   |
| 4. VI веке; | 4. XII веке; |

**А2. Укажите год, с которым связано начало династии Романовых:**

- |             |             |
|-------------|-------------|
| 1. 1613 г.; | 3. 1654 г.; |
| 2. 1649 г.; | 4. 1672 г.  |

**А3. Какое из названных событий произошло в царствование Екатерины II?**

- 1) церковный раскол;
- 2) «смута»;
- 3) «пугачевщина»;
- 4) провозглашение России империей.

**А4. Как назывались центральные государственные учреждения, созданные Петром I?**

- 1) приказами;
- 2) коллегиями;
- 3) магистратами;
- 4) министерствами.

**А5. Свод законов Древней Руси назывался:**

- 1) «Русская Правда»;
- 2) «Соборное Уложение»;
- 3) «Стоглав»;
- 4) «Судебник».

## ЧАСТЬ В

### В1 Отметьте на карте расположение государств:

1. Япония;
2. Индия;
3. Италия;
4. Россия.

## ЧАСТЬ С (1 вопрос)

В части С напишите определения понятиям в бланке ответов

### С1. Дайте определение:

1. Барщина – это ... .
2. Ясак – это ... .
3. Вотчина – ... .
4. Дань – ... .
5. Гражданская война – ... .
6. Вече – ... .
7. Боярин – это ... .
8. Палеолит – ... .
9. Буржуазия – ... .

## Приложение



## Вариант 3.

Инструкция для обучающихся:

Работа состоит из частей А, В, С. На его выполнение отводится 45 минут (из них 5 минут организационный момент, 40 минут – выполнение работы). Задания рекомендуется выполнять по порядку. Если задание не удастся выполнить сразу, перейдите к следующему. Если останется время, вернитесь к пропущенным заданиям. Желаю удачи!

## ЧАСТЬ А (5 вопросов)

К каждому заданию части А даны несколько вариантов ответов, из которых только один верный. В бланке ответов под номером поставьте крестик в клеточке.

### А1. 1. К предпосылкам образования Древнерусского государства относится:

- 1) крещение Руси;
- 2) принятие «Русской Правды»;

- 3) великое переселение народов;
- 4) необходимость отпора внешним врагам.

**А2. Съезд князей в Любече в 1097 г. был созван с целью:**

- 1) принять «Русскую Правду»;
- 2) подготовиться к совместному походу против половцев;
- 3) остановить междоусобицы;
- 4) установить новый порядок взимания дани.

**А3. Ведение института присяжных заседателей стало возможным в результате проведения:**

- 1) Судебной реформы 1864 г.;
- 2) Земской реформы 1864 г.;
- 3) Крестьянской реформы 1861 г.;
- 4) Военной реформы 1874 г.

**А4. Какое из перечисленных событий произошло раньше всех других?**

- 1) Невская битва;
- 2) крещение Руси;
- 3) присоединение Астраханского княжества к России;
- 4) Куликовская битва.

**А5. В каком году был принят свод законов, названный Соборным уложением?**

- 1) 1469 г.;
- 2) 1572 г.;
- 3) 1649 г.;
- 4) 1703 г.

#### *ЧАСТЬ В*

**В 1 Отметьте на карте государства:**

1. Египет;
2. Индия;
3. Германия;
4. Россия.

#### *ЧАСТЬ С (1 вопрос)*

*В части С напишите определения понятиям в бланке ответов*

**С1. Дайте определение:**

1. Барщина – это ... .
2. Ясак – это ... .
3. Сословие – ... .
4. Уезд – ... .
5. Опричнина – ... .
6. Тиран – ... .
7. Совхоз – это ... .
8. Палеолит – ... .
9. Смута – ... .

Приложение



## ОТВЕТЫ К ТЕСТАМ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ

Номер вопроса	Вариант 1	Вариант 2	Вариант 3
	ОТВЕТЫ		
A1	3	4	1
A2	4	1	3
A3	2	3	1
A4	4	2	2
A5	2	1	3

### Вопросы и задания для проведения текущего контроля

**Тема: «ЗАПАДНАЯ ЕВРОПА И США В ПЕРВОЙ ПОЛОВИНЕ XX в.»**

#### Вариант 1

**1. Какие цели преследовало правительство США на Парижской конференции:**

- 1) свободное использование морского пространства;
- 2) подорвать военно-морское преимущество Германии;
- 3) приобрести часть германских колоний;
- 4) признание наций на самоопределение.

**2. Версальский мирный договор ограничил Германию в области вооруженных сил:**

- 1) запретом на крупный военно-морской транспорт;
- 2) запретом на десантные войска;
- 3) запретом на право иметь танковые соединения;
- 4) запретом на разработку научных достижений в области военно-промышленного комплекса.

**3. Авторитарный режим в период стабилизации был установлен:**

- 1) в Италии;
- 2) в Великобритании;
- 3) в Греции;
- 4) в Австрии.

**4. Мировой экономический кризис 1929—1933 гг. характеризовался:**

- 1) затяжным характером;
- 2) широким охватом стран мирового сообщества;
- 3) незначительным спадом производства;
- 4) безработицей, охватившей такие социальные группы, как интеллигенция и служащие.

#### **5.Тоталитарная модель развития:**

- 1) экономика полностью связана и зависит от военно-промышленного комплекса;
- 2) установление тотального контроля над обществом;
- 3) широкая демократизация общества;
- 4) активные действия правительства в области социальных программ.

#### **6.Основные положения «Нового курса Рузвельта» в США:**

- 1) вмешательство государства в экономикой
- 2) установление максимальной продолжительности рабочей недели;
- 3) отказ государства от вмешательства в экономику;
- 4) жесточайшая экономия расходов государства на социальные нужды.

#### **7.Народный фронт – это:**

- 1) добровольческие формирования граждан (цель: противостояние правительству);
- 2) широкая коалиция общественных сил (цель: противостояние фашизму);
- 3) движение сопротивления и национально-освободительное движение;
- 4) своеобразная форма объединения прогрессивных партий.

#### **8.Народный фронт во Франции в 30-е гг. осуществил следующие мероприятия:**

- 1) подчинил железные дороги государству;
- 2) стал скупать сельскохозяйственную продукцию по более высоким ценам;
- 3) распустил военизированные фашистские организации;
- 4) повысил налоги на крупные состояния.

#### **9.Попытка захвата власти нацистами в 1923 г.вошла в историю как:**

- 1) «Пивной путч»;
- 2) «Ночь длинных ножей»;
- 3) «Ночь Валтасара»;
- 4) «Варфоломеевская ночь».

#### **10.Активным сторонником политики умиротворения был:**

- 1) Ф. Рузвельт;
- 2) Р. Пуанкаре;
- 3) Н. Чемберлен;
- 4) Э. Даладье.

#### **11.Определите термин:**

- 1) одна из форм государственной власти;
- 2) авторитарный режим руководства;
- 3) среди обязательных признаков: официальная идеология;
- 4) наиболее четко выразился в Германии, СССР.

#### **12.Определите термин:**

- 1) идеология, политика, социальная практика, мировоззрение;
- 2) основа — национальная исключительность;
- 3) стремление решать все вопросы и проблемы через призму национального фактора;
- 4) агрессивен, может приобрести глобальный характер.

### **Вариант 2**

#### **1. Парижская конференция утвердила:**

- 1) репарации с Германии;
- 2) создание Лиги Наций;
- 3) передачу России части Восточной Пруссии;
- 4) признание Советской России.

#### **2. Военно-морское вооружение было ограничено Вашингтонской конференцией в таких странах:**

- 1) США;
- 2) Испания;
- 3) Франция;
- 4) Австро-Венгрия.

**3. Период 1929—1933 гг. связан с таким явлением, как:**

- 1) установление фашистских режимов в европейских странах;
- 2) мировой экономический кризис;
- 3) обострение отношений между метрополиями и их колониями;
- 4) зарождение национально-освободительного движения.

**4. Кейнсианская модель развития связана:**

- 1) с преобладанием косвенных методов государственного регулирования экономики;
- 2) с тотальным контролем государства над обществом;
- 3) с национализацией промышленности;
- 4) с крупными инвестициями в экономику.

**5. Финансовая реформа Ф. Рузвельта предусматривала:**

- 1) выпуск не обеспеченных товаром и золотым запасом денег;
- 2) выдачу разрешения на открытие банков, при изначальном их закрытии;
- 3) четкое регулирование выпуска товаров, обеспеченных деньгами;
- 4) прекращение денежной эмиссии.

**6. Идея народного фронта впервые осуществилась:**

- 1) во Франции в 1935 г.;
- 2) в Испании в 1937 г.;
- 3) в Греции в 1924 г.; 2) в Албании в 1925 г.

**7. Причины возникновения нацистского движения:**

- 1) экономическая нестабильность после Первой мировой войны;
- 2) усиление шовинистических настроений в обществе;
- 3) становление идеологии движения на основе философии Ницше;
- 4) возрастание агрессивности в обществе в связи с Версальским миром.

**8. Мюнхенское соглашение 1938 г. предусматривало:**

- 1) разрешение для Германии иметь военно-морской флот;
- 2) присоединение к Германии Судетской области;
- 3) присоединение к Германии Эльзаса и Лотарингии;
- 4) признание нацистской Германии.

**9. Позиция ведущих стран мира в области внешней политики:**

- 1) США — отстранение по собственной инициативе от мировой политики;
- 2) Англия и Франция — отказ от решительных и более активных мер;
- 3) США и Англия — активные действия в создании антигитлеровской коалиции;
- 4) Франция и Италия — призыв к странам мира о создании Народного фронта.

**10. Захват Гитлером Чехословакии означал:**

- 1) крах политики умиротворения;
- 2) ликвидацию Народного фронта во Франции;
- 3) спад национально-освободительного движения в колониях;
- 4) начало гражданской войны в Испании.

**11. Определите термин:**

- 1) полное или частичное возмещение материального ущерба;
- 2) связан с прекращением военных действий;
- 3) выплачивается побежденным государством;
- 4) сумма определяется при составлении мирного договора.

**12. Определите термин:**

- 1) политический или военный союз;
- 2) создается для достижения общих целей;
- 3) соглашение нескольких партий об образовании правительства;

4) объединение, союз кого-либо с кем-либо за или против чего-то.

## **Тема: «ЗАПАДНАЯ ЕВРОПА И США ВО ВТОРОЙ ПОЛОВИНЕ XX в.»**

### **Вариант I**

#### **1. Знаменитый «план Маршалла» предусматривал:**

- 1) полную занятость рабочей силы;
- 2) создание широкой системы социального обеспечения;
- 3) оказание экономической помощи стран Европы для восстановления экономики после войны;
- 4) программу по выходу из экономического кризиса после войны.

#### **2. Принцип политики «сдерживания» США:**

- 1) жесткая реакция на попытку СССР в вопрос расширения своего влияния;
- 2) невмешательство США в дела мировых держав;
- 3) равенство стран мирового сообщества в политических вопросах;
- 4) активная пропаганда американского образа жизни.

#### **3. Североатлантический договор был направлен на:**

- 1) создание коллективной обороны западных стран;
- 2) пересмотр вопроса послевоенного устройства;
- 3) предотвращение разделения Германии на Восточный и Западный сектора;
- 4) решение миротворческих вопросов в мире.

#### **4. Соотнесите исторические события и их временной период:**

- 1) корейская война а) 1947 г.
- 2) создание еврейского государства Израиль б) 1950—1953 гг.;
- 3) первый визит Н. С. Хрущева в США в) 1965—1975 гг.;
- 4) вьетнамская война г) 1959 г.

#### **5. Результат Карибского кризиса:**

- 1) революция на Кубе во главе с Фиделем Кастро;
- 2) возведение Берлинской стены;
- 3) подписание договора в 1963 г. о запрещении испытаний ядерного оружия в атмосфере, химическом пространстве и под водой;
- 4) создание Совета экономической взаимопомощи.

#### **6. Причины экономического кризиса 1974-1975 гг.:**

- 1) спад промышленного производства;
- 2) насыщенность рынка товарами длительного пользования;
- 3) скачок цен на энергоносители;
- 4) мировой инфляционный процесс.

#### **7. Индия разделилась на два государства: Индию и Пакистан:**

- 1) по территориальному признаку;
- 2) по национальному признаку;
- 3) по религиозному признаку;
- 4) по расовому признаку.

#### **8. В ходе Карибского кризиса возникла угроза:**

- 1) ядерной войны;
- 2) религиозных войн на Ближнем Востоке;
- 3) изоляции восточного мира;
- 4) новых колониальных захватов.

#### **9. «Германское экономическое чудо» объяснялось:**

- 1) использованием косвенных методов в государственном регулировании экономики;
- 2) разработкой новейших технологий;
- 3) отказом правительства от программ социального развития;
- 4) жестким централизованным планированием экономики.

#### **10. Лейбористская партия в Великобритании в 70-х гг. осуществила мероприятия по:**

- 1) национализации телеграфа и радиосвязи;
- 2) снижению налогов на высокие доходы и крупные состояния;
- 3) национализации гражданской авиации;
- 4) частичному освобождению от налогов наиболее «бедной» части населения.

**11. Определите название международной организации:**

- 1) межправительственная экономическая организация;
- 2) объединяла социалистические страны;
- 3) учреждена в 1949 г.;
- 4) прекратила свое существование после распада СССР.

**12. Определите термин:**

- 1) движение, возникшее в XVIII в.;
- 2) особенно активизировалось в конце XX в.;
- 3) связано с вопросами равноправия между мужчинами и женщинами;
- 4) наиболее распространено в США.

**Вариант 2**

**1. Доктрина Трумэна означала:**

- 1) отказ от послевоенного сотрудничества;
- 2) крах политики умиротворения;
- 3) переход к соперничеству США и СССР;
- 4) крах колониальной политики Европы;

**2. Соотнесите исторические события и их временной период:**

- 1) Женевская конференция на высшем уровне а) 1971 г.;
- 2) Возведение Берлинской стены б) 1955 г.;
- 3) Визит президента США Р. Никсона в СССР в) 1989 г.;
- 4) Международная конференция за запрещение химического оружия г) 1961 г.

**3. Понятие «холодная война» означает:**

- 1) состояние противостояния между США и СССР;
- 2) вместо открытых военных действий используются политические и экономические методы;
- 3) своеобразные отношения стран, основанные на неприязни друг друга;
- 4) раскол мира на два лагеря: социалистический и буржуазный, их противостояние.

**4. Период 1947—1953 гг. характеризуется:**

- 1) стабилизацией в области внешней политики;
- 2) окончательным формированием очагов региональной напряженности;
- 3) крушением колониальной системы;
- 4) противоборством Северной и Южной Кореи

**5. Программа «звездных войн» связана:**

- 1) со стратегической оборонной инициативой Рейгана;
- 2) с освоением космоса Советским Союзом;
- 3) с установлением тотальной слежки со стороны ЦРУ за населением;
- 4) с выведением на орбиту спутников, с интернациональной программой.

**6. Последствия экономического кризиса 1980-1982 гг.:**

- 1) совместные действия ведущих капиталистических стран по регулированию экономики на международном уровне;
- 2) кризис индустриального общества, начало развития информационного общества;
- 3) разработка и переход на ресурсосберегающие технологии;
- 4) массовая безработица и активность миграционного процесса.

**7. Для развития стран Центральной и Восточной Европы в конце XX в. характерно:**

- 1) широкая демократизация общества;
- 2) восстановление демократических режимов;
- 3) сращивание партийного и государственного аппаратов;
- 4) развитие многопартийности в обществе.

**8.К основным мероприятиям администрации президента Л. Джонсона можно отнести:**

- 1) продажу государственных предприятий военной промышленности крупным корпорациям;
- 2) осуществление программы строительства дешевого жилища;
- 3) вступление в корейскую войну;
- 4) принятие законов против расовой дискриминации.

**9.Политический режим Пятой республики во Франции характеризуется:**

- 1) укреплением власти президента;
- 2) мажоритарной системой голосования;
- 3) укреплением власти парламента;
- 4) парламентскими выборами президента.

**10. Японское «экономическое чудо» объяснялось:**

- 1) полным отсутствием расходов на армию;
- 2) ликвидацией помещичьего землевладения и феодальных пережитков;
- 3) вхождением Японии в состав экономического мирового сообщества;
- 4) высоким уровнем концентрации капитала.

**11.Определите название организации:**

- 1) военно-политический союз, созданный по инициативе США;
- 2) штаб-квартира располагается в Брюсселе;
- 3) создана в 1949 г.;
- 4) имеет контингент миротворческих сил. I

**12.Определите термин:**

- научная или философская теория;  
политическая система;  
совокупность принципов;  
руководящий принцип, или теоретический, или политический.

## ОТВЕТЫ К ТЕСТАМ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

### Первобытное общество

Вариант 1: 1—1, 2; 2—2; 3—1; 4—1, 4; 5—4; 6—1, 3; 7-4; 8-1, 3, 4; 9-1, 3; 10-4; 11-1.

Вариант 2: 1—1; 2—1, 2; 3—1, 3; 4—1; 5—1, 3; 6—1; 7-1, 4; 8-4; 9-1, 3; 10-1, 4; 11-1, 3.

### Древний Восток

Вариант 1: 1—2; 2—1; 3—4; 4—2; 5—1; 6—3; 7—1, 3; 8 — строй, эксплуатируются, собственность, жизнью; 9—2; 10-1; 11-3.

Вариант 2: 1—2; 2—4; 3—1; 4—2; 5—1, 3; 6—1, 3, 5; 7-2; 8-3, 4; 9-2; 10-1; 11-3.

### Древняя Греция

Вариант 1: 1—1, 2, 5; 2—3; 3—1, 2, 4; 4—1, 3, 4; 5— 2; 6 — Северная, Средняя, Южная; 7—1; 8—3; 9—2; 10-4; 11-3.

Вариант 2: 1 — 1, 3, 5; 2 — власть демоса; 3 — 3; 4 1, 1 2, 4, 5, 8; 5—1; 6—1, 2, 4; 7—1; 8—3, 4; 9—3; 10—1; 11—2.

### Древний Рим

Вариант 1: 1—3; 2—1, 2; 3—4; 4—1; 5—1, 2; 6—2, 3; 7—1; 8—2; 9—3; 10—1; 11—1, 2.

Вариант 2: 1—1; 2—2; 3—4; 4—1; 5—4; 6—3; 7—1; 8—1, 2; 9—4; 10—1в, 2а, 3б; 11 — 1.

### Западная Европа в V—XI вв.

Вариант 1: 1—1; 2—2; 3—1, 4; 4—3, 4; 5—1; 6—1; 7 2, 3; 8—2, 4; 9—1; 10 — лестницы, арбалеты, луки, камнеметы.

Вариант 2: 1 — 1; 2—1,2; 3—1; 4—4; 5—1; 6—1,2;7 - рожок, флейта, свирель, волынка; 8—1; 9—2, 3; 10—1.

### Византия, арабы в V—XI вв.

Вариант 1: 1—3; 2—1, 2; 3—1, 4; 4—1, 4; 5—4; 6 — 1; 7—2, 3; 8—1; 9—1, 3, 4; 10—1, 2.

Вариант 2: 1—1, 3; 2-2; 3—1; 4—1, 3; 5—1; 6—1; 7 - 2; 8-2; 9-1,3; 10 - 1, 2,3.

### **Централизованное государство в Европе**

Вариант 1: 1-1, 2, 4; 2—1; 3—2; 4-4; 5—1; 6—1, 2; 7 - 2; 8-1; 9-2; 10-1.

Вариант 2: 1—1; 2—3; 3—1, 2; 4—1, 4; 5—1; 6—1, 2; 7-2; 8-1; 9-2; 10—1.

### **Древняя Русь**

Вариант 1: 1—1,2; 2—2; 3—2; 4—4, 3; 5—1; 6—4; 7— 1; 8-1; 9—1; Ю—2; 11—1, 2; 12—1, 3.

Вариант II: 1—1, 3; 2—1, 3; 3—1; 4—16, 2а, 3в, 4г; 5 - 1, 4; 6—1; 7—3; 8—2, 3; 9—1 — совершенствование орудий труда, 2 -излишки, 3 -неравенство, 4 -классы, 5 - государство; 10—1; 11—2; 12—1, 4.

### **Киевская Русь в XI—XIII вв.**

Вариант 1: 1—3, 4; 2—1, 3; 3—2; 4—1, 3; 5—1; 6-1, 2; 7 - 2; 8-2; 9-16, 2г, 3а, 4в; 10—1, 2; 11—2; 12—1, 4.

Вариант 2: 1—1, 2; 2—2, 4; 3—1, 3; 4—1, 2; 5—1, 3; 6—2; 7—1; 8—1, 3; 9—1, 2; 10—1; 11-1, 2; 12—1.

### **Образование единого Русского государства**

Вариант 1: 1—1, 3; 2—1; 3—1, 2; 4—16, 2в, 3г, 4а; 5-3; 6—1; 7—2, 3, 8—2; 9—1; 10—1, 3; 11—2; 12—1.

Вариант 2: 1—2, 4; 2—1, 3; 3—1, 3; 4 — система распределения государственных должностей на основе происхождения; 5—1, 2; 6—1, 3; 7—1; 8—4; 9—1; 10—2,3, 4; 11—1,2; 12—2.

### **Московское царство в XVI в.**

Вариант 1: 1—1; 2—1, 4; 3—1; 4—1, 4, 5; 5—2, 4; 6-3; 7—1, 2; 8—1, 3; 9—1, 2; 10—3, 4; 11—2, 4; 12—1.1

Вариант 2: 1—1, 2; 2—2, 4; 3—1; 4—2; 5—3; 6—1,2; 7—1; 8—1, 2; 9—4; 10—3; 11—2; 12—1.

### **Смутное время**

Вариант I: 1—1, 2; 2—1г, 2в, 3б, 4а; 3—2, 3; 4—2,4; 5—1, 2; 6—4; 7—1; 8—3; 9—1, 2; 10—1, 3; 11 — форма феодальной зависимости крестьян; 12 — 1, 2.

Вариант 2: 1—1; 2—1, 3; 3—3; 4—1, 2; 5—2, 3; 6-3; 7—3; 8—1; 9—1, 2; 10—2; 11—1, 2; 12—1, 2.

### **Западная Европа в XVI-XVIII вв.**

Вариант 1: 1 — 1, 2; 2—1; 3—2; 4—1, 3; 5—1, 2; 6 - класс собственников средств производства; 7—1; 8—2; 9-4; 10—1,2; 11—3; 12—1,4.

Вариант 2: 1 — переход от ручного труда к машинному; 2—1, 3; 3—1, 2; 4—1; 5—2; 6—1; 7—1в, 2г, 3б,4а; 8—2; 9—1; 10—1, 2; 11—2; 12—1.

### **Россия в XVII в. Экономическое и политическое развитие**

Вариант 1: 1—1; 2—2, 3; 3—2; 4—1, 2; 5—1; 6—1; 7-2; 8—3; 9—1; 10—3, 4; 11 — 1, 2; 12—1.

Вариант 2: 1—1; 2—2; 3—1; 4—2, 3; 5—1; 6-1,3; 7—1, 4; 8—4; 9—2; 10-1, 2; 11-3; 12—2, 4.

### **Россия в Петровскую эпоху**

Вариант 1: 1—2; 2—1; 3—1, 4; 4—1, 2; 5—1, 3; 6— 3; 7—2; 8—1, 2; 9—1; 10—2; 11—1, 2; 12—2.

Вариант 2: 1—1; 2—1; 3—3; 4—1в, 2г, 3а, 4б; 5-1 3; 6—1, 2; 7—1, 2; 8—1; 9—3; 10—2; 11—2, 4; 12—1.

### **Россия в эпоху дворцовых переворотов**

Вариант 1: 1 — 1; 2—3; 3 — смена власти в рез борьбы группировок за власть; 4—1; 5—1, 2; 6—3, 4;" 1; 8—2, 3; 9—2, 4; 10—1, 2; 11—1, 3; 12—1, 2.

Вариант II: 1—2; 2—1, 2; 3—1; 4—2, 4; 5-1; 6-1г, 2а, 3б, 4в; 7—1, 2; 8—1, 3; 9—1, 3; 10—2; 11-1; 12 - условия вступления на престол российской императриц Анны Ивановны.

### **XIX век - век индустриализации и урбанизации**

Вариант 1: 1—3; 2 — периодически повторяющееся Перепроизводство товаров; 3—1; 4—3; 5—2, 3; 6—3; 7— 2; 8 - 1, 2; 9—1, 2; 10—1, 2; 11—1, 2.

Вариант 2: 1—4; 2—1; 3—1; 4- 1; 5—3; 6 — 16, 2г, 3а, 4в; 7—1; 8—2; 9—3; 10—1; 11—1, 4.

### **Западная Европа и США в первой половине XX в.**

Вариант 1: 1—1,4; 2—1,3; 3—1,3; 4—1,4; 5—1,2; 6— п. 7—2; 8—3,4; 9—1; 10—3; 11 — тоталитаризм; 12 — национализм.

Вариант 2: 1-1,2; 2-1,3; 3-2; 4-1,4; 5-1,2; 6-у—1,2; 8—2; 9—1,2; 10—1; 11 — репарация; 12 — коалиция.

### **Западная Европа и США во второй половине XX в.**

Вариант 1: 1—3; 2—1; 3—1; 4—16, 2а, 3г, 4в; 5—3; 6-2,3; 7—3; 8—1; 9 — 1,2; 10—1,3; 11 — СЭВ; 12 — феминизм.

Вариант 12: 1—3; 2—16, 2г, 3а, 4в; 3—1,2; 4—2; 5— 1; 6-1,3; 7-2,4; 8—2,4; 9—1,2; 10—1,2; 11 — НАТО; 12—доктрина.

## **Перечень вопросов по общеобразовательной учебной дисциплине ПД.03**

### **История**

#### **для подготовки к дифференцированному зачету**

1. Особенности развития мира на рубеже XIX-XX вв. (колонии, монополии, военно-политические союзы).
2. Антиколониальная борьба народов Азии и Африки середины XIX – начала XX в.
3. Социально-экономическое и политическое развитие России на рубеже XIX-XX вв.
4. Столыпинская аграрная реформа.
5. Первая российская революция (1905-1907 гг.) и её итоги.
6. Россия в 1907-1914 гг. Расскажите о «думской монархии».
7. Первая мировая война (1914-1918 гг.). Роль России в войне.
8. Великая российская революция.
9. Гражданская война в России в 1917-1920 гг. (причины, основные этапы, итоги).
10. Политика «военного коммунизма» в годы гражданской войны.
11. Мир после окончания Первой мировой войны. Расскажите о Версальской системе и ее противоречиях.
12. Мировой экономический кризис 1929-1933гг.: сущность, пути выхода.
13. Приход к власти фашистов в Италии и Германии в 20-е – 30-е гг. XXв. Сущность фашизма.
14. Россия после окончания интервенции и гражданской войны. Переход к НЭПу. Сущность НЭПа.
15. Коллективизация в СССР: трагедия крестьянина-труженика.
16. Индустриализация в СССР. Свертывание НЭПа.
17. Внешняя политика ведущих капиталистических стран и СССР в 20-е – 30-е гг. XX века.
18. Причины и начало Второй мировой войны.
19. Великая Отечественная война 1941-1945 гг.: основные этапы, итоги, взаимоотношения СССР с союзниками.
20. Советское общество после окончания Великой Отечественной войны. Апогей сталинизма.
21. Послевоенная экономическая модель Японии (1945 - 1990). Японское «экономическое чудо».
22. Социально-экономическое и политическое развитие СССР в 1953-1964 гг. Н.С. Хрущеве.
23. Экономическая реформа 1965 г. и ее итоги. Внутренняя и внешняя политика СССР в 1965 – 1985 гг.

24. Социально-экономическая и политическая обстановка в СССР с середины 60-х до середины 80-х гг. XX века.
25. Исламская революция в Иране 1979 г.: последствия во взаимоотношениях Ирана и США.
26. «Бархатные» революции в странах Восточной Европы в 1989 г.
27. СССР в 1985-1991 гг. «Перестройка» и ее основные итоги. Распад СССР и образование СНГ.
28. Распад колониальной системы. Страны Азии, Африки и Латинской Америки во второй половине XX в.
29. Социально-экономическое и политическое развитие России в 1992-1993 гг. Противостояние двух ветвей власти. События октября 1993г. Принятие Конституции РФ.
30. Формирование правового государства в России в 1994-2004 гг. Парламентские и президентские выборы. Деятельность Федерального Собрания в настоящее время.
31. Характеристика мира с середины 1940-х годов до середины 1980-х годов. «Холодная война».
32. Международные отношения на рубеже XX-XXI вв. Новое мышление в международной политике. Борьба с международным терроризмом.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ  
«ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ»**

по специальности 43.02.14 Поварское и кондитерское дело

2024

Фонд оценочных средств учебной дисциплины «Обществознание» разработан в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного — приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088),

- Федеральным государственным образовательным стандартом, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2015 г., регистрационный № 35953), от 31 декабря 2015 г. № 1578 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2016 г., регистрационный № 41020), от 29 июня 2017 г. № 613 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 июля 2017 г., регистрационный № 47532), приказами Министерства просвещения Российской Федерации от 24 сентября 2020 г. № 519 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 декабря 2020 г., регистрационный № 61749), от 11 декабря 2020 г. № 712 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2020 г., регистрационный № 61828), от 12 августа 2022 г. № 732 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2022 г., регистрационный № 70034) и от 27 декабря 2023 г. № 1028 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 февраля 2024 г., регистрационный № 77121),

- примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины русский язык для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» от 30.11.2022 г. протокол № 14 и Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения России от 01.03.2023 г. № 05-592),

- на основании положений Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371, в новой редакции ФОП, Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 19.03.2024 № 171 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования», с учетом получаемой специальности.

## **1. Паспорт фонда оцениваемых средств**

### **Область применения ФОС**

ФОС предназначен для проверки результатов освоения общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» по специальности 15.02.17 Монтаж, техническое обслуживание, эксплуатация и ремонт промышленного оборудования (по отраслям).

### **Цели и задачи создания ФОС**

Целью создания ФОС является установление соответствия учебных достижений запланированным результатам обучения по общеобразовательной дисциплине «Обществознание» и требованиям основной образовательной программы.

ФОС решает задачи:

- контроль и управление процессом приобретения обучающимися необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенции, определённых в ФГОС СПО по направлению подготовки и на основе ФГОС СОО;

- контроль (с помощью набора оценочных средств) и управление (с помощью элементов обратной связи) достижением целей реализации ОПОП, определенных в виде набора общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускников.

Назначение фонда оценочных средств: используется для оперативного и регулярного управления учебной деятельностью (в том числе самостоятельной) студентов, а также предназначен для оценки степени достижения запланированных результатов обучения по завершению обучения в установленной учебным планом форме: дифференцированный зачёт.

Перечень видов оценочных средств соответствует рабочей программе дисциплины «Обществознание».

### **Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

- определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;

- самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

- вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты;
- **оценивать и объяснять** культурные и религиозные особенности отдельных стран и регионов мира, их демографическую ситуацию, особенности урбанизации и территориальной концентрации населения.
- **применять** разнообразные источники статистической информации для характеристики демографических, социально-экономических процессов и явлений, их изменений под влиянием разнообразных факторов;
- **использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для:
  - формирования мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);
  - отстаивания гражданской позиции в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности; толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК (таблица 1).

Таблица 1.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	ЛР МР	ПРБ
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>ЛР 33 сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p>ЛР 34 совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</p> <p>ЛР 35 осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.</p> <p>МР 01 самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</p> <p>МР 02 устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</p>	<p>ПРБ 09 владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;</p>

	<p>MP 03 определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</p> <p>MP 04 выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</p> <p>MP05 разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;</p> <p>MP 06 вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</p> <p>MP координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>MP 08 развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;</p>	
<p><b>ОК 02</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и</p>	<p>MP 21 владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <p>MP 22 создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории,</p>	<p>ПРб 06 владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет- ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты</p>

	<p>выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</p> <p>МР 23 оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</p> <p>МР 24 использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>МР 25 владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.</p>	<p>в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;</p>
<p><b>ОК 03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать</p>	<p>ЛР 42 давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;</p> <p>ЛР 43 владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приемы рефлексии для</p>	<p>ПРБ 06 владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев,</p>

<p>знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>оценки ситуации, выбора верного решения;          ЛР 44 уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;          ЛР 45 принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности.          МР 01 самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;          МР 02 устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;          МР 03 определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;          МР 04 выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;          МР 05 разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;          МР 06 вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;          МР 07 координировать и выполнять работу в условиях реального,</p>	<p>делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;</p>
---	---	---

	<p>виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>МР 08 развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;</p>	
<p><b>ОК 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>МР 09 владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <p>МР 10 способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>МР 11 овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;</p> <p>МР 12 формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</p> <p>МР 13 ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <p>МР 14 выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить</p>	<p>ПРБ 09 владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев</p>

	<p>аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <p>МР 15 анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</p> <p>МР 16 давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;</p>	
<p><b>ОК 06</b></p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>ЛР 08 сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;</p> <p>ЛР 09 ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</p> <p>ЛР 10 идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</p>	<p>ПРБ 01 сформированность знаний об обществе как системе социальных институтов; о ценностно-нормативной основе их деятельности, основных функциях; многообразии социальных институтов, включая семью, государство, базовые экономические, политические институты, институты в сфере культуры и массовых коммуникаций; о взаимосвязи и взаимовлиянии различных социальных институтов; об изменении с развитием общества их состава и функций; о политике Российской Федерации, направленной на укрепление и развитие социальных институтов российского общества; о государственно-общественных институтах в Российской Федерации, в том числе об институте Уполномоченного по правам человека в Российской Федерации; о способах и элементах социального контроля, о типах и способах разрешения социальных конфликтов, о конституционных принципах национальной политики в Российской Федерации; о свободе и необходимости, единстве и многообразии в общественном развитии, факторах и механизмах социальной динамики;</p>

	<p>МР 36 самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <p>МР 37 самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p> <p>давать оценку новым ситуациям;</p> <p>МР 38 расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;</p> <p>МР 39 делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;</p> <p>МР 40 оценивать приобретенный опыт;</p> <p>МР 41 способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p>	
<p><b>ОК 07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсо</p>	<p>ЛР 28 сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</p>	<p>ПРБ 04 владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского обществ</p>

<p>сбережению. Применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>ЛР 29 планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</p> <p>ЛР 30 активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</p> <p>ЛР 31 умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</p> <p>ЛР 32 расширение опыта деятельности экологической направленности;</p> <p>МР 33 оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;</p> <p>МР 34 предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;</p> <p>МР 35 осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</p>	
<p><b>ОК 09</b> Пользоваться профессиональной</p>	<p>ЛР 36 Сформированность самосознания, включающего способность понимать свое</p>	<p>ПРб 06 владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-</p>

<p>документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;          ЛР 38 Сформированность внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p>	<p>ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;</p>
<p><b>ПК 1.4.</b>          Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>ЛР 40 Сформированность социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.          ЛР 24 готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;          ЛР 25 готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;          ЛР 26 интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы</p>	<p>ПРБ 06 владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;</p>
	<p>; ЛР 27 готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;</p>	

## Характеристики оценочных средств

п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства
1.	Презентации	Работы, направленные на выполнение комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяют оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения учебных задач, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления.
2.	Реферат	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной учебно-исследовательской темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.
3.	Доклад, сообщение	Расширенное письменное или устное сообщение на основе совокупности ранее опубликованных исследовательских, научных разработок, по соответствующей отрасли научных знаний, имеющих значение для теории науки и практического применения. Представляет собой обобщенное изложение результатов проведенных исследований, экспериментов и разработок, известных широкому кругу специалистов в отрасли научных знаний.
4.	Контрольная работа	Контрольные работы проводятся с целью определения конечного результата в обучении по данной теме или разделу, позволяют контролировать знания одного и того же материала неоднократно. Целесообразно проводить контрольные работы различного вида. С помощью промежуточной контрольной работы проверяется усвоение обучающимися материала в период изучения темы. Итоговая контрольная работа проводится с целью проверки знаний и умений по отдельной теме, курсу. Домашняя контрольная работа призвана систематизировать

		знания, позволяет повторить и закрепить материал. При ее выполнении обучающиеся не ограничены временем, могут использовать любые учебные пособия. Каждому обучающемуся дается свой вариант работы, в который включаются творческие задания для формирования обозначенных компетентностей.
5.	Конспект	Конспект позволяет формировать и оценивать умения обучающихся по переработке информации.
6.	Практическая работа	Практическая работа — это задание для студента, которое должно быть выполнено по теме, определенной преподавателем. Предполагается также использование рекомендованной им литературы при подготовке к практической работе и плана изучения материала. Рассматриваемое задание в ряде случаев включает дополнительную проверку знаний студента — посредством тестирования или, например, написания контрольной работы. Главная цель проведения практической работы заключается в выработке у студента практических умений, связанных с обобщением и интерпретацией тех или иных научных материалов. Кроме того, ожидается, что результаты практических занятий будут впоследствии использоваться обучающимися для освоения новых тем.
7.	Эссе	Средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.
8.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.
9.	Дифференцированный зачёт	Контрольное мероприятие, которое проводится по окончании изучения дисциплины в виде, предусмотренном учебным планом.

## 2. Формы контроля и оценивания формируемых компетенций

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Входной контроль	Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
		Оценочное средство			
ОК 01-ОК 09	Раздел 1. Человек в обществе		Устный опрос	Контрольная работа	Тест
ОК 01-ОК 09	Раздел 2. Духовная культура		Устный опрос	Контрольная работа	Тест
ОК 01-ОК 09	Раздел 3. Экономическая жизнь общества		Устный опрос	Контрольная работа	Тест
ОК 01-ОК 09	Раздел 4. Социальная сфера		Устный опрос	Контрольная работа	Тест
ОК 01-ОК 09	Раздел 5. Политическая сфера		Устный опрос	Контрольная работа	Тест
ОК 01-ОК 09	Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации		Устный опрос	Контрольная работа	Тест

### 3. Критерии оценивания формируемых компетенций

#### Критерии оценки учебной деятельности по обществознанию

Результатом проверки уровня усвоения учебного материала является отметка. При оценке знаний учащихся предполагается обращать внимание на правильность, осознанность, логичность и доказательность в изложении материала, точность использования терминологии, самостоятельность ответа. Оценка знаний предполагает учёт индивидуальных особенностей учащихся, дифференцированный подход к организации работы.

Исходя из поставленных целей, учитывается:

- Правильность и осознанность изложения содержания, полноту раскрытия понятий, точность употребления научных терминов.
- Степень формирования интеллектуальных и общеучебных умений.
- Самостоятельность ответа.
- Речевую грамотность и логическую последовательность ответа.

#### Критерии оценки компьютерной презентации:

№ п/п	Критерии оценки	Баллы	Оценка
1	Компьютерная презентация соответствует целям и задачам дисциплины, содержание презентации полностью соответствует заявленной теме, рассмотрены вопросы по проблеме, слайды расположены логично, последовательно, завершается презентация четкими выводами.	5	Отлично
2	Компьютерная презентация соответствует целям и задачам дисциплины, содержание презентации полностью соответствует заявленной теме, заявленная тема раскрыта недостаточно полно, при оформлении презентации имеются недочеты.	4	Хорошо
3	Компьютерная презентация соответствует целям и задачам дисциплины, но её содержание не в полной мере соответствует заявленной теме, заявленная тема раскрыта недостаточно полно, нарушена логичность и последовательность в расположении слайдов.	3	Удовлетворительно
4	Презентация не соответствует целям и задачам дисциплины, содержание не соответствует заявленной теме и изложено не научным стилем.	2-0	Неудовлетворительно

**Критерии оценки рефератов, докладов, сообщений, конспектов:**

№ п/п	Критерии оценки	Баллы	Оценка
1	Соответствие целям и задачам дисциплины, актуальность темы и рассматриваемых проблем, соответствие содержания заявленной теме, заявленная тема полностью раскрыта, рассмотрение дискуссионных вопросов по проблеме, сопоставлены различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, научность языка изложения, логичность и последовательность в изложении материала, количество исследованной литературы, в том числе новейших источников по проблеме, четкость выводов, оформление работы соответствует предъявляемым требованиям.	5	Отлично
2	Соответствие целям и задачам дисциплины, актуальность темы и рассматриваемых проблем, соответствие содержания заявленной теме, научность языка изложения, заявленная тема раскрыта недостаточно полно, отсутствуют новейшие литературные источники по проблеме, при оформлении работы имеются недочеты.	4	Хорошо
3	Соответствие целям и задачам дисциплины, содержание работы не в полной мере соответствует заявленной теме, заявленная тема раскрыта недостаточно полно, использовано небольшое количество научных источников, нарушена логичность и последовательность в изложении материала, при оформлении работы имеются недочеты.	3	Удовлетворительно
4	Работа не соответствует целям и задачам дисциплины, содержание работы не соответствует заявленной теме, содержание работы изложено не научным стилем.	2-0	Неудовлетворительно

### Критерии оценки контрольной работы:

№ п/п	Критерии оценки	Баллы	Оценка
1	<p>Контрольная работа представлена в установленный срок и оформлена в строгом соответствии с изложенными требованиями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- показан высокий уровень знания изученного материала по заданной теме, проявлен творческий подход при ответе на вопросы, умение глубоко анализировать проблему и делать обобщающие выводы;</li> <li>- работа выполнена грамотно с точки зрения поставленной задачи, т.е. без ошибок и недочетов или допущено не более одного недочета.</li> </ul>	5	Отлично
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контрольная работа представлена в установленный срок и оформлена в соответствии с изложенными требованиями;</li> <li>- показан достаточный уровень знания изученного материала по заданной теме, проявлен творческий подход при ответе на вопросы, умение анализировать проблему и делать обобщающие выводы;</li> <li>- работа выполнена полностью, но допущено в ней: <ul style="list-style-type: none"> <li>а) не более одной негрубой ошибки и одного недочета</li> <li>б) или не более двух недочетов.</li> </ul> </li> </ul>	4	Хорошо
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контрольная работа представлена в установленный срок, при оформлении работы допущены незначительные отклонения от изложенных требований;</li> <li>- показаны минимальные знания по основным темам контрольной работы;</li> <li>- выполнено не менее половины работы или допущены в ней <ul style="list-style-type: none"> <li>а) не более двух грубых ошибок,</li> <li>б) не более одной грубой ошибки и одного недочета,</li> <li>в) не более двух-трех негрубых ошибок,</li> <li>г) одна негрубая ошибка и три недочета,</li> <li>д) при отсутствии ошибок, 4–5 недочетов</li> </ul> </li> </ul>	3	Удовлетворительно

4	<ul style="list-style-type: none"> <li>– число ошибок и недочетов превосходит норму, при которой может быть выставлена оценка «удовлетворительно» или если правильно выполнено менее половины работы;</li> <li>– если обучающийся не приступал к выполнению работы или правильно выполнил не более 10 процентов всех заданий.</li> </ul>	2-0	Неудовлетворительно
---	--	-----	---------------------

### Критерии оценки *практической работы*:

№ п/п	Критерии оценки	Баллы	Оценка
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>– практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя;</li> <li>– показан высокий уровень знания изученного материала по заданной теме,</li> <li>– проявлен творческий подход,</li> <li>– умение глубоко анализировать проблему и делать обобщающие практико-ориентированные выводы;</li> <li>– работа выполнена без ошибок и недочетов или допущено не более одного недочета.</li> </ul>	5	Отлично
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>– практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя;</li> <li>– показан хороший уровень владения изученным материалом по заданной теме,</li> <li>– работа выполнена полностью, но допущено в ней: <ul style="list-style-type: none"> <li>а) не более одной негрубой ошибки и одного недочета</li> <li>б) или не более двух недочетов.</li> </ul> </li> </ul>	4	Хорошо
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>– практическое задание выполнено в установленный срок с частичным использованием рекомендаций преподавателя;</li> <li>– продемонстрированы минимальные знания по основным темам изученного материала;</li> <li>– выполнено не менее половины работы или допущены в ней а) не более двух грубых ошибок, б) не более одной грубой ошибки и одного недочета, в) не более двух-трех негрубых ошибок, г) одна негрубая ошибка и три недочета, д) при отсутствии ошибок, 4–5 недочетов</li> </ul>	3	Удовлетворительно

4	<ul style="list-style-type: none"> <li>– число ошибок и недочетов превосходит норму, при которой может быть выставлена оценка «удовлетворительно» или если правильно выполнено менее половины задания;</li> <li>– если обучающийся не приступал к выполнению задания или правильно выполнил не более 10 процентов всех заданий.</li> </ul>	2-0	Неудовлетворительно
---	--	-----	---------------------

### Критерии оценки устных *ответов*

№ п/п	Критерии оценки	Оценка
1	<p>1. Показывает глубокое и полное знание и понимание всего объёма программного материала; полное понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий, взаимосвязей.</p> <p>2. Умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; самостоятельно и аргументировано делать анализ, обобщения, выводы. Устанавливать межпредметные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутрипредметные связи, творчески применять полученные знания в незнакомой ситуации. Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагать учебный материал; давать ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; делать собственные выводы; формулировать точное определение и истолкование основных понятий, законов, теорий; при ответе не повторять дословно текст учебника; излагать материал литературным языком; правильно и обстоятельно отвечать на дополнительные вопросы учителя. Самостоятельно и рационально использовать наглядные пособия, справочные материалы, учебник, дополнительную литературу, первоисточники; применять систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ; использование для доказательства выводов из наблюдений и опытов.</p> <p>3. Самостоятельно, уверенно и безошибочно применяет полученные знания в решении проблем на творческом уровне; допускает не более одного недочёта, который легко исправляет по требованию учителя; имеет необходимые навыки работы с приборами, чертежами, схемами и графиками, сопутствующими ответу; записи, сопровождающие ответ, соответствуют требованиям.</p> <p>4. Хорошее знание карты и использование ее, верное решение</p>	Отлично

	географических задач.	
2	<p>1. Показывает знания всего изученного программного материала. Даёт полный и правильный ответ на основе изученных теорий; незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, определения понятий дал неполные, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях из наблюдений и опытов; материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя; в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.</p> <p>2. Умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутрисубъектные связи. Применять полученные знания на практике в видоизменённой ситуации, соблюдать основные правила культуры устной речи и сопровождающей письменной, использовать научные термины.</p> <p>3. В основном правильно даны определения понятий и использованы научные термины.</p> <p>4. Ответ самостоятельный.</p> <p>5. Наличие неточностей в изложении географического материала.</p> <p>6. Определения понятий неполные, допущены незначительные нарушения последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях.</p> <p>7. Связное и последовательное изложение; при помощи наводящих вопросов педагога восполняются сделанные пропуски.</p>	Хорошо
	<p>8. Наличие конкретных представлений и элементарных реальных понятий изучаемых географических явлений.</p> <p>9. Понимание основных географических взаимосвязей.</p> <p>10. Знание карты и умение ей пользоваться.</p> <p>11. При решении географических задач сделаны второстепенные ошибки.</p>	

3	<p>1. Усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала.</p> <p>2. Материал излагает не систематизировано, фрагментарно, не всегда последовательно.</p> <p>3. Показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений; выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки.</p> <p>4. Допустил ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определения понятий дал недостаточно четкие.</p> <p>5. Не использовал в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, фактов, опытов или допустил ошибки при их изложении.</p> <p>6. Испытывает затруднения в применении знаний, необходимых для решения задач различных типов, при объяснении конкретных явлений на основе теорий и законов, или в подтверждении конкретных примеров практического применения теорий.</p> <p>7. Отвечает неполно на вопросы (упуская и основное), или воспроизводит содержание текста учебника, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте.</p> <p>8. Обнаруживает недостаточное понимание отдельных положений при воспроизведении текста учебника (записей, первоисточников) или отвечает неполно на вопросы преподавателя, допуская одну-две грубые ошибки.</p> <p>9. Слабое знание географической номенклатуры, отсутствие практических навыков работы в области географии (неумение пользоваться компасом, масштабом и т.д.).</p> <p>10. Скучны географические представления, преобладают формалистические знания.</p> <p>11. Знание карты недостаточное, показ на ней сбивчивый.</p> <p>12. Только при помощи наводящих вопросов ученик улавливает географические связи.</p>	Удовлетворительно
4	<p>1. Не усвоил и не раскрыл основное содержание материала.</p> <p>2. Не делает выводов и обобщений.</p> <p>3. Не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов.</p> <p>4. Имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по</p>	Неудовлетворительно

образцу. 5. При ответе (на один вопрос) допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи педагога. 6. Имеются грубые ошибки в использовании карты. 7. Не может ответить ни на один из поставленных вопросов. 8. Полностью не усвоил материал.	
---	--

**Оценка умений работать с картой и другими источниками  
обществоведческих знаний**

<b>№ п/п</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Баллы</b>	<b>Оценка</b>
1	Правильный, полный отбор источников знаний, рациональное их использование в определенной последовательности; соблюдение логики в описании или характеристике географических территорий или объектов; самостоятельное выполнение и формулирование выводов на основе практической деятельности; аккуратное оформление результатов работы.	5	Отлично
2	Правильный и полный отбор источников знаний, допускаются неточности в использовании карт и других источников знаний, в оформлении результатов.	4	Хорошо
3	Правильное использование основных источников знаний; допускаются неточности в формулировке выводов; неаккуратное оформление результатов.	3	Удовлетворительно
4	Неумение отбирать и использовать основные источники знаний; допускаются существенные ошибки в выполнении задания и в оформлении результатов, полное неумение использовать карту и источники знаний.	2-0	Неудовлетворительно

**Таблица соответствия  
балльно-рейтингового и отметочного контроля**

<b>Уровень сформированности компетенций</b>	<b>Сумма рейтинговых баллов</b>	<b>Традиционная оценка</b>
Повышенный	90-100	Отлично

Базовый	75-89	Хорошо
Пороговый	60-74	Удовлетворительно
Недостаточный	Менее 60	Неудовлетворительно

### **Критерии оценки дифференцированного зачёта:**

Промежуточная аттестация осуществляется в виде дифференцированного зачёта.

Дифференцированный зачет – преследует цель оценить работу студента за семестр, полученные теоретические знания, их прочность, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.

<b>№ п/п</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Баллы</b>	<b>Оценка</b>
1	<p>Обучающийся при ответе на все вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проявил глубокие, творческие способности в понимании изложении учебно-программного материала; показывает высокий уровень компетентности;</li> <li>- усвоил взаимосвязь основных понятий и дисциплин, их значение для приобретаемой профессии; анализирует основные понятия с точки зрения различных авторов, демонстрируя знание учебной, периодической и монографической литературы, законодательства в рамках тематики дисциплины и практики его применения;</li> <li>- показывает все сторонние и систематические знания теоретического материала; видит междисциплинарные связи;</li> <li>- профессионально, грамотно, последовательно, хорошим языком четко излагает материал, аргументировано формулирует выводы;</li> <li>- полно, грамотно и последовательно изложил ответы на все дополнительные вопросы и задания.</li> </ul>	5	Отлично

2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- показывает достаточный уровень компетентности, знания лекционного материала, учебной и методической литературы, законодательства и практики его применения;</li> <li>- показывает полное, но недостаточно глубокое знание учебно-программного материала, допустил какие-либо неточности в ответах, свободно оперирует понятиями, методами оценки принятия решений;</li> <li>- имеет представление о междисциплинарных связях, увязывает знания, полученные при изучении различных дисциплин, умеет анализировать практические ситуации, но допускает некоторые погрешности;</li> <li>- уверенно и профессионально, грамотным языком, ясно, четко и понятно излагает состояние и суть вопроса; привлекается информативный и иллюстрированный материал, но при ответе допускает некоторые погрешности;</li> <li>- вопросы, задаваемые экзаменатором, не вызывают существенных затруднений. Допускается 1-2 незначительные ошибки.</li> </ul>	4	Хорошо
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- показывает поверхностные знания учебно-программного материала, при ответе отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами; однако в целом в полнее ориентируется в профилирующих для данной специальности дисциплинах;</li> <li>- владеет практическими навыками, но чувствует себя не уверенно при анализе междисциплинарных связей;</li> <li>- на поставленные вопросы отвечает не уверенно;</li> <li>- в ответе допущен ряд логических ошибок, аргументы привлекаются недостаточно веские;</li> <li>- ответ композиционно не выстроен, демонстрируется средний уровень владения литературным языком при формулировании тезисов и аргументов;</li> </ul>	3	Удовлетворительно

	- на поставленные комиссией вопросы затрудняется с ответами, показывает недостаточно глубокие знания. Допускается не более 3–4 ошибок.		
4	- не усвоил значительную часть учебно-программного материала или показывает крайне слабые знания учебного материала, низкий уровень компетентности; - демонстрирует крайне неуверенное изложение вопроса; - имеет слабый уровень профессиональных знаний, затрудняется при анализе практических ситуаций; не может привести примеры из реальной практики; - не уверенно и логически не последовательно излагает материал; в ответе присутствуют серьезные нарушения композиционные, речевые и нормативные; - неправильно отвечает на поставленные экзаменатором вопросы или затрудняется с ответом; отказывается от ответа. Ставится при наличии свыше пяти ошибок.	2-0	Неудовлетворительно

#### 4. Контрольно-оценочные средства

##### Материалы оценочных средств для входного контроля

##### Назначение диагностической работы

«Входной контроль» проводится в начале учебного года.

Задачи проведения диагностической работы:

- определить уровень усвоения содержания образования по учебному предмету «Обществознание»;
- предоставить подросткам возможность самореализации в учебной деятельности;
- определить пути совершенствования преподавания курса «Обществознание» на уровне среднего профессионального образования.

## Характеристика диагностической работы

Диагностическая работа состоит из 12 заданий, из них 10 с записью краткого ответа и 2 задания с развернутым ответом. В работе содержатся задания базового и повышенного уровней сложности. На выполнение работы отводится 30 мин. Для выполнения заданий дополнительного оборудования не требуется. Выполнение задания в зависимости от типа и трудности оценивается разным количеством баллов. Максимальный балл за выполнение всей работы – 15 баллов.

Диагностическая работа составлена на основе пособия Обществознание. Основной Государственный Экзамен. Готовимся к итоговой аттестации: [учебное пособие]/Е.Л. Рутковская, А.В. Половникова, Е.Э. Шохорова. – Москва: Издательство «Интеллект-Центр», 2021. – 136 с.

### Диагностическая работа по обществознанию

1. Какие два из перечисленных понятий используются в первую очередь при описании экономической сферы общества?

*Наука; образование; товары; обмен; политика.*

Выпишите соответствующие понятия и раскройте смысл любого одного из них.

2. На что способен человек в отличие от животного?

- 1) совершать привычные действия
- 2) предварительно обдумывать своё поведение
- 3) проявлять эмоции
- 4) заботиться о потомстве

3. Верны ли следующие суждения о природе и обществе?

- А. Природа по сравнению с обществом более изменчива, подвижна.  
Б. Общество, в отличие от природы, система саморазвивающаяся.

- 1) верно только А
- 2) верно только Б
- 3) верны оба суждения
- 4) оба суждения неверны

4. Дмитрию исполнилось 14 лет, и он решил составить свой личный финансовый план. В чём состоит преимущество данного решения для личных финансов Дмитрия? Какие действия помогают следовать этому плану?

5. Что отличает традиционную экономику от других типов экономических систем?

- 1) централизованное ценообразование
- 2) решение главных вопросов экономики в соответствии с обычаями
- 3) преобладание государственной собственности на факторы производства
- 4) экономическая свобода производителей

6. В 2017 году в стране Z доходная часть бюджета составила 13 738,5 млрд. рублей, а расходная часть бюджета – 16 098,6 млрд. рублей. О чем свидетельствуют эти данные?

- 1) об увеличении налоговых поступлений
- 2) об устойчивом экономическом росте
- 3) о дефиците государственного бюджета
- 4) о девальвации национальной валюты

7. Основанная на браке или кровном родстве малая группа, члены которой связаны общностью быта и взаимной ответственностью, – это

- 1) род
- 2) сословие
- 3) семья
- 4) элита

8. В государстве К. регулярно на конкурентной основе проводятся выборы, отсутствует цензура в средствах массовой информации. Вся деятельность государства направлена на обеспечение прав и свобод человека и гражданина. Какая форма государственного (политического) режима сложилась в государстве К.?

- 1) монархия
- 2) республика
- 3) демократия
- 4) федерация

9. Установите соответствие между правами и свободами человека и гражданина и группами прав: к каждому элементу первого столбца подберите соответствующий элемент из второго столбца.

ПРАВА И СВОБОДЫ ЧЕЛОВЕКА И ГРАЖДАНИНА	ГРУППЫ ПРАВ
А) право на свободу предпринимательской деятельности Б) право на объединение, свободу союзов, партий В) право на частную собственность Г) право на защиту чести и достоинства Д) право на участие в управлении делами государства	1) гражданские (личные) 2) политические 3) социально-экономические

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

Ответ:

А	Б	В	Г	Д

10. Четырнадцатилетний Валентин Сергеев решил летом заработать и устроился фасовщиком в магазин «Продукты». Какое особое условие из приведённых ниже положений будет обязательно учитываться при заключении трудового договора с Сергеем?

- 1) Потребуется согласие одного из родителей (законных представителей) Валентина.
- 2) Трудовой договор должен быть заключён в письменной форме.
- 3) В трудовом договоре должна быть зафиксирована должность, на которую принимают работать Валентина.
- 4) Работодатель обязан предоставлять работнику ежегодный оплачиваемый отпуск.

11. Сергей и Тимур – братья. Сергею уже 18 лет, Тимур недавно исполнилось 14, он получил паспорт. Сравните правовой статус братьев. Выберите и запишите в первую колонку таблицы порядковые номера черт сходства, а во вторую колонку – порядковые номера черт различия.

- 1) Право лично вносить вклады в банки и распоряжаться ими.
- 2) Право самостоятельно осуществлять сделки с недвижимостью.
- 3) Право получить наследство от бабушки.
- 4) Право на трудоустройство без согласия родителей.

ЧЕРТЫ СХОДСТВА		ЧЕРТЫ РАЗЛИЧИЯ	

12. Заполните пропуск в таблице

ОРГАН ГОСУДАРСТВЕННОЙ ВЛАСТИ	ПОЛНОМОЧИЯ
...	Подписание международных договоров РФ
Правительство РФ	Осуществление мер по обеспечению государственной безопасности и обороны страны

### Система оценивания диагностической работы по обществознанию

Критерии оценивания заданий с кратким ответом.

Полный правильный ответ на каждое из заданий 2-3, 5-8, 10-12 оценивается 1 баллом; неполный, неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Полный правильный ответ на задание 9 оценивается 2 баллами; если допущена одна ошибка – 1 балл; если допущено две и более ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов.

Номер задания	Ответ
2	2
3	4
5	2
6	3
7	3
8	3
9	32312
10	1
11	1324
12	Президент

Критерии оценивания заданий с развернутым ответом.

Задание 1.

В правильном ответе должны быть следующие элементы:

- 1) понятия: товары, обмен;
- 2) смысл понятия, например:

обмен – процесс, в котором взамен какого-либо продукта люди получают деньги или другой продукт;

Может быть приведено иное, близкое по смыслу определение или объяснение смысла понятия.

Правильно выписаны два верных понятия, и раскрыт смысл любого одного из них – 2 балла.

Наряду с верными понятиями выписано(ы) одно или более «лишних» понятий, раскрыт смысл верного понятия ИЛИ Правильно выписаны только два верных понятия ИЛИ Правильно выписано только одно верное понятие, раскрыт его смысл – 1 балл.

Наряду с верными понятиями выписано(ы) одно или более «лишних» понятий, раскрыт только смысл «лишнего» понятия. ИЛИ Наряду с верными понятиями выписано(ы) одно или более «лишних» понятий, смысл понятия не раскрыт или раскрыт неверно. ИЛИ Выписано только одно верное понятие ИЛИ Приведены рассуждения общего характера, не соответствующие требованию задания ИЛИ Ответ неправильный – 0 баллов.

*Максимальный балл 2*

#### Задание 4.

Правильный ответ должен содержать следующие элементы:

1) ответ на первый вопрос, например: составление такого плана помогает достижению поставленных финансовых целей;

2) ответ на второй вопрос, например: необходимо контролировать свои расходы и, совершая покупки, выбирать то, что финансово выгодно.

Ответы на вопросы могут быть приведены в иных, близких по смыслу формулировках.

Даны правильные ответы на два вопроса – 2 балла.

Дан правильный ответ на один любой вопрос – 1 балл.

Приведены рассуждения общего характера, не соответствующие требованию задания ИЛИ Ответ неправильный – 0 баллов.

*Максимальный балл 2*

Полученные обучающимся баллы за выполнение всех заданий суммируются. Суммарный балл переводится в отметку по пятибалльной шкале с учётом рекомендуемой шкалы перевода:

Суммарный балл	Отметка по 5-балльной шкале
15-12	«5»

11-9	«4»
8-5	«3»
4-0	«2»

### **Материалы оценочных средств для текущего контроля** **Тестовые задания**

Тестовые задания могут быть использованы не только для входного или итогового контроля, но и для проверки усвоения текущего материала, а также для закрепления информации. Тестовые форматы позволяют быстро осуществить проверку знаний, а также могут быть использованы для взаимопроверки.

Ниже представлены примеры тестовых заданий различных форматов.

#### **Тема 6.1. Право в системе социальных норм**

**Задание 1.** Выберите один верный вариант ответа

##### **Право в отличие от других видов социальных норм ...**

- 1) регулирует отношения между людьми
- 2) обеспечивается силой государства
- 3) включает правила поведения человека в обществе
- 4) обеспечивает социальный контроль.

Ответ: 2.

**Задание 2.** Выберите все верные утверждения

- 1) Высшей юридической силой на территории Российской Федерации обладает Конституция Российской Федерации.
- 2) Правовой обычай представляет собой судебное решение по конкретному делу.
- 3) Указ Президента является примером нормативного правового акта.
- 4) Решения, принятые на референдуме, должны быть утверждены Федеральным Собранием Российской Федерации.
- 5) Договор нормативного содержания является одним из источников права.

Ответ: 135

**Задание 3.** Выберите все верные ответы

##### **Какие отрасли права относятся к публичному праву?**

- 1) семейное
- 2) гражданское
- 3) уголовное
- 4) конституционное
- 5) административное
- 6) трудовое

Ответ: 345

**Задание 4.** Установите соответствие между ситуациями и отраслями права, которые они регулируют

СИТУАЦИИ	ОТРАСЛИ ПРАВА
А) Виталий перешел дорогу на красный сигнал светофора Б) Игорь написал заявление на увольнение по собственному желанию В) Лариса сняла в аренде квартиру в центре города Г) Ирина купила в магазине новое платье Д) Дмитрий вызвал полицию, так как у соседей очень громко играла музыка после 23.00	1) Трудовое право 2) Гражданское право 3) Административное право

Ответ: А3, Б1, В2, Г2, Д3

### ***Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность***

Вставьте пропущенные слова:

- 1) «Человек как активный субъект общественных отношений — это...»
- 2) «То, на что направлена деятельность, называется ...»
- 3) «... это вид человеческой деятельности, направленный на достижение практически полезного результата»

Ответ: личность, цель, труд

### ***Задания-задачи***

Данный тип заданий носит ярко выраженный практико-ориентированный характер. В задачах рассматривается ситуация и ставится проблема, которую предстоит решить, опираясь на предметные знания и проявляя функциональную грамотность. В ходе проверки выполнения заданий преподавателю важно дифференцировать различные уровни освоения обучающимися необходимых для выполнения заданий компетенций, и с этой целью фиксировать, у кого полностью выполнено задание, у кого задание выполнено частично, у кого задание не выполнено.

Примеры задач

### ***Тема 3.3. Рациональное поведение потребителя***

На семейном совете Старостины решают, как лучше распорядиться деньгами, которые семья получила после продажи автомобиля. Глава семьи отметил, что на данный момент они не нуждаются в крупных покупках, поэтому стоит подумать о сохранении и приумножении денег. Старостины

начали изучать различные предложения от банков и остановились на трех вариантах.

*Вариант 1. Вклад «Надежный»*

*Ставка: 8% годовых. Пополнение вклада: Не предусмотрено. Снятие средств: Не предусмотрено.*

*Вариант 2. Вклад «Активный»*

*Ставка: 6,5% годовых. Пополнение вклада: Предусмотрено. Снятие средств: Предусмотрено.*

*Вариант 3. Вклад «Кубышка»*

*Ставка: 7% годовых. Пополнение вклада: Предусмотрено. Снятие средств: Не предусмотрено.*

**Задание 1.** Папа предложил выбрать вклад, который предусматривает самый высокий процент. Мама предложила разделить деньги на несколько разных вкладов. Какое решение вы считаете рациональным? Ответ аргументируйте.

*Комментарий к оцениванию.* Верный ответ должен содержать утверждение о том, что все зависит от того, какую цель ставит семья: если Старостины хотят накопить и сохранить деньги на долгосрочную перспективу, предложение папы рационально. Если они понимают, что цели у семьи разные, и они хотят, как накопить, так и обеспечить непредвиденные расходы, стоит прислушаться к варианту мамы. Подобный ответ демонстрирует высокий уровень подготовки обучающегося. Если обучающийся выбрал один из вариантов и верно его обосновал, то это говорит лишь об общем понимании материала, т.е. о среднем уровне. Если учащийся выбрал вариант, но не смог его обосновать, это может свидетельствовать о низком уровне подготовки.

**Задание 2.** Какой вклад и почему рациональнее выбрать семье Старостиных, если:

- они планируют накопить средства на покупку автомобиля
- они хотят получить максимальный доход по вкладу
- они хотят иметь средства для непредвиденных расходов

*Комментарий к оцениванию.* Верный ответ должен содержать следующую информацию: вклад «Кубышка» (данный вид вклада позволяет откладывать средства, а вот снимать деньги без потери процентов нельзя), вклад «Надежный» (так как предполагает самый высокий процент), вклад «Активный» (позволяет снимать средства на непредвиденные расходы без потери процентов). Полностью верно выполненное задание должно включать не только верный выбор вкладов, но и грамотную аргументацию.

### ***Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений.***

Кирилл, 15 лет, получив аттестат об основном общем образовании и поступив в колледж, решил найти подработку в свободное от учебы время. Он посетил несколько компаний. Вот результаты пяти собеседований:

1. Кириллу предложили поработать ночным сторожем в аптеке.
2. Кириллу было отказано в собеседовании, так как он не смог предоставить письменное согласие одного из родителей на трудоустройство.
3. Кириллу предложили следующий рабочий график: понедельник-пятница с 10.00 до 18.00.
4. Кириллу предложили работу консультантом в книжном магазине три дня в неделю с 17.00 до 20.00.
5. Кириллу были готовы предложить работу промоутером после прохождения испытательного срока.

В каких случаях работодателями было нарушено трудовое законодательство? В чем состоит нарушение?

*Комментарий к оцениванию.* Обучающийся выполняет задание, опираясь на положения трудового законодательства об особенностях правового регулирования труда несовершеннолетних. В задаче только в варианте №4 не был нарушен Трудовой кодекс РФ (работа, посильная подростку, не в учебное время, количество часов соответствует закону). В остальных случаях обучающийся должен указать на следующие ошибки:

№1 – запрещен труд в ночное время.

№2 – Кириллу не нужно согласие родителей, так как он уже получил основное общее образование.

№3 – работа в учебное время, превышена предельно допустимая норма рабочих часов.

№5 – несовершеннолетние работники принимаются на работу без прохождения испытательного срока.

#### ***Работа с документами, содержащими социальную информацию***

Данный вид задания позволяет, в первую очередь, проверить уровень овладения метапредметными умениями. Задания могут быть направлены на выявление, анализ, оценку информации, представленной в тексте.

Пример.

### ***Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике***

Государство может поддержать любой бизнес?

Программы господдержки малого и среднего бизнеса направлены в первую очередь на отрасли, приоритетные для государства. Вам помогут с финансированием дела, которое будет полезным для вашего региона, области или даже конкретного города: например, открытие аптеки, развитие растениеводства или туризма. А вот игорный, алкогольный или сигаретный бизнес поддерживать не станут.

Есть у программ и требования к самим предпринимателям: вы можете получить поддержку, только если не нарушали условий программ до этого. Например, если вам уже выдавали субсидии, но вы потратили их на другие цели, то можете попасть в «черный список» и больше на господдержку рассчитывать не сможете.

Еще одно очевидное требование — соответствовать определению малого и среднего бизнеса. Закон о развитии малого и среднего предпринимательства выделяет три категории предприятий:

- микробизнес (не больше 15 сотрудников в компании и годовой оборот до 120 млн рублей);
- малый бизнес (не больше 100 человек в компании и оборот до 800 млн рублей);
- средний бизнес (не больше 250 человек в компании и годовой оборот до 2 млрд рублей), при этом у предприятий легкой промышленности и общепита сотрудников может быть больше.

У господдержки есть несколько уровней. По федеральной программе Министерства экономического развития Российской Федерации деньги выдают регионам на конкурсной основе или с учетом определенных критериев. Местные власти распределяют эти деньги и средства из собственного бюджета по направлениям, приоритетным именно для своего региона.

Субсидии — это деньги, которые федеральные, региональные или местные власти на конкурсной основе выделяют на покупку оборудования, сырья или даже чего-то нематериального, например, патента. Это тоже целевое финансирование, которое нельзя потратить не по назначению. Размер субсидий зависит от региона и конкретной программы господдержки — найти необходимую информацию по этому виду поддержки вы можете на портале для малого и среднего предпринимательства вашего региона.

### **Задания:**

- 1) Какие примеры бизнеса, который будет поддерживать государство, приводят авторы текста? В каком случае бизнесмену может быть

отказано в государственной поддержке?

(Ответ: открытие аптеки, развитие растениеводства или туризма; если вам уже выдавали субсидии, но вы потратили их на другие цели).

2) По каким критериям закон выделяет категории предпринимателей?

(Ответ: количество сотрудников и годовой оборот)

3) Авторы указывают, что полученные субсидии нельзя потратить не по назначению. Приведите примеры, на что должны быть потрачены деньги, полученные от государства, чтобы способствовать развитию малого бизнеса.

(Ответ: на переквалификацию сотрудников, на закупку более инновационного оборудования, на открытие дополнительной точки продажи/производства и т.п.)

4) Почему государство оказывает поддержку малому бизнесу?

(Ответ: малый бизнес позволяет обеспечить удовлетворение потребностей населения в товарах и услугах, гарантирует наличие рабочих мест, обеспечивает пополнение бюджета через уплату налогов и пр.)

*Комментарий к оцениванию.* Каждое следующее задание требует от обучающего более сложных умений, что позволяет преподавателю выделить учеников, демонстрирующих низкий, средний и высокий уровни обществоведческой подготовки. При оценивании ответов нужно учитывать, что обучающиеся могут давать на некоторые вопросы ответы, отличающиеся от предложенных в качестве верных.

### ***Устный опрос / Собеседование***

Устный опрос (собеседование) представляет собой ряд вопросов, с помощью которых представляется возможным провести текущую проверку усвоения материала.

Пример.

#### ***Тема 1.2. Биосоциальная природа человека***

1. Проиллюстрируйте примерами процесс социализации личности.
2. Можно ли назвать все человечество обществом? Ответ аргументируйте.
3. Охарактеризуйте антропологическую и социологическую теории личности.
4. Охарактеризуйте структуру деятельности человека.
5. Какие типы мировоззрения вам известны? Каковы особенности каждого типа мировоззрения?

*Комментарий к оцениванию.* При оценивании ответов обучающихся рекомендуется учитывать следующие критерии:

- полнота раскрытия вопроса;
- владение терминологическим аппаратом, грамотное использование терминов при ответе;
- умение объяснить сущность явлений, процессов;
- умение приводить примеры;
- умение аргументировать приводимые тезисы.

### ***Проблемное обсуждение / Вопросы проблемного характера***

Данный тип заданий включает вопросы, на которые трудно дать однозначные ответы, а требуется рассмотреть проблему с разных сторон или позиций. Задания могут выполняться устно (фронтально или в групповой форме), а также в письменном виде индивидуально.

#### ***Тема 1.1. Развитие общества***

Обучающиеся делятся на две группы: группа утверждения и группа отрицания.

Представьте, что вам предстоит участие в диспуте «Глобализация – благо для нашего общества». Подберите аргументы для участия в диспуте от вашей группы.

*Комментарий к оцениванию.* Задача преподавателя – оценить, насколько предложенный командой аргумент убедительно доказывает ту или иную позицию. Например, группа утверждения может предложить следующие аргументы: расширение выбора товаров и услуг, участие в международных организациях как способ решения проблем, диалог культур и пр. Группа отрицания может предложить следующие аргументы: ущемление интересов национальных производителей в пользу ТНК, усиление глобальных проблем, потеря культурной идентичности и пр. Задание может быть организовано в форме игры, когда каждый аргумент группы оценивается в 1 балл, и в итоге преподаватель определяет команду-победителя. Также данное задание может быть предложено обучающемуся в письменном виде индивидуально.

### ***Самооценка и взаимооценка образовательных результатов обучающихся***

Самооценка является своеобразной заявкой на ту или иную отметку, позволяет обучающемуся самостоятельно без участия преподавателя определить объем своих знаний и уровень владения конкретными умениями.

Оформление самооценки может быть представлено либо на отдельном

листе, либо самооценка своих учебных результатов может фиксироваться обучающимся непосредственно на листе, где выполнена самостоятельная (практическая) работа. Так, преподаватель до фактической проверки работы сможет ознакомиться с информацией, как обучающиеся оценили свои результаты, и составить представление о сложности для них темы и заданий, которое позже подтвердит или опровергнет проверка.

Объем выполнения (в %)	Вариант самооценки		Возможный комментарий обучающегося
Менее 35	Не знаю и не понимаю материал	Не понял(а) тему, не справился(ась) с большей частью заданий	- не владею базовым материалом (не читал(а) материал), - не понимаю сути (особенностей) задания, которое необходимо выполнить <i>Итог:</i> - изучить материал в учебнике, - составить конспект основных элементов содержания темы, - решать типовые задания, - обратиться за консультацией к преподавателю
От 35 до 65	Знаю, но не понимаю, как применить	Остались вопросы по теме, в части заданий допущены ошибки	- не отработал(а) материал на типичных заданиях <i>Итог:</i> - ознакомиться с содержанием темы повторно,
			- составить краткую схему содержания темы, - решать типовые задания, - обратиться за консультацией к преподавателю

От 65-85	Знаю и понимаю, как применить	Хорошо понял(а) тему, с большинством заданий справился(ась)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- не отработал(а) материал на заданиях повышенного уровня сложности</li> </ul> <p><i>Итог:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ознакомиться с дополнительной литературой,</li> <li>- решать задания повышенного уровня сложности,</li> <li>- обратиться за консультацией к преподавателю</li> </ul>
От 85-100	Понимаю, как применять	Владею материалом темы в свободной форме, заинтересован в выполнении заданий высокого уровня сложности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- есть заинтересованность в изучении темы на углубленном уровне</li> <li>- есть заинтересованность в заданиях высокого уровня сложности</li> </ul> <p><i>Итог:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучить дополнительную литературу, раскрывающую материал на углубленном уровне,</li> <li>- выполнять задания высокого уровня сложности,</li> <li>- принять участие в олимпиаде,</li> <li>- выполнить проект по теме</li> </ul>

Актуальным вариантом самооценки для обучающихся СПО является возможность соотнести задание с имеющимися знаниями и умениями и прогнозировать успех его выполнения.

Задание	Необходимые знания	Необходимые умения	Прогнозирование результата
---------	--------------------	--------------------	----------------------------

Указывает задание	Указывает тему, тезисно раскрывает теоретический материал	<ul style="list-style-type: none"> <li>- поиск нужной информации в задании,</li> <li>- описание,</li> <li>- сравнение,</li> <li>- анализ, синтез,</li> <li>- выдвижение гипотезы,</li> <li>- формулирование вывода,</li> <li>аргументации</li> <li>и пр.</li> </ul>	<p><i>Низкий:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- не справлюсь (не имею необходимых знаний и умений);</li> </ul> <p><i>Средний:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- затрудняюсь (не владею всем объемом знаний и умений);</li> </ul> <p><i>Достаточный:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- справлюсь (имею необходимые знания и умения, сомневаюсь в ряде заданий);</li> </ul> <p><i>Высокий:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уверен в успехе (имею необходимые знания и умения, владею материалом на высоком уровне)</li> </ul>
-------------------	---	---	---

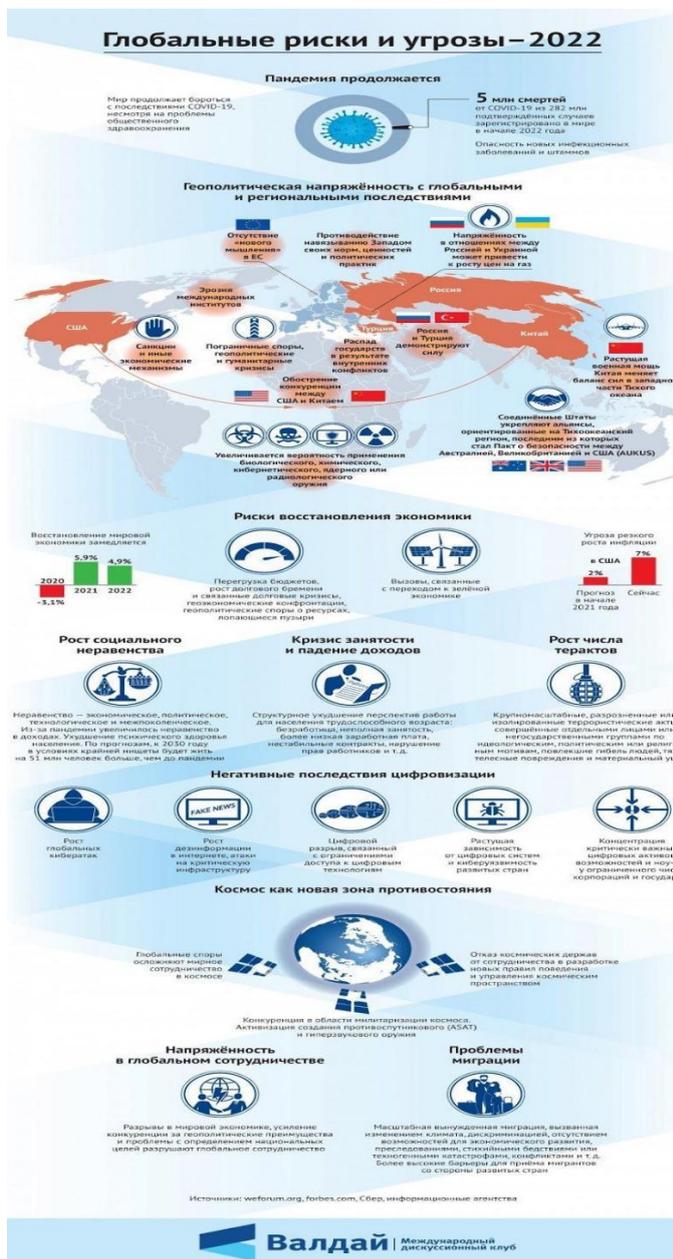
Важным элементом формирования критического мышления и коммуникации становится взаимооценка достигнутых образовательных результатов обучающимися. Взаимооценка проводится в форматах и по критериям, показанным в модельных примерах ФОС для текущего контроля.

***Работа со схемами, таблицами, диаграммами, инфографикой.***

Данный формат работы позволяет оценить уровень овладения знаниями и метапредметными умениями. Задания могут быть направлены на выявление, анализ, оценку информации, представленной в форме схемы, таблицы, диаграммы или инфографики. Выполнение заданий может проходить как письменно, так и устно.

Пример.

***Тема 1.1. Развитие общества***



**Задание 1.** Выберите из списка и запишите глобальные проблемы, которые отражены в инфографике:

- Угроза мирового терроризма
- Экологические проблемы
- «Север-Юг»
- Демографическая проблема
- Эпидемии и пандемии

**Задание 2.** Какие глобальные угрозы, не приведенные в списке выше, нашли отражение в инфографике? Ответ запишите.

**Задание 3.** Используя материалы инфографики, покажите взаимовлияние различных глобальных проблем.

*Комментарий к оцениванию. Задание 1:* В инфографике представлены все перечисленные проблемы, кроме экологических. **Задание 2:** Дополнительно могут быть названы угроза мировой войны, защита персональных данных (угроза кибератак). **Задание 3:** Могут быть приведены различные примеры взаимосвязи глобальных проблем, например, усиление экономического разрыва между странами влечет за собой обострение проблемы миграции; геополитические и гуманитарные кризисы приводят к угрозе мировой войны и пр. Нужно учесть, что каждое следующее задание требует от обучающего более сложных умений, что позволяет преподавателю выделить учеников, демонстрирующих низкий, средний и высокий уровни обществоведческой подготовки.

01. Примерами народной культуры принято считать пословицы и поговорки, сказки и легенды. Какие признаки позволяют отнести их к данному типу (виду, форме) культуры? Запишите **цифры**, под которыми они указаны. 1) обобщение коллективного духовного опыта, накопленного веками 2) учёт запросов самых широких слоёв современного общества 3) анонимность создателей 4) установка на следование образцу, который перенимается от предшествующих поколений 5) коммерческий характер произведений 6) необходимость специальной подготовки для восприятия произведений

02. Прочитайте приведённый ниже текст, в котором пропущен ряд слов (словосочетаний). Выберите из предлагаемого списка слова (словосочетания), которые необходимо вставить на место пропусков. «Общество как \_\_\_\_\_(А) характеризует тесная взаимосвязь и взаимообусловленность всех элементов. Точно так же, как и в природе, все они являются частью единого комплекса – такого, что, затронув или уничтожив один из компонентов, можно поставить под \_\_\_\_\_(Б) существование социального мира. Сложная совокупность социальных связей и \_\_\_\_\_(В) пронизывает все сферы общества сверху донизу. Принимая какое-либо политическое решение, мы сможем проследить его последствия во всех \_\_\_\_\_(Г). Основными типами социальных связей выступают \_\_\_\_\_(Д) и причинно-следственные. Первые прослеживаются во взаимообусловленности целей и задач, осуществляемых обществом и отдельными \_\_\_\_\_(Е) (семья и брак, производство, религия и др.). Причинно-следственные связи выделяются в том случае, когда одно из явлений вызывает к жизни другое, является его основой». Слова (словосочетания) в списке даны в именительном падеже. Каждое слово (словосочетание) может быть использовано только **один** раз. Выбирайте последовательно одно слово (словосочетание) за другим, мысленно заполняя каждый пропуск. Обратите внимание на то, что слов (словосочетаний) в списке больше, чем Вам потребуется для заполнения пропусков. **Список терминов:** 1) функциональный 2) социальный институт 3) сфера общественной жизни 4) норма 5) система 6) социум 7) угроза 8) горизонтальный 9) взаимодействие

03. Запишите слово, пропущенное в таблице.

ФОРМЫ ДУХОВНОЙ КУЛЬТУРЫ	ХАРАКТЕРИСТИКИ
Религия	Взгляды и представления людей, основанные на вере в сверхъестественное
...	Отражение окружающей действительности в художественных образах

## Характеристика форм духовной культуры

04. Найдите понятие, которое является обобщающим для всех остальных понятий представленного ниже ряда, и запишите цифру, под которой оно указано. 1) *игра*; 2) *общение*; 3) *деятельность*; 4) *труд*; 5) *познание*.

05. Выберите верные суждения об обществе и его институтах и запишите **цифры**, под которыми они указаны. 1) В узком смысле общество – это весь окружающий человека материальный мир. 2) В широком смысле под обществом понимают всё население Земли, совокупность всех народов стран. 3) Общество является самоорганизующейся системой. 4) Динамичность социальных институтов проявляется в их обособленности от природы. 5) Социальный институт – это исторически сложившаяся устойчивая форма организации совместной деятельности, направленной на удовлетворение базовых потребностей общества.

06. Установите соответствие между формами и этапами (ступенями) познания: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.

ФОРМЫ ПОЗНАНИЯ	ЭТАПЫ (СТУПЕНИ)
А) понятие	1) чувственное познание
Б) представление	2) рациональное познание
В) умозаключение	
Г) восприятие	
Д) суждение	

07. Бабушка учит своего внука, чтобы он всегда был честным, поступал справедливо. Какие признаки отличают сферу (область), к которой относятся эти советы (правила), от сферы (области) права? Запишите **цифры**, под которыми они указаны. 1) регулирование общественных отношений 2) оценка поступков с позиций «добра» и «зла» 3) опора, прежде всего, на общественное мнение 4) установление норм государством 5) усвоение норм в процессе социализации 6) неформальный характер санкций, следующих за нарушение правил

08. Старшеклассники проводили опрос обучающихся своей школы о том, что можно назвать добрым делом. Результаты опроса (в % от числа опрошенных) представлены в таблице.

Ответы на вопрос	% опрошенных
Помощь людям, оказавшимся в беде	10
Дела, сделанные от души	10

Заботу о пожилых людях	35
Любую бескорыстную помощь	25
Заботу о детях	15
Борьбу за мир	5

Найдите в приведённом списке выводы, которые можно сделать на основе таблицы, и запишите **цифры**, под которыми они указаны. 1) Каждый десятый опрошенный школьник считает добрым делом помощь людям, оказавшимся в беде. 2) Каждый пятый опрошенный школьник считает добрым делом заботу о детях. 3) Среди опрошенных тех, кто считает добрым делом заботу о пожилых людях, больше, чем тех, кто считает добрым делом заботу о детях. 4) Среди опрошенных тех, кто считает добрыми дела, сделанные от души, больше, чем тех, кто отмечает борьбу за мир. 5) Равные доли опрошенных считают добрым делом любую бескорыстную помощь и дела, сделанные от души.

09. Прочитайте приведённый ниже текст, каждое положение которого обозначено определённой буквой. (А) Прогрессивной можно считать национальную политику, ведущую к уменьшению социальных различий в жизни различных этносов. (Б) Национальная политика – система государственных мер, направленных на учёт и реализацию интересов отдельных этносов, общества в целом и государства. (В) Национальная политика, несомненно, играет ведущую роль, определяя характер развития всего общества. (Г) Вопросы национальной политики освещаются в российских СМИ. (Д) В ряде случаев публикации в СМИ провоцировали рост напряжённости в межэтнических отношениях. Определите, какие положения текста имеют 1) фактический характер 2) характер оценочных суждений 3) характер теоретических утверждений

10. Найдите понятие, которое является обобщающим для всех остальных понятий представленного ниже ряда, и запишите **цифру**, под которой оно указано.

1) *взгляды*; 2) *идеалы*; 3) *представления*; 4) *мировоззрение*; 5) *ценностные установки*.

11. Ниже приведён перечень характеристик. Все они, за исключением двух, относятся к характеристикам искусства. 1) *образность*; 2) *пробуждение фантазии и воображения*; 3) *достоверность и проверяемость результатов*; 4) *нацеленность на получение объективной истины*; 5) *эмоциональность восприятия*; 6) *наглядность*. Найдите две характеристики, «выпадающие» из общего ряда, и запишите цифры, под которыми они указаны.

ПРИМЕРЫ	ВИДЫ ПОТРЕБНОСТЕЙ
А) в пище	1) духовные (идеальные)
Б) в общении	2) социальные
В) в приобретении новых знаний	3) биологические
Г) в общественном признании	
Д) в воздухе для дыхания	

12. Установите соответствие между примерами и видами потребностей человека: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.

13. В приведённом ниже ряду найдите понятие, которое является обобщающим для всех остальных представленных понятий. Запишите это **слово**. *Социология, история, математика, наука, политология.*

14. Выберите верные суждения об обществе и запишите **цифры**, под которыми они указаны. 1) Общество и природа не связаны между собой. 2) Общество – это совокупность людей и их взаимодействий. 3) Структурные компоненты общества однотипны. 4) Динамика общества проявляется в его развитии. 5) Экономическая сфера общества включает в себя взаимодействия людей в процессе производства, обмена, потребления и распределения материальных благ и услуг.

15. Ниже приведён перечень качеств, присущих человеку. Все они, за исключением двух, имеют социальную природу. 1) *инициативность*; 2) *темперамент*; 3) *самостоятельность в принятии решения*; 4) *ответственность*; 5) *цвет глаз*; 6) *дисциплинированность*. Найдите два качества, «выпадающих» из общего ряда, и запишите цифры, под которыми они указаны.

16. Прочитайте приведённый ниже текст, в котором пропущен ряд слов. Выберите из предлагаемого списка слова, которые необходимо вставить на место пропусков. «Общение – это взаимные \_\_\_\_\_ (А), деловая или дружеская связь между людьми. Более точно общение можно определить как установление и развитие контактов между людьми. Общение включает в себя обмен информацией, идеями, оценками, чувствами и конкретными \_\_\_\_\_ (Б). В процессе такого обмена субъективный мир одного человека раскрывается для другого. Общение предполагает установление \_\_\_\_\_ (В) между его участниками. Участвующие в общении люди оказывают взаимное влияние на намерения, мысли, чувства друг друга, линию \_\_\_\_\_ (Г). Обычно общение включено в практическое взаимодействие людей: это совместный \_\_\_\_\_ (Д), учение, коллективная игра. В общении можно увидеть проявления общей \_\_\_\_\_ (Е) человека, его характера».

Слова в списке даны в именительном падеже. Каждое слово может быть использовано только **один** раз. Выбирайте последовательно одно слово за другим, мысленно заполняя каждый пропуск. Обратите внимание на то, что слов в списке больше, чем Вам потребуется для заполнения пропусков.

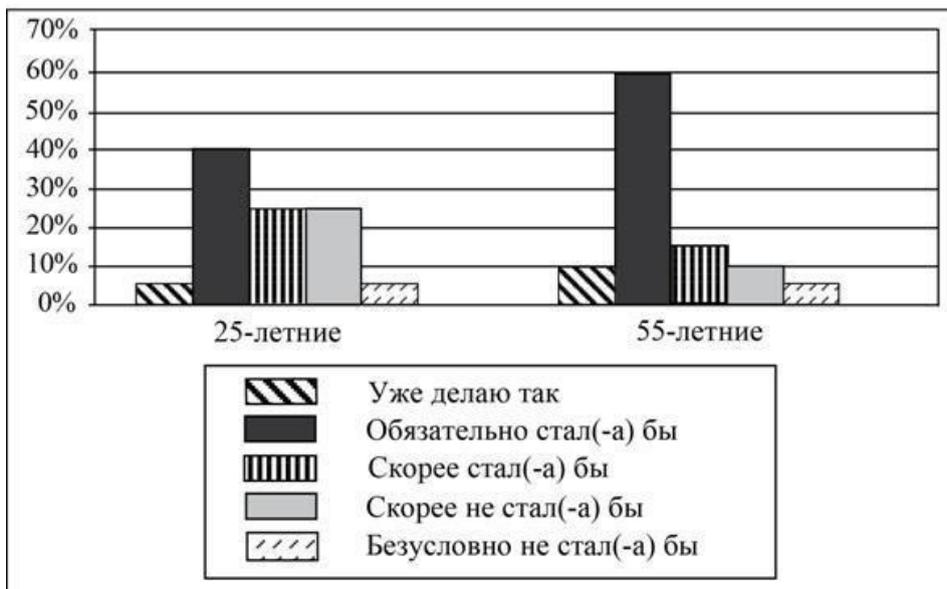
**Список терминов:** 1) отношения 2) деятельность 3) действия 4) конфликт 5) поведение 6) взаимопонимание 7) монолог 8) культура 9) труд

17. Представьте, что Вы помогаете учителю классифицировать карточки перед зачётом по теме «Человек как результат биологической и социокультурной эволюции». Соберите все карточки с признаками, отражающими особенности биологической составляющей человека. Запишите **цифры**, под которыми они указаны. 1) инстинктивные реакции на воздействие среды 2) поиск смысла жизни 3) генетически обусловленные модели поведения в некоторых ситуациях 4) осознанная постановка цели 5) стремление понять закономерности развития природы и общества 6) использование предметов, данных природой

18. Выберите верные суждения о человеке и запишите **цифры**, под которыми они указаны. 1) Конкретные условия, в которых живёт человек, влияют на особенности его характера. 2) Биологическая природа человека проявляется в его анатомо-физиологических чертах. 3) Отличием человека от других живых существ является то, что он обладает инстинктом самосохранения. 4) Целенаправленная деятельность свойственна как человеку, так и животным. 5) Врождённые качества человека, на основе которых формируются те или иные способности, называют задатками.

19. Зинаида 35 лет. Она мать двоих детей. Найдите в приведённом списке её черты (качества), имеющие социальный характер. Запишите **цифры**, под которыми они указаны. 1) Зинаида добрая и отзывчивая. 2) У Зинаиды, как и у всех её родственников, абсолютный музыкальный слух. 3) У Зинаиды, как и у её родителей, русые волосы и голубые глаза. 4) Зинаида – ответственный работник. 5) Зинаида благожелательно относится к окружающим людям. 6) Рост Зинаиды – 158 см.

20. В ходе социологического опроса 25-летних и 55-летних жителей страны Z им был задан вопрос: «Один из экологически целесообразных способов переработки мусора предполагает сортировку бытовых отходов. Если бы у Вас была возможность выбрасывать каждый вид мусора в отдельный контейнер, стали бы Вы сортировать Ваш мусор?» Результаты опросов (в % от числа отвечавших) приведены в диаграмме.



Найдите в приведённом списке выводы, которые можно сделать на основе диаграммы, и запишите **цифры**, под которыми они указаны. 1) Доля тех, кто уже сортирует мусор, среди 25-летних выше, чем среди 55-летних. 2) Среди 55-летних тех, кто обязательно стал бы сортировать мусор, больше, чем тех, кто не стал бы это делать. 3) Равные доли 25-летних считают, что скорее всего стали бы сортировать мусор и скорее всего не стали бы это делать. 4) Среди 25-летних наименее популярен ответ: «Обязательно стал бы сортировать мусор». 5) Равные доли опрошенных каждой группы считают, что они безусловно не стали бы сортировать мусор.

ПОТРЕБНОСТИ	ВИДЫ ПОТРЕБНОСТЕЙ
А) в самопознании	1) социальные
Б) в карьерном росте	2) духовные (идеальные)
В) в самосохранении	3) биологические (естественные)
Г) в уважении со стороны других людей	
Д) в общении	

21. Установите соответствие между потребностями и их видами: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.

### ОТВЕТЫ на задания

№	Ответ	№	Ответ	№	Ответ
01	134	08	134	15	25

02	579312	09	23211	16	136598
03	искусство	10	4	17	136
04	3	11	34	18	125
05	235	12	32123	19	145
06	21212	13	наука	20	235
07	236	14	245	21	21311

### Тест по разделу «Духовная культура общества» Вариант 1.

1. Запишите слово, пропущенное в таблице.

Тип культуры	Особенности
..... культура	Анонимность, безличность, отсутствие именного авторства, настроенность на воспроизведение принятых образцов жизненной активности
Массовая культура	Общедоступность, занимательность, серийность, тиражируемость, коммерческий характер

2. В приведенном ниже ряду найдите понятие, которое является обобщающим для всех остальных представленных понятий. Запишите это слово (словосочетание).

*Духовная культура, духовные ценности, научные исследования, моральные нормы, религиозные взгляды, нравственные поступки.*

3. Ниже приведен ряд терминов. Все они, за исключением двух, относятся к видам знаний.

1) *неполное*; 2) *достоверное*; 3) *научное*; 4) *житейское*; 5) *мифологическое*;  
6) *религиозное*.

Найдите два термина, «выпадающих» из общего ряда, и запишите в таблицу цифры, под которыми они указаны.

4. Выберите верные суждения о духовной культуре и запишите цифры, под которыми они указаны.

- 1) Духовная культура - одна из сфер деятельности человека в обществе.
- 2) Духовная культура включает познавательную деятельность и ее результаты.
- 3) ~~Объектами духовной культуры являются идеология, мораль,~~

художественное творчество. 4) Духовная культура - это окружающая человека искусственная среда. 5) Духовная культура включает материальные и духовные ценности, созданные человеком.

5. Установите соответствие между признаками произведений культуры и формами культуры, которым они свойственны: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.

Признаки произведений культуры	Формы культуры
А) приспособлены к вкусам многих людей	1) народная
Б) не имеют автора, анонимны	2) массовая
В) понятны и доступны представителям разных стран и этносов	3) элитарная
Г) носят развлекательный характер	
Д) рассчитаны на личностное восприятие вне зависимости от широты аудитории	

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В	Г	Д

### Тест «Духовная культура общества» Вариант 2.

1. Запишите слово, пропущенное в таблице.

Тип культуры	Особенности
..... культура	Культура привилегированных групп общества, её черты - закрытость, аристократизм и ценностно-смысловая самодостаточность.
Массовая культура	Общедоступность, занимательность, серийность, тиражируемость, коммерческий характер

2. В приведенном ниже ряду найдите понятие, которое является обобщающим для всех остальных представленных понятий. Запишите это слово (словосочетание).

*Нравственные поступки., духовные ценности, моральные нормы, духовная культура, научные исследования, религиозные взгляды,* Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

3. Ниже приведен ряд терминов. Все они, за исключением двух, относятся к духовной культуре общества.

1) правила; 2) мифы; 3) идеи; 4) законы; 5) ритуалы; 6) товары; 7) услуги.

Найдите два термина, «выпадающих» из общего ряда, и запишите в таблицу цифры, под которыми они указаны.

4. Выберите верные суждения о массовой культуре и запишите цифры, под которыми они указаны.

1) Массовая культура зародилась с переходом к постиндустриальному обществу. 2) Одним из признаков массовой культуры является ее коммерческая направленность. 3) Продукты массовой культуры даже по прошествии времени не могут стать частью народной культуры. 4) В массовой культуре могут использоваться идеи, художественные приемы элитарной культуры. 5) В современном обществе массовая культура преобладает над остальными типами культур

5. Установите соответствие между признаками и видами (типами) культуры: к каждому элементу, данному в первом столбце, подберите соответствующий элемент из второго столбца.

Признаки	Виды (типы) культуры
А) влияние на социализацию индивида	1) только массовая культура
Б) разнообразие используемых средств	2) только элитарная культура
В) отсутствие ярко выраженной коммерческой направленности	3) и массовая, и элитарная культура
Г) сложность содержания	
Д) развлекательный характер	

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В	Г	Д

6. Композитор на сюжет из античной мифологии создал оперу, которая была отнесена искусствоведами к произведениям элитарной (высокой) культуры. Что позволяет им сделать такой вывод? Запишите цифры, под которыми они указаны. 1) установка на следование образцу 2) коммерческая цель создания оперы 3) использование широко известных мифологических персонажей 4) трудность восприятия произведения неподготовленными слушателями 5) ори-

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ентация на массового потребителя б) сложность формы музыкального произведения

7. Выберите верные суждения о культуре и её разновидностях и запишите цифры, под которыми они указаны. 1) Достижения культуры представляют собой продукт духовной деятельности людей определённой эпохи. 2) Содержание элитарной культуры обусловлено стремлениями и потребностями, составляющими жизнь большинства населения. 3) Результаты материальной деятельности людей воплощены в достижениях культуры 4) Произведения народной культуры, как правило, анонимны. 5) Коммерческая выгода является целью создания произведений элитарного искусства.

8. Прочитайте приведенный ниже текст, в котором пропущен ряд слов. Выберите из предлагаемого списка слова, которые необходимо вставить на место пропусков.

«Массовая культура - особое явление. Ее появление вызвано такими процессами, сопровождающими зарождение индустриального общества, как .....(А), демократизация и др. К важнейшим источникам формирования массовой культуры можно отнести появление кинематографа, радио, звукозаписи и других средств .....(Б). Зрителю не требуется особое .....(В), чтобы воспринимать произведения этой культуры. Вместе с тем массовая культура вводит в действие механизмы, обеспечивающие людям психологическую ..... (Г) - Эта культура отвечает..... (Д) человека массы, выполняя в первую очередь компенсаторно-развлекательную функцию. В продукции массовой культуры утверждается этика личного успеха,.....(Е), веры в себя»

Список терминов:

- 1) индивидуализм
- 2) разгрузка
- 3) глобализация
- 4) образование
- 5) коммуникация
- 6) возможность
- 7) воспитание
- 8) потребность
- 9) урбанизация

А	Б	В	Г	Д	Е

6. Выберите верные суждения о культуре и её разновидностях и запишите цифры, под которыми они указаны.

1) Получение коммерческой выгоды является целью создания произведений массового искусства. 2) Элитарная культура отражает насущные духовные потребности широких масс. 3) Элитарное искусство рассчитано на узкий круг потребителей, подготовленных к восприятию сложных по форме и содержанию произведений. 4) Произведения массовой культуры, как правило, анонимны.

5) Произведения народной культуры нередко передаются устно.

7. Популярный актёр и телеведущий на собственные средства снял чёрно-белый фильм о судьбе своего поколения. Критики отнесли это произведение к элитарному искусству. Выберите в приведённом ниже списке характеристики произведения элитарной культуры и запишите цифры, под которыми они указаны. 1) коммерческий характер 2) содержательная сложность 3) внимание критиков и знатоков 4) использование спецэффектов 5) привлечение кинозвёзд

б) колоссальный интерес зрителей

8. Прочитайте приведенный ниже текст, в котором пропущен ряд слов. Выберите из предлагаемого списка слова, которые необходимо вставить на место пропусков.

«Духовная жизнь - это важнейшая сфера деятельности отдельных людей и общества в целом, связанная с производством, сохранением, .....(А) и потреблением .....(Б). Наука, искусство, религия, мораль, образование выполняют социально значимые исторически закрепившиеся за ними функции, имеют свою структуру, т.е. являются .....(В). Духовная жизнь отдельной личности включает ее потребности, способности, стремления, жизненные ориентиры и .....(Г), знания, веру и многое другое. Неотъемлемой ее частью является .....(Д) — область чувств и переживаний. Условием полноценной духовной жизни личности является ее .....(Е), т.е. освоение культуры».

Слова в списке даны в именительном падеже. Каждое слово (словосочетание) может быть использовано только один раз.

Список терминов:

- 1) социализация
- 2) распространение
- 3) общество
- 4) социальный институт
- 5) ценностные ориентации
- б) культура

- 7) духовные ценности  
 8) общественные отношения  
 9) эмоциональная сфера

В данной ниже таблице приведены буквы, обозначающие пропущенные слова. Запишите в таблицу под каждой буквой номер выбранного Вами слова.

А	Б	В	Г	Д	Е

**Ключ к тесту: «Духовная культура общества»**

№	Вариант 1	Вариант 2	Балл
1	народная	элитарная	1
2	духовная культура	духовная культура	1
3	1 2	6 7	1
4	1 2 3	2 4 5	2
5	21223	33221	2
6	135	46	2
7	23	134	2
8	274591	954281	2

«5» - 12 – 13 баллов

«4» - 9 – 11 баллов

«3» - 6 – 8 баллов

«2» - 5 и менее баллов

**Тесты по разделу «Экономическая жизнь общества»**

1. Запишите слово, пропущенное в таблице.

Ответ: \_\_\_\_\_.

Фактор производства	Характеристика

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

Капитал	Денежные средства, знания, сооружения, оборудование, используемые при производстве товаров и услуг
	Используемые в процессе производства товаров и услуг физические и умственные способности людей

2. Найдите понятие, которое является обобщающим для всех остальных понятий представленного ниже ряда, и запишите цифру, под которой оно указано.

1) стагнация; 2) экономический цикл; 3) экономический кризис; 4) оживление экономики; 5) рецессия.

Ответ:

3. Ниже приведён перечень терминов. Все они, за исключением двух, относятся к понятию «налоговая политика».

1) доход, 2) ставка, 3) рынок, 4) платежи, 5) льготы, 6) конкуренция.

Найдите два термина, «выпадающих» из общего ряда, и запишите цифры, под которыми они указаны.

Ответ:

4. Выберите верные суждения о факторах производства и факторных доходах и

запишите цифры, под которыми они указаны.

1. К факторам производства относится организационно-правовая форма предприятия.

2. Доходом от капитала является рента.

3. Предпринимательская способность является одним из факторов производства.

4. Значение труда как фактора производства в современных условиях снижается.

5. Капитал как фактор производства включает машины и оборудование.

Ответ: \_\_\_\_\_.

5. Установите соответствие между формами коммерческих предприятий и их признаками: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.

Ответ:

Признаки		Формы предприятий		
А) получают доходы в виде дивидендов		1) полное товарищество		
Б) отвечают за долги своим имуществом		2) унитарное предприятие		
В) не имеют права собственности на закрепленное за ними имущество		3) акционерное общество		
Г) несут риски в пределах стоимости своих вкладов		4) общество с ограниченной ответственностью		
Д) имущество предприятия неделимо				
А	Б	В	Г	Д

--	--	--	--	--

6. Гражданин А. является владельцем дачи. Ежегодно он уплачивает налог на этот имущественный объект. Что еще, помимо налога на имущество, относится к прямым налогам? Выберите нужные позиции из приведенного ниже списка и запишите цифры, под которыми они указаны.

1. налог на наследство
2. акцизный налог
3. личный подоходный налог
4. таможенная пошлина
5. налог на прибыль
6. налог с продаж

Ответ: \_\_\_\_\_.

7. Выберите верные суждения о субъектах банковской деятельности и запишите цифры, под которыми они указаны.

1. Коммерческие банки могут заниматься производством материальных ценностей.
2. Центральный банк может принимать депозиты и выдавать кредиты.
3. Центральный банк может устанавливать определенные финансовые нормативы, которые обязаны соблюдать все кредитные организации.
4. Коммерческие банки могут заниматься торговлей и страхованием имущества.
5. Коммерческие банки могут заниматься кредитованием предприятий, государства и населения.

Ответ: \_\_\_\_\_.

<b>Меры</b>	<b>Методы государственного регулирования</b>
А) государство оказывает влияние на экономику своей денежной политикой	1) финансово-экономические методы

Б) государство помогает товаропроизводителям, вводя таможенные пошлины	
В) государство устанавливает правила экономического поведения для фирм- производителей	
Г) государство способствует развитию производства, увеличивая или уменьшая размер налогов	2) правовые методы
Д) государство устанавливает условия заключения хозяйственных договоров, порядок регистрации фирм	

8. Установите соответствие между мерами государственного регулирования экономики и его методами:

Ответ:

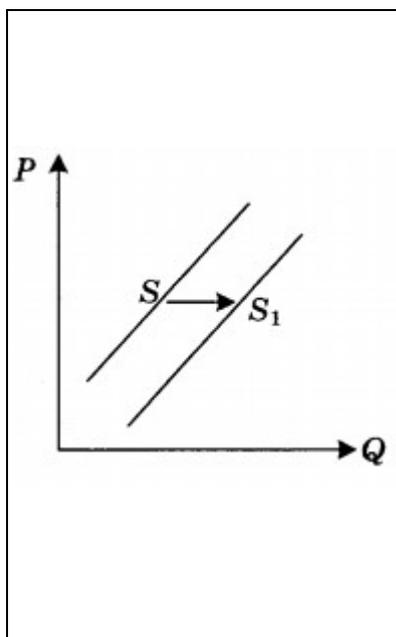
А	Б	В	Г	Д

9. Финансовый консультант объясняет своему клиенту отличия привилегированных акций от акций обыкновенных. Какие права, предоставляемые привилегированными акциями, должен осветить консультант? Выберите верные положения и запишите цифры, под которыми они указаны.

1. Эти акции дают право на участие в управлении компанией.
2. Эти акции дают право на получение фиксированного дивиденда.
3. Размер дивиденда по этим акциям и ликвидационная стоимость определяются в твердой денежной сумме или в процентах к номинальной стоимости привилегированных акций.
4. Эти акции дают первоочередное право на получение части имущества фирмы в случае ее банкротства.
5. Источником выплат дивидендов по привилегированным акциям является чистая прибыль акционерного общества за текущий год.
6. Эти акции дают право на безусловный возврат их номинальной стоимости по истечении срока погашения.

Ответ: \_\_\_\_\_.

10. На графике отражена ситуация на рынке парикмахерских услуг: линия предложения  $S$  переместилась в новое положение —  $S_1$  ( $P$  — цена товара,  $Q$  — количество товара).



Какие из перечисленных факторов могут вызвать такое изменение? Запишите цифры, под которыми они указаны.

1. расширение сети парикмахерских
2. новые модные веяния в стилях причесок
3. снижение налогов с предприятий малого бизнеса
4. использование новых средств по уходу за волосами
5. изменение ставки подоходного налога

Ответ: \_\_\_\_\_.

11. Установите соответствие между признаками и организационно-правовыми формами предпринимательской деятельности: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.

Признаки	Формы предпринимательской деятельности
А) неделимость имущества предприятия, невозможность его распределения по вкладам, долям, акциям	1) унитарное предприятие
Б) добровольность объединения для совместной хозяйственной деятельности	
В) объединение имущественных паевых взносов учредителей	2) производственные кооперативы
Г) хозяйственное ведение (оперативное управление) собственностью учредителя	

Д) личное трудовое участие создателей предприятия в его деятельности	
--	--

Ответ:

А	Б	В	Г	Д

12. У гражданина А. есть собственная фирма. Какие факты позволяют сделать вывод о том, что организационно-правовая форма этой фирмы — акционерное общество? Запишите цифры, под которыми эти факты указаны.

1. фирма имеет в своем хозяйственном ведении обособленное имущество
2. фирма является промышленным предприятием
3. фирма имеет право заключать гражданско- правовые договоры с юридическими и физическими лицами
4. фирма проводит открытую подписку на выпускаемые ею ценные бумаги
5. фирма проводит свободную продажу выпускаемых ею ценных бумаг на условиях, установленных законом
6. физические и юридические лица, покупающие ценные бумаги фирмы, имеют право на получение части ее дохода

Ответ: \_\_\_\_\_.

13. Выберите верные суждения о банковской системе и запишите цифры, под которыми они указаны.

1. Структурным элементом банковской системы являются страховые компании.
2. Прием вкладов у населения относится к активным операциям коммерческого банка.
3. Центральный банк — хранитель золотовалютных запасов страны.
4. Крупные предприятия открывают свои депозитные счета в Центральном банке.
5. К пассивным операциям коммерческого банка относится получение кредитов от других банков.

Ответ: \_\_\_\_\_.

14. Установите соответствие между признаками и типами экономических систем: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.

Признаки		Типы экономических систем		
А) конкуренция производителей		1) рыночная		
Б) централизованное распределение				
В) директивное ценообразование		2) командная		
Г) свобода предпринимательства				
Д) цикличность развития экономики				
А	Б	В	Г	Д

15. Правительству государства Т удалось сократить дефицит государственного бюджета, уменьшив расходы на содержание государственного аппарата. Какие еще расходные статьи могут содержаться в государственном бюджете?

Выберите нужные позиции из списка и запишите цифры, под которыми они указаны.

1. продажа государственных облигаций
2. акцизные сборы
3. обслуживание госдолга
4. выплата пенсий
5. взносы на социальное страхование
6. содержание армии

Ответ: \_\_\_\_\_.

16. Какие черты свойственны такой организационно-правовой форме предприятия, как акционерное общество? Запишите цифры, под которыми они указаны.

1. учредителями могут быть только граждане

2. возможность получать дивиденды
3. необходимость личного трудового участия в деятельности предприятия
4. возмещение долгов собственным имуществом
5. нацеленность на получение прибыли
6. риск убытков в пределах стоимости ценных бумаг.

Ответ: \_\_\_\_\_.

17. Выберите верные суждения об инфляции и запишите цифры, под которыми они указаны.

1. Инфляция проявляется в снижении покупательной способности денег.
2. Различают микроинфляцию и гиперинфляцию.
3. Рост цен на ресурсы порождает инфляцию предложения.
4. Одна из причин инфляции — усиление конкуренции между производителями.
5. К последствиям инфляции относится рост реальной заработной платы работников.

Ответ: \_\_\_\_\_.

18. Установите соответствие между видами издержек и конкретными примерами издержек: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.

Примеры издержек	Виды издержек
А) расходы на сырье и материалы	1) постоянные
Б) плата за аренду помещения	
В) расходы на коммунальные услуги	2) переменные
Г) расходы на зарплату сотрудников	
Д) страховые выплаты	

Ответ:

А	Б	В	Г	Д
---	---	---	---	---

--	--	--	--	--

19. Надежде 40 лет, она — домохозяйка. Женщина поддерживает порядок в доме, заботится о муже, работающем на крупном предприятии. К каким категориям населения можно отнести Надежду?

Выберите из предложенного списка нужные позиции и запишите цифры, под которыми они указаны.

1. трудоспособные
2. частично занятые
3. не включаемые в численность рабочей силы
4. отчаявшиеся найти работу
5. временно безработные
6. занятые

Ответ: \_\_\_\_\_.

20. Прочитайте приведенный ниже текст, в котором пропущен ряд слов. Выберите из предлагаемого списка слова, которые необходимо вставить вместо пропусков.

«Рыночная система хозяйствования, как и любая иная \_\_\_\_\_ (А), имеет свои достоинства и недостатки. Рыночная система способна обеспечивать быстрый и эффективный (Б), в т.ч. путем предпринимательской активности населения. Рыночное хозяйство отличается высокой способностью к эффективному распределению \_\_\_\_\_ (В), к быстрой разработке и широкому внедрению конкурентоспособных \_\_\_\_\_ (Г). В то же время рыночный механизм хозяйствования не обеспечивает полной \_\_\_\_\_ (Д) и стабильного уровня цен. Кроме того, он не создает материальных стимулов для производства тех \_\_\_\_\_ (Е), которые относятся к так называемым общественным благам».

Слова в списке даны в именительном падеже. Каждое слово может быть использовано только один раз. Выбирайте последовательно одно слово за другим, мысленно заполняя каждый пропуск. Обратите внимание на то, что слов в списке больше, чем Вам потребуется для заполнения пропусков.

Список терминов:

1. экономический рост
2. товары и услуги

3. ресурсы
4. государственный бюджет
5. экономическая система
6. производственные технологии
7. занятость населения
8. социальная дифференциация
9. безработица

### **Прочитайте текст и выполните задания 21—24.**

Тенденция к территориальному расширению привела к последовательному возникновению основных форм рыночного пространства: а) местный рынок (обычно в пределах села, города); б) национальный рынок (объединивший местные торговые территории в единый внутренний рынок государства); в) мировой рынок, возникший на основе развития внешней торговли разных стран.

Во второй половине XX в. начался качественно новый процесс — глобализация (охват всей территории земного шара) мирового рынка. Это означает, что национальные рынки отдельных стран находятся в усиливающейся зависимости друг от друга. Между ними складываются устойчивые торговые связи, опирающиеся на телекоммуникации, спутниковую связь, Интернет и другие новейшие технические средства.

В XX в. ускорение научно-технического прогресса привело к возникновению рынка научных разработок, где в виде товарного продукта выступали конечные результаты научных исследований (научные и опытно-конструкторские разработки), готовые для внедрения в производство. Переход к постиндустриальной экономике сопровождался быстрым развитием сферы платных услуг, а также оплачиваемых духовных благ. Широкое развитие акционерных обществ и кредитных (заемных) денежных средств способствовало образованию широкомасштабных рынков ценных бумаг и ссудных капиталов. С окончанием использования золота в качестве мировых денег (с начала 1970-х годов) во внешнеэкономических отношениях между государствами развился рынок валют (денежных знаков иностранных государств).

С образованием рыночной системы существенно возросла ее роль в развитии национальной экономики. С одной стороны, широко разветвленное разделение труда в современном товарном производстве получило возможность сбывать свою специализированную продукцию через соответствующую систему рынков. С другой стороны, все крупные отрасли национального хозяйства стали испытывать возросшую зависимость от

соответствующих отраслей рынка. В итоге возникло новое состояние экономического организма, при котором все его «клеточки» испытывают активное воздействие рыночной системы.

(Е.Ф. Борисов)

21. Как влияет на рынок глобализация? Опираясь на текст, укажите три аспекта этого влияния.

22. Перечислите указанные автором формы рынка и укажите классификационное основание выделения этих форм.

23. Автор пишет об особенностях развития рынков товаров и услуг в XX веке. Назовите любые две из таких особенностей и каждую проиллюстрируйте примером.

24. В чем проявляется стимулирующая, а в чем — сдерживающая роль рыночной системы в развитии национальной экономики? Сформулируйте ответ на этот вопрос и поясните его, опираясь на текст и знания курса.

25. Какой смысл экономисты вкладывают в понятие «потребитель»? Привлекая знания обществоведческого курса, составьте два предложения: одно предложение, содержащее информацию о целях потребителя, и второе предложение, содержащее информацию об источниках дохода потребителя.

27. В ходе дискуссии было выражено мнение о том, что экстенсивный путь развития экономики исчерпал себя. Используя обществоведческие знания и факты общественной жизни, приведите два аргумента в поддержку и один аргумент в опровержение этого мнения.

26. Назовите три вида договоров и кратко охарактеризуйте каждый из них.

28. Вам поручено подготовить развернутый ответ по теме «Бюджетно-налоговое регулирование в условиях рынка». Составьте план, в соответствии с которым Вы будете освещать эту тему. План должен содержать не менее трех пунктов, из которых два или более детализированы в подпунктах.

## ОТВЕТЫ

1. труд	5. 31242	9. 234	13. 35	17. 13
2. 2	6. 135	10. 13	14. 12211	18. 21121
3. 36	7. 35	11. 12212	15. 346	19. 13
4. 35	8. 11212	12. 456	16. 256	20. 513672
<p><b>21.</b> 1) зависимость национальных рынков друг от друга усиливается;</p> <p>2) складывание устойчивых торговых связей между национальными рынками;</p> <p>3) опора в торговых связях на новейшие технические средства.</p>				
<p><b>22.</b> 1) перечислены формы рынка: местный, национальный, мировой;</p> <p>2) указано основание классификации: объем (величина) рыночного территориального пространства (территории, охваченной рынком)</p>				
<p><b>23.</b> — быстрое развитие сферы платных услуг и оплачиваемых духовных благ (платные услуги репетиторов, горничных, нянь);</p> <p>— широкое развитие акционерных обществ и кредитных (заемных) денежных средств (рост рекламы кредитов, выдаваемых банками);</p> <p>— образование широкомасштабных рынков ценных бумаг и ссудных капиталов (рынки долгосрочных и краткосрочных кредитов);</p> <p>— развитие рынка валют (рынок наличной валюты, купля валюты, продажа валюты).</p>				
<p><b>24.</b> 1) указано, что стимулирующая роль рыночной системы проявляется, например, в ее широких возможностях сбыта специализированной продукции;</p> <p>2) указано, что сдерживающая роль может проявляться в периоды экономических спадов в связи с возросшей зависимостью всех крупных отраслей национального хозяйства от соответствующих отраслей рынка;</p> <p>3) приведено пояснение, например:</p> <p>— развиваются специализированные рынки готовой продукции, охватывающие, в том числе, и виртуальное пространство (рынки стройматериалов, мебели для кухни, одежды для пожилых людей и т.п.);</p> <p>— кризис в одной отрасли быстро распространяется на остальные и экономику в целом; например, кризис в строительстве сократит спрос на металл, цемент, кирпич, керамику, продукцию нефтяной и химической промышленности, строительные машины</p>				

**25.** 1) смысл понятия, например: потребитель — это тот, кто приобретает и использует товары, заказывает услуги для личных целей.

2) одно предложение с информацией о целях потребителя, например: «Целью потребителя является извлечение максимальной полезности от использования товаров и услуг».

3) одно предложение, содержащее информацию об источниках дохода, получаемого потребителем, например: «Одним из источников дохода потребителя является заработная плата».

**26.** — договор купли-продажи: предполагает передачу денег в обмен на товар;

— дарение: предполагает безвозмездную передачу имущества одним лицом другому;

— договор аренды: предполагает передачу имущества во временное пользование за плату.

**27.** 1) в поддержку:

— большая часть земель, пригодных для обработки, уже находится в сельскохозяйственном обороте;

— строительство новых промышленных предприятий требует слишком больших капиталовложений и связано с длительным периодом ввода в строй промышленных объектов;

2) в опровержение:

— в условиях открытого рынка труда сохраняется возможность привлечения дополнительной рабочей силы для расширения производства.

## **28. План**

1. Государственный бюджет как смета доходов и расходов государства за определенный период.

2. Бюджетное регулирование экономики:

1) перераспределение общественных благ от непосредственных производителей другим группам

2) стимулирование отдельных отраслей экономики

3) балансирование доходов и расходов

3. Статьи государственного бюджета:

1) расходные

2) доходные

4. Налоги как основной источник пополнения бюджета страны.

5. Основные виды налогов:

- 1) прямые
- 2) косвенные

6. Механизмы налогового регулирования:

- 1) увеличение налогов в условиях инфляции
- 2) снижение налогового бремени при спаде производства

7. Шкала налогообложения и ее влияние на наполняемость бюджета

**Тест по разделу «Социальная структура и социальные отношения»**

1. Разделение общества на группы, занимающие разное социальное положение

- 1) социальная стратификация
- 2) социальная дифференциация
- 3) классовобразование
- 4) социальная мобильность

2. Большие группы людей, различающиеся по их месту в исторически определенной системе общественного производства, по их отношению к средствам производства, по их роли в общественной организации труда, а следовательно, по способам получения той доли общественного богатства, которой они располагают, называются

- 1) стратами
- 2) классами
- 3) маргиналами
- 4) люмпенами

3. Сторонниками распределительной теории, выделявшей три основных класса, были

- 1) Дидро, Вольтер
- 2) И. Гете, Гегель
- 3) А. Смит, Ф. Гизо
- 4) К. Маркс, Ф. Энгельс

4. Переход людей из одних общественных групп в другие называется

- 1) социальной стратификацией
- 2) социальной дифференциацией
- 3) социальной мобильностью

4) социальной нестабильностью

5. По мнению П. Сорокина, перемещению людей из одной группы в другую способствует

- 1) армия
- 2) церковь
- 3) школа
- 4) все вышеперечисленное

6. Деклассированные, опустившиеся люди

- 1) люмпены
- 2) маргиналы
- 3) консерваторы
- 4) безработные

7. Пограничное, переходное, структурно неопределенное социальное состояние субъекта называется

- 1) люмпенизацией
- 2) стратификацией
- 3) маргинальностью
- 4) социализацией

8. Распределение общественных групп в иерархически упорядоченном ранге называется

- 1) люмпенизацией
- 2) стратификацией
- 3) маргинальностью
- 4) социализацией

9. Семейный кодекс РФ устанавливает брачный возраст с

- 1) 15 лет
- 2) 16 лет
- 3) 18 лет
- 4) 20 лет

10. К личным неимущественным правам супругов не относится

- 1) право выбора рода занятий, профессии, мест пребывания и жительства
- 2) право на осуществление материнства, отцовства, воспитания, образования

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

- детей и другие вопросы жизни семьи
- 3) право выбора фамилии
  - 4) заключение брачного договора

**11.** Выберите неверное высказывание.

- 1) ребенок не имеет права собственности на имущество родителей
- 2) родители не имеют права собственности на имущество ребенка
- 3) дети и родители, проживающие совместно, могут владеть и пользоваться имуществом друг друга по взаимному согласию
- 4) ребенок не имеет право на получение содержания от своих родителей и других членов семьи

**12.** К основным признакам принадлежности к среднему классу не относится

- 1) наличие собственности в виде накопленного имущества или существующего как источник дохода
- 2) низкий уровень образования
- 3) доход, размер которого колеблется вокруг среднего уровня по стране
- 4) профессиональная деятельность, имеющая достаточный престиж в обществе

**13.** Вопросы социальной стратификации не входили в круг интересов

- 1) П. Сорокина
- 2) Т. Парсонса
- 3) А. Тойнби
- 4) О. Шпенглера

**14.** Стабилизирующей частью современного демократического общества считает(ют)ся

- 1) государственные служащие
- 2) высший класс
- 3) средний класс
- 4) низший класс

**15.** Лицо, которое не является гражданином Российской Федерации и которое в силу вполне обоснованных опасений стать жертвой преследований по признаку расы, вероисповедания, гражданства, национальности, принадлежности к определенной социальной группе или политических убеждений находится вне страны своей гражданской принадлежности и не может пользоваться защитой этой страны или не желает пользоваться такой защитой вследствие таких опасений; или, не имея определенного гражданства и находясь вне страны своего прежнего обычного местожительства в

Министерство Юстиции Российской Федерации

результате подобных событий, не может или не желает вернуться в нее вследствие таких опасений, называется

- 1) беженцем
- 2) маргиналом
- 3) вынужденным переселенцем
- 4) люмпеном

## Часть 2

1. Относительно устойчивые совокупности людей, имеющие общие интересы, нормы поведения, ценности, которые складываются в процессе исторического развития, называются \_\_\_\_\_.

2. Лица, связанные родством и (или) свойством, совместно проживающие и ведущие совместное хозяйство, называются \_\_\_\_\_.

3. К фиксированным социальным общностям относятся

- 1) работники правоохранительных органов
- 2) безработные
- 3) беженцы
- 4) территориальные, поселенческие общности (сельские и городские сообщества)
- 5) фанаты ЦСКА

4. Расположите уровни вертикальной стратификации в порядке убывания:

- 1) мелкая буржуазия
- 2) технические специалисты среднего уровня
- 3) высший слой профессионалов, администраторов
- 4) техники — рабочие, осуществляющие руководящие функции
- 5) неквалифицированные рабочие
- 6) квалифицированные рабочие
- 7) коммерческий класс

5. Вставьте пропущенное понятие в высказывание:

«А. Тойнби подчеркивал, что современная западная цивилизация — это прежде всего цивилизация \_\_\_\_\_ класса, и западное общество стало современным лишь после того, как ему удалось создать многочисленный и компетентный \_\_\_\_\_ класс».

### Часть 3 (темы для эссе)

1. «Счастлив тот, кто счастлив у себя дома» (*Л.Н. Толстой*).
2. «Всякая социальная доктрина, пытающаяся разрушить семью, негодна и неприменима. Семья — это кристалл общества» (*В. Гюго*).
3. «Гораздо важнее прививать людям нравы и обычаи, чем давать им законы и суды» (*О. Мирабо*).

## ОТВЕТЫ

### Часть 1

1-2, 2-2, 3-3, 4-3, 5-4, 6-1, 7-3, 8-2, 9-3, 10-4, 11-4, 12-2, 13-4, 14-3, 15-1

### Часть 2

1. социальной группой
2. семьей
3. 1234
4. 3271465
5. среднего, средний

### Тест по разделу «Политика и власть»

Тест состоит из 3 частей и предназначен для проверки знаний по теме Политическая сфера. В части 1 — 15 заданий, в части 2 — 5 заданий, в части 3 — 1 задание (эссе).

Часть 1 — задания с выбором ответа

Часть 2 — задания с кратким ответом

Часть 3 — задание с развернутым ответом (эссе на одну из предложенных тем)

### Часть 1

1. К определению термина «политика» не относится

- 1) деятельность государственных органов, политических партий, общественных движений в сфере отношений между большими социальными группами (классами, нациями и пр.), направленная на интеграцию их усилий с целью упрочения политической власти или ее завоевания
- 2) особая разновидность деятельности, связанная с участием отдельных социальных групп, партий, движений, отдельных личностей в делах общества и государства, с руководством ими или воздействием на это руководство
- 3) организующая и регулирующие-контрольная сфера общества, основное средство управления обществом

4) организация деятельности людей, направленной на создание благ, способных удовлетворить их потребности

**2. К политической деятельности не относится**

- 1) реформа монетизации льгот
- 2) выборы Президента РФ
- 3) выпуск акций открытым акционерным обществом
- 4) регистрация политической партии

**3. Цепь политических событий и состояний, которые изменяются с течением времени, называется**

- 1) политическим процессом
- 2) историческим процессом
- 3) политической тенденцией
- 4) политической деятельностью

**4. К большим социальным группам как субъектам политики не относятся**

- 1) классы
- 2) нации
- 3) политические элиты
- 4) народы

**5. Политическая организация, которая управляет совместной деятельностью и отношениями людей в целях сохранения целостности общества и поддержания порядка, называется**

- 1) политической партией
- 2) государством
- 3) общественно-политическим движением
- 4) международной организацией

**6. Автор знаменитого изречения «Цель оправдывает средства»**

- 1) Т. Гоббс
- 2) К. Маркс
- 3) Н. Макиавелли
- 4) В. Ленин

**7. Какие отношения из названных не являются политическими?**

- 1) между Президентом РФ и Президентом США

- 2) между Российской Федерацией и Советом Безопасности оон
- 3) между Российской Федерацией и Православной церковью
- 4) между иностранным гражданином и Федеральной миграционной службой

**8.** Философско-иррационалистический взгляд на власть, под которой понималась воля и способность к самоутверждению, был характерен для

- 1) К. Маркса
- 2) М. Вебера
- 3) Ф. Ницше
- 4) Ф. Энгельса

**9.** Философ, который причину и сущность власти видел в неравенстве и расколе общества на классы

- 1) К. Маркс
- 2) З. Фрейд
- 3) Ф. Ницше
- 4) Н. Макиавелли

**10.** Способность и возможность осуществлять свою волю, оказывать определяющее воздействие на деятельность и поведение людей с помощью авторитета, права, насилия называется

- 1) политикой
- 2) суверенитетом
- 3) властью
- 4) государством

**11.** Действия осознанные, спланированные, с ясным пониманием целей и необходимых средств, называются

- 1) самопроизвольными
- 2) спонтанными
- 3) рациональными
- 4) иррациональными

**12.** Подход, при котором власть рассматривается в качестве механизма обуздания, связывания человеческой агрессивности, таящейся в глубоких инстинктах человека как биосоциального существа, является

- 1) философско-иррационалистическим
- 2) философско-рационалистическим
- 3) социально-экономическим
- 4) биологическим

**13.** Власть, основанная на вере масс в исключительные качества, особые способности политического лидера, называется

- 1) рациональной
- 2) харизматической
- 3) традиционной
- 4) конфессиональной

**14.** Кадровые партии отличаются

- 1) многочисленностью, жесткой организацией, четкой идеологической программой
- 2) призывами к ликвидации принудительной власти государства
- 3) небольшим количеством членов, опорой на профессиональных политиков, свободным членством
- 4) призывами к сохранению либо реставрации монархического строя

**15.** Консервативные партии отличаются

- 1) многочисленностью, жесткой организацией, четкой идеологической программой
- 2) призывами к ликвидации принудительной власти государства
- 3) отстаиванием традиционных путей развития страны
- 4) небольшим количеством членов, опорой на профессиональных политиков, свободным членством

## **Часть 2**

**1.** Вставьте пропущенные категории субъектов политики.

- 1) большие социальные общности
- 2) политические организации и объединения
- 3) \_\_\_\_\_
- 4) \_\_\_\_\_

**2.** Взаимосвязи и взаимодействия, возникающие между людьми в процессе политической деятельности, называются \_\_\_\_\_.

**3.** Часть политической реальности, системы, на которую направлена деятельность субъекта политики, называется \_\_\_\_\_.

**4.** Установите соответствие между классификациями власти и видами власти:

к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.

### Классификация власти

- А) по сферам воздействия
- Б) по принадлежности к какому-нибудь органу
- В) по применяемым методам
- Г) по режиму правления

### Вид власти

- 1) демократическая, авторитарная, тоталитарная, деспотическая и т.д.
- 2) политическая, экономическая, духовная, информационная
- 3) законодательная, исполнительная, судебная, муниципальная и т.д.
- 4) господство, насилие, убеждение, авторитет

### 5. Вставьте пропущенные слова:

«Государственная власть в соответствии с теорией разделения властей делится на

- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_».

### Часть 3 (темы для эссе)

- 1. «Наибольшей властью обладает тот, кто имеет власть над собой» (*Сенека*).
- 2. «У подданных деспота нет родины. Мысль о ней вытеснена корыстью, честолюбием, раболепством» (*Ж. Лабрюйер*).
- 3. «Сила не создает права, и человек обязан повиноваться только законным властям» (*Н. Устрялов*).

## ОТВЕТЫ

### Часть 1

1-4, 2-3, 3-1, 4-3, 5-2, 6-3, 7-4, 8-3, 9-1, 10-3, 11-3, 12-4, 13-2, 14-3, 15-3

### Часть 2

- 1.
- 3) политические элиты

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

- 4) политические лидеры
2. политическими отношениями
3. объектами политики
4. 2341
- 5.
- 1) законодательная (представительная)
- 2) исполнительная
- 3) судебная

## Тест по разделу «Право»

Тест состоит из 3 частей и предназначен для проверки знаний по теме Право как особая система норм. В части 1 — 15 заданий, в части 2 — 5 заданий, в части 3 — 1 задание (эссе).

Часть 1 — задания с выбором ответа

Часть 2 — задания с кратким ответом

Часть 3 — задание с развернутым ответом (эссе на одну из предложенных тем)

### Часть 1

1. Официально закрепленные формы внешнего выражения содержания права называются

- 1) применением права
- 2) отраслью права
- 3) источником права
- 4) юридическими фактами

2. Основной закон России, в котором закреплены основные права и свободы человека и гражданина

- 1) Всеобщая декларация прав человека
- 2) Конституция Российской Федерации
- 3) Декларация о государственном суверенитете Российской Федерации
- 4) Федеральный закон «О гражданстве Российской Федерации»

3. Президент Российской Федерации федеральные законы

- 1) принимает
- 2) одобряет
- 3) утверждает
- 4) подписывает

4. Совет Федерации Федерального Собрания Российской Федерации

федеральные законы

- 1) одобряет
- 2) принимает
- 3) утверждает
- 4) подписывает

**5. В совместном ведении Российской Федерации и субъектов Российской Федерации находится законодательство**

- 1) административное
- 2) уголовное
- 3) гражданское
- 4) гражданско-процессуальное

**6. Нормативно-правовой акт, регулирующий наиболее значимые общественные отношения и обладающий высшей юридической силой, называется**

- 1) указом
- 2) постановлением
- 3) законом
- 4) декларацией

**7. Нормативно-правовые акты, издаваемые Президентом Российской Федерации, называются**

- 1) постановлениями
- 2) законами
- 3) указами
- 4) распоряжениями

**8. Нормативно-правовые акты, издаваемые Правительством Российской Федерации, называются**

- 1) указами
- 2) постановлениями
- 3) декретами
- 4) законами

**9. Нормативно-правовыми актами министерств являются**

- 1) указы
- 2) приказы

- 3) решения
- 4) договоры

**10.** Первая глава Конституции Российской Федерации носит название

- 1) Федеративное устройство
- 2) Президент Российской Федерации
- 3) Права и свободы человека и гражданина
- 4) Основы конституционного строя

**11.** К подзаконным нормативно-правовым актам относятся

- 1) указы Президента РФ
- 2) федеральные законы
- 3) декларации
- 4) федеральные конституционные законы

**12.** К правовым обычаям относится(ятся)

- 1) традиции
- 2) доктрина
- 3) санкционированные государством и многократно повторяющиеся правила поведения
- 4) общие принципы права

**13.** Нормативно-правовым актом является

- 1) приказ ректора об отчислении студента из университета
- 2) распоряжение Президента о назначении на должность полномочного представителя Президента в федеральном округе
- 3) приговор областного суда
- 4) Федеральный конституционный закон «О Правительстве Российской Федерации»

**14.** Подзаконным нормативно-правовым актом является

- 1) приговор суда
- 2) Всеобщая декларация прав человека
- 3) указ Президента Российской Федерации
- 4) декрет

**15.** Нормативные акты издаются органами местного самоуправления обычно в форме

- 1) решений
- 2) прецедентов
- 3) коллизий
- 4) законов

## Часть 2

1. Вставьте пропущенное словосочетание: «Форма выражения и закрепления норм права с целью придания им юридического, общеобязательного характера называется \_\_\_\_\_».

2. Установите соответствие между видами источников права и их определениями: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.

### Источники права

- А) правовой обычай
- Б) судебный прецедент
- В) нормативно-правовой акт
- Г) рецепция права

### Определения

- 1) решение по конкретному делу (как правило, имеющему общественно-политическое, конституционное значение), ставшее образцом для рассмотрения аналогичных дел в будущем
- 2) заимствование и приспособление норм права, возникших в другом государстве
- 3) постепенно складывающиеся привычные нормы, которые санкционируются и поддерживаются государством
- 4) официальный документ компетентного органа государственной власти или местного самоуправления, содержащий правовые нормы

3. Вставьте пропущенное слово: «Основной закон государства, определяющий основы общественного и государственного строя, систему государственных органов, права и обязанности граждан, называется \_\_\_\_\_».

4. Расставьте нормативные правовые акты в порядке возрастания их юридической силы.

- 1) Указ Президента Российской Федерации
- 2) Приказ Министра образования и науки Российской Федерации

- 3) Федеральный закон
- 4) Постановление Правительства Российской Федерации
- 5) Федеральный конституционный закон

5. Запишите словосочетание, пропущенное в схеме.



Часть 3 (темы для эссе)

1. «Когда в Поднебесной много запретов — народ беднеет» (*Лао-цзы*).
2. «Свобода состоит в том, чтобы зависеть только от законов» (*Вольтер*).
3. «У того, кто решит изучить все законы, не останется времени их нарушать» (*И.В. Гёте*).

## Ответы

### Часть 1

1-3, 2-2, 3-4, 4-1, 5-1, 6-3, 7-3, 8-2, 9-2, 10-4, 11-1, 12-3, 13-4, 14-3, 15-1

### Часть 2

1. формой права
2. 3142
3. Конституцией
4. 24135
5. Подзаконные нормативно-правовые акты

## Материалы оценочных средств для рубежного контроля

## Материалы оценочных средств для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация (зачет) проводится по окончании изучения общеобразовательной дисциплины «Обществознание». Преподаватель профессиональной образовательной организации проводит проверочную работу (зачет), которая предназначена для промежуточной аттестации, итоговой оценки учебной подготовки студентов, завершивших освоение общеобразовательной дисциплины «Обществознание».

Задачей проведения проверочной работы (зачета) является определение

уровня усвоения содержания образования по общеобразовательной дисциплине «Обществознание».

### Характеристика работы

Проверочная работа состоит из двух частей. Первая часть включает 13 заданий, проверяющих усвоение обучающимися знаний по курсу. Вторая часть включает 4 задания, проверяющих умение обучающегося применять полученные знания в профессиональной деятельности. В работе содержатся задания базового и повышенного уровней сложности. На выполнение работы отводится 90 минут (2 академических часа). Для выполнения заданий дополнительного оборудования не требуется. При выполнении работы не разрешается пользоваться учебниками, рабочими тетрадями и другими справочными материалами. Выполнение задания в зависимости от типа и трудности оценивается разным количеством баллов. Максимальный балл за выполнение всей работы – 31 балл.

### Итоговая проверочная работа по обществознанию Часть 1.

1. Какая глобальная проблема отражена на этой карте? Выберите один верный ответ.



- 1) Недостаток водных ресурсов, отсутствие доступа к чистой воде.
- 2) Проблемы, связанные с пищей.
- 3) Проблема ВИЧ-инфекции и СПИДа.
- 4) Демографический кризис

2. Прочитайте текст. Каждое предложение текста пронумеровано. Укажите номера предложений, в которых допущены ошибки.

«Человек, активно осваивающий и целенаправленно преобразующий природу, общество и самого себя, является индивидом (1). Человек обладает социально сформированными и индивидуально выраженными качествами: интеллектуальными, эмоционально-волевыми, нравственными и др. (2) Их формирование связано с тем, что индивид в совместной с другими людьми активности познаёт и изменяет мир и самого себя (3). Процесс этого познания в ходе усвоения и воспроизводства социального опыта одновременно является процессом дезадаптации (4).

Личность определяют, как особую форму существования и развития социальных связей, отношений человека к миру и с миром, к себе и с самим собой (5). Она характеризуется стремлением развиваться, расширять сферу своей деятельности и открыта всем влияниям общественной жизни, всякому опыту (6)».

3. Определите, в каких случаях мы наблюдаем экстенсивный, а в каких – интенсивный экономический рост.

- 1) Корпорация N в Гольятти осуществляет строительство второго завода для производства автомобильных деталей.
- 2) Операторы-термисты предприятия «Звезда» проходят дополнительное обучение, повышая свою квалификацию.
- 3) Уральская корпорация В. разрабатывает второе месторождение минералов, добывая больше полезных ископаемых.

4. Определите, какой вид безработицы иллюстрирует данный пример. В Российской империи XIX века существовала такая профессия, как фонарщик. Обязанность фонарщика заключалась в том, чтобы обойти десятки фонарей, заливая в них конопляное масло и поправляя фитили. Таким образом, представители этой профессии следили за уличным освещением и исправностью фонарей. Профессия фонарщика потеряла свою актуальность, когда появилась более современная система уличного освещения. Фонарщики остались без работы.

- 1) Фрикционная
- 2) Сезонная
- 3) Циклическая
- 4) Структурная

5. Какая ценная бумага изображена на картинке, если мы знаем, что:



\_\_\_\_\_ — это ценная бумага, которая удостоверяет, что её владелец дал определённую сумму денег в долг государству, муниципалитету или фирме, выпустившим \_\_\_\_\_, и теперь имеет право на получение через определённое время назад своих денег и премии, величина которой устанавливается при продаже \_\_\_\_\_.

О какой ценной бумаге идёт речь в тексте? Выберите один верный ответ.

- 1) Акция
- 2) Облигация
- 3) Вексель
- 4) Долговая расписка

6. Какая избирательная система проиллюстрирована рисунком?  
Выберите один верный ответ.



- 1) Мажоритарная
- 2) Пропорциональная
- 3) Смешанная
- 4) Демократическая

7. Прочитайте текст интервью кандидата в президенты.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

**Корреспондент:** Почему вы выступаете за бесплатную раздачу нуждающимся еды с истекающим сроком годности?

**Кандидат в президенты:** Во-первых, это справедливо, мы должны заботиться о нуждающихся любыми доступными способами, которые у нас есть, даже если это в ущерб интересам компаний.

**Корреспондент:** То есть вы готовы на всё ради пользы большинству?

**Кандидат в президенты:** Не большинству, а всему обществу, более того я за создание государства всеобщего благосостояния.

**Корреспондент:** Нужно ли устанавливать высокие налоги с бизнеса?

**Кандидат в президенты:** Я считаю, что мы можем соблюсти баланс между интересами общества и бизнеса.

Какие политические взгляды выражает кандидат? Выберите один верный ответ.

- 1) Либеральные
- 2) Коммунистические
- 3) Социалистические
- 4) Консервативные

8. Конституция провозглашает Z демократическим федеративным государством с республиканской формой правления. Какие из приведённых признаков характеризуют форму государственного (территориального) устройства Z? Запишите цифры, под которыми они указаны.

- 1) Регулярные выборы главы государства и парламента на альтернативной основе.
- 2) Двухпалатная структура парламента, обеспечивающая представительство регионов.
- 3) Включение в состав государства нескольких государственных образований, каждое из которых обладает определённой собственной компетенцией.
- 4) Действие конституций субъектов при верховенстве общей конституции.
- 5) Наличие реальных политических и социальных прав и свобод граждан.
- 6) Политический плюрализм.

9. Прочитайте приведённый ниже текст, в котором пропущен ряд слов (словосочетаний). Выберите из предлагаемого списка слова (словосочетания), которые необходимо вставить на место пропусков.

«Социальная роль — это совокупность ожиданий, прав и обязательств, направленных на человека как обладателя определённого \_\_\_\_\_ (А). Исполнению социальной роли обучаются в процессе \_\_\_\_\_ (Б), ориентируясь на те ожидания, которые выставляет социум. Роль можно понимать как «ответ» на совокупность ожиданий, устремлённых на человека в \_\_\_\_\_ (В). Этот «ответ» детерминирован его позицией, \_\_\_\_\_ (Г), должностью, полом и другими факторами. Роль ставит своему исполнителю поведенческие пределы. Если поведение, свойственное данной роли, не выходит за эти пределы, то оно удовлетворяет и индивида, и его окружение, т. е. отвечает требуемым \_\_\_\_\_ (Д). У разных ролей разные пределы дозволенности, и в каждой роли есть специфические ситуации этой дозволенности. Диапазон этой \_\_\_\_\_ (Е) может быть больший или меньший, строгость соблюдения «ролевых» правил слабее или сильнее».

Слова (словосочетания) в списке даны в именительном падеже. Каждое слово (словосочетание) может быть использовано только один раз.

- |                            |                            |                             |
|----------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| 1) <i>социальные нормы</i> | 2) <i>стратификация</i>    | 3) <i>социализация</i>      |
| 4) <i>профессия</i>        | 5) <i>социальные лифты</i> | 6) <i>социальный статус</i> |
| 7) <i>ролевая свобода</i>  | 8) <i>общество</i>         | 9) <i>мобильность</i>       |

В данной ниже таблице приведены буквы, обозначающие пропущенные слова. Запишите в таблицу под каждой буквой номер выбранного вами слова.

Ответ:

А	Б	В	Г	Д	Е

10. Ниже перечислены источники (формы) права. Определите, какой из источников права действует на территории РФ. Выберите один верный ответ.

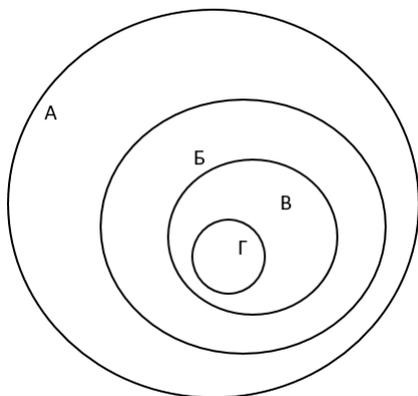
- 1) правовой обычай
- 2) судебный прецедент
- 3) религиозный текст
- 4) нормативный правовой акт

11. В Конституции РФ указаны обязанности гражданина РФ. Выберите из приведённого списка все верные ответы.

- 1) защищать Отечество

- 2) платить налоги
- 3) быть избранным в органы власти
- 4) бережно относиться к памятникам истории и культуры
- 5) принимать участие в митингах

12. Перед вами круги Эйлера, которые обозначены буквами А, Б, В, Г.



Соотнесите букву с определенным термином из приведенного ниже списка и заполните таблицу:

- 1) Отрасль права
- 2) Институт права
- 3) Подотрасль права
- 4) Норма права

А	Б	В	Г

13. Оцените верность каждого суждения.

Ответ запишите в виде цифры:

- 1 - да, суждение верно;
- 2 - нет, суждение неверно.

- 1) Одной из форм рационального познания является суждение.
- 2) Одним из критериев научного познания является соответствие законам логики.
- 3) Иудаизм относится к мировым религиям.
- 4) Одним из факторов производства в современном мире является информация.
- 5) Одним из неценовых факторов предложения изменение количества покупателей.

- 6) Примером нисходящей социальной мобильности является переход из христианства в даосизм.
- 7) Наличие общей территории является одним из условий формирования этноса.
- 8) Одной из отличительных особенностей демократического режима является соблюдение права на свободу слова.
- 9) Одним из источников власти в Российской Федерации является ее многонациональный народ.
- 10) Сторонами в гражданском судопроизводстве являются адвокат и обвинитель.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

## Часть 2.

1. Перечислите три любых требования, которые предъявляет информационное общество к выбранной специальности/профессии.
2. Каковы социальные ожидания общества от реализации профессиональной социальной роли по выбранной специальности/профессии? Приведите не менее трех составляющих социальной роли.
3. Назовите три социально-экономических права гражданина Российской Федерации и проиллюстрируйте их реализацию на примере представителя профессии/специальности.
4. Гражданин Российской Федерации после получения среднего профессионального образования устраивается на работу по профессии/специальности. Какие документы он должен предъявить для устройства на работу? Приведите три примера его будущих обязанностей в качестве работника.

### Система оценивания проверочной работы по обществознанию

#### *Критерии оценивания заданий (часть 1).*

Полный правильный ответ на каждое из заданий 1-7, 10 оценивается 1 баллом; неполный, неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Полный правильный ответ на задания 8, 9, 11, 12 оценивается 2 баллами; если допущена одна ошибка – 1 балл; если допущено две и более ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов. Полный правильный ответ на задание 13 оценивается в 3 балла; если допущена одна ошибка – 2 балла; если допущено две ошибки – 1 балл; если допущено три и более ошибок – 0 баллов

Номер задания	Ответ
1	4

2	14
3	экстенсивный – 13, интенсивный – 2
4	4
5	2
6	3
7	1
8	234
9	638417
10	4
11	124
12	1324
13	1121121112

*Критерии оценивания заданий (часть 2)*

Задание 1.

Правильный ответ должен содержать следующие элементы:

Предложено три требования к профессии в информационном обществе, например, способность самостоятельно добывать знания; овладение ИКТ технологиями, непрерывное обучение для формирования новых профессиональных навыков. Могут быть предложены другие требования.

Приведены три требования – 3 балла.

Приведено два требования – 2 балла.

Приведено одно требование – 1 балл.

Приведенные требования не верны ИЛИ ответ отсутствует – 0 баллов.

Задание 2.

Правильный ответ должен содержать три ролевых ожидания, соответствующих профессии/специальности, например, от медсестры общество ожидает консультирования по медицинским вопросам, оказание необходимой медицинской помощи, проявление выдержки и такта по отношению к пациенту и т.п.

Приведены три ожидания – 3 балла.

Приведено два ожидания – 2 балла.

Приведено одно ожидание – 1 балл.

Приведенные ожидания не верны ИЛИ ответ отсутствует – 0 баллов.

Задание 3. Правильный ответ должен содержать следующие элементы:

Приведены три социально-экономических права, и каждое право проиллюстрировано примером с точки зрения специальности/профессии, например

- 1) право свободно распоряжаться своими способностями к труду (Ирина Ивановна устроилась на работу учителем начальных классов в школу №1).
- 2) право на отдых (Учитель Ирина Ивановна 1 июля вышла в очередной отпуск).
- 3) право на свободное использование своих способностей и имущества для предпринимательской и иной не запрещенной законом экономической деятельности (Учитель Ирина Ивановна оформила самозанятость и оказывает услуги репетитора).

Приведены три права и каждое право проиллюстрировано примером – 3 балла.

Приведены два-три права, два проиллюстрированы примерами – 2 балла.

Приведено одно-три права, одно проиллюстрировано примером – 1 балл.

Другие ответы ИЛИ ответ отсутствует – 0 баллов.

#### Задание 4.

Правильный ответ должен содержать следующие элементы:

Перечислены документы, необходимые для устройства на работу с учетом специфики специальности/профессии, например, документ, удостоверяющий личность; документ об образовании; трудовая книжка, СНИЛС, документы воинского учета и т.п.

Приведены три обязанности работника, каждая из которых проиллюстрирована примером на основе специальности/профессии, например:

- 1) добросовестно исполнять трудовые обязанности (учитель Ирина Ивановна ведет уроки и проводит внеклассные мероприятия);
- 2) соблюдать правила внутреннего распорядка (учитель Ирина Ивановна не опаздывает на работу);
- 3) бережно относиться к имуществу работодателя (учитель Ирина Ивановна аккуратно работает на ноутбуке, который ей выдали в школе).

Перечислены три (или более) документа, приведены три обязанности работника, каждая из которых проиллюстрирована примером – 4 балла.

Перечислено не менее двух документов, приведены две-три обязанности работника, каждая из которых проиллюстрирована примером ИЛИ приведены три обязанности работника, каждая из которых проиллюстрирована примером, документы не перечислены – 3 балла.

Перечислено не менее двух документов, приведена одна обязанность работника, проиллюстрированная примером ИЛИ приведены две обязанности

работника, каждая из которых проиллюстрирована примером, документы не перечислены – 2 балла.

Перечислены два-три документа, обязанности не приведены ИЛИ приведена одна обязанность работника, проиллюстрированная примером, документы не перечислены ИЛИ приведены две-три обязанности без иллюстрации примерами ИЛИ приведены два-три примера без указания обязанностей – 1 балл.

Назван один документ и/или приведена одна обязанность без иллюстрации примером ИЛИ приведен один пример без указания обязанности ИЛИ Ответ неверен ИЛИ Ответ отсутствует – 0 баллов.

Полученные обучающимся баллы за выполнение всех заданий суммируются. Суммарный балл переводится в отметку по пятибалльной шкале с учётом рекомендуемой шкалы перевода:

Суммарный балл	Отметка по 5-балльной шкале
32-26	«5»
25-19	«4»
18-10	«3»
9-0	«2»

## 5. Методические материалы

### Перечень практических работ

#### Темы для проектных исследовательских работ

Великая Отечественная война в истории моей семьи.

Влияние СМИ на формирование общественного мнения и их роль в ходе избирательной кампании.

Военные парады России.

Глобализация и локализация в освоении человечеством мирового пространства.

Глобальные проблемы человечества и пути их решения.

Государство и гражданское общество.

Государство и религиозные объединения в современном мире.

Гуманитарные организации мира и оказание ими международной помощи.

Жизненные стратегии современной молодёжи.

Здоровье человека и окружающая среда: за и против.

Институт монархии в современной Европе.

История подводного флота России.

История российской цивилизации в изобразительном искусстве (музыке).

Карьера менеджера в России.

Конфликты и пути их разрешения.

Концепции личности.  
Космос и человек.  
Культура и субкультура. Специфика молодёжной субкультуры.  
Личность и политика.  
Массовая культура как современное социальное явление.  
Международная интеграция.  
Мировая урбанизация в XXI веке.  
Многообразие взглядов на развитие общества.  
Наградное холодное оружие России 18-20 вв.  
Некоторые особенности политической системы современного российского общества.  
Ноу-хау в экономике: примеры для подражания.  
Особенности функционирования института образования в традиционном и современном обществе.  
Один год в истории Земли.  
Озоновые дыры и их влияние на биосферу и человека.  
Подростковая преступность.  
Политика и экономика.  
Политический анекдот как исторический источник.  
Политический лидер XXI века.  
Причины обострения этнических проблем в современном российском обществе.  
Проблемы власти в современной России.  
Проблемы демографической ситуации на Земле.  
Проблемы становления среднего класса в России.  
Проблемы формирования правовой культуры в России.

### **Темы докладовПо профилю:**

1. Перспективы развития специальности «Агрономия» в информационном обществе. 2. Направления цифровизации в профессиональной деятельности специальности «Агрономия» .
2. Учет особенностей характера в профессиональной деятельности специальности «Агрономия» .
3. Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе, его особенности в сфере специальности «Агрономия»
4. Предпринимательская деятельность в сфере специальности «Агрономия».
- Основы менеджмента и маркетинга в сфере специальности «Агрономия».
5. Особенность регулирования трудовых отношений в сфере специальности «Агрономия»

### **Общая направленность:**

. Молодежь и ее роль в современной политике.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

97

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

- . Значение малых групп для общества и человека.
- . Причины и роль социальных конфликтов, пути их разрешения.
- . Семья – как малая группа и социальный институт.
  
- . Права потребителей.
- . Конституция РФ – основной закон жизни государства.
- . Основные концепции и подходы к проблеме прав человека.
- . Система гарантий прав человека в современном мире
  
- . Тоталитаризм – феномен XX столетия.
- . Четвертая власть и ее роль в политической жизни.
- . Политические партии и лидеры современной России.
- . Основные теории происхождения государства.
  
- . Экономические реформы в Российской Федерации. От экономики сырьевой к экономике инновационной.
- . История развития предпринимательства в России.
- . Конкуренция и ее роль в рыночной экономике.
- . Социально-регулируемое рыночное хозяйство.
  
- . Модернизация российского образования.
- . Глобальные проблемы современности: международный терроризм.
- . Значение технического прогресса в жизни общества.
- . Место отдельного человека в жизни общества.

### **Темы рефератов**

1. Общество и его регуляторы.
2. Право – воплощение справедливости и добра.
3. Права человека – эволюция развития.
4. Правовое регулирование хозяйственной деятельности.
5. Права потребителей.
6. Конституционализм и конституционные идеи в России и мире.
7. Конституция РФ – основной закон жизни государства.
8. Местное самоуправление в России: прошлое, настоящее, перспективы.
9. Федерализм в России: прошлое, настоящее, перспективы развития.
10. Тоталитаризм – феномен XX столетия.
11. Мыслители прошлого о политике и ее роли в жизни людей.
12. Политика – наука, искусство и профессия.
13. Свободные выборы – утопия или реальность.
14. Четвертая власть и ее роль в политической жизни.
15. Демократия – за и против.
16. Политические партии и лидеры современной России.
17. Политические идеи русских мыслителей.

18. Консерватизм, либерализм, социализм.
19. Молодежь и ее роль в современной политике.
20. Политические реформы в современной России.
21. Экономические реформы в Российской Федерации.
22. От экономики сырьевой к экономике инновационной.
23. Предпринимательство. История развития предпринимательства в России.
24. Конкуренция и ее роль в рыночной экономике.
25. Социально-регулируемое рыночное хозяйство.

### Темы эссе

1. «Люди существуют друг для друга» (Марк Аврелий)
2. «В безнравственном обществе все изобретения, увеличивающие власть человека над природой, – не только не благо, но несомненное и очевидное зло» (Л. Н. Толстой).
3. «Общество – свод камней, который обрушился бы, если бы один не поддерживал другого» (Сенека).
4. «Без борьбы нет прогресса» (Ф. Дуглас).
5. «Человек – нечаянная, прекрасная, мучительная попытка природы осознать самое себя» (В.М. Шукшин).
6. «Тот, кто не изучил человека в самом себе, никогда не достигнет глубокого знания людей» (Н.Г. Чернышевский).
7. «Без многого может человек обойтись, только не без человека» (Л. Берне)
8. «Величие великого человека обнаруживается в том, как он обращается с маленькими людьми». (Т. Карлейль).
9. «Искусство должно учить любить добродетель и ненавидеть порок» (Д. Дидро)
10. «Личностью не рождаются, личностью становятся» (А.Н. Леонтьев)
11. «Прогресс технологии одаряет нас все более совершенными средствами для движения вспять» (О. Хаксли).
12. «Природа не знает никаких прав, ей известны только законы» (Д. Адамс).
13. «Природа – единственная книга, все страницы которой полны глубокого содержания» (И. Гете).
14. «Именно стратегическая организация поведения включает интеллект и волю в структуру личности, соединяя их с потребностями, интересами, всей мотивацией поведения личности» (Б. Г. Ананьев).
15. «Способность не может возникнуть вне соответствующей конкретной деятельности» (Б. М. Теплов).

16. «Индивидом рождаются, личностью становятся, индивидуальность – отстаивают» (А.Г. Асмолов).
17. «Искусство и жизнь не одно, но должны стать во мне единым, в единстве моей ответственности» (М.М. Бахтин).
18. «Один и тот же человек, входя в разные коллективы, меняя целевые установки, может меняться – иногда в очень значительных пределах» (Ю.М. Лотман).
19. «Личность человека ни в каком смысле не является предсуществующей по отношению к его деятельности, как и его сознание, она ею порождается» (А. Н. Леонтьев).
20. «Личность – это человек как носитель сознания» (К. К. Платонов).

## 6. Список источников

### для студентов:

1. Баранов П. А. Обществознание в таблицах. 10—11 класс. — М., 2012.
2. Баранов П. А., Шевченко С. В. ЕГЭ 2015. Обществознание. Тренировочные задания. — М., 2014.
3. Боголюбов Л. Н. и др. Обществознание. 10 класс. Базовый уровень.— М., 2014.
4. Боголюбов Л. Н. и др. Обществознание. 11 класс. Базовый уровень.— М., 2014.
5. Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: учебник. — М., 2015.
6. Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Практикум. — М., 2014.
7. Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Контрольные задания. — М., 2014.
8. Воронцов А. В., Королева Г. Э., Наумов С. А. и др. Обществознание. 11 класс. Базовый уровень. — М., 2013.
9. Горелов А. А., Горелова Т. А. Обществознание для профессий и специальностей социально-экономического профиля. — М., 2014.
10. Горелов А. А., Горелова Т. А. Обществознание для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум. — М., 2014.
11. Котова О. А., Лискова Т. Е. ЕГЭ 2015. Обществознание. Репетиционные варианты. — М., 2015.
12. Лазебникова А.Ю., Рутковская Е. Л., Королькова Е. С. ЕГЭ 2015. Обществознание. Типовые тестовые задания. — М., 2015.

13. *Северинов К.М.* Обществознание в схемах и таблицах. — М., 2010.
14. *Соболева О. Б., Барабанов В. В., Кошкина С. Г. и др.* Обществознание. 10 класс. Базовый уровень. — М., 2013.
15. Боровик В.С., Боровик С.С. Обществознание: учебник. — М., 2008
16. Важенин А.Г. Практикум по обществознанию: учеб. пособие. — М., 2008

**для преподавателей:**

1. Конституция Российской Федерации 1993 г. (последняя редакция). Водный кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 03.06.2006 № 74-ФЗ) // СЗ РФ. — 2006. — № 23. — Ст. 2381.
2. Гражданский кодекс РФ. Ч. 1 (введен в действие Федеральным законом от 30.11.1994 № 51-ФЗ) // СЗ РФ. — 1994. — № 32. — Ст. 3301.
3. Гражданский кодекс РФ. Ч. 2 (введен в действие Федеральным законом от 26.01.1996 № 14-ФЗ) // СЗ РФ. — 1996. — № 5. — Ст. 410.
4. Гражданский кодекс РФ. Ч. 3 (введен в действие Федеральным законом от 26.11.2001 № 46-ФЗ) // СЗ РФ. — 2001. — № 49. — Ст. 4552.
5. Гражданский кодекс РФ. Ч. 4 (введен в действие Федеральным законом от 18.12.2006 № 230-ФЗ) // СЗ РФ. — 2006. — № 52 (ч. I). — Ст. 5496.
6. Земельный кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 25.10.2001 № 136-ФЗ) // СЗ РФ. — 2001. — № 44. — Ст. 4147.
7. Кодекс РФ об административных правонарушениях (введен в действие Федеральным законом от 30.12.2001 № 195-ФЗ) // СЗ РФ. — 2002. — № 1 (Ч. I). — Ст. 1.
8. Трудовой кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 30.12.2001 № 197-ФЗ) // СЗ РФ. — 2002. — № 1 (Ч. I). — Ст. 3.
9. Уголовный кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 13.06.1996 № 63-ФЗ) // СЗ РФ. — 1996. — № 25. — Ст. 2954.
10. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» // СЗ РФ. — 1992. — № 15. — Ст. 766.
11. Закон РФ от 19.04.1991 № 1032-1 «О занятости населения в Российской Федерации» // Ведомости Съезда народных депутатов РФ и ВС РФ. — 1991. — № 18. — Ст. 566.
12. Закон РФ от 31.05.2002 № 62-ФЗ «О гражданстве Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002.
13. Закон РФ от 21.02.1992 № 2395-1 «О недрах» (с изм. и доп.) // СЗ РФ. — 1995. — № 10. — Ст. 823.
14. Закон РФ от 11.02.1993 № 4462-1 «О Нотариате» (с изм. и доп.) // СЗ РФ. — 1993.
15. Федеральный закон от 31.05.2002 г. № 63-ФЗ «Об адвокатской деятельности и адвокатуре в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002.
16. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2012.
17. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» // СЗ РФ. — 1999. — №

14. — Ст. 1650.

18. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133.

19. Федеральный закон от 24.04.1995 № 52-ФЗ «О животном мире» // Российская газета. — 1995. — 4 мая.

20. Федеральный закон от 04.05.1999 № 96-ФЗ «Об охране атмосферного воздуха» // СЗ РФ. — 1999. — № 18. — Ст. 2222.

21. Указ Президента РФ от 16.05.1996 № 724 «О поэтапном сокращении применения смертной казни в связи с вхождением России в Совет Европы» // Российские вести. — 1996. — 18 мая.

22. Указ Президента РФ от 07.05.2012 № 596 «О долгосрочной государственной экономической политике» // Российская газета. — 2012. — 9 мая.

23. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).

24. Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».

25. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования». Готовимся к Единому государственному экзамену. Обществоведение. — М., 2014. Единый государственный экзамен. Контрольные измерительные материалы. Обществознание. — М., 2014.

26. Учебно-тренировочные материалы для сдачи ЕГЭ. — М., 2014.

### **Интернет-ресурсы:**

1. [www.openclass.ru](http://www.openclass.ru) (Открытый класс: сетевые образовательные сообщества).

2. [www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).

3. [www.festival.1september.ru](http://www.festival.1september.ru) (Фестиваль педагогических идей «Открытый урок»).

4. [www.base.garant.ru](http://www.base.garant.ru) («ГАРАНТ» — информационно-правовой портал).

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ  
БД.05 ГЕОГРАФИЯ**

по специальности 43.02.14 Поварское и кондитерское дело

Фонд оценочных средств учебной дисциплины «География» разработан в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного — приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088),

- Федеральным государственным образовательным стандартом, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2015 г., регистрационный № 35953), от 31 декабря 2015 г. № 1578 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2016 г., регистрационный № 41020), от 29 июня 2017 г. № 613 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 июля 2017 г., регистрационный № 47532), приказами Министерства просвещения Российской Федерации от 24 сентября 2020 г. № 519 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 декабря 2020 г., регистрационный № 61749), от 11 декабря 2020 г. № 712 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2020 г., регистрационный № 61828), от 12 августа 2022 г. № 732 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2022 г., регистрационный № 70034) и от 27 декабря 2023 г. № 1028 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 февраля 2024 г., регистрационный № 77121),

- примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины русский язык для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» от 30.11.2022 г. протокол № 14 и Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения России от 01.03.2023 г. № 05-592),

- на основании положений Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371, в новой редакции ФОП, Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 19.03.2024 № 171 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования», с учетом получаемой специальности.

## 1. Паспорт фонда оцениваемых средств

### Область применения ФОС

ФОС предназначен для проверки результатов освоения общеобразовательной учебной дисциплины «География» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### Цели и задачи создания ФОС

Целью создания ФОС является установление соответствия учебных достижений запланированным результатам обучения по общеобразовательной дисциплине «География» и требованиям основной образовательной программы.

ФОС решает задачи:

- реализация междисциплинарного подхода к отбору содержания общеобразовательной дисциплины с учетом профессиональной направленности основной образовательной программы среднего профессионального образования;

- контроль и управление процессом приобретения обучающимися необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенции, определённых в ФГОС СПО по направлению подготовки и на основе ФГОС СОО;

- контроль (с помощью набора оценочных средств) и управление (с помощью элементов обратной связи) достижением целей реализации ОПОП, определенных в виде набора общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускников.

Назначение фонда оценочных средств: используется для оперативного и регулярного управления учебной деятельностью (в том числе самостоятельной) студентов, а также предназначен для оценки степени достижения запланированных результатов обучения по завершению обучения в установленной учебным планом форме: дифференцированный зачёт.

Перечень видов оценочных средств соответствует рабочей программе дисциплины «География».

### Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- **определять и сравнивать** по разным источникам информации географические особенности и тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений;

- **оценивать и объяснять** ресурсобеспеченность отдельных стран и регионов мира, их демографическую ситуацию, особенности урбанизации и территориальной концентрации населения и производства, степень природных, антропогенных и техногенных изменений отдельных территорий;

- **применять** разнообразные источники географической информации для характеристики природных, социально-экономических и

геоэкологических объектов, процессов и явлений, их изменений под влиянием разнообразных факторов;

- **составлять** комплексную географическую **характеристику регионов и стран мира**; таблицы, картосхемы<sup>1</sup>, диаграммы и модели, отражающие географические закономерности различных явлений и процессов, их территориальные взаимодействия;

- **сопоставлять** географические **карты** различной тематики;

- использовать приобретенные **знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для:

- выявления и объяснения географических аспектов текущих событий и ситуаций;

- нахождения и применения географической информации, включая карты, статистические материалы, геоинформационные системы и ресурсы Интернета;

- правильной оценки важнейших социально-экономических событий международной жизни, геополитической и геоэкономической ситуации в России, других странах и регионах мира, тенденций их возможного развития;

- понимания географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях глобализации, развития международного туризма и отдыха, делового, образовательного и культурного сотрудничества, различных видов человеческого общения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные географические понятия и термины; традиционные и современные методы географических исследований;

- особенности размещения основных видов природных ресурсов, их главные месторождения и территориальные сочетания; численность и динамику населения мира, отдельных регионов и стран, их этногеографическую и религиозную специфику; различия в уровне и качестве жизни населения, основные направления миграций; проблемы современной урбанизации;

- географические особенности отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, размещения его основных отраслей; географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню и типу социально-экономического развития, специализации в системе международного географического разделения труда; географические аспекты глобальных проблем человечества;

- особенности современного геополитического и социально-экономического положения России, ее роль в международном географическом разделении труда.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК (таблица 1).

Таблица 1.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>В части трудового воспитания:  <b>ЛР 24</b> готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;  <b>ЛР 25</b> готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;  <b>ЛР 26</b> интерес к различным сферам профессиональной деятельности,  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  а) базовые логические действия:  <b>МР 01</b> самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;  <b>МР 02</b> устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;  <b>МР 03</b> определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;  <b>МР 04</b> выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</p>	<p><b>ПР6 01</b> понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития;  <b>ПР6 02</b> освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для</p>

	<p><b>МР 06</b> вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</p> <p><b>МР 08</b> развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <p><b>МР 09</b> владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <p><b>МР 14</b> выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <p><b>МР 15</b> анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</p> <p><b>МР 18</b> уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</p> <p><b>МР 19</b> уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</p> <p><b>МР 20</b> выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</p> <p><b>МР 17</b> способность их использования в познавательной и социальной практике</p>	<p>определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;</p> <p><b>ПРб 03</b> сформировать системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и</p>
--	--	---

		<p>природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;</p> <p><b>ПРБ 04</b> владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <p><b>ПРБ 10</b> сформировать знания об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем;</p>
<p><b>ОК 02.</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации</p>	<p>В области ценности научного познания: <b>ЛР 33</b> сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на</p>	<p><b>ПРБ 02</b> освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и</p>

<p>информации, и информационные для технологии задач выполнения профессиональной деятельности</p>	<p>диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; <b>ЛР 34</b> совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; <b>ЛР 35</b> осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: <b>МР 21</b> владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; <b>МР 22</b> создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; <b>МР 23</b> оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; <b>МР 24</b> использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики,</p>	<p>концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; <b>ПР6 05</b> сформировать умения проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения; <b>ПР6 06</b> сформировать умения находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-</p>
---	---	---

	<p>техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p><b>МР 25</b> владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;</p>	<p>экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и</p>
--	---	--

		противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач.
<p><b>ОК 03.</b>  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:  <b>ЛР 12</b> сформированность нравственного сознания, этического поведения;  <b>ЛР 13</b> способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;  <b>ЛР 14</b> осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;  <b>ЛР 15</b> ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;  Овладение универсальными регулятивными действиями:  а) самоорганизация:  <b>МР 36</b> самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p>	<p><b>ПР6 07</b> владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и</p>

	<p><b>МР 37</b> самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p> <p><b>МР 38</b> давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <p><b>МР 44</b> уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</p> <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <p><b>МР 39</b> эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</p> <p><b>МР 40</b> социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;</p>	<p>интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p>
--	---	--

<p><b>ОК 04.</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p><b>ЛР 06</b> готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; <b>ЛР 07</b> овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: <b>МР 30</b> понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; <b>МР 32</b> принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; <b>МР 33</b> координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; <b>МР 35</b> осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: <b>МР 47</b> принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; <b>МР 48</b> признавать свое право и право других людей на ошибки;</p>	<p><b>ПР6 04</b> владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p>
---	--	---

	<p><b>МР 49</b> развивать способность понимать мир с позиции другого человека;</p>	
<p><b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:  <b>ЛР 16</b> эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;  <b>ЛР 17</b> способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;  <b>ЛР 18</b> убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;  <b>ЛР 19</b> готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;  Овладение универсальными коммуникативными действиями:  а) общение:  <b>МР 26</b> осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;  <b>МР 28</b> распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;  <b>МР 29</b> развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</p>	<p><b>ПР6 02</b> освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;  <b>ПР6 03</b> сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических</p>

		<p>закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;</p>
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации</p>	<p><b>ЛР 01</b> осознание обучающимися российской гражданской идентичности, целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;</p>	<p><b>ПР6 01</b> понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных</p>

<p>межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>В части гражданского воспитания:  <b>ЛР 02</b> осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;  <b>ЛР 03</b> принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;  <b>ЛР 04</b> готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;  <b>ЛР 05</b> готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;  <b>ЛР 06</b> умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;  <b>ЛР 07</b> готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;  патриотического воспитания:  <b>ЛР 08</b> сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;  <b>ЛР 09</b> ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию,</p>	<p>странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития;  <b>ПРБ 07</b> владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные</p>
---	---	--

	<p>памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</p> <p><b>ЛР 10</b> идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <p><b>МР 18</b> способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</p> <p><b>МР 09</b> овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</p>	<p>источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <p><b>ПР6 08</b> сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p>
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <p><b>ЛР 28</b> сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</p>	<p><b>ПР6 03</b> сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические</p>

<p>изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b>ЛР 29</b> планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</p> <p><b>ЛР 30</b> умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</p> <p><b>ЛР 31</b> расширение опыта деятельности экологической направленности;</p> <p><b>ЛР 32</b> овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p>	<p>процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;</p> <p><b>ПР6 07</b> владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для</p>
--	---	--

		<p>изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <p><b>ПР6 09</b> сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и</p>
--	--	---

		<p>явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <p><b>ПР6 08</b> сформировать умения применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления;</p>
<p><b>ОК 09.</b> Пользоваться профессиональной документацией на</p>	<p><b>ЛР 33</b> наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания:</p>	<p><b>ПР6 02</b> освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации</p>

<p>государственном и иностранном языках</p>	<p><b>ЛР 34</b> сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p><b>ЛР 35</b> совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <p><b>МР 09</b> владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <p><b>МР 10</b> способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p><b>МР 11</b> овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;</p> <p><b>МР 12</b> формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</p> <p><b>МР 17</b> осуществлять целенаправленный поиск</p>	<p>природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;</p> <p><b>ПР6 04</b> владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <p><b>ПР6 07</b> владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими</p>
---	--	--

	<p>переноса средств и способов действия в профессиональную среду</p>	<p>ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <p><b>ПР6 08</b> сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в</p>
--	--	---

		<p>них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p>
<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p>	<p>В области ценности научного познания:  <b>ЛР 35</b> осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  в) работа с информацией:  <b>МР 21</b> владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;  <b>МР 22</b> создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;  <b>МР 23</b> оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</p>	<p><b>ПРб 06</b> сформировать умения находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для</p>

	<p><b>МР 24</b> использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p><b>МР 25</b> владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;</p>	<p>выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач.</p>
<p>ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <p><b>ЛР 28</b> сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</p>	<p><b>ПРб 03</b> сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной</p>

	<p><b>ЛР 29</b> планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</p> <p><b>ЛР 30</b> умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</p> <p><b>ЛР 31</b> расширение опыта деятельности экологической направленности;</p> <p><b>ЛР 32</b> овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <p><b>МР 01</b> самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</p> <p><b>МР 03</b> определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</p> <p><b>МР 06</b> вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <p><b>МР 15</b> анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их</p>	<p>жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;</p>
--	---	---

достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;

### Характеристики оценочных средств

<b>п/п</b>	<b>Наименование оценочного средства</b>	<b>Краткая характеристика оценочного средства</b>
1.	Презентации	Работы, направленные на выполнение комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяют оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения учебных задач, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления.
2.	Реферат	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной учебно-исследовательской темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.
3.	Доклад, сообщение	Расширенное письменное или устное сообщение на основе совокупности ранее опубликованных исследовательских, научных разработок, по соответствующей отрасли научных знаний, имеющих значение для теории науки и практического применения. Представляет собой обобщённое изложение результатов проведённых исследований, экспериментов и разработок, известных широкому кругу специалистов в отрасли научных знаний.
4.	Географический диктант	Набор материалов, направленных на проверку знания обучающимися основных понятий дисциплины.

5.	Контрольная работа	Контрольные работы проводятся с целью определения конечного результата в обучении по данной теме или разделу, позволяют контролировать знания одного и того же материала неоднократно. Целесообразно проводить контрольные работы различного вида. С помощью промежуточной контрольной работы проверяется усвоение обучающимися материала в период изучения темы. Итоговая контрольная работа проводится с целью проверки знаний и умений по отдельной теме, курсу. Домашняя контрольная работа призвана систематизировать знания, позволяет повторить и закрепить материал. При ее выполнении обучающиеся не ограничены временем, могут использовать любые учебные пособия. Каждому обучающемуся дается свой вариант работы, в который включаются творческие задания для формирования обозначенных компетентностей.
6.	Конспект	Конспект позволяет формировать и оценивать умения обучающихся по переработке информации.
7.	Практическая работа	Практическая работа — это задание для студента, которое должно быть выполнено по теме, определенной преподавателем. Предполагается также использование рекомендованной им литературы при подготовке к практической работе и плана изучения материала. Рассматриваемое задание в ряде случаев включает дополнительную проверку знаний студента — посредством тестирования или, например, написания контрольной работы. Главная цель проведения практической работы заключается в выработке у студента практических умений, связанных с обобщением и интерпретацией тех или иных научных материалов. Кроме того, ожидается, что результаты практических занятий будут впоследствии использоваться обучающимися для освоения новых тем.

8.	Проект	Проект представляет собой учебный проект, выполняемый обучающимся в рамках одного или нескольких учебных предметов с целью продемонстрировать свои достижения в самостоятельном освоении содержания и методов избранных областей знаний и/или видов деятельности и способность проектировать и осуществлять целесообразную и результативную деятельность (учебно-познавательную, конструкторскую, социальную, художественно-творческую).
9.	Кейс-задание	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.
10.	Эссе	Средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.
11.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.
12.	Дифференцированный зачёт	Контрольное мероприятие, которое проводится по окончании изучения дисциплины в виде, предусмотренном учебным планом.

## 2. Формы контроля и оценивания формируемых компетенций

Код формируемых компетенций	Раздел/Тема	Входной контроль	Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
		Оценочное средство			
OK 01. OK 02.	Введение				
	<b>Раздел 1. Общая характеристика мира</b>				
OK 02. OK 04. OK 09.	Тема 1.1. Современная политическая карта мира	Входное тестирование	тестирование Кейс - задания географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос эссе доклады рефераты презентации		
OK 01. OK 02. OK 03. OK 05. OK 06. OK 07.	Тема 1.2. География мировых природных ресурсов		тестирование Кейс - задания географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос эссе доклады рефераты презентации		
OK 01. OK 02.	Тема 1.3. География населения мира		тестирование Кейс - задания географический диктант		

			устный опрос фронтальный письменный опрос эссе доклады рефераты презентации		
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 9.10 ПК 10.1 ПК 11.1	Тема 1.4. Мировое хозяйство		тестирование Кейс - задания географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос эссе доклады рефераты презентации		
	<b>Раздел 2. Региональная характеристика мира</b>				
ОК 01. ОК 02. ОК 03.	Тема 2.1. Зарубежная Европа		Кейс - задания географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос эссе доклады рефераты презентации заполнение контурных карт практическая работа	Итоговое тестирование по разделу 1	
ОК 01. ОК 02. ОК 03.	Тема 2.2. Зарубежная Азия		Кейс - задания географический диктант устный опрос		

			фронтальный письменный опрос эссе доклады рефераты презентации заполнение контурных карт практическая работа		
ОК 01. ОК 02. ОК 03.	Тема 2.3. Африка		Кейс - задания географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос эссе доклады рефераты презентации заполнение контурных карт практическая работа		
ОК 01. ОК 02. ОК 03.	Тема 2.4. Америка		Кейс - задания географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос эссе доклады рефераты презентации заполнение контурных карт практическая работа		
ОК 01. ОК 02. ОК 03.	Тема 2.5. Австралия и Океания		Кейс - задания географический диктант устный опрос		

			фронтальный письменный опрос эссе доклады рефераты презентации заполнение контурных карт практическая работа		
ОК 01. ОК 02. ОК 03.	Тема 2.6. Россия в современном мире		Кейс - задания географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос эссе доклады рефераты презентации заполнение контурных карт практическая работа	Итоговое тестирование по разделу 2	
	<b>Раздел 3. Глобальные проблемы человечества</b>				
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07.	Тема 3.1. Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты		Кейс - задания географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос эссе доклады рефераты презентации заполнение контурных карт практическая работа	Итоговое тестирование	

### 3. Критерии оценивания формируемых компетенций

#### Критерии оценки учебной деятельности по географии

Результатом проверки уровня усвоения учебного материала является отметка. При оценке знаний учащихся предполагается обращать внимание на правильность, осознанность, логичность и доказательность в изложении материала, точность использования географической терминологии, самостоятельность ответа. Оценка знаний предполагает учёт индивидуальных особенностей учащихся, дифференцированный подход к организации работы.

Исходя из поставленных целей, учитывается:

- Правильность и осознанность изложения содержания, полноту раскрытия понятий, точность употребления научных терминов.
- Степень формирования интеллектуальных и общеучебных умений.
- Самостоятельность ответа.
- Речевую грамотность и логическую последовательность ответа.

#### Критерии оценки компьютерной презентации:

№ п/п	Критерии оценки	Баллы	Оценка
1	Компьютерная презентация соответствует целям и задачам дисциплины, содержание презентации полностью соответствует заявленной теме, рассмотрены вопросы по проблеме, слайды расположены логично, последовательно, завершается презентация четкими выводами.	5	Отлично
2	Компьютерная презентация соответствует целям и задачам дисциплины, содержание презентации полностью соответствует заявленной теме, заявленная тема раскрыта недостаточно полно, при оформлении презентации имеются недочеты.	4	Хорошо
3	Компьютерная презентация соответствует целям и задачам дисциплины, но её содержание не в полной мере соответствует заявленной теме, заявленная тема раскрыта недостаточно полно, нарушена логичность и последовательность в расположении слайдов.	3	Удовлетворительно
4	Презентация не соответствует целям и задачам дисциплины, содержание не соответствует заявленной теме и изложено не научным стилем.	2-0	Неудовлетворительно

**Критерии оценки рефератов, докладов, сообщений, конспектов:**

№ п/п	Критерии оценки	Баллы	Оценка
1	Соответствие целям и задачам дисциплины, актуальность темы и рассматриваемых проблем, соответствие содержания заявленной теме, заявленная тема полностью раскрыта, рассмотрение дискуссионных вопросов по проблеме, сопоставлены различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, научность языка изложения, логичность и последовательность в изложении материала, количество исследованной литературы, в том числе новейших источников по проблеме, четкость выводов, оформление работы соответствует предъявляемым требованиям.	5	Отлично
2	Соответствие целям и задачам дисциплины, актуальность темы и рассматриваемых проблем, соответствие содержания заявленной теме, научность языка изложения, заявленная тема раскрыта недостаточно полно, отсутствуют новейшие литературные источники по проблеме, при оформлении работы имеются недочеты.	4	Хорошо
3	Соответствие целям и задачам дисциплины, содержание работы не в полной мере соответствует заявленной теме, заявленная тема раскрыта недостаточно полно, использовано небольшое количество научных источников, нарушена логичность и последовательность в изложении материала, при оформлении работы имеются недочеты.	3	Удовлетворительно
4	Работа не соответствует целям и задачам дисциплины, содержание работы не соответствует заявленной теме, содержание работы изложено не научным стилем.	2-0	Неудовлетворительно

### Критерии оценки географического диктанта:

№ п/п	Критерии оценки	Баллы	Оценка
1	Обучающийся знает определения всех понятий дисциплины, все задания выполнены правильно	5	Отлично
2	Даны грамотные определения всех представленных понятий, однако имеются отдельные недочёты.	4	Хорошо
3	Большая часть заданий выполнена правильно, но все ответы имеют недочёты; все определения представлены, но допущено несколько грубых ошибок;	3	Удовлетворительно
4	Большая часть заданий не выполнена; ответ содержит грубые ошибки; неприемлемый уровень освоения материала, требуется дополнительная работа.	2-0	Неудовлетворительно

### Критерии оценки контрольной работы:

№ п/п	Критерии оценки	Баллы	Оценка
1	Контрольная работа представлена в установленный срок и оформлена в строгом соответствии с изложенными требованиями; – показан высокий уровень знания изученного материала по заданной теме, проявлен творческий подход при ответе на вопросы, умение глубоко анализировать проблему и делать обобщающие выводы; – работа выполнена грамотно с точки зрения поставленной задачи, т.е. без ошибок и недочетов или допущено не более одного недочета.	5	Отлично
2	– контрольная работа представлена в установленный срок и оформлена в соответствии с изложенными требованиями; – показан достаточный уровень знания изученного материала по заданной теме, проявлен творческий подход при ответе на вопросы, умение анализировать проблему и делать обобщающие выводы; – работа выполнена полностью, но допущено в ней: а) не более одной негрубой ошибки и одного недочета б) или не более двух недочетов.	4	Хорошо

3	<ul style="list-style-type: none"> <li>– контрольная работа представлена в установленный срок, при оформлении работы допущены незначительные отклонения от изложенных требований;</li> <li>– показаны минимальные знания по основным темам контрольной работы;</li> <li>– выполнено не менее половины работы или допущены в ней <ul style="list-style-type: none"> <li>а) не более двух грубых ошибок,</li> <li>б) не более одной грубой ошибки и одного недочета,</li> <li>в) не более двух-трех негрубых ошибок,</li> <li>г) одна негрубая ошибка и три недочета,</li> <li>д) при отсутствии ошибок, 4–5 недочетов</li> </ul> </li> </ul>	3	Удовлетворительно
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>– число ошибок и недочетов превосходит норму, при которой может быть выставлена оценка «удовлетворительно» или если правильно выполнено менее половины работы;</li> <li>– если обучающийся не приступал к выполнению работы или правильно выполнил не более 10 процентов всех заданий.</li> </ul>	2-0	Неудовлетворительно

### Критерии оценки практической работы:

№ п/п	Критерии оценки	Баллы	Оценка
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>– практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя;</li> <li>– показан высокий уровень знания изученного материала по заданной теме,</li> <li>– проявлен творческий подход,</li> <li>– умение глубоко анализировать проблему и делать обобщающие практико-ориентированные выводы;</li> <li>– работа выполнена без ошибок и недочетов или допущено не более одного недочета.</li> </ul>	5	Отлично
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>– практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя;</li> <li>– показан хороший уровень владения изученным материалом по заданной теме,</li> <li>– работа выполнена полностью, но допущено в ней: <ul style="list-style-type: none"> <li>а) не более одной негрубой ошибки и одного недочета</li> <li>б) или не более двух недочетов.</li> </ul> </li> </ul>	4	Хорошо

3	<ul style="list-style-type: none"> <li>– практическое задание выполнено в установленный срок с частичным использованием рекомендаций преподавателя;</li> <li>– продемонстрированы минимальные знания по основным темам изученного материала;</li> <li>– выполнено не менее половины работы или допущены в ней а) не более двух грубых ошибок, б) не более одной грубой ошибки и одного недочета, в) не более двух-трех негрубых ошибок, г) одна негрубая ошибка и три недочета, д) при отсутствии ошибок, 4–5 недочетов</li> </ul>	3	Удовлетворительно
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>– число ошибок и недочетов превосходит норму, при которой может быть выставлена оценка «удовлетворительно» или если правильно выполнено менее половины задания;</li> <li>– если обучающийся не приступал к выполнению задания или правильно выполнил не более 10 процентов всех заданий.</li> </ul>	2-0	Неудовлетворительно

### Критерии оценки устных *ответов*

№ п/п	Критерии оценки	Оценка
1	<p>1. Показывает глубокое и полное знание и понимание всего объёма программного материала; полное понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий, взаимосвязей.</p> <p>2. Умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; самостоятельно и аргументировано делать анализ, обобщения, выводы. Устанавливать межпредметные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутрипредметные связи, творчески применять полученные знания в незнакомой ситуации. Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагать учебный материал; давать ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; делать собственные выводы; формулировать точное определение и истолкование основных понятий, законов, теорий; при ответе не повторять дословно текст учебника; излагать материал литературным языком; правильно и обстоятельно отвечать на дополнительные вопросы учителя. Самостоятельно и рационально использовать наглядные пособия, справочные</p>	Отлично

	<p>материалы, учебник, дополнительную литературу, первоисточники; применять систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ; использование для доказательства выводов из наблюдений и опытов.</p> <p>3. Самостоятельно, уверенно и безошибочно применяет полученные знания в решении проблем на творческом уровне; допускает не более одного недочёта, который легко исправляет по требованию учителя; имеет необходимые навыки работы с приборами, чертежами, схемами и графиками, сопутствующими ответу; записи, сопровождающие ответ, соответствуют требованиям.</p> <p>4. Хорошее знание карты и использование ее, верное решение географических задач.</p>	
2	<p>1. Показывает знания всего изученного программного материала. Даёт полный и правильный ответ на основе изученных теорий; незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, определения понятий дал неполные, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях из наблюдений и опытов; материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя; в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.</p> <p>2. Умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутрисубъектные связи. Применять полученные знания на практике в видоизменённой ситуации, соблюдать основные правила культуры устной речи и сопровождающей письменной, использовать научные термины.</p> <p>3. В основном правильно даны определения понятий и использованы научные термины.</p> <p>4. Ответ самостоятельный.</p> <p>5. Наличие неточностей в изложении географического материала.</p> <p>6. Определения понятий неполные, допущены незначительные нарушения последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях.</p> <p>7. Связное и последовательное изложение; при помощи наводящих вопросов педагога восполняются сделанные</p>	Хорошо

	<p>пропуски.</p> <p>8. Наличие конкретных представлений и элементарных реальных понятий изучаемых географических явлений.</p> <p>9. Понимание основных географических взаимосвязей.</p> <p>10. Знание карты и умение ей пользоваться.</p> <p>11. При решении географических задач сделаны второстепенные ошибки.</p>	
3	<p>1. Усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала.</p> <p>2. Материал излагает не систематизировано, фрагментарно, не всегда последовательно.</p> <p>3. Показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений; выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки.</p> <p>4. Допустил ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определения понятий дал недостаточно четкие.</p> <p>5. Не использовал в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, фактов, опытов или допустил ошибки при их изложении.</p> <p>6. Испытывает затруднения в применении знаний, необходимых для решения задач различных типов, при объяснении конкретных явлений на основе теорий и законов, или в подтверждении конкретных примеров практического применения теорий.</p> <p>7. Отвечает неполно на вопросы (упуская и основное), или воспроизводит содержание текста учебника, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте.</p> <p>8. Обнаруживает недостаточное понимание отдельных положений при воспроизведении текста учебника (записей, первоисточников) или отвечает неполно на вопросы преподавателя, допуская одну-две грубые ошибки.</p> <p>9. Слабое знание географической номенклатуры, отсутствие практических навыков работы в области географии (неумение пользоваться компасом, масштабом и т.д.).</p> <p>10. Скучны географические представления, преобладают формалистические знания.</p> <p>11. Знание карты недостаточное, показ на ней сбивчивый.</p> <p>12. Только при помощи наводящих вопросов ученик улавливает географические связи.</p>	Удовлетворительно
4	<p>1. Не усвоил и не раскрыл основное содержание материала.</p> <p>2. Не делает выводов и обобщений.</p> <p>3. Не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов.</p>	Неудовлетворительно

<p>4. Имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по образцу.</p> <p>5. При ответе (на один вопрос) допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи педагога.</p> <p>6. Имеются грубые ошибки в использовании карты.</p> <p>7. Не может ответить ни на один из поставленных вопросов.</p> <p>8. Полностью не усвоил материал.</p>	
---	--

### Критерии оценки *проекта*

Критерий	Уровни сформированности навыков проектной деятельности	
	Базовый	Повышенный
<i>Самостоятельное приобретение знаний и решение проблем</i>	Работа в целом свидетельствует о способности самостоятельно с опорой на помощь руководителя ставить проблему и находить пути её решения; продемонстрирована способность приобретать новые знания и/или осваивать новые способы действий, достигать более глубокого понимания изученного	Работа в целом свидетельствует о способности самостоятельно ставить проблему и находить пути её решения; продемонстрировано свободное владение логическими операциями, навыками критического мышления, умение самостоятельно мыслить; продемонстрирована способность на этой основе приобретать новые знания и/или осваивать новые способы действий, достигать более глубокого понимания проблемы
<i>Знание предмета</i>	Продемонстрировано понимание содержания выполненной работы. В работе и в ответах на вопросы по содержанию работы отсутствуют грубые ошибки	Продемонстрировано свободное владение предметом проектной деятельности. Ошибки отсутствуют

<i>Регулятивные действия</i>	Продемонстрированы навыки определения темы и планирования работы. Работа доведена до конца и представлена комиссии; некоторые этапы выполнялись под контролем и при поддержке руководителя. При этом проявляются отдельные элементы самооценки и самоконтроля обучающегося	Работа тщательно спланирована и последовательно реализована, своевременно пройдены все необходимые этапы обсуждения и представления. Контроль и коррекция осуществлялись самостоятельно
<i>Коммуникация</i>	Продемонстрированы навыки оформления проектной работы и пояснительной записки, а также подготовки простой презентации. Автор отвечает на вопросы.	Тема ясно определена и пояснена. Текст/сообщение хорошо структурированы. Все мысли выражены ясно, логично, последовательно, аргументированно. Работа/сообщение вызывает интерес. Автор свободно отвечает на вопросы

### Оценка умений работать с картой и другими источниками географических знаний

№ п/п	Критерии оценки	Баллы	Оценка
1	Правильный, полный отбор источников знаний, рациональное их использование в определенной последовательности; соблюдение логики в описании или характеристике географических территорий или объектов; самостоятельное выполнение и формулирование выводов на основе практической деятельности; аккуратное оформление результатов работы.	5	Отлично
2	Правильный и полный отбор источников знаний, допускаются неточности в использовании карт и других источников знаний, в оформлении результатов.	4	Хорошо
3	Правильное использование основных источников знаний; допускаются неточности в формулировке выводов; неаккуратное оформление результатов.	3	Удовлетворительно

4	Неумение отбирать и использовать основные источники знаний; допускаются существенные ошибки в выполнении задания и в оформлении результатов, полное неумение использовать карту и источники знаний.	2-0	Неудовлетворительно
---	---	-----	---------------------

### Критерии оценки контурных карт

№ п/п	Критерии оценки	Баллы	Оценка
1	Контурная карта заполнена аккуратно, правильно и грамотно. Все географические объекты нанесены верно. Карта сдана на проверку своевременно.	5	Отлично
2	Карта в целом заполнена правильно и аккуратно, но есть небольшие поправки и неправильно указано местоположение 1–3 объектов.	4	Хорошо
3	Оформление контурной карты имеет ряд недостатков и неправильно указана 1/3 часть географических объектов, если оформление контурной карты имеет ряд существенных недостатков и правильно указана меньшая часть основных географических объектов.	3	Удовлетворительно
4	Не выполнены основные требования к оформлению карт, неправильно указаны основные географические объекты.	2-0	Неудовлетворительно

### Таблица соответствия балльно-рейтингового и отметочного контроля

Уровень сформированности компетенций	Сумма рейтинговых баллов	Традиционная оценка
Повышенный	90-100	Отлично
Базовый	75-89	Хорошо
Пороговый	60-74	Удовлетворительно
Недостаточный	Менее 60	Неудовлетворительно

### Критерии оценки дифференцированного зачёта:

Промежуточная аттестация осуществляется в виде дифференцированного зачета.

Дифференцированный зачет – преследует цель оценить работу студента за семестр, полученные теоретические знания, их прочность, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.

№ п/п	Критерии оценки	Баллы	Оценка
1	Обучающийся при ответе на все вопросы: - проявил глубокие, творческие способности в понимании изложении учебно-программного материала; показывает высокий уровень компетентности; - усвоил взаимосвязь основных понятий и дисциплин, их значение для приобретаемой профессии; анализирует основные понятия с точки зрения различных авторов, демонстрируя знание учебной, периодической и монографической литературы, законодательства в рамках тематики дисциплины и практики его применения; - показывает все сторонние и систематические знания теоретического материала; видит междисциплинарные связи; - профессионально, грамотно, последовательно, хорошим языком четко излагает материал, аргументировано формулирует выводы; - полно, грамотно и последовательно изложил ответы на все дополнительные вопросы и задания.	5	Отлично
2	- показывает достаточный уровень компетентности, знания лекционного материала, учебной и методической литературы, законодательства и практики его применения;	4	Хорошо

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- показывает полное, но недостаточно глубокое знание учебно-программного материала, допустил какие-либо неточности в ответах, свободно оперирует понятиями, методами оценки принятия решений;</li> <li>- имеет представление о междисциплинарных связях, увязывает знания, полученные при изучении различных дисциплин, умеет анализировать практические ситуации, но допускает некоторые погрешности;</li> <li>- уверенно и профессионально, грамотным языком, ясно, четко и понятно излагает состояние и суть вопроса; привлекается информативный и иллюстрированный материал, но при ответе допускает некоторые погрешности;</li> <li>- вопросы, задаваемые экзаменатором, не вызывают существенных затруднений. Допускается 1-2 незначительные ошибки.</li> </ul>		
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- показывает поверхностные знания учебно-программного материала, при ответе отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами; однако в целом в полнее ориентируется в профилирующих для данной специальности дисциплинах;</li> <li>- владеет практическими навыками, но чувствует себя не уверенно при анализе междисциплинарных связей;</li> <li>- на поставленные вопросы отвечает не уверенно;</li> <li>- в ответе допущен ряд логических ошибок, аргументы привлекаются недостаточно веские;</li> <li>- ответ композиционно не выстроен, демонстрируется средний уровень владения литературным языком при формулировании тезисов и аргументов;</li> <li>- на поставленные комиссией вопросы затрудняется с ответами, показывает недостаточно глубокие знания. Допускается не более 3–4 ошибок.</li> </ul>	3	Удовлетворительно

4	<p>- не усвоил значительную часть учебно-программного материала или показывает крайне слабые знания учебного материала, низкий уровень компетентности;</p> <p>- демонстрирует крайне неуверенное изложение вопроса;</p> <p>- имеет слабый уровень профессиональных знаний, затрудняется при анализе практических ситуаций; не может привести примеры из реальной практики;</p> <p>- не уверенно и логически не последовательно излагает материал; в ответе присутствуют серьезные нарушения композиционные, речевые и нормативные;</p> <p>- неправильно отвечает на поставленные экзаменатором вопросы или затрудняется с ответом; отказывается от ответа.</p> <p>Ставится при наличии свыше пяти ошибок.</p>	2-0	Неудовлетворительно
---	---	-----	---------------------

#### 4. Контрольно-оценочные средства

##### Материалы оценочных средств для входного контроля

##### Входной тестовый контроль по географии.

##### Вариант I.

1. Какие из перечисленных стран СНГ имеют общую государственную границу с Россией?

- а) Армения, Грузия, Азербайджан
- б) Литва, Латвия, Эстония
- в) Казахстан, Узбекистан, Киргизия
- г) **Беларусь, Украина, Грузия**

2. Сколько морей омывают Россию?

- а) 10
- б) **12**
- в) 8
- г) 16

3. Общая протяженность границ России составляет:

- а) 38 тыс. миль
- б) 20 тыс. км
- в) **60 тыс. км**
- г) 38 тыс. км

4. По общей численности населения Россия занимает в мире:

- а) первое место
- б) третье место

**в) восьмое место**

5. В настоящее время естественное движение населения в России характеризуется:

а) естественным приростом;

**б) естественной убылью**

6. В России преобладает население:

а) мужское

**б) женское**

7. К какой языковой семье принадлежит основная часть населения России?

**а) Индоевропейской**

б) Алтайской

в) Уральской

г) Кавказской

8. Какой из перечисленных городов юга России является наиболее крупным по числу жителей?

1. **Ростов-на-Дону** 2) Сочи 3) Краснодар 4) Ставрополь

9. Укажите 4 вида неисчерпаемых природных ресурсов:

1) руды металлов

2) почвенные

3) топливные

**4) солнечная энергия**

**5) воздух**

б) земля

**7) геотермальная энергия**

**8) энергия приливов и отливов**

10. Расположите нефтяные базы России в порядке убывания их доли в добыче нефти:

1) Волго-Уральский **(3)**

2) Западно-Сибирский **(1)**

3) Баренцево-Печорский **(2)**

11. Дополните фразу: "Крупные месторождения медно-никелевых руд в России расположены..." (выберите 2 правильных ответа)

1) В Калининградской области

**2) На севере Сибири (Норильск)**

3) На Урале

4) На Кавказе

**5) На Кольском полуострове**

12. Атомные электростанции (АЭС) чаще всего расположены:

**1) в районах, бедных энергетическими ресурсами**

2) вблизи транспортных артерий

3) вблизи источников сырья

4) в сейсмических районах

13. Распределите отрасли машиностроения по мере увеличения их металлоемкости:

- 1) автомобилестроение (3)
- 2) энергетическое машиностроение (2)
- 3) приборостроение (1)

14. Характерной чертой постиндустриального общества является (являются):

- 1) преобладание аграрного и лесного хозяйства
- 2) господство промышленного производства
- 3) **преобладание непроизводственной сферы**
- 4) равные доли аграрного, промышленного секторов и непроизводственной сферы в структуре хозяйства

15. К техническим культурам относятся:

- 1) лен
- 2) **лен и сахарная свекла**
- 3) лен, сахарная свекла и рожь

### **Входной тестовый контроль по географии.**

#### **Вариант II.**

1. Протяженность североморского пути от Санкт-Петербурга до Владивостока составляют:

- а) 60150 км.
- б) 38420 км.
- в) **14280 км.**
- г) 20150 км.

2. Площадь территории России составляет...

- а) около 1700 тыс. кв. км
- б) около 17 тыс. кв. км
- в) **около 17 млн. кв. км**
- г) около 17 млн. га

3. Численность населения России в настоящее время (млн. чел.)

- а) около 30
- б) около 125,2
- в) **около 141,7**
- г) около 292,5

4. В настоящее время естественное движение населения Дагестана характеризуется...

- а) естественной убылью
- б) **естественным приростом**

5. Более энерго- и водоемким является производство:

- 1) стали
- 2) пластмасс и химических волокон
- 3) **серной кислоты и удобрений**

6. К какой языковой группе принадлежит основная часть населения России?

- а) Тюркской
- б) **Славянской**
- в) Финской
- г) Монгольской

7. Какое из утверждений верное?

- а) Россия имеет самую высокую среднюю плотность населения в мире

б) Россия имеет высокий естественный прирост населения

в) **В России преобладает городское население**

г) Все утверждения верны

8. *Укажите 4 вида исчерпаемых природных ресурсов:*

1) **руды металлов**

2) **почвенные**

3) **топливные**

4) солнечная энергия

5) воздух

6) **земля**

7) геотермальная энергия

8) энергия приливов и отливов

9. *Какие два из перечисленных бассейнов являются бурогольными?*

1) **Канско-Ачинский**

2) Кузбасс

3) Донбасс

4) **Подмосковный**

5) Печорский

6) Южно-Якутский

10. *Укажите речные системы России, на которых построены самые мощные ГЭС:*

1) Волга и Амур

2) Обь и Лена

3) **Енисей и Ангара**

11. *Главными центрами цветной металлургии в России являются:*

1) **Урал и Центральная Россия;**

2) Центральная Россия и Восточная Сибирь;

3) Восточная Сибирь и Урал

12. *В каком пункте названы только народы европейской части России?*

а) Карелы, башкиры, буряты

б) **Коми, чувашы, татары**

в) Чукчи, татары, коряки

г) Адыгейцы, ненцы, якуты

13. *Для размещения каких отраслей необходимо сочетание наукоемкого, транспортного, трудового факторов?*

1) **автостроения**

2) легкой промышленности

3) лесной промышленности

4) металлургии

14. *Авангардными отраслями НТР являются:*

1) лесная и химическая промышленность, строительство

2) машиностроение, легкая промышленность, растениеводство

3) **энергетика, машиностроение, химическая промышленность**

4) приборостроение, животноводство, легкая промышленность

15. В южных районах России в основном преобладает скотоводство:

- 1) молочное
- 2) мясное

### **Материалы оценочных средств для текущего контроля**

#### **Примерные вопросы для фронтального опроса**

Тема. Источники географической информации.

1. География как наука. Ее роль и значение в системе наук.
2. Назовите источники географической информации.
3. Назовите традиционные и новые методы географических исследований.
4. Какие вы знаете географические карты различной тематики и их практическое использование.
5. Где используются статистические материалы.
6. Какие вы знаете геоинформационные системы.

Тема. Общая характеристика политического устройства мира.

1. Что отражает политическая карта мира.
2. Назовите исторические этапы ее формирования и современные особенности.
3. Приведите примеры суверенных государств и самоуправляющиеся государственные образования.
4. Группировка стран по площади территории и численности населения.
5. Какие вы знаете формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима.
6. Назовите типология стран по уровню социально-экономического развития.
7. Условия и особенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы.

Тема. Взаимодействие человеческого общества и природной среды, его особенности на современном этапе.

1. Что означает выражение «Экологизация хозяйственной деятельности человека»?
2. Дайте определение «географическая среда».
3. Назовите различные типы природопользования.
4. Перечислите антропогенные природные комплексы.
5. Перечислите геоэкологические проблемы.

Тема. Природные условия и природные ресурсы.

1. Назовите виды природных ресурсов.
2. Ресурсообеспеченность.
3. Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши.
4. Ресурсы Мирового океана.
5. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный

потенциал.

Тема. Численность населения мира и ее динамика.

1. Назовите наиболее населенные регионы и страны мира.
2. Перечислите типы воспроизводства населения.
3. В чем суть демографической политики.
4. Дайте характеристику половой и возрастной структуре населения.

Тема. Качество жизни населения.

1. Охарактеризуйте понятие «качество жизни населения».
2. В чем территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения.
3. Трудовые ресурсы и занятость населения.
4. Экономически активное и самодеятельное население.
5. Социальная структура общества.
6. Качество рабочей силы в различных странах мира.
7. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения.

Тема. Размещение населения по территории земного шара.

1. Какова средняя плотность населения в регионах и странах мира.
2. Какие виды миграции населения и их основные направления вы знаете.
3. Урбанизация. «Ложная» урбанизация, субурбанизация, рурбанизация.
4. Каковы масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира.
5. Покажите на карте города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы.

Тема. География отраслей первичной сферы мирового хозяйства.

1. Какова территориальная структура мирового хозяйства, исторические этапы ее развития.
2. Назовите современные особенности развития мирового хозяйства.
3. Международная специализация и кооперирование Региональная интеграция.
4. Сельское хозяйство и его экономические особенности.
5. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство.
6. «Зеленая революция» и ее основные направления.

Тема. География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства.

1. Каковы основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике.
2. Дайте характеристику отраслевой структуре мирового хозяйства.
3. Назовите географические особенности мирового потребления минерального топлива, развития мировой электроэнергетики, черной и цветной металлургии, машиностроения, химической, лесной (перерабатывающие отрасли) и легкой промышленности.

Тема. География отраслей третичной сферы мирового хозяйства.

1. Какие отрасли входят в третичную сферу мирового хозяйства?
  2. Охарактеризуйте транспортный комплекс и его современная структура.
  3. В чем заключаются географические особенности развития различных видов мирового транспорта.
  4. Покажите на карте крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты.
  5. Дифференциация стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг.
  6. Перечислите современные особенности международной торговли товарами.
  7. Покажите на карте ведущие регионы и страны мира по уровню экономического развития.
- «Мировые» города

Тема. География населения и хозяйства Зарубежной Европы.

1. Каково место и роль Зарубежной Европы в мире.
2. Особенности географического положения региона.
3. Особенности политической системы Зарубежной Европы.
4. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства Зарубежной Европы.
5. Отрасли международной специализации Зарубежной Европы.
5. Территориальная структура хозяйства Зарубежной Европы.
6. Великобритания и Германия как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия их формирования и развития.

Тема. География населения и хозяйства Зарубежной Азии.

1. Место и роль Зарубежной Азии в мире.
2. Особенности географического положения Зарубежной Азии.
3. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства.
4. Отрасли международной специализации Зарубежной Азии.
5. Территориальная структура хозяйства Зарубежной Азии.
6. Интеграционные группировки Зарубежной Азии.
7. Япония, Китай и Индия как ведущие страны Зарубежной Азии. Условия их формирования и развития.
8. Особенности политической системы Зарубежной Азии.
9. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.

Тема. География населения и хозяйства Северной и Латинской Америки.

1. Место и роль Северной Латинской Америки в мире.
2. Особенности географического положения региона.
3. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства Северной и Латинской Америки.

4. Отрасли международной специализации. Условия их формирования и развития.
5. Особенности политической системы.
6. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и экономически районы.
7. Ведущие страны Северной и Латинской Америки (США, Бразилия, Мексика).

Тема. География населения и хозяйства Австралии и Океании.

1. Место и роль Австралии и Океании в мире.
2. Особенности географического положения региона.
3. Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства Австралии и Океании.
4. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии.

Тема. География населения и хозяйства Африки.

1. Место и роль Африки в мире.
2. Особенности географического положения Африки.
3. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства Африки.
4. Отрасли международной специализации Африки.
5. Территориальная структура хозяйства Африки.
6. Интеграционные группировки Африки.

Тема. Характеристика современного этапа социально-экономического развития.

1. Россия на политической карте мира, покажите на карте.
2. Какие произошли изменения географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX—XXI веков.

Тема. Место России в мировом хозяйстве и международном географическом разделении труда.

1. Каково участие России в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей.
2. Каковы особенности территориальной структуры хозяйства России.
3. География отраслей международной специализации России.

Тема. Глобальные проблемы человечества.

1. Дайте характеристику одной из глобальных проблем (на выбор студента): сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы.
2. Перечислите возможные пути решения глобальных проблем человечества (она на выбор студента).

3. Роль географии в решении глобальных проблем человечества.

**Тестирование по теме: «Введение».**

**Вариант I.**

1. Найдите правильные пары названий стран гигантов по площади и их столицам:

- а) США — Нью-Йорк;
- б) Великобритания — Лондон;
- в) Австралия — Канберра;**
- г) Канада — Оттава;**
- д) Китай — Шанхай.

2. Найдите правильные пары названий стран гигантов по населению и их столицам:

- а) Нигерия — Каир;
- б) Индонезия — Джакарта;**
- в) Пакистан — Исламабад;**
- г) Саудовская Аравия — Эр-Рияд;
- д) Канада — Оттава.

3. Выберите правильные пары названий государств и частей Мирового океана, к которым они имеют выход:

- а) Испания — Средиземное море;**
- б) Турция — Красное море;
- в) Индия — Бенгальский залив;**
- г) Венесуэла — Карибское море;**
- д) Эфиопия — Аравийское море.

4. Указать страну - столицу с самой высокой плотностью населения:

- а) Россия – Москва;                      г) Китай – Пекин;
- б) Бангладеш – Дакка;**                д) Канада – Оттава
- в) Испания – Мадрид;

5. Какие из указанных государств не являются ключевыми развивающимися странами?

- а) Турция;**
- б) Бразилия;
- в) Индия;
- г) Мексика;
- д) Индонезия.**

6. Какие из указанных государств относятся к подгруппе наименее развитых стран?

- а) Мозамбик;**                                г) Эфиопия;
- б) Саудовская Аравия;                    д) Чили.
- в) Индия;

7. Какие из указанных стран являются государствами с федеративным административно-территориальным устройством?

- а) Италия;                                      г) Швеция;
- б) США;**                                        д) Индия.

- в) Швейцария.
8. *Выберите правильные утверждения.*
- а) Великобритания — конституционная монархия, унитарное государство.
- б) Бельгия — республика, федеративное государство.
- в) США — республика, федеративное государство.**
- г) Индия — конституционная монархия, федеративное государство.
- д) Саудовская Аравия — абсолютная монархия, унитарное государство.**
9. *Установите соответствие:*

- |             |  |
|-------------|--|
| 1. Польша.  | А. Государство в составе Содружества.                |
| 2. Канада.  | Б. Государство в составе СНГ.                        |
| 3. Россия.  | В. Государство член НАТО.                            |
| 4. Франция. | Г. Самое большое федеративное государство мира.      |
| 5. Украина. | Д. Одна из самых экономически развитых стран Европы. |

**Ответ: 1-В; 2-А,В; 3-Б,Г; 4-Д,В; 5-Б**

10. *Выберите правильные утверждения.*

- а) Политическая география изучает формирование политической карты мира.**
- б) ООН играет активную роль в урегулировании глобальных конфликтов, но не вмешивается в решение региональных и локальных.
- в) В последнее десятилетие XX в. на политической карте Африки не появилось ни одного нового государства.**
- г) Влияние Китая на события в мире будет усиливаться в связи с высокими темпами роста его экономики.

### Тестирование по теме: «Введение».

#### Вариант II.

1. *Какие из указанных стран являются одновременно гигантами и по площади, и по населению?*

- а) Китай;** г) Пакистан;
- б) Канада; д) США.
- в) Россия;

2. *Какие из указанных городов являются столицами стран гигантов и по площади, и по населению?*

- а) Абуджа; г) Гавана;
- б) Бразилиа;** д) Дели.
- в) Вашингтон;**

3. *Выберите страну, имеющую выход к морю:*

- а) Финляндия;** г) Нигер;
- б) Монголия; д) Непал.
- в) Словакия;

4. *Какие из перечисленных стран не входят в Содружество, возглавляемое Великобританией?*

- а) Азербайджан;** г) Новая Зеландия;

б) Австралия; д) Канада.

**в) Египет;**

5. *Какие из указанных стран относятся к нефтеэкспортирующим государствам?*

а) Швеция; г) Сингапур;

**б) Кувейт; д) Саудовская Аравия.**

**в) Бруней;**

6. *Какие из указанных стран относятся к группе наиболее отсталых?*

а) Иран; г) **Афганистан;**

**б) Бангладеш; д) Аргентина.**

в) Венгрия;

7. *Какие из указанных стран имеют унитарное административно-территориальное устройство?*

**а) Франция;**

б) Объединенные Арабские Эмираты;

**в) Италия;**

г) Швейцария;

д) Мексика.

8. *Выберите варианты, в которых оба названных государства являются республиками с федеративным устройством:*

а) Финляндия, Мексика;

б) Пакистан, Бразилия;

в) Индия, Малайзия;

г) Швейцария, Швеция;

**д) Германия, США.**

9. *Какие из указанных стран отвечают одновременно трем условиям:*

1) не являются членами СНГ;

2) не входят в Содружество, возглавляемое Великобританией;

3) не входят в военно-политические организации?

а) Австралия; г) **Швеция;**

**б) Финляндия; д) Дания.**

в) Белоруссия;

10. *Выберите правильное утверждение.*

а) Геополитика не имеет ничего общего с политикой государства по отношению к его соседям.

**б) Влияние Германии на события в мире в ближайшее время будет усиливаться благодаря ее стабильному экономическому развитию.**

в) Присутствие войск ООН в ряде стран будет способствовать нагнетанию напряженности между конфликтующими сторонами и осложнять обстановку в регионе.

г) В начале XXI в. на политической карте Южной Америки появится много новых государств.

**Вариант I.**  
**Географический диктант: «Общая характеристика Зарубежной Европы».**

1. Страна - банкир в регионе ...(**Швейцария**)
2. Самая цветочная страна Европы и мира ...(**Нидерланды**)
3. Молочная ферма Европы ...(**Дания**)
4. Страна, которая славится производством горных лыж ... (**Австрия**)
5. Международный пролив Европы соединяющий Средиземное море и Атлантический океан...(**Гибралтарский**)
6. Страна – главный парфюмер Европы...(**Франция**)
7. Страна Европы, которая впервые начала использовать энергию ветра ...(**Дания**)
8. Страна - законодательница мод ...(**Франция - Париж**)
9. Страна – « уэрта» - сад Европы, первое место по выращиванию апельсинов..(**Испания**)
10. Город – государство, где 80 % населения – служители церкви...(**Ватикан**)
11. Страна – производитель автобусов «Икарус»...(**Венгрия**)
12. Страна – аптека в Европе, лидер по производству лекарств...(**Германия**)
13. В стране известная фабрика «Кох - и - Нор» по производству карандашей...(**Чехия**)
14. Какая страна Европы отвоёвывает свою территорию у моря...(**Нидерланды**)
15. Страна – производитель автомобилей «Вольво»...(**Швеция**)
16. Самый крупный поставщик розового масла на мировой рынок...(**Болгария**)
17. Страна – обувной цех региона ...(**Италия**)
18. Страна – лидер по производству пива в Европе с древнейших времён...(**Германия**)
19. Страна – родина Х. Колумба и Магеллана ...(**Х. Колумб, испанский мореплаватель итальянского происхождения**); (**Магеллан по происхождению португалец**).
20. Страна – родина Бетховена ...(**Немецкий композитор и пианист, представитель «венской классической школы»**)

**Вариант II.**  
**Географический диктант: «Общая характеристика Зарубежной Европы».**

1. Страна Рафаэля и Леонардо да Винчи...(**Италия**)
2. «Лесной цех» Европы...(**Швеция и Финляндия**)
3. Самая «химизированная» страна... (**ФРГ**)
4. Страна - производитель автомобилей марки «Фиат»...(**Италия**)
5. Страна, занимающая I место по выплавке чугуна и стали на душу населения... (**Люксембург**)
6. Страна – лидер по производству бумаги...(**Финляндия**)

7. Страна, которую все знают по высококачественному сыру, шоколаду и часам... (**Швейцария**)
8. «Рыбный цех» региона... (**Исландия, Норвегия, Дания**)
9. Мировой центр обработки алмазов...(**Бельгия, Антверпен**)
10. Страна-производитель сыра «Рокфор»...(Франция)
11. Страна, на территории которой находится месторождение железных руд мирового значения Кируна ... (**Швеция**)
12. Главная «швейная фабрика» региона...(Португалия)
13. Страна-производитель спортивной обуви и одежды фирмы «Адидас»...(Германия)
14. Страна – родина паровозов и метрополитена... (**Франция**)
15. Крупный центр шелковой ярмарки в мире...(город **Лион, Франция**)
16. Страна занимающая 1-ое место в мире по выращиванию винограда и по производству вин...(Италия)
17. Город на воде...(Венеция)
18. В какой стране Европы к женщинам обращаются «пани»...(Польша)
19. Не Италия, а государственный язык итальянский...(Сан – Марино)
20. Самая длинная река Зарубежной Европы...(Дунай)

**Тестирование по теме: «Общая характеристика Зарубежной Европы»**  
**Вариант I.**

1. Найдите варианты, в которых верно указаны названия морей и стран, которые они омывают:

- а) Норвежское, Балтийское — Швеция;
- б) Северное, Средиземное — Великобритания;
- в) Северное, Балтийское — Германия;**
- г) Черное, Адриатическое — Италия;
- д) Норвежское, Баренцево — Норвегия.**

2. Найдите варианты, в которых верно указаны страны, граничащие друг с другом:

- а) Польша, Чехия, Германия;**
- б) Италия, Австрия, Венгрия;
- в) Испания, Франция, Швейцария;
- г) Норвегия, Швеция, Финляндия;**
- д) Словакия, Литва, Польша.

3. Какие государства с монархической формой правления входят в Европейский союз?

- а) Нидерланды;**
- б) Испания;**
- в) Португалия;
- г) Монако;
- д) Таиланд.

4. Выберите вариант, в котором верно указана языковая группа и религия населения Норвегии:

- а) германская группа, православие;
- б) романская группа, ислам;
- в) финская группа, протестантизм;**
- г) германская группа, протестантизм;**
- д) славянская группа, католицизм.

5. *Какая из указанных агломераций является самой южной?*

- а) Лондонская;
- б) Миланская;**
- в) Парижская;
- г) Верхнесилезская;
- д) Рурская.

6. *Выберите правильные варианты ответа.*

*Первое место в зарубежной Европе занимают:*

- а) по добыче нефти — Нидерланды;
- б) по добыче железной руды — Норвегия;
- в) по добыче каменного угля — Германия;**
- г) по выплавке алюминия — Норвегия;**
- д) по производству автомобилей — Швеция.

7. *Какие отрасли характерны для средневропейского типа сельского хозяйства?*

- а) свиноводство и птицеводство;**
- б) горно-пастбищное овцеводство;
- в) молочно-мясное животноводство;**
- г) выращивание серых хлебов;
- д) субтропическое земледелие.

8. *Выберите неправильное утверждение.*

- а) Германия занимает 1-е место в зарубежной Европе по длине железных дорог, а ее транспортная сеть имеет многоцентровую конфигурацию.
- б) На севере Франции, в Лотарингии, формируется важный научно-производственный центр «Долина высокой технологии».
- в) Страны зарубежной Европы превосходят США по производству автомобилей и промышленных роботов.**
- г) В Италии туристов привлекают достопримечательности, приморские и горные рекреационные зоны.
- д) Экологическая ситуация в восточной части зарубежной Европы значительно хуже, чем в западной.

9. *Выберите высокоразвитый район зарубежной Европы:*

- а) Рур;**
- г) Большой Париж;**
- б) Северное море;
- д) остров Сицилия.
- в) Португалия;

10. *Страны какого субрегиона зарубежной Европы экспортируют бумагу, целлюлозу, пиломатериалы?*

- а) Западная Европа;
- в) Северная Европа;**
- б) Восточная Европа;
- г) Южная Европа.

**Тестирование по теме: «Общая характеристика Зарубежной Европы».**  
**Вариант II.**

1. Найдите варианты, в которых верно указаны названия морей и стран, которые они омывают:

- а) Адриатическое, Средиземное — Италия;
- б) Черное, Эгейское — Греция;
- в) Ирландское, Средиземное — Франция;
- г) Северное, Балтийское — Дания;
- д) Средиземное, Ионическое — Испания.

2. Найдите варианты, в которых верно указаны страны, граничащие друг с другом:

- а) Белоруссия, Польша, Болгария;
- б) Словения, Хорватия, Швейцария;
- в) Греция, Албания, Македония;
- г) Дания, Германия, Чехия;
- д) Нидерланды, Бельгия, Германия.

3. Выберите государства, которые входят в Европейский союз:

- а) Швейцария;
- б) Бельгия;
- в) Финляндия;
- г) Великобритания;
- д) Австрия.

4. Выберите вариант, в котором верно указаны языковая группа и религия населения Польши:

- а) германская группа, католицизм;
- б) славянская группа, православие;
- в) романская группа, протестантизм;
- г) кельтская группа, ислам;
- д) славянская группа, католицизм.

5. Выберите варианты, где верно указаны страны, в которых находятся данные агломерации:

- а) Рурская — Германия;
- б) Миланская — Франция;
- в) Лионская — Италия;
- г) Верхнесилезская — Чехия;
- д) Бирмингемская — Великобритания.

6. Выберите правильные варианты ответа.

Первое место в зарубежной Европе занимают:

- а) по добыче газа — Дания;
- б) по валовому сбору пшеницы — Франция;
- в) по производству стали — Испания;
- г) по производству автомобилей — Германия;
- д) по производству электроэнергии — Венгрия.

7. Какие черты характерны для западноевропейского типа транспортной системы?

- а) по дальности перевозок уступает транспортным системам США и России;
- б) каркас сухопутной транспортной системы образуют магистрали меридионального направления;
- в) густота транспортной сети очень велика;**
- г) между транспортными системами Западной и Восточной Европы нет транспортных коридоров;**
- д) ведущая роль в перевозке пассажиров и грузов принадлежит автомобильному транспорту.**

8. Выберите неверные утверждения.

- а) В границах «центральной оси развития» сосредоточено около половины экономического потенциала зарубежной Европы.**
- б) В начале XXI в. в результате проведения региональной политики на севере Италии начнет формироваться новый промышленный район.
- в) В результате проведения региональной политики в Рурском промышленном районе улучшится экологическая ситуация.
- г) Экономические реформы в странах Восточной Европы приведут к резкому увеличению доли занятых в сельском хозяйстве.**
- д) На рубеже XX—XXI вв. возрастет значение района Ниццы на юге Франции как района высоких технологий.

9. Выберите старопромышленный район зарубежной Европы:

- а) Рур;**
- б) Северное море;
- в) Португалия;
- г) Большой Париж;
- д) Роттердам.

10. Страны какого субрегиона зарубежной Европы экспортируют цитрусовые, вина, оливковое масло?

- а) Западная Европа;
- б) Восточная Европа;
- в) Северная Европа;
- г) Южная Европа.**

### Тестирование по теме: «Субрегионы Зарубежной Азии».

#### Вариант I.

1. Площадь территории Азии

**а. 27.7 млн.км<sup>2</sup>**

б. 30 млн.км

в. 17 млн.км

2. Монголия простирается с запада на восток

а. 2,4 тыс.км

б. 5 тыс.км

**в. 1,6 тыс.км**

3. Самое большое по площади государство, не имеющее выхода к морю

а. Казахстан

**б. Монголия**

- в. Турция
4. Найди правильный ответ
- а. в колониях Азии проживает 10% населения
- б. в заруб. Азии преобладают республики**
- в. в складчатых областях преобладают осадочные полезные ископаемые
5. Сакура это -
- а. дикая вишня**
- б. дикая яблоня
6. Главные партнеры Китая
- а. Монголия Япония
- б. Япония США**
- в. Россия Корея
7. 1. Япония простирается с С на Ю на :
- а. 2,5 тыс. км**
- б. 1,4 тыс. км
- в. 2,4 тыс. км
8. Отметьте правильные утверждения:
- а. Китай – 3 по размерам территория страна мира**
- б. морские границы Китая длиннее сухопутных
- в. районы рисосеяния - Средиземноморье
9. Сколько народов проживает в Азии
- а. 100
- б. 1000**
- в. 10000
10. На какой стадии развития находится Китай
- а. индустриальной
- б. аграрной
- в. постиндустриальной**
11. Назовите НИС Азии
- а. Респ. Корея, Сингапур, Тайвань**
- б. Китай Тай-ланд Монголия
12. Район субтропического земледелия характерен для
- а. средиземноморья
- б. Юго– Восточной Азии**
- в. восточной Азии
13. Какой вид транспорта отсутствует в Японии
- а. железнодорожный речной
- б. речной трубопроводный
- в. речной гужевой**
14. Плотность населения Японии.
- а. 340 чел.**
- б. 100 чел.
- в. 500 чел.
15. Главные отрасли легкой промышленности Индии

- а. хлопчатобумажная обувная  
**б. джутовая швейная хлопчатобумажная**  
 в. трикотажная швейная
16. К какому типу воспроизводства относится Япония  
 а. 1 тип  
**б. 2 тип**
17. Самая редконаселенная страна мира  
**а. Монголия**  
 б. Бангладеш
18. Какую религию исповедуют японцы  
 а. конфуцианство  
**б. синтоизм**  
 в. индуизм
19. Традиционная отрасль Японии  
 а. свиноводство  
**б. рыболовство**  
 в. птицеводство
20. Столица Индии? (**Дели**); Столица Китая? (**Пекин**); Столица Японии?  
**(Токио)**
21. Какие природные условия преобладают в Азии  
 а. равнины  
**б. пустыни и высокогорье**
22. Какая форма сельского расселения характерна для стран Азии  
 а. ферма  
**б. поселок**  
 в. деревня

**Тестирование по теме: «Субрегионы Зарубежной Азии».**  
**Вариант II.**

1. Сколько стран на политической карте Азии?  
 1. **40**      2. 50      3. 52      4. 55
2. Самая крупная страна Азии.  
 1. Саудовская Аравия    2. Казахстан      **3. Китай**      4. Индия.
3. Самая многочисленная страна Азии.  
 1. Бангладеш      **2. Китай**      3. Индия      4. Индонезия
4. Самая развитая страна Азии.  
 1. Китай      2. Турция      **3. Япония**      4. Израиль
5. Самая отсталая страна Азии.  
 1. Йемен      2. Монголия      **3. Афганистан**      4. Шри-Ланка
6. Установите соответствие:
- | <u>Регион</u>         | <u>Страна</u> |
|-----------------------|---------------|
| 1. Юго-Западная Азия  | А. Камбоджа   |
| 2. Южная Азия         | Б. Ирак       |
| 3. Юго-Восточная Азия | В. Монголия   |

4. Восточная Азия Г. Бангладеш

**Ответ: 1-Б; 2-Г; 3-А; 4-В**

7. Страны Азии с формой правления - конституционная монархия.

**1. Камбоджа 2. Япония 3. Сирия 4. Таиланд**

8. Страны Азии с формой правления – республика.

**1. Филиппины 2. ОАЭ 3. Индия 4. Монголия**

9. Страна Азии с формой правления – абсолютная монархия.

**1. Кувейт 2. Оман 3. Бруней 4. Саудовская Аравия**

10. Установите соответствие:

Страна

Столица

1. Индонезия

А. Пекин

2. Пакистан

Б. Астана

3. Саудовская Аравия

В. Джакарта

4. Казахстан

Г. Эр-Рияд

5. Китай

Д. Исламабад

**Ответ: 1-В; 2-Д; 3-Г; 4-Б; 5-А**

11. Федеративное административно-территориальное деление имеют:

**1. Индия 2. ОАЭ 3. Южная Корея 4. Пакистан**

12. Самый высокий показатель индекса человеческого развития в:

**1. Япония 2. Сингапур 3. Израиль 4. Мальдивы**

13. Самый большой показатель ВВП в:

**1. Япония 2. Китай 3. Иран 4. Индия**

14. Самый большой показатель ВВП на душу населения в:

**1. Япония 2. Йемен 3. Сингапур 4. Катар**

15. Самые распространенные языки в Азии.

**1. Арабский 2. Хинди 3. Китайский 4. Английский**

16. Самая большая агломерация в Азии:

**1. Шанхай 2. Мумбаи 3. Токио 4. Джакарта**

17. Самая «городская» страна Азии:

**1. Япония 2. Сингапур 3. Непал 4. Лаос**

18. Самая распространенная религия в Азии.

**1. Христианство 2. Ислам 3. Буддизм 4. Индуизм**

19. Крупнейший центр иммиграции в Азии:

**1. о. Тайвань 2. Персидский залив 3. Западный Китай 4. Израиль**

### **Тестирование по теме: «Северная Америка».**

#### **Вариант I.**

1. Какие страны относят к Северной Америке в экономической и социальной географии?

а) все страны, входящие в организацию НАФТА;

б) все страны материка Северная Америка;

в) Мексику и США;

г) США и Канаду.

2. Каково население Северной Америки?

а) более 300 млн чел.; в) 280 млн чел.; б)

более 1 млрд чел.; г) 30,5 млн чел.

3. Выберите вариант, в котором верно указаны государства, с которыми граничат США, и природные рубежи, по которым эти границы проходят:

а) Мексика — река Гудзон;

б) Куба — озеро Гурон;

в) Канада — озеро Верхнее;

г) Россия — Гибралтарский пролив;

д) Дания — море Бофорта.

4. Выберите верное утверждение.

а) Большая часть негритянского населения проживает на Западе США.

б) Численность населения США равна численности населения Франции и Великобритании вместе взятых.

в) Быстрее всего растет население таких штатов, как Техас, Калифорния и Флорида.

г) Современная американская нация — это результат этнического смешения европейских переселенцев и индейцев.

д) Резкое преобладание мужского населения США над женским отмечается в возрастной группе 50 – 55 лет.

5. Выберите варианты, в которых верно указаны мегалополисы, к которым относятся названные города:

а) Бостон — Северо-Восточный;

б) Вашингтон — Калифорнийский;

в) Чикаго — Приозерный;

г) Детройт — Калифорнийский;

д) Нью-Йорк — Приозерный.

6. Найдите вариант, в котором неверно указана особенность одного из названных городов:

а) Детройт — «автомобильная столица»;

б) Лос-Анджелес — «авиаракетно-космическая столица»;

в) Сиэтл — главная вотчина компании «Боинг»;

г) Чикаго — «столица кулинарии»;

д) Хьюстон — «нефтехимическая столица».

7. Какая из указанных характеристик относится к промышленному поясу Центральной и Южной Калифорнии?

а) Главная отрасль специализации — нефтепереработка и нефтехимия;

б) доля в промышленном производстве США — 50%;

в) здесь сосредоточено автомобилестроение, станкостроение, сельскохозяйственное машиностроение и судостроение;

г) преобладают новейшие наукоемкие отрасли.

8. Какие сельскохозяйственные пояса сформировались на Центральных равнинах?

- а) кукурузный;
- б) молочный;
- в) хлопковый;
- г) мясной;
- д) пшеничный

9. Какие из указанных характеристик относятся к Канаде?

- а) доля в мировом ВВП — более 20% ;
- б) занимает 1-е место в мире по добыче асбеста, урановых и цинковых руд; в) отрасли международной специализации — горнодобывающая промышленность, цветная металлургия, деревообрабатывающая промышленность и сельское хозяйство;
- г) машиностроение известно продукцией автомобилестроения, авиаракетно-космической промышленности и электроники;
- д) занимает 1-е место в мире по выпуску высокотехнологичной и наукоемкой продукции.

10. Какой макрорегион США занимает 1-е место в стране по добыче нефти и газа, угля, фосфоритов, по мощности электростанций и нефтехимических комбинатов?

- а) Северо-Восток;
- б) Средний Запад;
- в) Юг;
- г) Запад.

### Тестирование по теме: «Северная Америка».

#### Вариант Ц.

1. Какие из указанных стран не входят в регион «Северная Америка», выделяемый экономико-географами?

- а) Канада;
- б) Мексика;
- в) Бразилия;
- г) США;
- д) Гондурас

2. Выберите вариант, в котором страны расставлены по мере уменьшения численности их населения:

- а) Индия, Индонезия, США;
- б) США, Канада, Мексика;
- в) США, Великобритания, Россия;
- г) Китай, Канада, Бразилия;
- д) Китай, Индия, США.

3. Выберите вариант, в котором верно указаны государства, с которыми граничат США, и природные рубежи, по которым эти границы проходят:

- а) Мексика — река Рио-Гранде;
- б) Куба — озеро Гурон;
- в) Канада — Большое Солёное озеро;

- г) Россия — пролив Босфор;  
д) Дания — Гренландское море.
4. Выберите верное утверждение.
- а) Около 80% прироста населения США обеспечивается за счет иммиграции.  
**б) Большая часть негритянского населения проживает на Западе США.**  
**в) Доля индейцев и эскимосов в населении США - менее 1%.**  
г) Ухудшение экологической и транспортной ситуации особенно быстро происходит на городских окраинах и приводит к концентрации населения в центрах городов.
- д) Примерами американских городов-миллионеров, расположенных на Великих озерах, служат Чикаго, Даллас, Детройт и Бостон.**
5. Выберите вариант, в котором верно указана принадлежность города к одному из мегалополисов США:
- а) Бостон — Приозерный;  
б) Чикаго — Северо-Восточный;  
**в) Сан-Диего — Калифорнийский;**  
г) Филадельфия — Приозерный;  
д) Хьюстон — Северо-Восточный.
6. Выберите вариант, в котором верно указана особенность одного из названных штатов США:
- а) Нью-Йорк — «солнечный штат»;  
б) Иллинойс — «штат кактусов»;  
в) Техас — «штат ананасов и вулканов»;  
**г) Мичиган — «автомобильный штат»;**  
д) Невада — «мастерская нации».
7. Какая из указанных характеристик относится к Северному промышленному поясу США?
- а) главная отрасль специализации — нефтепереработка и нефтехимия;  
**б) доля в промышленном производстве США — 50%;**  
**в) специализируется на выпуске трудоемкой и энергоемкой продукции;**  
г) преобладают новейшие наукоемкие отрасли;  
д) сформировался на побережье Мексиканского залива.
8. Какие сельскохозяйственные пояса сформировались около Великих озер?
- а) кукурузный;**  
б) табачный;  
в) хлопковый;  
**г) мясной;**  
**д) молочный.**
9. Выберите неверное утверждение.
- а) США экспортируют не только машины и оборудование, но и сырье.  
б) Река Миссисипи соединена каналом с системой Великих озер.  
в) Среди всех стран мира США занимают 1-е место по внешнеторговому обороту.

г) Из-за отсутствия удобных бухт на побережье Мексиканского залива нет портово-промышленных комплексов.

д) Самый крупный транспортный узел США — Чикаго.

10. Какие из указанных характеристик относятся к Канаде?

а) В промышленности страны представлены все существующие отрасли и подотрасли.

б) Население и хозяйство страны сконцентрированы вдоль ее южной границы.

в) Среди технических культур широко распространены хлопчатник и сахарный тростник.

г) Тихоокеанский экономический район является главным «лесным цехом» страны.

д) Страна занимает 1-е место в мире по выпуску высокотехнологичной и наукоемкой продукции.

### Тестирование по теме:

### «Общая экономико-географическая характеристика Латинской Америки». Вариант I.

1. Установите соответствие:

Тип развивающихся стран:

1) ключевые;

2) отсталые;

Страны:

А. Перу, Чили, Аргентина;

Б. Непал, Чад, Гаити;

В. Индия, Бразилия, Мексика.

**Ответ: 1-В; 2-Б**

2. Второй тип воспроизводства характерен для стран:

1) Бразилии;

2) Бразилии и Индонезии;

**3) Бразилии и Аргентины.**

3. Дополните: Этнический состав населения Бразилии представлен... (смешение индейцев, негров и европейских иммигрантов)

4. Крупнейшими производителями нефти в мире являются страны:

**1) Венесуэла и Колумбия;**

2) Бразилия;

3) Чили.

5. В состав Латинской Америки входят:

А) Южная Америка.

**Б) Южная Америка и юг Северной Америки.**

6. Наибольшее значение для ЭГП Латинской Америки имеет:

**А) близость США**

Б) наличие двух морских фасадов

В) удалённость от горячих точек

7. Из государств Южной Америки не имеют выхода к морю:

А) Уругвай и Парагвай

**Б) Парагвай и Боливия**

В) Боливия и Уругвай

8. Основной язык большинства стран:

А) английский

**Б) испанский**

В) португальский

9. Дети от брака европейца с негритянкой называется

А) самбо

**Б) мулаты**

В) метисы

10. Выберите из списка страны, которые производят следующие товары:

**А) медь Чили**

Б) бокситы Бразилия

В) свинец Перу

11. Столицей государства Перу является город:

**А) Лима**

Б) Бастер

В) Кито

12. В структуре растениеводства стран Латинской Америки ведущая роль принадлежит выращиванию культур:

**1) зерновых**

2) кормовых

3) технических.

**Тестирование по теме: «Общая экономико-географическая характеристика Латинской Америки».**

**Вариант II.**

1. Достаточно урбанизированы территории:

**1) Аргентина**

2) Перу

3) Чили

2. Дополните:

Географическое положение Латиноамериканских стран состоит в том, что...**(они имеют близость к США)**

3. Расположите крупнейшие агломерации по мере возрастания численности населения:

А) Сан-Паулу

Б) Мехико

В) Буэнос-Айрес

**Ответ: Б,В, А**

4. В структуре промышленности большинства стран Латинской Америки ведущее место принадлежит:

**А) добывающей**

Б) обрабатывающей

- В) АПК
5. Большая часть промышленной продукции наиболее развитых стран Латинской Америки производится:
- А) в столичных регионах**
- Б) на побережье
- В) на периферии
6. Бразилия занимает первое место в мире по производству:
- А) кофе**
- Б) кофе и сахарного тростника
- В) кофе, сахарного тростника и хлопчатника
7. По общим объемам промышленной и сельскохозяйственной продукции первое место среди развивающихся стран занимает:
- 1) Боливия
- 2) Бразилия**
- 3) Мексика
8. По форме правления Бразилия-это:
- 1) унитарная республика
- 2) федеративная республика**
- 3) монархия
9. Из отраслей электроэнергетики в Бразилии преобладают:
- 1) АЭС
- 2) ГЭС
- 3) ТЭС**
10. Крупные земельные владения в Латинской Америке называют:
- 1) латифундии**
- 2) fazenda
- 3) эстансии
11. Столицей государства Перу является город:
- А) Лима**
- Б) Бастер
- В) Кито
12. В структуре растениеводства стран Латинской Америки ведущая роль принадлежит выращиванию культур:
- 1) зерновых**
- 2) кормовых
- 3) технических

### Тестирование по теме:

### «Общая экономико-географическая характеристика Африки».

### Вариант I.

1. Африка по размерам территории занимает среди всех регионов мира место:
- 1) первое;      **2) второе;**      3) третье;      4) четвертое.
2. Найдите ошибку в перечне африканских стран, не имеющих выхода к Мировому океану:



- 1) **субтропическое земледелие;**
  - 2) добыча бокситов и медных руд;
  - 3) лесная и деревообрабатывающая промышленность;
  - 4) **добыча нефти и газа.**
2. Тропическая Африка характеризуется:
- 1) высоким уровнем урбанизации, поскольку здесь много городов-миллионеров;
  - 2) высоким уровнем урбанизации, поскольку здесь много промышленных центров;
  - 3) **низким уровнем урбанизации, поскольку здесь невелика численность населения;**
  - 4) низким уровнем урбанизации, поскольку здесь преобладает сельское хозяйство.
3. В сельском хозяйстве Тропической Африки преобладает:
- 1) растениеводство;
  - 2) **животноводство;**
  - 3) все эти отрасли развиты примерно в равной степени.
4. ЮАР выделяется среди стран Африки:
- 1) самой большой площадью;
  - 2) самой большой численностью населения;
  - 3) самым высоким естественным приростом населения;
  - 4) **самым высоким уровнем социально-экономического развития.**
5. Найдите ошибку в перечне сельскохозяйственных продуктов, которые производятся в ЮАР:
- 1) шерсть; 2) зерно; 3) **финики;** 4) субтропические фрукты.
6. Африка по численности населения занимает среди всех регионов мира место:
- 1) первое; 2) **второе;** 3) третье; 4) четвертое.
7. Найдите ошибку в перечне африканских стран, имеющих выход к Мировому океану:
- 1) Алжир; 2) Мавритания; 3) Ангола 4) **Ботсвана.**
8. Выберите полезные ископаемые, по запасам которых Африка занимает первое место среди других регионов мира:
- 1) золото и нефть; 2) нефть и природный газ;
  - 3) природный газ и алмазы; 4) **алмазы и золото.**
9. Большие запасы лесных и гидроэнергетических ресурсов имеются в:
- 1) большинстве стран Африки;
  - 2) северной части Африки;
  - 3) **центральной (экваториальной) части Африки;**
  - 4) южной части Африки.
10. Показатели уровня урбанизации в Африке низкие, но они:
- 1) **растут самыми высокими темпами в мире;**
  - 2) растут такими же темпами, как и в целом по миру;
  - 3) растут низкими темпами;
  - 4) сокращаются, то есть в Африке растет доля сельского населения.

**Тестирование по теме:**  
**«Комплексная экономико-географическая характеристика Австралии и**  
**Океании».**  
**Вариант I.**

1. Укажите самые крупные города Австралии:
  - а) Канберра и Сидней
  - б) Сидней и Мельбурн**
  - в) Мельбурн и Аделаида
  - г) Аделаида и Канберра
2. Главная подотрасль сельского хозяйства Австралии — это:
  - а) выращивание зерновых,
  - б) выращивание овощей и фруктов,
  - в) свиноводство,
  - г) овцеводство**
3. Найдите варианты, в которых правильно указано, к каким государствам относятся данные острова или архипелаги:
  - а) Сингапур — Малайзия
  - б) Лусон — Филиппины**
  - в) Калимантан — Япония
  - г) острова Гилберта — Кирибати**
  - д) Тасмания — Австралия**
4. Австралия является лидером по добыче следующих полезных ископаемых:
  - а) железная руда, медная руда, нефть.
  - б) алюминиевые руды, оловянные руды, уголь.**
  - в) Железные руды, медные руды, уголь**
5. Столица Новой Зеландии - город
  - а) Аделаида
  - б) Веллингтон**
  - в) Дарвин
6. Страны Океании поставляют на экспорт:
  - а) рис
  - б) кокосы**
  - в) зерно
  - г) пряности**
7. Государство Австралийский Союз. Выберите верные утверждения об этой стране:
  - а) В стране проживает около 22 млн. чел.**
  - б) Большая часть жителей — аборигены.
  - в) Ведущая отрасль сельского хозяйства — овцеводство.**
  - г) Города Австралии очень крупные, размещены по всему побережью.
  - д) Большое влияние на климат оказывает Тихий океан.**
  - е) Среди земледельческих культур ведущее место занимает пшеница.**
  - ж) В овцеводческих фермах справляться со стадами овец помогают кэлпи — особая порода шотландских собак.**

- з) Столица — город Мельбурн.
- и). На денежных единицах Австралии изображены животные — утконос , птица-лирохвост, ехидна.**
8. По своему государственному устройству Австралия является:
- а) унитарной республикой  
**б) федеративной республикой**  
в) унитарной монархией  
г) федеративной монархией
9. Австралия лидирует в мире по добыче:
- а) нефти и природного газа,  
б) природного газа и бокситов  
**в) бокситов и угля**  
г) алмазов и нефти.
10. Выберите правильные утверждения.
- а) Утконос - яйцекладущее млекопитающее, ведущее скрытый образ жизни.**
- б) Канберра — столица Австралийского Союза.**
- в) Тасмания - небольшой остров к северу от материка.
- г) На восточном побережье расположен Большой Водораздельный хребет.**
- д) Аборигены — коренные жители материка.**
- е) Кенгуру — редкое сумчатое животное, обитающее на острове Тасмания.
- ж) Эйр — крупнейшая река Австралии.
- з) Эвкалипт — высокое дерево, листья которого ребром повёрнуты к солнцу.**
- и) Австралия — самый маловодный материк.**
- к) Австралию открыл Джеймс Кук.**
- л) Самая высокая вершина Австралии гора Джая.
- м) Скреб — заросли колючего кустарника.**
- н) Крик — пересыхающее русло реки.**
- о) Крупнейший остров у берегов Австралии — Мадагаскар.
- п) Австралия — крупнейший в мире производитель шерсти.**
- р) Острова Новая Зеландия, Новая Гвинея, Фиджи, Кука относятся к Океании.**

### Тестирование по теме:

### «Комплексная экономико-географическая характеристика Австралии и Океании». Вариант II.

1. Австралия занимает первое место в мире по добыче:
- а) нефти  
**б) бокситов**  
в) медной руды  
г) железной руды
2. Главой государства Австралии официально считается:

- а) президент
  - б) премьер-министр
  - в) королева Великобритании**
  - г) генерал-губернатор
3. Сколько штатов в Австралии?
- а) 20
  - б) 8
  - в) 6**
  - г) 10
4. Какой из перечисленных городов Австралии не насчитывает 1 миллион жителей:
- а) Канберра**
  - б) Перт
  - в) Аделаида
  - г) Брисбен
5. Административным центром австралийского штата Новый Южный Уэльс является:
- а) Мельбурн
  - б) Сидней**
  - в) Канберра
  - г) Брисбен
6. Денежная единица Австралии называется:
- а) австралийский франк
  - б) австралийский фунт
  - в) австралийский доллар**
  - г) австралийский шиллинг
7. Какая страна является главным внешнеторговым партнёром Австралии?
- а) Новая Зеландия
  - б) Великобритания
  - в) Япония**
  - г) Германия
8. Какое утверждение о Мельбурне верно?
- а) Это старейший город Австралии
  - б) Этот город является столицей штата Южная Австралия
  - в) Это крупнейший город страны
  - г) Это самый южный город-миллионер в мире**
9. Назовите австралийские пустыни. (**Большая пустыня Виктория, Большая Песчаная пустыня, пустыня Гибсона**)
10. Самый известный риф Австралии. (**Большой Барьерный Риф**)

**Тестирование по теме: «Российская Федерация».**  
**Вариант I.**

1. В состав Центральной России входят экономические районы:

- 1) **Центральный, Центрально-Черноземный, Волго-Вятский.**
- 2) Северо-Западный, Северный, Северо-Кавказский, Центральный
- 3) Волго-Вятский, Поволжский, Уральский
- 4) Центрально-Черноземный, Поволжский, Северный
2. На формирование хозяйства Центральной России повлияли...
  - 1) богатые и разнообразные природные ресурсы
  - 2) приморское положение
  - 3) **выгодное экономико- и физико-географическое положение**
  - 4) **исторические предпосылки**
3. На территории региона встречаются...
  - 1) каменный уголь, апатиты, сера
  - 2) **бурый уголь, фосфориты, железная руда**
  - 3) калийные соли, нефть, медная руда
4. Для Центрального района характерно наличие...
  - 1) **торфа, бурого угля**
  - 2) железной руды, почв
  - 3) леса, воды
  - 4) алмазов, каменного угля
5. Для Центрально-Черноземного района характерно сочетание:
  - 1) горючие сланцы и фосфориты
  - 2) **черноземные почвы и железная руда**
  - 3) лес и торф
  - 4) горючие сланцы и торф
6. Волго-Вятский район располагает ... ресурсами
  - 1) **лесными и водными**
  - 2) водными и топливными
  - 3) агроклиматическими и рудными
  - 4) топливными и рудными
7. В границах Центральной России общегосударственное значение имеют:
  - 1) гидроэнергетические и лесные ресурсы
  - 2) бурый уголь и фосфориты
  - 3) **руды КМА, земельные ресурсы**
  - 4) **бурый уголь и лесные ресурсы**
8. Отраслями специализации Центральной России являются:
  - 1) электроэнергетика, горнодобывающая, дерево-обрабатывающая
  - 2) **машиностроение, химическая, текстильная, сельское хозяйство**
  - 3) горнодобывающая и пищевая
  - 4) пищевая, черная металлургия, стройматериалов
9. В Центральной России преимущественное развитие получили:
  - 1) тяжелое машиностроение, производство полиграфического оборудования
  - 2) **приборостроение, радиоэлектроника, транспортное машиностроение**
  - 3) тяжелое машиностроение
  - 4) добыча руд цветных металлов
10. Особенностью трудовых ресурсов региона является...

- 1) **высокая квалификация**
  - 2) преобладание молодых людей
  - 3) избыток трудовых ресурсов
  - 4) преобладание людей пенсионного возраста
11. В список городов-миллионеров входят:
- 1) Воронеж, Ярославль, Тула
  - 2) Рязань, Тверь, Липецк
  - 3) **Нижний Новгород, Москва, Воронеж**
  - 4) Рязань, Воронеж, Ярославль
12. Выделите центры текстильной промышленности:
- 1) Воронеж, Нижний Новгород, Тверь
  - 2) **Иваново, Ногинск, Орехово-Зуево**
  - 3) Тула, Калуга, Рязань
  - 4) Воронеж, Тверь
13. К центрам черной металлургии относятся:
- 1) **Тула, Липецк, Старый Оскол**
  - 2) Воронеж, Москва
  - 3) Москва, Нижний Новгород
  - 4) Ярославль, Суздаль
14. Крупнейшими центрами химической промышленности региона являются:
- 1) Смоленск, Орел, Нижний Новгород
  - 2) Киров, Саранск, Псков
  - 3) **Дзержинск, Новомосковск, Ярославль**
  - 4) Киров, Москва
15. Какой набор культур характерен для черноземной зоны Центральной России?
- 1) **лен, картофель, рожь**
  - 2) подсолнечник, сахарная свекла, пшеница
  - 3) кукуруза, лен
  - 4) капуста, овес
16. Выделите города «золотого кольца»:
- 1) Смоленск, Калуга, Тула, Москва
  - 2) Воронеж, Белгород, Курск, Брянск
  - 3) **Ростов, Суздаль, Владимир, Ярославль**
  - 4) Воронеж, Москва, Ногинск
17. Наиболее благоприятные условия для развития сельского хозяйства...
- 1) **в Центрально-Черноземном районе**
  - 2) в Центральном районе
  - 3) в Северо-Западном районе
  - 4) в Волго-Вятском районе
18. Найдите ошибки в описании Центральной России?
- 1) регион производит больше всего тканей в РФ
  - 2) высока доля городского населения
  - 3) **развито преимущественно металлоемкое машиностроение**

- 4) большая протяженность сухопутной границы
19. Наиболее крупные автомобильные заводы России находятся...
- 1) на Урале и в Западной Сибири
  - 2) в Западной Сибири и Центральной России
  - 3) Центральной России и Поволжье**
  - 4) на Урале и в Поволжье
20. Автомобили «Волга» и «Газель» производит завод...
- 1) в Москве
  - 2) в Нижнем Новгороде**
  - 3) в Тольятти
  - 4) в Самаре

**Тестирование по теме: «Российская Федерация».**  
**Вариант II.**

1. Районирование является основным методом
  - а) истории
  - б) обществознания
  - в) географии**
  - г) биологии
2. Разделение труда между отдельными территориями называют
  - а) социальным
  - б) экономическим
  - в) географическим**
3. Экономические районы - это территории, отличающиеся друг от друга
  - а) своим местоположением
  - б) своей специализацией**
  - в) своей историей
4. В результате географического разделения труда формируются:
  - а) экономические районы**
  - б) ТПК (территориально-производственные комплексы)
  - в) НПК (научно-производственные комплексы - технополисы)
5. На территории России выделяются макрорегионы:
  - а) северный
  - б) южный
  - в) западный**
  - г) восточный
6. К Европейскому макрорегиону относятся:
  - а) Восточная Сибирь
  - б) Европейский Север**
  - в) Европейский Юг**
  - г) Западная Сибирь
  - д) Поволжье
  - е) Дальний Восток
  - ж) Урал**

- з) **Центральная Россия**  
и) **Северо-Западная Россия**
7. Центральная Россия имеет положение
- а) периферийное
  - б) **столичное**
  - в) приграничное
8. Транспортная сеть в Центральной России представлена
- а) автомобильными дорогами
  - б) железными дорогами
  - в) трубопроводами
  - г) **всеми видами транспорта**
9. Экономика Северо - Запада базируется на
- а) собственном сырье
  - б) **привозном сырье**
10. Калининградская область является:
- а) **Экславом**
  - б) Анклавом
11. Европейский Север
- а) **крупнейший по площади район в Западном макрорегионе**
  - б) небольшой по площади район
  - в) **доля населения составляет 4% от численности населения России**
  - г) доля населения составляет 26% от численности населения России
12. Основными отраслями специализации Европейского Юга являются:
- а) химическая промышленность
  - б) **отрасли АПК**
  - в) лесная промышленность
13. Центрами автомобилестроения Поволжья являются города:
- а) Казань
  - б) Самара
  - в) **Набережные Челны**
  - г) **Тольятти**
14. Урал богат природными ресурсами, основу которых составляют:
- а) **водные ресурсы**
  - б) **минеральные ресурсы**
  - в) агроклиматические ресурсы
  - г) почвенные ресурсы
15. Свободная экономическая зона «Янтарь» расположена
- а) на Кольском полуострове
  - б) **в Калининградской области**
  - в) в Североморске
  - г) в Архангельске
16. Какие экономические районы относятся к Восточному макрорегиону:
- а) **Западная Сибирь**
  - б) Урал

в) Поволжье

г) **Восточная Сибирь**

д) **Дальний Восток**

е) Европейский Север

17. В Восточном макрорегионе преобладают отрасли:

а) **добывающей промышленности**

б) обрабатывающей промышленности

18. Главным богатством Западной Сибири являются:

а) почвы

б) бокситы

в) **нефть и газ**

г) медные руды

19. Города-миллионеры Восточного макрорегиона:

а) Хабаровск

б) **Новосибирск**

в) **Омск**

г) **Иркутск**

20. При разработке месторождений нефти и газа в Западной Сибири необходимо прежде всего думать:

а) об экономической выгоде

б) природе

в) **рациональном природопользовании**

г) **глобальных проблемах человечества**

### Тестирование по теме: «Глобальные проблемы человечества.

#### Геополитика».

#### Задание 1.

Вопрос 1. Из всего многообразия глобальных проблем особо выделяются:

**1. предотвращение мирового ядерного конфликта и прекращение гонки вооружений;**

2. преодоление социально-экономической отсталости развивающихся стран;

3. энерго-сырьевая, демографическая, продовольственная проблемы;

4. охрана окружающей среды, освоение Мирового океана и космоса, ликвидация опасных болезней;

5. все перечисленное.

Вопрос 2. Какие отрицательные последствия повлекли за собой научно-техническая и экономическая деятельность в современных условиях?

1. резкое увеличение расходования природных ресурсов;

2. отрицательное антропогенное воздействие на природу, ухудшение экологических условий жизни людей;

3. усиление неравномерности в уровнях социально-экономического развития между промышленно-развитыми и развивающимися странами;

4. создание оружия массового уничтожения;

**5. все перечисленное.**

Вопрос 3. Какие типы глобальных проблем выделяет Б.Н. Савченко?

1. безопасность, развитие;
2. сохранение естественных основ существования;
3. справедливость;
4. взаимопонимание между различными культурами;

**5. все перечисленное.**

Вопрос 4. Человечество ставит себя перед грозной глобальной катастрофой:

1. руководствуясь только задачами экономического порядка;
2. наращивая материальное производство;
3. рассматривая природу только как объект эксплуатации;
4. рассматривая природу только как объект помещения отходов производства и жизнедеятельности;

**5. все перечисленное.**

Вопрос 5. В XVII в. в ходе войн погибли:

1. **1,5 млн. человек;**
2. 3,3 млн. человек;
3. 4,5 млн. человек;
4. 5,4 млн. человек;
5. 6,7 млн. человек.

**Задание 2.**

Вопрос 1. Основные региональные театры военных действий находятся:

1. в Европе (бывшие республики Югославии);
2. в Центральной Америке (Гаити, Никарагуа, Сальвадор);
3. **в Азии (Афганистан, Ирак);**
4. в Африке;
5. все перечисленное.

Вопрос 2. Военный сектор достигает наибольших размеров:

1. **в странах Ближнего Востока;**
2. в странах Среднего Востока;
3. в Африке;
4. в Центральной Америке;
5. все перечисленное.

Вопрос 3. Среди богатейших стран мира военные конфликты:

1. **не возникали с 1945 г.;**
2. не возникали с 1947 г.;
3. не возникали с 1953 г.;
4. не возникали с 1964 г.;
5. не возникали с 1969 г.

Вопрос 4. Тенденция к оздоровлению международной обстановки стала набирать силу:

1. в первой половине 70-х гг. XX в.;
2. **во второй половине 70-х гг. XX в.;**
3. в первой половине 80-х гг. XX в.;

4. во второй половине 80-х гг. XX в.;
5. в первой половине 90-х гг. XX в.

Вопрос 5. Какие появились новые угрозы международному сообществу?

- 1. международный терроризм;**
2. угроза распространения ядерного оружия и баллистических ракет;
- 3. перенасыщенность оружием «третьего мира»;**
4. наркомания;
5. все перечисленное.

### Задание 3.

Вопрос 1. Юридически изобретателем термина «экология» является:

- 1. Э. Геккель;**
2. Ч. Дарвин;
3. Д. Нэбитт;
4. Б. Эбурдин;
5. Дж. Ч. Фарман.

Вопрос 2. Под демографическим давлением на природу понимают:

1. сельскохозяйственное использование земель;
2. рост населения;
3. рост крупных городов;
- 4. все вышеперечисленное;**
5. загрязнение окружающей среды.

Вопрос 3. Современная ситуация на планете Земля характеризуется почти повсеместно:

1. загрязнением рек, озер, морей, воздуха;
2. захлаплением отходами жизнедеятельности людей;
3. обеднением или полным исчезновением многих видов животного или растительного мира;
4. деградацией почв, опустыниванием, уничтожением лесов;
- 5. все перечисленное.**

Вопрос 4. Неблагоприятное воздействие человеческой деятельности распространилось:

1. на биосферу;
2. на атмосферу;
3. на гидросферу;
4. на литосферу;
- 5. все перечисленное.**

Вопрос 5. Четыре самых теплых года XX столетия пришлись:

1. на 50-е гг.;
2. на 60-е гг.;
3. на 70-е гг.;
- 4. на 80-е гг.;**
5. на 90-е гг.

#### Задание 4.

Вопрос 1. Какие важные величины в климате планеты может изменить «парниковый эффект»?

1. количество осадков;
2. направление ветров, слой облаков;
3. океанские течения;
4. размеры полярных ледниковых шапок;
- 5. все перечисленное.**

Вопрос 2. Зона сплошной многолетней мерзлоты перестает существовать при глобальном потеплении:

1. на 1°C;
- 2. на 2°C;**
3. на 3°C;
4. на 4°C;
5. на 5°C.

Вопрос 3. Максимальная плотность озонового слоя наблюдается:

1. на высоте 1-5 км;
2. на высоте 6-10 км;
- 3. на высоте 15-26 км;**
4. на высоте 30-35 км;
5. на высоте 35-40 км.

Вопрос 4. Кто является первооткрывателем «озоновой дыры»?

- 1. Дж. Ч. Фарман;**
2. Ч. Дарвин;
3. Э. Геккель;
4. Д. Нэсбитт;
5. Б. Эбурдин.

Вопрос 5. Где наблюдается явление фотохимического тумана?

1. в Мехико;
2. в Лос-Анжелесе,
3. в Бостоне, в Нью-Йорке;
4. в Токио, в Милане;
- 5. все перечисленное.**

#### Задание 5.

Вопрос 1. Эксплуатация АЭС позволяет экономить в мире:

1. 100 млн. т нефти ежегодно;
2. 300 млн. т нефти ежегодно;
- 3. 400 млн. т нефти ежегодно;**
4. 500 млн. т нефти ежегодно;
5. 600 млн. т нефти ежегодно.

Вопрос 2. Большой объем рубок леса оказывает влияние:

1. на радиационный баланс;
2. на атмосферную циркуляцию;
3. на влажность воздуха;

4. на водный режим суши;

**5. все перечисленное.**

Вопрос 3. Каковы основные причины сведения лесных массивов в развивающихся странах?

**1. традиционная подсечно-огневая система земледелия;**

**2. использование древесины в качестве топлива;**

**3. вырубка лесов на экспорт;**

4. все вышеперечисленное;

5. стихийные бедствия.

Вопрос 4. Тропические леса покрывают:

1. 5% земной поверхности;

**2. 7% земной поверхности;**

3. 10% земной поверхности;

4. 12% земной поверхности;

5. 15% земной поверхности.

Вопрос 5. К основным причинам опустынивания относят:

1. уничтожение растительности из-за чрезмерного выпаса скота;

2. распашка прежних пастбищных массивов;

3. вырубка деревьев и кустарников;

4. нарушение почвенного покрова в результате строительства и хозяйственной деятельности;

**5. все перечисленное.**

### Задание 6.

Вопрос 1. Пустыня Сахара «растет» в среднем:

1. на 100 м в год;

2. на 300 м в год;

3. на 500 м в год;

**4. на 1 км в год;**

5. на 2 км в год.

Вопрос 2. Самые густонаселенные аридные районы мира находятся:

**1. в Индии;**

2. в Кении;

3. в Чаде;

4. в Индонезии;

5. в Китае.

Вопрос 3. Из всего забора свежей воды по России на долю промышленности приходится:

1. 4%;

2. 13%;

3. 34%;

**4. 49%;**

5. 63%.

Вопрос 4. Какие экономические районы России находятся на краю экологической пропасти?

- 1. Центральный;**
2. Северный;
- 3. Уральский;**
4. Западная и Восточная Сибирь;
5. все перечисленное.

Вопрос 5. Большую роль в охране животного и растительного мира могут оказать:

1. заповедники;
2. заказники;
3. национальные парки;
- 4. все вышеперечисленное;**
5. музеи.

### Задание 7.

Вопрос 1. Что включает в себя демографическое развитие?

1. вопросы природопользования;
- 2. вопросы роста численности населения относительно территории;**
3. вопросы состояния и качества окружающей природной среды;
- 4. этнические проблемы;**
5. все перечисленное.

Вопрос 2. Когда начали проводить регулярные переписи населения?

1. с XVI в.;
2. с XVII в.;
3. с XVIII в.;
- 4. с XIX в.;**
5. с XX в.

Вопрос 3. К числу основных демографических показателей относятся:

- 1. коэффициенты рождаемости и смертности;**
- 2. коэффициенты естественного прироста населения;**
3. коэффициенты младенческой деятельности;
4. коэффициенты средней ожидаемой продолжительности жизни;
5. все перечисленное.

Вопрос 4. На экономически развитые страны приходится:

1. менее 1% прироста мирового населения;
- 2. менее 2% прироста мирового населения;**
3. менее 3% прироста мирового населения;
4. менее 5% прироста мирового населения;
5. менее 7% прироста мирового населения.

Вопрос 5. Эпицентр «демографического взрыва» устойчиво перемещается:

- 1. в Африку;**
2. в Южную Азию;
3. в западную Азию;
4. в Латинскую Америку;
5. в Европу.

## Задание 8.

Вопрос 1. Районы с экстремальными природными условиями - это:

1. аридные области;
2. тайга;
3. тундра;
4. зона влажных тропических лесов;

**5. все перечисленное.**

Вопрос 2. На одного жителя Земли сегодня приходится:

1. всего 0,1 га пашни;
2. всего 0,2 га пашни;
- 3. всего 0,3 га пашни;**
4. всего 0,4 га пашни;
5. всего 0,5 га пашни.

Вопрос 3. К наиболее весомым результатам мирового процесса урбанизации можно отнести:

1. приоритетный рост столиц, центров общемирового значения;
2. формирование агломераций;
3. развитие мегаполисов;
4. все вышеперечисленное;

**5. нет верных ответов.**

Вопрос 4. Потребителями каких природных ресурсов являются города?

1. земельных;
2. энергетических;
3. продовольственных;
- 4. все вышеперечисленное;**
5. демографических.

Вопрос 5. Какие региональные демографические центры ООН были созданы?

1. Международный институт демографических исследований;
2. Латиноамериканский демографический центр;
3. Каирский демографический центр;
4. все вышеперечисленное;
- 5. не создавались вообще.**

## Задание 9.

Вопрос 1. Фонд ООН для поощрения деятельности в области народонаселения (ЮНФПА) был создан:

1. в 1966 г.;
- 2. в 1967 г.;**
3. в 1969 г.;
4. в 1971 г.;
5. в 1973 г.

Вопрос 2. Одной из первой стран, в которой проводилась общенациональная политика планирования семьи, стала

- 1. Индия;**
2. Бразилия;

3. Ангола;
4. Индонезия;
5. Мексика.

Вопрос 3. Современное человечество унаследовала от прошлого:

1. 100-200 этнических общностей;
2. 500-700 этнических общностей;
3. 1-2 тыс. этнических общностей;
4. **2-3 тыс. этнических общностей;**
5. 4-5 тыс. этнических общностей.

Вопрос 4. Почти все конфликты, происходящие в наши дни, имеют:

1. этнонациональную окраску;
2. этнорасовую окраску;
3. **все вышеперечисленное;**
4. религиозную окраску;
5. политическую окраску.

Вопрос 5. Большое число жителей Земли становятся беженцами вследствие:

1. международных конфликтов;
2. гражданских войн;
3. стихийных бедствий;
4. голода и нищеты;
5. **все перечисленное.**

### Задание 10.

Вопрос 1. До начала XX в. основным энергоресурсом была:

1. **древесина;**
2. уголь;
3. газ;
4. нефть;
5. электроэнергия.

Вопрос 2. Интенсивному развитию экономики дала толчок:

1. «эра нефти»;
2. «эра древесины»;
3. «эра газа»;
4. **«эра угля»;**
5. все перечисленное.

Вопрос 3. В готовую продукцию превращается только:

1. 5% сырья, извлекаемого из недр планеты;
2. **10% сырья, извлекаемого из недр планеты;**
3. 15% сырья, извлекаемого из недр планеты;
4. 20% сырья, извлекаемого из недр планеты;
5. 25% сырья, извлекаемого из недр планеты.

Вопрос 4. Уровень ресурсобеспечения определяется:

1. **потенциалом собственной ресурсной базы страны;**
2. политическими соображениями;

3. военно-стратегическими соображениями;
4. международным разделением труда;
5. все перечисленное.

Вопрос 5. На дне Мирового океана находятся крупные запасы:

1. железа;
2. марганца;
3. меди;
4. кобальта;
5. все перечисленное.

### Задание 11.

Вопрос 1. Сельскохозяйственные угодья, используемые человечеством для производства продуктов питания, составляют:

1. 5% земельного фонда мира;
2. **10% земельного фонда мира;**
3. 20% земельного фонда мира;
4. 30% земельного фонда мира;
5. 40% земельного фонда мира.

Вопрос 2. Сельскохозяйственные угодья представляют собой:

1. пашни;
2. луга;
3. пастбища;
4. все вышеперечисленное;
5. леса, болота.

Вопрос 3. Что превращает сельскохозяйственные угодья в неудобные земли?

1. промоины;
2. рытвины;
3. овраги;
4. **все вышеперечисленное;**
5. пыльные бури.

Вопрос 4. Общая площадь антропогенных пустынь мира составляет:

1. свыше 1 млн. км<sup>2</sup>;
2. **свыше 3 млн. км<sup>2</sup>;**
3. свыше 5 млн. км<sup>2</sup>;
4. свыше 9 млн. км<sup>2</sup>;
5. свыше 12 млн. км<sup>2</sup>.

Вопрос 5. Какие катастрофические последствия для всего мира имеет уничтожение лесов?

1. сокращается поступление кислорода в атмосферу;
2. усиливается парниковый эффект;
3. изменяется климат на земле;
4. **все вышеперечисленное;**
5. увеличивается «озоновая дыра».

## Задание 12.

Вопрос 1. Каковы основные причины сокращения лесных ресурсов мира?

1. расширение площадей под строительство промышленных объектов, городов, транспортных коммуникаций;
2. лес является основным строительным материалом, идет на изготовление мебели, бумаги;
3. лес используется как топливо;
4. леса сокращаются и деградируют от загрязнения воздушной среды и почв;
- 5. все перечисленное.**

Вопрос 2. На поверхностные воды материков приходится:

1. 0, 02% от всего объема вод;
- 2. 0, 3% от всего объема вод;**
3. 0, 5% от всего объема вод;
4. 2% от всего объема вод;
5. 5% от всего объема вод.

Вопрос 3. Дефицит пресной воды связан:

1. с быстрым ростом населения;
2. с увеличением расходования запасов пресных вод для нужд сельского хозяйства и промышленности;
3. с загрязнением гидросферы;
4. со снижением способности водоемов к самоочищению;
- 5. все перечисленное.**

Вопрос 4. Какие организмы, обитающие в придонной части океана, объединяет бентос?

1. водоросли;
2. морские ежи;
3. гребешки;
- 4. все вышеперечисленное;**
5. рыбы.

Вопрос 5. В особо крупных масштабах шельфовая добыча нефти и газа ведется:

1. в Персидском заливе;
2. в Венесуэльском заливе;
3. в Мексиканском заливе;
4. в Северном море;
- 5. все перечисленное.**

## Задание 13.

Вопрос 1. Какие основные группы веществ выделяют в пищевых продуктах?

1. воду;
2. белки, жиры;
3. углеводы;
4. витамины, минеральные вещества;
- 5. все перечисленное.**

Вопрос 2. Какие единицы теплотворной способности используются?

- 1. калория;**
- 2. килокалория;**
3. все вышеперечисленное;
4. грамм веса;
5. объем.

Вопрос 3. Когда была создана в рамках ООН Организация по продовольствию и сельскому хозяйству (ФАО)?

- 1. в 1945 г.;**
2. в 1949 г.;
3. в 1951 г.;
4. в 1956 г.;
5. в 1963 г.

Вопрос 4. Что порождает низкую производительность труда в развивающихся странах?

1. слабая материально-техническая база сельского хозяйства;
2. зависимость от погоды;
3. недостаточное применение удобрений, отсутствие средств химической защиты растений;
4. трудности орошения и мелиорации земель;
- 5. все перечисленное.**

Вопрос 5. Процесс урбанизации в странах «третьего мира» выражается:

1. в быстром росте населения, не участвующего в сельскохозяйственном производстве;
2. в оттоке из деревень в города работоспособных жителей;
3. в увеличении численности городской бедноты;
4. в изменении продовольственных потребностей;
- 5. все перечисленное.**

#### **Задание 14.**

Вопрос 1. Специалисты ФАО и ВОЗ предлагают оценивать энергетические потребности жителя Земли:

- 1. в 1860 килокалорий;**
2. в 2000 килокалорий;
3. в 2400 килокалорий;
4. в 3000 килокалорий;
5. в 3200 килокалорий.

Вопрос 2. Основу рациона питания жителей Южной и Юго-Восточной Азии составляет:

- 1. рис;**
2. мясо;
3. молочные продукты;
4. овощи;
- 5. фрукты.**

Вопрос 3. на современной карте мира зона голода охватывает:

- 1. почти всю Африку к югу от Сахары;**

2. Западную, Южную и Юго-Восточную Азию;
3. Карибский бассейн;
4. большую часть Южной Америки;
5. все перечисленное.

Вопрос 4. В чем выражается экологический кризис в Африке?

1. ощущается явный недостаток обрабатываемых площадей;
2. ощущается дефицит плодородных почв;
3. **приобретают хронический характер засухи, продолжается процесс аридизации и опустынивания земель;**
4. **интенсивно идет процесс обезлесения территории, почти повсеместно ощущается дефицит воды;**
5. все перечисленное.

Вопрос 5. В настоящее время пашней занято около:

1. **5% всей площади суши;**
2. 11%% всей площади суши;
3. 15% всей площади суши;
4. 20% всей площади суши;
5. 23% всей площади суши.

### Задание 15.

Вопрос 1. Термин «третий мир» возник:

1. **в 1960-х гг. во Франции;**
2. в 1970-х гг. во Франции;
3. в 1970-х гг. в Италии;
4. в 1970-х гг. в Германии;
5. в 1980-х гг. во Франции.

Вопрос 2. «Третий мир» - это общность стран:

1. Азии;
2. Африки;
3. Латинской Америки;
4. Океании;
5. **все перечисленное.**

Вопрос 3. Согласно классификации ООН страны мира подразделяются:

1. на страны с рыночной экономикой;
2. на развивающиеся страны;
3. на постсоциалистические и социалистические страны;
4. **все вышеперечисленное;**
5. нет такой классификации.

Вопрос 4. В группу развивающихся стран входят:

1. более 50 стран Азии, Африки, Латинской Америки и Океании;
2. более 50 стран Африки и Азии;
3. более 50 стран Латинской Америки;
4. **более 150 стран Азии, Африки, Латинской Америки и Океании;**
5. более 200 стран Азии, Африки, Латинской Америки и Океании.

Вопрос 5. Для стран «третьего мира» характерно:

1. своеобразная территориальная структура хозяйства;
2. особенности расселения, быстрый рост населения;
3. гиперурбанизация;
4. неграмотность, бедность;
5. **все перечисленное.**

### Задание 16.

Вопрос 1. На жителей стран «третьего мира» приходится:

1. **10% общемирового ВВП;**
2. 15% общемирового ВВП;
3. 18% общемирового ВВП;
4. 20% общемирового ВВП;
5. 25% общемирового ВВП.

Вопрос 2. На жителей стран «третьего мира» приходится:

1. 10% потребления зерновых;
2. **18% потребления зерновых;**
3. 23% потребления зерновых;
4. 30% потребления зерновых;
5. 37% потребления зерновых.

Вопрос 3. На жителей стран «третьего мира» приходится:

1. 3% совокупных общемировых расходов на образование;
2. **6% совокупных общемировых расходов на образование;**
3. 17% совокупных общемировых расходов на образование;
4. 23% совокупных общемировых расходов на образование;
5. 28% совокупных общемировых расходов на образование.

Вопрос 4. К новым индустриальным странам (НИС) относится:

1. Аргентина;
2. Египет;
3. Бразилия, Мексика;
4. Турция;
5. **все перечисленное.**

Вопрос 5. В странах Африки от экспорта товаров и услуг на уплату внешнего долга уходит:

1. до 15,5%;
2. **до 27,5%;**
3. до 34,5%;
4. до 45,5%;
5. до 65,5%.

### Задание 17.

Вопрос 1. Основными причинами сокращения производства продовольствия в развивающихся странах является:

1. низкий уровень производительных сил и технического оснащения сельского хозяйства;

2. архаичность сельского хозяйства;
3. недостаточное использование минеральных удобрений;
4. слабое развитие инфраструктуры;
- 5. все перечисленное.**

Вопрос 2. 40% населения страдают от хронического недоедания:

1. в Чаде;
2. в Сомали;
3. в Мозамбике;
4. в Уганде;

**5. все перечисленное.**

Вопрос 3. Что осложняет своевременную доставку продовольствия в районы, пораженные голодом?

1. отсутствие портов;
2. отсутствие аэродромов;
3. отсутствие дорог;
4. отсутствие транспортных средств;

**5. все перечисленное.**

Вопрос 4. «Абсолютная бедность» в отчетах МБРР определяется как обнищание, отяжеленное:

1. болезнями;
2. недоеданием;
3. плохими жилищными условиями;
4. неграмотностью;

**5. все перечисленное.**

Вопрос 5. Для приготовления пищи и обогрева жилищ используют преимущественно древесное топливо:

1. в странах Азии;
- 2. в странах Африки;**
- 3. в странах Латинской Америки;**
4. все вышеперечисленное;
5. в странах Европы.

### **Задание 18.**

Вопрос 1. Что стало причиной роста военных расходов в странах «третьего мира»?

1. идеологические конфликты;
2. религиозные и этнические разногласия;
3. резкое увеличение экспорта оружия;
- 4. все вышеперечисленное;**
5. внешняя угроза.

Вопрос 2. Среди развивающихся стран военный сектор достигает наибольших размеров:

- 1. в государствах Ближнего Востока;**
- 2. в государствах Центральной Америки;**
- 3. на Африканском континенте;**

4. все вышеперечисленное;
5. в государствах Европы.

Вопрос 3. Наиболее быстрый и эффективный способ снижения темпов роста населения представляют мероприятия:

1. по улучшению положения женщин;
2. по расширению доступа к образованию;
3. по охране здоровья матери и ребенка;
4. по проведению политики планирования семьи;
5. все перечисленное.

Вопрос 4. Когда впервые был использован термин «брейн-дрейн»?

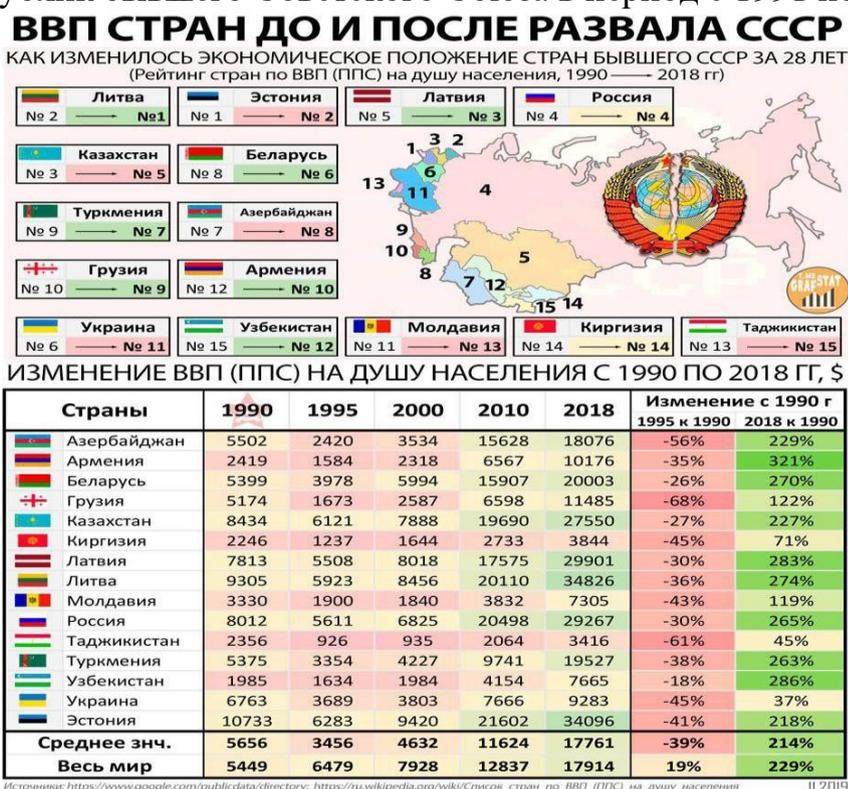
1. в 1961 г.;
2. в 1964 г.;
3. в 1970 г.;
4. в 1971 г.;
5. в 1973 г.

Вопрос 5. Улучшение положения в развивающихся странах:

1. окажет благотворное воздействие на аспекты международной жизни;
2. стабилизирует мировое хозяйство;
3. ослабит социальную напряженность;
4. ослабит политическую напряженность;
5. все перечисленное.

### Примеры кейсовых заданий

1. Используя предложенную инфографику, проанализируйте изменения ВВП стран – республик бывшего Советского Союза в период с 1991 по 2018 гг.



3. Используя предложенную инфографику, проанализируйте изменения, произошедшие с земельным фондом России.



## Материалы оценочных средств для рубежного контроля

*Рубежная аттестация проводится в виде контрольной работы*

**Примерные задания для контрольной работы**

1 вариант

1. Для какой части света характерна максимальная численность населения:  
а) Европа б) Азия в) Америка г) Африка
2. Какая часть света имеет наибольшую ресурсообеспеченность пресной водой  
а) Австралия б) Африка в) Америка г) Европа
3. какое перечисленное государство является однонациональным?  
А) Япония б) Аргентина в) Украина г) Россия
4. Назовите 10 крупнейших городов –агломераций мира с населением более 10 млн.человек
5. Основные центры мирового хозяйства – это....
6. В «большую семерку» не входит страна  
а) Китай б) Япония в) Великобритания г) Канада
7. Установите соответствие между странами-лидерами и продукцией:  
А. Китай 1. Электроэнергия  
Б. Саудовская Аравия 2. Судостроение  
В. США 3. Нефть  
Г. Япония 4. Сталь
8. Какое утверждение об изменениях в природной среде под влиянием хозяйственной деятельности человека является верным?  
а) Строительство водохранилищ приводит к понижению уровня грунтовых вод.  
б) Перевод ТЭС с газа на мазут уменьшает количество вредных выбросов в атмосферу.  
в) Сведение лесов в долинах рек уменьшает смыв почв.  
г) В городах 60-70% атмосферного загрязнения дает автомобильный транспорт.
9. В чем разница между развитыми странами и развивающимися?
10. Назовите основные причины «демографических кризисов» в мире. Какие меры предпринять для уменьшения их проявления на планете?

#### Ответы на тесты

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
б	в	а	Токио Джакарта Сеул Дели Шанхай Манила Карачи Нью-Йорк Сан-Паулу Мехико	США, Япония, Европа	а	А-4 Б-3 В-1 Г-2	г	В уровне социально-экономического развития	Снижение уровня жизни населения; войны; эпидемии; изменение менталитета

#### 2 вариант

1. Какой минеральный ресурс добывают в Мексиканском, Гвинейском и Персидском заливах:  
а) каменная соль б) уголь в) нефть г) олово
2. Какая часть света имеет наименьшую ресурсообеспеченность пресной водой  
а) Австралия б) Америка в) Азия г) Европа
3. Какое перечисленное государство является однонациональным?  
А) Мексика б) Индия в) Индонезия г) Южная Корея
4. Дайте определение терминам «НТР», «Мировое хозяйство».
5. Назовите страны «Большой 7» и их столицы – это....
6. Дайте определение понятия «Демография».

7. Для какого моря наиболее характерно нефтяное загрязнение?  
 а) Восточно -Сибирского б) Северного в) Лаптевых г) Берингово
8. Какие три особенности характерны для развития современного мирового хозяйства?  
 а) Использование достижений «зеленой революции» во всех странах мира.  
 б) Повышение наукоемкости производства в экономически развитых странах.  
 в) Уменьшение доли грузоперевозок, осуществляемых морским транспортом.  
 г) Сокращение объемов производства сплавов легких металлов.
9. В чем разница между развитыми странами и развивающимися?  
 10. Назовите основные особенности размещения населения в мире.

Ответы на тест

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
в	а	г	НТР-коренное качественное преобразование производительных сил, качественный скачок в структуре и динамике развития производительных сил Мировое хозяйство- исторически сложившаяся совокупность всех экономик стран мира	США- Вашингтон Япония-Токио Германия- Берлин Великобритания-Лондон Франция- Париж Италия-Рим Канада-Оттава	Наука о населении	б	А,б, в	В уровне социально-экономического развития	Большая часть населения тяготеет к равнинным территориям; проживает в городах; в развивающихся странах Азии

**Материалы оценочных средств для промежуточной аттестации**

**Контрольно-оценочные средства для промежуточной аттестации.**

**Перечень тестов к дифференцированному зачету по географии.**

1. Найдите правильные пары названий стран гигантов по площади и их столицам:  
 а) США—Нью-Йорк;  
 б) Великобритания—Лондон;  
**в) Австралия—Канберра;**  
**г) Канада—Оттава;**  
 д) Китай—Шанхай.
2. Найдите правильные пары названий стран гигантов по населению и их столицам:  
 а) Нигерия—Каир;

**б) Индонезия—Джакарта;**

**в) Пакистан—Исламабад;**

г) Саудовская Аравия—Эр-Рияд;

д) Канада—Оттава.

3. Выберите правильные пары названий государств и частей Мирового океана, к которым они имеют выход:

**а) Испания—Средиземное море;**

б) Турция—Красное море;

**в) Индия—Бенгальский залив;**

**г) Венесуэла—Карибское море;**

д) Эфиопия—Аравийское море.

4. Названия каких стран гигантов (одновременно и по населению, и по площади) и их столиц указаны неверно?

а) Россия—Москва;

**б) Бангладеш—Дели;**

в) Испания—Мадрид;

г) Китай—Пекин;

д) Канада—Оттава;

5. Какие из указанных государств не являются ключевыми развивающимися странами?

**а) Турция;**

б) Бразилия;

в) Индия;

г) Мексика;

**д) Индонезия.**

6. Какие из указанных государств относятся к подгруппе наименее развитых стран?

**а) Мозамбик;**

б) Саудовская Аравия;

в) Индия;

**г) Эфиопия;**

д) Чили.

7. Какие из указанных стран являются государствами с федеративным административно-территориальным устройством?

а) Италия;

**б) США;**

в) Швейцария;

г) Швеция;

**д) Индия.**

8. Какие из указанных стран являются одновременно гигантами и по площади, и по населению?

**а) Китай;**

б) Канада;

в) Россия;

г) Пакистан;

д) США

9. Какие из указанных городов являются столицами стран гигантов и по площади, и по населению?

а) Абуджа;

**б) Бразилиа;**

в) Вашингтон;

г) Гавана;

д) Дели.

10. Выберите страну, имеющую выход к морю:

**а) Финляндия;**

б) Монголия;

в) Словакия;

г) Нигер;

д) Непал.

11. Какие из перечисленных стран не входят в Содружество, возглавляемое Великобританией?

**а) Азербайджан;**

б) Австралия;

**в) Египет;**

г) Новая Зеландия;

д) Канада.

12. Какие из указанных стран относятся к нефтеэкспортирующим государствам?

а) Швеция;

**б) Кувейт;**

**в) Бруней;**

г) Сингапур;

**д) Саудовская Аравия.**

13. Какие из указанных стран относятся к группе наиболее отсталых?

а) Иран;

**б) Бангладеш;**

в) Венгрия;

**г) Афганистан;**

д) Аргентина.

14. Какие из указанных стран имеют унитарное административно-территориальное устройство?

**а) Франция;**

б) Объединенные Арабские Эмираты;

**в) Италия;**

г) Швейцария;

д) Мексика.

15. Выберите варианты, в которых оба названных государства являются республиками с федеративным устройством:

а) Финляндия, Мексика;

**б) Пакистан, Бразилия;**

- в) Индия, Малайзия;
- г) Швейцария, Швеция;
- д) **Германия, США.**

16. Какие из указанных стран отвечают одновременно трем условиям:

- 1) не являются членами СНГ;
- 2) не входят в Содружество, возглавляемое Великобританией;
- 3) не входят в военно-политические организации?

- а) Австралия;
- б) **Финляндия;**
- в) Белоруссия;
- г) **Швеция;**
- д) **Дания.**

17. Выберите правильное утверждение.

а) Геополитика не имеет ничего общего с политикой государства по отношению к его соседям.

б) **Влияние Германии на события в мире в ближайшее время будет усиливаться благодаря ее стабильному экономическому развитию.**

в) Присутствие войск ООН в ряде стран будет способствовать нагнетанию напряженности между конфликтующими сторонами осложнять обстановку в регионе.

г) В начале XXI в. на политической карте Южной Америки появится много новых государств.

18. Какие из указанных утверждений верны?

а) **Географическая среда — часть земной природы, с которой человеческое общество непосредственно взаимодействует в своей жизни и производственной деятельности.**

б) Понятие «природа» более широкое, чем понятие «географическая среда».

в) **Географическая среда — необходимое условие жизни и деятельности общества.**

г) Все перечисленные.

19. Ресурсами, выделяемыми по характеру использования, являются:

- а) **минеральные;**
- б) рекреационные;
- в) климатические;
- г) таких ресурсов нет.

20. Для стран Южной Америки, расположенных в Андах, характерно:

- а) хорошая обеспеченность рудными полезными ископаемыми;
- б) значительные различия в обеспеченности топливными и нерудными полезными ископаемыми;
- в) хорошая обеспеченность геотермальной энергией районов с повышенной сейсмической и вулканической активностью;
- г) **все перечисленное.**

21. Выберите правильное утверждение.

а) Обработываемые земли сосредоточены в основном в зоне саванн и тропических лесов.

б) **Высокая обеспеченность пашней на душу населения характерна для таких стран, как Канада и Австралия.**

в) Малоземельные и густонаселенные страны, такие как Япония и Нидерланды, стремятся увеличить площадь пахотных земель за счет распашки горных склонов.

22. Какая из указанных стран имеет наиболее низкие душевые показатели обеспеченности ресурсами полного речного стока?

а) Канада;

б) США;

**в) Китай;**

г) Индонезия;

д) Бразилия.

23. Выберите верное утверждение.

а) Около половины мирового гидроэнергетического потенциала приходится на пять стран: Китай, Ливию, Россию, Канаду, Саудовскую Аравию.

б) К странам северного лесного пояса относятся Канада, Финляндия, Индонезия.

**в) Около половины заготавливаемой в мире древесины идет на дрова.**

г) Все перечисленные утверждения верны.

24. Выберите государства, в которых смертность превышает рождаемость:

**а) Россия;**

б) США;

в) Германия;

г) Саудовская Аравия;

**д) Бразилия.**

25. Выберите правильные утверждения.

а) Примерами стран, проводящих активную демографическую политику, направленную на снижение рождаемости, могут служить Франция, Австрия и Япония.

**б) Благодаря борьбе с эпидемиями многие молодые независимые государства смогли резко сократить смертность населения.**

**в) Преобладание мужского населения в странах Азии во многом объясняется пониженным положением женщины в семье и в обществе.**

г) Все перечисленные утверждения правильные.

26. Выберите страны с преобладанием женского населения:

а) Китай;

б) Турция;

**в) Германия;**

г) Иран;

**д) Канада.**

27. В какой из указанных стран государственный язык не относится к индоевропейской языковой семье?

а) Россия;

б) США;

в) Индия;

г) **Саудовская Аравия;**

д) Бразилия.

28. Какие из указанных народов исповедуют одну из мировых религий?

а) евреи;

б) **французы;**

в) хиндустанцы;

г) китайцы (ханьцы);

д) **арабы.**

29. Выберите варианты, в которых верно указаны причины формирования высокой плотности населения:

а) **развитие на поливных землях трудоемкого рисосеяния;**

б) **быстрое развитие промышленности и рост городского населения;**

в) тяготение к транспортным и торговым путям;

г) все перечисленные варианты.

30. Какие из указанных стран являются высокоурбанизированными?

а) **Саудовская Аравия;**

б) Индонезия;

в) Нигер;

г) **Аргентина;**

д) **Китай.**

31. Выберите правильные утверждения.

а) **В начале XXI в. основной поток трудовых миграций будет направлен из развивающихся стран в развитые.**

б) **Основной причиной сохранения вынужденных миграций будет оставаться разница в оплате труда в развивающихся и экономически развитых странах.**

в) **В начале XXI в. в пятерку крупнейших агломераций мира будут входить агломерации Токио, Мехико и Сан-Паулу.**

г) Урбанизация во многих экономически развитых странах будет оставаться стихийной и приводить к росту трущоб на окраинах больших городов.

32. Демографическим кризисом называют:

а) продовольственные проблемы стран, где темпы роста населения очень высоки;

б) невысокий прирост населения в экономически развитых странах;

в) уменьшение смертности в молодых независимых государствах в результате борьбы с эпидемиями;

г) **уменьшение численности населения страны в результате превышения смертности над рождаемостью.**

33. Для каких стран характерен второй (традиционный) тип воспроизводства населения?

а) США;

б) **Мексика;**

в) Россия;

г) Германия;

д) **Бангладеш.**

34. Выберите страны с преобладанием мужского населения:

а) **Пакистан;**

б) Испания;

в) Мексика;

г) **Алжир;**

д) Венгрия.

35. В населении какого из указанных регионов наиболее низкая доля детей?

а) СНГ;

б) **Северная Америка;**

в) Латинская Америка;

г) Африка;

д) Австралия и Океания.

36. Выберите варианты, где верно указаны названия языка и языковой семьи, к которой он относится:

а) китайский—афразийская;

б) хинди—сино-тибетская;

в) **испанский—индоевропейская;**

г) **английский—америкоевропейская;**

д) арабский—афразийская.

37. В какой из указанных стран большая часть населения исповедует христианство?

а) Египет;

б) Япония;

в) Индия;

г) Китай;

д) **Аргентина.**

38. Какие из указанных стран не являются высокоурбанизированными?

а) **Египет;**

б) Испания;

в) **Вьетнам;**

г) Мексика;

д) Италия.

39. Выберите варианты, где верно указаны города, образующие одну из десяти крупнейших агломераций мира, и страны, где они находятся:

а) Бомбей—Пакистан;

б) Сан-Паулу—Мексика;

в) **Шанхай—Китай;**

г) Лос-Анджелес—Мексика;

д) **Калькутта—Индия.**

40. Научно-техническая революция—это:

а) **качественный скачок в развитии науки и техники;**

б) исторически сложившаяся совокупность национальных хозяйств;

в) **переворот в производительных силах, основанный на превращении**

**науки в непосредственную производительную силу общества;**

г) все перечисленное.

41. Высшая ступень международного географического разделения труда называется:

а) отрасль специализации;

б) мировой торговлей;

**в) международной экономической интеграцией;**

г) мировым рынком;

д) индустриальной структурой экономики.

42. Выберите варианты по принципу «страна–экономическая группировка»:

**а) Греция—Европейский союз;**

**б) Индия—АСЕАН;**

в) Аргентина—НАФТА;

г) Мексика—ЛАИ;

д) Австрия—ОПЕК.

43. Выберите региональные экономические группировки:

а) АСЕАН;

б) ЛАИ;

в) НАФТА;

г) Европейский союз;

**д) все перечисленные.**

44. Аграрные районы преобладают в таких странах, как:

**а) Бразилия;**

**б) Сомали;**

**в) Непал;**

г) Япония;

д) Великобритания.

45. Выберите из списка центр мирового хозяйства с наименьшей долей в мировом ВВП:

а) Северная Америка;

б) Зарубежная Европа;

в) Китай;

**г) Индия;**

д) Япония.

46. Выберите вариант, в котором указаны только высокоразвитые районы:

**а) Калифорнийский, Парижский, Токийский;**

б) Лондонский, Канадский Север, Рурский;

в) Северная Австралия, Аляска, Восточная Сибирь;

г) Амазонский, Нью-Йоркский, Миланский.

47. Перенос столиц из приморских городов в глубинные районы был предпринят в:

а) Норвегии;

**б) Бразилии;**

в) Аргентине;

г) **Казахстане;**

д) Нигерии.

48. Выберите старые факторы размещения:

а) **фактор территории;**

б) фактор трудовых ресурсов;

в) фактор наукоемкости;

г) **транспортный фактор;**

д) экологический фактор.

49. НТР характеризуется четырьмя главными чертами. Какая из них названа неправильно?

а) универсальность;

б) чрезвычайное ускорение научно-технических преобразований;

в) повышение требований к уровню квалификации трудовых ресурсов;

г) **широкое участие деятелей науки в работе правительственных организаций;**

д) тесная связь с военно-технической революцией.

50. Какие из указанных примеров говорят о революционном пути развития техники и технологии в черной металлургии?

а) получение стали путем прямого восстановления железа;

б) получение стальных заготовок методом непрерывной разливки;

в) увеличение объема доменных печей;

г) **все приведенные примеры.**

51. Выберите верные утверждения.

а) Мировое хозяйство сформировалось к XVII в. в результате Великих географических открытий.

б) **Географическое разделение труда неизбежный результат развития человеческого общества.**

в) **Отрасли международной специализации являются результатом международного географического разделения труда.**

г) Международная специализация стран приводит к тому, что отпадает необходимость обмена товарами между ними.

д) Все перечисленные утверждения верны.

52. Выберите варианты, в которых неверно указана принадлежность страны к одной из экономических группировок:

а) Австрия—Европейский союз;

б) Индонезия—АСЕАН;

в) **Панама—НАФТА;**

г) **Россия—ОПЕК;**

д) Италия—Европейский союз.

53. Для каких стран характерен постиндустриальный тип структуры хозяйства?

а) Китай;

б) **Швеция;**

в) Бангладеш;

г) Алжир;

д) США.

54. Выберите из списка центр мирового хозяйства с наибольшей долей в мировом ВВП:

а) СНГ;

б) страны Персидского залива;

**в) Япония;**

г) Бразилия;

д) Мексика.

55. Выберите вариант, в котором указаны только районы нового освоения:

а) Калифорнийский, Парижский, Токийский;

б) Лондонский, Канадский Север, Рурский;

**в) Северная Австралия, Аляска, Восточная Сибирь;**

г) Амазонский, Нью-Йоркский, Миланский.

56. Выберите отрасли промышленности, характерные для старопромышленных районов:

а) электронная;

б) нефтехимическая;

**в) текстильная;**

**г) металлургическая;**

д) лесная.

57. Какие из указанных «экономических столиц» не являются столичными городами?

**а) Касабланка;**

б) Буэнос-Айрес;

**в) Шанхай;**

г) Дели;

д) Сан-Паулу.

58. Выберите верные утверждения.

**а) Саудовская Аравия, США и Россия входят в первую тройку стран по размерам добычи нефти.**

**б) Россия, США и Канада входят в первую тройку стран по размерам добычи угля.**

в) Индия и Китай не входят в первую десятку стран по размерам выработки электроэнергии.

г) Экспорт каменного угля из Западной Европы в США получил название «угольного моста».

**д) Более 3/4 электроэнергии Франции вырабатывается на АЭС.**

59. Выберите варианты, в которых все три страны относятся к «великим горнодобывающим державам»:

**а) США, Бразилия, Индия;**

б) Китай, США, Япония;

в) США, Россия, ОАЭ;

г) Япония, США, Германия;

**д) Китай, Австралия, ЮАР.**

60. Выберите отрасль машиностроения, развивающуюся более медленными

темпами:

- а) автомобилестроение;
- б) судостроение;**
- в) авиастроение;
- г) приборостроение;
- д) электронное машиностроение.

61. Найдите варианты, в которых название сельскохозяйственной культуры соответствует названиям ее родины и страны, лидирующей по ее производству:

- а) рис—Южная Америка—Китай;**
- б) кофе—Восточная Африка—Бразилия;**
- в) пшеница—Юго-Западная Азия—Китай;**
- г) кукуруза—Центральная Америка—Россия;
- д) какао—Южная Азия—Швейцария.

62. Выберите климатический пояс, страны которого производят основную часть животноводческой продукции:

- а) умеренный;**
- б) тропический;
- в) экваториальный;
- г) субтропический;
- д) субарктический.

63. Доля какого вида транспорта в мировом грузообороте составляет 62% , а в мировом пассажирообороте менее 1 % ?

- а) железнодорожного;
- б) морского;**
- в) автомобильного;
- г) речного;
- д) воздушного.

64. Выберите неверное утверждение.

- а) На рубеже XX—XXI вв. торговля услугами растет быстрее, чем торговля товарами.**
- б) Вначале XXI в. ожидается появление новой формы услуг—обмен производственным опытом.
- в) Панама и Либерия из-за низких налогов на судовладельцев имеют большой тоннаж торгового флота.
- г) Крупнейший порт мира—Роттердам—расположен в устье Рейна в Нидерландах.
- д) Первую пятерку стран по длине железных дорог составляют страны гиганты, в то время как наибольшая густота железнодорожной сети отмечается в относительно небольших европейских государствах.

65. Какие из указанных грузопотоков газа осуществляются по газопроводам?

- а) Малайзия—Корея;
- б) ОАЭ—Япония;
- в) Алжир—Италия;

г) **Россия—Германия;**

д) **Канада—США.**

66. Какие из указанных стран не входят в первую десятку государств по количеству иностранных туристов?

а) США;

б) Италия;

в) **Россия;**

г) **Китай;**

д) **Аргентина.**

67. Выберите верные утверждения.

а) **С середины XX в. доля угля в мировом потреблении первичных энергоресурсов перестала расти и составляет около 80%.**

б) **Нидерланды, Канада и Великобритания входят в первую десятку стран по размерам добычи газа.**

в) В России основная часть электроэнергии вырабатывается на АЭС.

г) **Маршрут «Юго-Восточная Азия - Япония» является одним из важнейших для морских перевозок нефти и газа.**

д) Китай, Великобритания и Норвегия возглавляют первую тройку стран по размерам добычи нефти.

68. Какие из указанных стран являются импортерами угля?

а) США;

б) **Франция;**

в) **Италия;**

г) Россия;

д) **Япония.**

69. Выберите вариант, в котором все три страны относятся к «великим стальным державам»:

а) **Китай, Япония, США;**

б) Канада, Германия, США;

в) Россия, Канада, Новая Каледония;

г) США, Китай, Марокко;

д) США, Россия, Канада.

70. Какие из указанных типов сельского хозяйства относятся к товарному сельскому хозяйству?

а) **садоводство и огородничество;**

б) мотыжное земледелие;

в) собирательство, охота и рыболовство;

г) **севооборотное земледелие;**

д) пастбищное животноводство.

71. Какие страны входят в первую пятерку стран и по длине автомобильных дорог, и по количеству автомобилей?

а) **Япония;**

б) Египет;

в) **Россия;**

г) **США;**

д) Швейцария.

72. Доля какого вида транспорта в мировом грузообороте составляет 10% , а в мировом пассажирообороте - 79%?

а) железнодорожного;

б) морского;

в) автомобильного;

г) речного;

**д) воздушного.**

73. Какие из указанных портов не являются нефтеэкспортирующими?

**а) Иокогама (Япония);**

б) Мина-эль-Ахмади (Кувейт);

в) Рас-Таннура (Саудовская Аравия);

г) Валдиз (США);

**д) Роттердам (Нидерланды).**

74. Какие государства с монархической формой правления входят в Европейский союз?

**а) Нидерланды;**

**б) Испания;**

в) Португалия;

**г) Монако;**

д) Таиланд.

75. Выберите верные утверждения.

**а) В отличие от последнего десятилетия XX в., когда в европейских странах наблюдалось снижение числа иностранных туристов, в XXI в. Европа станет главным туристическим регионом мира.**

**б) Вначале XXI в. продолжится формирование новых технополисов и технопарков.**

в) Вывоз «грязных» производств из развивающихся стран в развитые в конце XX в. произошел в результате «зеленой революции» в развитых странах.

г) «Зеленой революцией» называют борьбу за экологическую безопасность.

д) Финансовый кризис, разразившийся в ряде государств в конце XX в., особенно сильно повлиял на страны Восточной и Юго-Восточной Азии, так как здесь находится несколько важных финансовых центров.

76. Найдите варианты, в которых верно указаны названия морей и стран, которые они омывают:

а) Норвежское, Балтийское - Швеция;

б) Северное, Средиземное - Великобритания;

**в) Северное, Балтийское - Германия;**

г) Черное, Адриатическое - Италия;

**д) Норвежское, Баренцево - Норвегия.**

77. Найдите варианты, в которых верно указаны страны, граничащие друг с другом:

**а) Польша, Чехия, Германия;**

б) Италия, Австрия, Венгрия;

**в) Испания, Франция, Швейцария;**

г) **Норвегия, Швеция, Финляндия;**

д) Словакия, Литва, Польша.

78. Выберите вариант, в котором верно указана языковая группа и религия населения Норвегии:

а) германская группа, православие;

б) романская группа, ислам;

в) финская группа, протестантизм;

г) **германская группа, протестантизм;**

д) славянская группа, католицизм.

79. Какая из указанных агломераций является самой южной?

а) Лондонская;

б) **Миланская;**

в) Парижская;

г) Верхнесилезская;

д) Рурская.

80. Выберите правильные варианты ответа.

Первое место в зарубежной Европе занимают:

а) **по добыче нефти — Нидерланды;**

б) по добыче железной руды — Норвегия;

в) **по добыче каменного угля — Германия;**

г) по выплавке алюминия — Норвегия;

д) по производству автомобилей — Швеция.

81. Какие отрасли характерны для средневропейского типа сельского хозяйства?

а) **свиноводство и птицеводство;**

б) горно-пастбищное овцеводство;

в) **молочно-мясное животноводство;**

г) выращивание серых хлебов;

д) субтропическое земледелие.

82. Выберите неправильное утверждение.

а) Германия занимает 1-е место в зарубежной Европе по длине железных дорог, а ее транспортная сеть имеет многоцентровую конфигурацию.

б) На севере Франции, в Лотарингии, формируется важный научно-производственный центр «Долина высокой технологии».

в) **Страны зарубежной Европы превосходят США по производству автомобилей**

**и**

**промышленных роботов.**

г) В Италии туристов привлекают достопримечательности, приморские и горные рекреационные зоны.

д) Экологическая ситуация в восточной части зарубежной Европы значительно хуже, чем в западной.

83. Выберите высокоразвитый район зарубежной Европы:

а) Рур;

б) Северное море;

- в) Португалия;  
г) **Большой Париж**;  
д) остров Сицилия.
84. Страны какого субрегиона зарубежной Европы экспортируют бумагу, целлюлозу, пиломатериалы?  
а) Западная Европа;  
б) Восточная Европа;  
в) **Северная Европа**;  
г) Южная Европа.
85. Найдите варианты, в которых верно указаны страны, граничащие друг с другом:  
а) Белоруссия, Польша, Болгария;  
б) Словения, Хорватия, Швейцария;  
в) **Греция, Албания, Македония**;  
г) Дания, Германия, Чехия;  
д) **Нидерланды, Бельгия, Германия**.
86. Выберите государства, которые входят в Европейский союз:  
а) Швейцария;  
б) **Бельгия**;  
в) **Финляндия**;  
г) **Великобритания**;  
д) **Австрия**.
87. Выберите вариант, в котором верно указаны языковая группа и религия населения Польши:  
а) германская группа, католицизм;  
б) славянская группа, православие;  
в) романская группа, протестантизм;  
г) кельтская группа, ислам;  
д) **славянская группа, католицизм**.
88. Выберите варианты, где верно указаны страны, в которых находятся данные агломерации:  
а) **Рурская—Германия**;  
б) Миланская—Франция;  
в) Лионская—Италия;  
г) Верхнесилезская—Чехия;  
д) **Бирмингемская—Великобритания**.
89. Какие черты характерны для западноевропейского типа транспортной системы?  
а) **по дальности перевозок уступает транспортным системам США и России**;  
б) каркас сухопутной транспортной системы образуют магистрали меридионального направления;  
в) **густота транспортной сети очень велика**;  
г) **между транспортными системами Западной и Восточной Европы нет**

**транспортных коридоров;**

**д) ведущая роль в перевозке пассажиров и грузов принадлежит автомобильному транспорту.**

90. Выберите неверные утверждения.

а) В границах «центральной оси развития» сосредоточено около половины экономического потенциала зарубежной Европы.

б) В начале XXI в. в результате проведения региональной политики на севере Италии начнет формироваться новый промышленный район.

**в) В результате проведения региональной политики в Рурском промышленном районе улучшится экологическая ситуация.**

**г) Экономические реформы в странах Восточной Европы приведут к резкому увеличению доли занятых в сельском хозяйстве.**

д) На рубеже XX—XXI вв. возрастет значение района Ниццы на юге Франции как района высоких технологий.

91. Страны какого субрегиона зарубежной Европы экспортируют цитрусовые, вина, оливковое масло?

а) Западная Европа;

б) Восточная Европа;

в) Северная Европа;

**г) Южная Европа.**

92. Какие государства владеют территорией острова Калимантан?

а) Индонезия, Папуа Новая Гвинея;

б) Таиланд, Малайзия, Мьянма;

в) Индия, Шри-Ланка, Бангладеш;

**г) Малайзия, Бруней, Индонезия.**

93. Найдите вариант, в котором верно указаны страны, граничащие друг с другом:

**а) Китай, Индия, Бангладеш;**

б) Лаос, Камбоджа, Таиланд;

**в) Саудовская Аравия, Ирак, Турция;**

**г) Сирия, Иран, Пакистан;**

д) Казахстан, Китай, Вьетнам.

94. Какое из указанных государств является монархией с федеративным устройством?

а) Индия;

б) ОАЭ;

**в) Саудовская Аравия;**

**г) Бруней;**

д) Пакистан.

95. По разведанным запасам каких природных ресурсов зарубежная Азия занимает 1-е место в мире?

а) медные руды;

б) алмазы;

**в) нефть;**

г) **каменный уголь.**

96. Какая из указанных стран находится в умеренном и субтропическом климатических поясах?

а) Индия;

б) **Китай;**

в) Филиппины;

г) Саудовская Аравия.

97. В каких странах среди верующих преобладают мусульмане?

а) Вьетнам;

б) Индия;

в) **Иран;**

г) Шри-Ланка;

д) **ОАЭ.**

98. Центром распространения, каких религий был Аравийский полуостров?

а) Индуизм, иудаизм;

б) ислам, синтоизм, конфуцианство;

в) **ислам, христианство, иудаизм;**

г) христианство, буддизм, ислам.

99. Какое государство Азии имеет наибольшую долю в мировом ВВП?

а) Австралия;

б) Корея;

в) Индия;

г) **Япония;**

д) Пакистан.

100. Выберите варианты, в которых верно указано место, занимаемое страной по данному виду производства:

а) **Япония 1-е место по производству легковых автомобилей;**

б) Китай 2-е место по производству телевизоров;

в) **Корея 2-е место по производству радиоприемников;**

г) Австралия 3-е место по производству шерсти;

д) Индия-производство электроэнергии 8-е место.

101. Выберите верные утверждения.

а) **В результате продолжающейся интенсивной распашки земель в Индии происходит обезлесение предгорьев Гималаев.**

б) **В Китае около 50 городов-миллионеров, но только Шанхай и Пекин являются городами центрального подчинения.**

в) Япония первая страна Азии, где смертность населения превысила рождаемость.

г) Австралия однонациональное государство, которое занимает одно из первых мест в мире по плотности населения.

д) **К 2025 г. более 60% промышленного производства Китая будет давать Восточная экономическая зона.**

102. Какие из указанных государств имеют выход к Персидскому заливу?

а) Пакистан;

- б) **Иран;**
- в) **Саудовская Аравия;**
- г) Сирия;
- д) Кипр.

103. Найдите вариант, в котором верно указаны страны, граничащие друг с другом:

- а) Лаос, Вьетнам, Филиппины;
- б) **Иран, Афганистан, Пакистан;**
- в) Индия, Непал, Малайзия;
- г) Индонезия, Китай, Малайзия.

104. Какое из указанных государств является республикой с федеративным устройством?

- а) Малайзия;
- б) Турция;
- в) ОАЭ;
- г) **Индия;**
- д) Австралия.

105. Большая часть стран Азии испытывает недостаток:

- а) железной руды;
- б) сельскохозяйственных земель;
- в) **природного газа;**
- г) **воды;**
- д) рекреационных ресурсов.

106. Какая из указанных стран находится в субэкваториальном, тропическом и субтропическом агроклиматических поясах?

- а) Бангладеш;
- б) Монголия;
- в) Шри-Ланка;
- г) **Австралия;**
- д) Таиланд.

107. В каких странах среди верующих преобладают буддисты?

- а) Ирак;
- б) **Таиланд;**
- в) Афганистан;
- г) Пакистан;
- д) **Монголия.**

108. К какой языковой семье относится второй по численности народ Индии— бенгальцы?

- а) **индоевропейской;**
- б) афразийской;
- в) австронезийской;
- г) сино-тибетской;
- д) алтайской.

109. Доля какого из указанных государств в мировом ВВП наименьшая?

- а) Япония;

- б) Саудовская Аравия;
- в) Китай;
- г) Индия;
- д) **Лаос.**

110. Выберите вариант, в котором верно указано место, занимаемое страной по данному виду производства:

- а) Япония— 1-е место по выплавке стали;
- б) **Австралия— 1-е место по производству шерсти;**
- в) Сингапур— 2-е место по производству радиоприемников;
- г) **Китай— 3-е место по производству телевизоров;**
- д) Индия— 10-е место по производству хлопка.

111. Выберите верные утверждения.

- а) **Страны Юго-Западной Азии экспортируют нефть, газ, хромитовые руды, шкурки каракуля.**
- б) На рубеже XX – XXI вв. лидерами в производстве автомобилей, телевизоров и радиоприемников стали страны Южной Азии.
- в) **В таких странах, как Турция, Кипр, Израиль, имеются курорты с целебным субтропическим климатом.**
- г) **Природа Северного Китая претерпит серьезные изменения в результате формирования в этой части страны «чайных ландшафтов».**
- д) «Лицом» Японии называют побережье Японского моря, где сосредоточены основные экономические центры страны.

112. Какое из указанных государств имеет площадь более 1 млн.км<sup>2</sup> и омывается Красным морем?

- а) Ливия;
- б) **Саудовская Аравия;**
- в) Мавритания;
- г) Судан;
- д) ЮАР.

113. Выберите королевство с правильно указанной столицей:

- а) Лесото—Каир;
- б) Кения—Найроби;
- в) Марокко—Рабат;
- г) **Великобритания - Лондон;**
- д) Эфиопия—Могадишо.

114. Выберите вариант, в котором для обеих указанных стран характерен очень высокий естественный прирост населения:

- а) **Египет, Ливия;**
- б) **Сенегал, Чад;**
- в) Сомали, Мали;
- г) Марокко, ЮАР;
- д) Того, Нигер.

115. Выберите вариант, где верно указаны страны с развитой

нефтедобывающей промышленностью:

- а) Алжир, Габон, Нигерия;**
- б) Ливия, Гана, ЮАР;
- в) Бенин, Уганда, Эфиопия;
- г) Египет, Ботсвана, Чад;
- д) Судан, Мали, Конго.

116. Какие африканские города-миллионеры не являются столицами?

- а) Касабланка;**
- б) Каир;
- в) Аддис-Абеба;
- г) Дакар;
- д) Лагос.

117. Выберите неверное утверждение.

- а) Африка занимает 1-е место среди других континентов по запасам золота, платиноидов, фосфоритов.
- б) Народы, проживающие в Северной Африке, говорят в основном на арабском языке и исповедуют ислам.
- в) Для Африки характерны самые высокие в мире темпы урбанизации.**
- г) Колониальный тип отраслевой структуры хозяйства сохранился лишь в немногих странах Африки.**

118. Какие черты колониального типа отраслевой структуры хозяйства названы верно?

- а) преобладание высокотоварного сельского хозяйства;**
- б) отсутствие монокультурной специализации;
- в) преобладание торговли и услуг в непроизводственной сфере;
- г) большая густота автомобильных дорог;
- д) слабое развитие обрабатывающей промышленности.**

119. Порт Ричардс-Бейв в ЮАР специализируется на вывозе:

- а) нефти;
- б) зерна;
- в) каменного угля;**
- г) железной руды;**
- д) леса.

120. Какие особенности не характерны для Тропической Африки?

- а) проживают народности, основные занятия которых охота, рыболовство и собирательство;
- б) находятся около 20 наименее развитых стран;
- в) сосредоточены главные районы субтропического земледелия, в том числе орошаемого;
- г) для большинства населенных пунктов характерен арабский тип города;**
- д) расположены важнейшие месторождения медных и кобальтовых руд.

121. Какие из указанных отраслей определяют лицо ЮАР в международном географическом разделении труда?

- а) нефтяная промышленность;

**б) угольная промышленность;**

**в) цветная металлургия;**

г) лесная промышленность;

д) химическая промышленность.

122. Выберите федеративную республику с правильно указанной столицей:

**а) Нигерия—Абуджа;**

б) Эфиопия—Каир;

**в) Марокко—Рабат;**

**г) Кения—Найроби;**

д) Замбия—Претория.

123. Выберите вариант, в котором указаны страны, где находятся крупнейшие в Африке городские агломерации:

**а) Алжир, ЮАР;**

б) Судан, Конго;

в) Кения, Камерун;

**г) Нигерия, Египет;**

д) Ливия, Эфиопия.

124. Выберите вариант, где верно указаны страны, экспортирующие цветные металлы:

а) Алжир, Габон, Нигерия;

б) Ливия, Гана, Кения;

в) Бенин, Уганда, Эфиопия;

**г) Гвинея, Замбия, ЮАР;**

д) Судан, Сомали, Чад.

125. Какая из указанных стран не является очагом межэтнических конфликтов?

а) Ангола;

б) Руанда;

в) Марокко;

г) Чад;

**д) Конго.**

126. В экспорте какой страны наиболее высока доля сельскохозяйственного сырья?

а) Намибия;

б) Алжир;

**в) Гана;**

г) Ливия;

д) ЮАР.

127. Какие из указанных отраслей определяют лицо ЮАР в международном географическом разделении труда?

а) добыча торфа;

**б) добыча урана;**

в) текстильная промышленность;

**г) добыча платины;**

д) сахарная промышленность.

128. Центром крупнейшего промышленного района Африки является город:

а) Каир;

б) Лагос;

**в) Йоханнесбург;**

г) Претория;

д) Луанда.

129. Какие страны относят к Северной Америке в экономической и социальной географии?

а) все страны, входящие в организацию НАФТА;

б) все страны материка Северная Америка;

в) Мексику и США;

**г) США и Канаду.**

130. Каково население Северной Америки?

**а) более 300 млн. чел.;**

б) более 1 млрд. чел.;

в) 280 млн. чел.;

г) 30,5 млн. чел.

131. Выберите вариант, в котором верно указаны государства, с которыми граничат США, и природные рубежи, по которым эти границы проходят:

а) Мексика—река Гудзон;

б) Куба—озеро Гурон;

**в) Канада—озеро Верхнее;**

г) Россия—Гибралтарский пролив;

д) Дания—море Бофорта.

132. Выберите верное утверждение.

**а) Большая часть негритянского населения проживает на Западе США.**

б) Численность населения США равна численности населения Франции и Великобритании вместе взятых.

в) Быстрее всего растет население таких штатов, как Техас, Калифорния и Флорида.

г) Современная американская нация — это результат этнического смешения европейских переселенцев и индейцев.

д) Резкое преобладание мужского населения США над женским отмечается в возрастной группе 50 – 55 лет .

133. Выберите варианты, в которых верно указаны мегалополисы, к которым относятся названные города:

**а) Бостон—Северо-Восточный;**

б) Вашингтон—Калифорнийский;

**в) Чикаго—Приозерный;**

г) Детройт—Калифорнийский;

д) Нью-Йорк—Приозерный.

134. Найдите вариант, в котором неверно указана особенность одного из названных городов:

а) Детройт — «автомобильная столица»;

- б) Лос-Анджелес — «авиаракетно-космическая столица»;
- в) Сиэтл — главная вотчина компании «Боинг»;
- г) **Чикаго — «столица кулинарии»;**
- д) Хьюстон — «нефтехимическая столица».

135. Какая из указанных характеристик относится к промышленному поясу Центральной и Южной Калифорнии?

- а) Главная отрасль специализации — нефтепереработка и нефтехимия;
- б) доля в промышленном производстве США— 50%;
- в) здесь сосредоточено автомобилестроение, станкостроение, сельскохозяйственное машиностроение и судостроение;
- г) **преобладают новейшие наукоемкие отрасли.**

136. Какая страна Латинской Америки является экспортером пшеницы, а также входит в первую десятку стран по поголовью крупного рогатого скота?

- а) **Аргентина;**
- б) Мексика;
- в) Венесуэла;
- г) Перу;
- д) Куба.

137. Выберите вариант, в котором верно указано направление сдвига производительных сил, осуществляемого в результате региональной политики:

- а) Мексика — на юг;
- б) Венесуэла — на север;
- в) **Бразилия — в Амазонию;**
- г) **Аргентина — к заливу Ла-Плата.**

138. Порт Тампико в Мексике специализируется на:

- а) экспорте пшеницы;
- б) экспорте каменного угля;
- в) импорте железной руды;
- г) **экспорте нефти;**
- д) импорте леса.

139. Какая из указанных стран Латинской Америки имеет выход только к Тихому океану?

- а) Мексика;
- б) Парагвай;
- в) Панама;
- г) **Перу;**
- д) Аргентина.

140. Какие из указанных стран Латинской Америки являются федеративными республиками?

- а) **Перу;**
- б) **Мексика;**
- в) Куба;
- г) Никарагуа;
- д) Венесуэла.

## 5. Методические материалы

### Перечень практических работ

- № 1: «Ознакомление с политической картой мира»
- № 2: «Оценка ресурсообеспеченности отдельных стран (регионов) мира (по выбору)»
- №3: «Выявление и обозначение регионов с неблагоприятной экологической ситуацией»
- № 4: «Анализ особенностей населения в различных странах и регионах мира (особенности демографической ситуации, расселения, сравнительная оценка качества жизни населения, сравнительная оценка культурных традиций народов и др.)»
- № 5: «Сравнительная характеристика ведущих факторов размещения производительных сил»
- № 6: «Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира»
- № 7: «Размещение профильной отрасли мирового хозяйства на карте мира»
- № 8: «Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли»
- № 9: «Определение и обозначение стран-экспортеров основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, видов сырья, районов международного туризма и отдыха»
- № 10: «Характеристика особенностей природы, населения и хозяйства европейской страны»
- № 11: «Сравнительная характеристика особенностей природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии»
- №12: «Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Северной и Латинской Америки»
- №13: «Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России. Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда»
- №14: «Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли товарами России»

### Примерная тематика эссе

1. Какие политические режимы существуют в современном мире и каковы их характерные черты?
2. Что собой представляет республиканская форма правления и как она представлена на современной политической карте мира?
3. Что собой представляет монархическая форма правления и как она представлена на современной политической карте мира?
4. Объясните, в чем заключается различие между унитарной и федеративной формами административно-территориального устройства стран и как они представлены на современной политической карте мира.
5. Охарактеризуйте формирование и сущность понятий о географической и окружающей среде.

6. Объясните содержание понятия о природопользовании и назовите главные научные концепции, с ним связанные.
7. Дайте характеристику теоретических основ проблемы рационального использования природных ресурсов.
8. Объясните, как вы понимаете ресурсообеспеченность и как ее определяют.
9. В чем заключаются эколого-географические исследования?
10. Объясните, что входит в понятие «ресурсы Мирового океана», и представьте его в виде схемы.
11. Охарактеризуйте размещение нефтяных и газовых ресурсов на континентальном шельфе Мирового океана.
12. Расскажите об энергетических ресурсах Мирового океана.
13. Дайте оценку биологических ресурсов Мирового океана и объясните, какие проблемы возникают в связи с их использованием.
14. Объясните, что входит в понятие о климатических и космических ресурсах.
15. Дайте краткую характеристику рекреационных ресурсов. На какие типы и классы их подразделяют?
16. Охарактеризуйте источники сведений о численности населения.
17. Покажите на конкретных примерах ускорение процесса роста численности мирового населения в эпоху Новейшего времени.
18. Объясните различия между темпами роста населения в отдельных крупных регионах мира.
19. Опираясь на теорию демографического перехода, охарактеризуйте причины демографического взрыва в развивающихся странах.
20. Назовите основные меры экологической политики.
21. Охарактеризуйте осуществление экологической политики на региональном и глобальном уровнях.
22. Дайте характеристику экологической ситуации в экономически высокоразвитых странах.
23. Расскажите о том, как экологическая политика осуществляется в странах с переходной экономикой.
24. Объясните, почему наиболее сложная экологическая ситуация ныне характерна для большинства развивающихся стран.

#### **Примерный список тем для доклада**

25. Какие политические режимы существуют в современном мире и каковы их характерные черты?
26. Что собой представляет республиканская форма правления и как она представлена на современной политической карте мира?
27. Что собой представляет монархическая форма правления и как она представлена на современной политической карте мира?
28. Объясните, в чем заключается различие между унитарной и федеративной формами административно-территориального устройства стран и как они представлены на современной политической карте мира.

29. Охарактеризуйте формирование и сущность понятий о географической и окружающей среде.
30. Объясните содержание понятия о природопользовании и назовите главные научные концепции, с ним связанные.
31. Дайте характеристику теоретических основ проблемы рационального использования природных ресурсов.
32. Объясните, как вы понимаете ресурсообеспеченность и как ее определяют.
33. В чем заключаются эколого-географические исследования?
34. Объясните, что входит в понятие «ресурсы Мирового океана», и представьте его в виде схемы.
35. Охарактеризуйте размещение нефтяных и газовых ресурсов на континентальном шельфе Мирового океана.
36. Расскажите об энергетических ресурсах Мирового океана.
37. Дайте оценку биологических ресурсов Мирового океана и объясните, какие проблемы возникают в связи с их использованием.
38. Объясните, что входит в понятие о климатических и космических ресурсах.
39. Дайте краткую характеристику рекреационных ресурсов. На какие типы и классы их подразделяют?
40. Охарактеризуйте источники сведений о численности населения.
41. Покажите на конкретных примерах ускорение процесса роста численности мирового населения в эпоху Новейшего времени.
42. Объясните различия между темпами роста населения в отдельных крупных регионах мира.
43. Опираясь на теорию демографического перехода, охарактеризуйте причины демографического взрыва в развивающихся странах.
44. Назовите основные меры экологической политики.
45. Охарактеризуйте осуществление экологической политики на региональном и глобальном уровнях.
46. Дайте характеристику экологической ситуации в экономически высокоразвитых странах.
47. Расскажите о том, как экологическая политика осуществляется в странах с переходной экономикой.
48. Объясните, почему наиболее сложная экологическая ситуация ныне характерна для большинства развивающихся стран.

#### **Примерный перечень тем для рефератов**

49. Географические представления в эпоху Возрождения.
50. Христофор Колумб и его проект.
51. Морской путь Васко да Гама.
52. Кругосветное путешествие Магеллана.
53. Пиратские экспедиции XVI-XVIII вв.
54. Викинги и их походы.
55. История возникновения географических карт, первые карты.

56. Знаменитые походы Ермака.
57. Путешествия Ивана Москвитина.
58. Открытия Семена Дежнева.
59. Экспедиции И.И. Беринг
60. Геологическое строение и полезные ископаемые своего района, экологические проблемы, связанные с их добычей и переработкой
61. Геология, рельеф и полезные ископаемые Урала (Западной или Средней Сибири, Кавказа или другой физико-географической страны)
62. Карстовые формы рельефа на Урале
63. Криогенная морфоскульптура и ледниковые формы рельефа России
64. Радиационный и тепловой баланс географической оболочки и Среднего Урала
65. Циркуляция атмосферы и характер погоды по регионам России
66. Климат и воды Урала (Средней Азии, Западной Сибири, Забайкалья или другой физико-географической страны)
67. Характеристика озер и болот своего района
68. Ландшафтная картосхема лесного парка (ООПТ) и методика ее составления
69. Высотная поясность Урала (Кавказа, Тянь-Шаня, Алтая, Саянских гор, гор Тывы или другого горного района)
70. Физико-географическая характеристика гор Северо-Восточной Сибири
71. Влажные тропические леса Земли и экологические проблемы данной природной зоны.
72. Ледниковые периоды Земли и их влияние на климат (рельеф, почвенно-растительный покров) Северной Америки и Евразии.
73. Национальные парки, особенности их размещения (материк по выбору) и физико-географическая характеристика территорий.
74. Сравнительная характеристика высотной поясности Альп и Гималаев.
75. Экологические проблемы национальных парков США и Канады.
76. Эндемики растительного и животного мира материка и физико-географические закономерности их размещения (материк по выбору).

## 6. Список источников

### Основные источники:

1. Баранчиков Е.В. География: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 8-е изд., испр. — М., Издательский центр «Академия», 2021.
2. Козаренко А.Е., Шульгина О.В., Самусенко Д.Н. География. - Инфра-М, 2020. – 313 с.
3. Коломиец А.В., Сафонов А.А. География для колледжей: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. В. Коломиец [и др.]; под редакцией А. В. Коломийца, А. А. Сафонова. — Москва:Издательство Юрайт, 2020. — 372 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12383-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/458702>

4. Лобжанидзе А.А. География: учебник для СПО. - ООО «Профобразование», Саратов, 2019. – 213 с. - ISBN: 978-5-4488-0571-4
5. Лукьянова Н. С. География. – М.: КноРус, 2022. – 234 с.

**Дополнительные источники:**

1. Баранчиков Е.В., Петрусюк О.А. География. Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - 3-е изд. стер. — М., Издательский центр «Академия», 2020.
4. География: журнал. — М.: Издательский дом «Первое сентября».
5. География в школе: научно-методический журнал. — М.: Издательство «Школьная пресса».
6. География и экология в школе XXI века: научно-методический журнал. — М.: Издательский дом «Школа-Пресс 1».
7. Гладкий Ю.Н., Николина В.В. География (базовый уровень). 10 класс. — М., «Просвещение», 2022.
8. Гладкий Ю.Н., Николина В.В. География (базовый уровень). — 11 класс. — М., «Просвещение», 2022.
9. Домогацких Е.М., Алексеевский Н.И. География: в 2 ч. 10—11 классы. — М. «Русское слово», 2021.
10. Кузнецов А.П., Ким Э.В. География (базовый уровень). 10—11 классы. Учебник — М., ДРОФА, корпорация «Российский учебник», 2019.
11. Максаковский В.П. География (базовый уровень). 10—11 классы. — М., «Просвещение», 2018.
12. Новая географическая картина мира. Ч. 1: учебное пособие / под ред. В. А. Колосова, Д. В. Зайца. — М.: Дрофа, 2020. — 319 с.
13. Новая географическая картина мира. Ч. 2: учебное пособие / под ред. В. А. Колосова, Д. В. Зайца. — М.: Дрофа, 2020. — 287 с.
16. Петрусюк О.А. География. Контрольные задания: учебное пособие студ. учреждений сред. проф. образования. – 2 изд., стер. — М., Издательский центр «Академия», 2018.
18. Холина В.Н. География (углубленный уровень). 10 класс. — М., ДРОФА, 2021.
19. Холина В.Н. География (углубленный уровень). — 11 класс. — М., ДРОФА, 2021.

**Интернет-ресурсы:**

1. <https://www.rgo.ru/ru> - сайт Русского Географического общества
2. <https://rosstat.gov.ru/> - Федеральная служба государственной статистики
3. [www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) - «Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов»
4. <https://nationalatlas.ru/> - Национальный Атлас России
5. <http://www.krugosvet.ru/countries.htm> - Энциклопедия Кругосвет. Справочник по странам мира и регионам
6. [http://www.sci.aha.ru/RUS/waa .htm](http://www.sci.aha.ru/RUS/waa.htm) - Россия как система. Комплексный аналитический web-атлас (общая информация, аналитический материал, картосхемы, приложения)
7. <http://unstats.un.org/unsd/> - Статистическая база данных ООН

8. <http://priroda.ru/> - Национальный портал «Природа России»
9. <http://www.ocean.ru/> - сайт Института океанологии им. П.П. Ширшова Российской академии наук
10. <http://www.geo.historic.ru/> - Страны мира: географический справочник
11. <http://kontur-map.ru/> - Контурные карты по географии и истории

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**БД. 06 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ)**

Специальность 43.02.14 Поварское и кондитерское дело

2024

Фонд оценочных средств учебной дисциплины «Иностранный язык (английский)» разработан в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного — приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088),
- Федеральным государственным образовательным стандартом, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2015 г., регистрационный № 35953), от 31 декабря 2015 г. № 1578 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2016 г., регистрационный № 41020), от 29 июня 2017 г. № 613 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 июля 2017 г., регистрационный № 47532), приказами Министерства просвещения Российской Федерации от 24 сентября 2020 г. № 519 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 декабря 2020 г., регистрационный № 61749), от 11 декабря 2020 г. № 712 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2020 г., регистрационный № 61828), от 12 августа 2022 г. № 732 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2022 г., регистрационный № 70034) и от 27 декабря 2023 г. № 1028 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 февраля 2024 г., регистрационный № 77121),
- примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины русский язык для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» от 30.11.2022 г. протокол № 14 и Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения России от 01.03.2023 г. № 05-592),
- на основании положений Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371, в новой редакции ФОП, Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 19.03.2024 № 171 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования», с учетом получаемой специальности.

## 1. Общие положения

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины общеобразовательного учебного цикла БД.06  
Иностранный язык (английский).

ФОС включает материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

ФОС разработан на основе ФГОС СОО и рабочей программы учебной дисциплины БД.06 Иностранный язык (английский).

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в направлении: оценка уровня освоения учебной дисциплины.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

### **уметь:**

- Вести диалог и монолог в ситуациях бытовой, социокультурной и профессиональной сферах, используя эмоционально-оценочные средства;
- вести диалог и монолог в ситуациях официального общения, используя аргументацию;
- описывать события в письме личного характера;
- описывать события в письме делового характера;
- читать тексты разных стилей;
- понимать и оценивать новизну прочитанной информации;
- самостоятельно читать и понимать тексты разных стилей;
- работать с разными типами словарей

### **знать:**

- Новые лексические единицы на повседневные темы;
- новые лексические единицы на профессиональные темы;
- грамматический материал при чтении и переводе текстов

Форма промежуточной аттестации освоения учебной дисциплины – дифференцированный зачет.

## 2. Распределение основных показателей оценки результатов по видам аттестации

Код и наименование элемента умений или знаний <sup>1</sup>	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<u>Умения:</u>		
У.1. Ведение диалога и монолога в ситуациях бытовой, социокультурной и профессиональной сферах, используя эмоционально-оценочные средства.	+	+
У.2. Ведение диалога и монолога в ситуациях официального общения, используя аргументацию.	+	-
У.3. Описание событий в письме.	+	-
У.4. Самостоятельное чтение и понимание текстов разных стилей.	+	-
У.5. Понимание, анализ и оценка новизны прочитанной информации.	+	-
У.6. Умелое распознавание и использование грамматического и лексического материала для чтения и перевода текстов, в письменных работах.	+	-
У.7. Работа с разными типами словарей.	+	-
<u>Знания:</u>		
3.1. Знание лексических единиц на повседневные темы.	+	-
3.2. Знание лексических единиц на профессиональные темы.	+	-
3.3. Знание грамматического минимума.	+	-
3.4. Знание лексических единиц и грамматического минимума, необходимого для устной и письменной речи.	+	+
3.5. Знание грамматического и лексического материала для чтения и перевода текстов.	+	-
3.6. Знание лексических единиц и грамматического минимума, необходимых для чтения и перевода (со словарём) иностранных текстов профессиональной направленности.	+	-

## Кодификатор оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	2	3	4
1	Задания для самостоятельной работы	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом.	Комплект заданий
2	Зачет	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
3	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
4	Проект	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	Темы групповых и/или индивидуальных проектов
5	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее	Темы рефератов
6	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Комплект тестовых заданий

7	Эссе	Средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического * инструментария соответствующей дисциплины, делать	Тематика эссе
---	------	--	---------------

### 3. Оценка освоения курса

Предметом оценки освоения учебной дисциплины являются умения, знания. Соотношение типов задания и критериев оценки представлено в таблице

№	Тип (вид) задания	Критерии оценки
1	Тесты	Таблица 1. Шкала оценки образовательных достижений
2	Устные ответы	Таблица 2. Критерии и нормы оценки устных ответов
3	Практическая работа	Выполнение не менее 80% - положительная оценка
4	Проверка конспектов, рефератов, творческих работ, презентаций	Соответствие содержания работы заявленной теме; правилам оформления работы

**Таблица 1**

#### Шкала оценки образовательных достижений (тестов)

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

**Таблица 2**

#### Критерии и нормы оценки устных ответов

«5»	за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающиеся легко ориентируются, за умение связывать теорию с практикой, высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная отметка предполагает грамотное, логическое изложение ответа
«4»	если обучающийся полно освоил материал, владеет понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, грамотно излагает ответ, но содержание, форма ответа имеют отдельные недостатки
«3»	если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, не умеет доказательно обосновывать свои суждения
«2»	если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал
«1»	за полное незнание и непонимание учебного материала или отказ отвечать

### Критерии и нормы оценки на экзамене

Оценки **«отлично»** заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять практическое задание, соответствующие ФГОС, усвоивший взаимосвязь основных понятий тем и их значение для приобретаемой специальности, проявивший творческие способности. Обучающийся освещает различные вопросы программного материала, делает содержательные выводы, демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации, в том числе Интернет - ресурсов.

На оценку **«хорошо»** оценивается ответ, если обучающийся при ответе продемонстрировал системные знания и умения по поставленным вопросам. Содержание вопроса изложил связно, грамотным языком, раскрыл последовательно суть изученного материала, демонстрируя прочность полученных знаний и умений, но при ответе были допущены незначительные ошибки, нарушалась последовательность изложения или отсутствовали некоторые несущественные элементы содержания тем.

Оценки **«удовлетворительно»** заслуживает обучающийся, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности/профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой,

знакомый с основной литературой, рекомендованной программой, но, у обучающегося обнаружены неточности в развернутом раскрытии понятий, терминов, определений, план ответа выстроен непоследовательно, в ответе допущены погрешности, исправленные под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если в ответе обнаружены пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, недостаточно раскрыты понятия, термины, допущены принципиальные ошибки в выполнении практических заданий. Ответ содержит ряд серьезных неточностей. Выводы поверхностны.

### **Материалы к текущему контролю успеваемости по дисциплине БД.06 Иностранный язык (английский)**

#### **Срезовой контроль (1 семестр) Вариант № 1.**

#### **Task 1: Выберите единственно правильный вариант:**

1. There is no doubt that computers have ... our lives easier.  
a) done b) got c) become d) made
2. You'll be here tomorrow, ...  
a) isn't it? b) won't you? c) will you? d) will you be?
3. There was ... to eat and drink after the party.  
a) many b) lot of c) a lot d) lots of
4. ... that strange man sitting over there?  
a) Whose b) Which c) Who's d) Who

#### **Task 2: Выберите наиболее подходящее слово или выражение:**

1. He arrived ... you were asleep.  
a) during b) for c) while d) until
2. She ... red when she heard the news.  
a) grow  
b) turned c) has felt d) looked
3. Refrigerating meat ... the spread of bacteria.  
a)retards b) retarding c) to retard d) is retarded
4. Because the first pair of shoes did not fit properly, he asked for ... .  
a) another shoes b) other shoes c) the other ones d) another pair

#### **Task 3: Выберите подходящий вариант ответа:**

1. Mr. Smith woke up in the middle of the night. He could hear... walkinthegarden.  
a)anybody b) everywhere c) someone d) anything
2. This secretary is... of all.  
a) attentive b) the most attentive c) attentiver d) more attentive
3. There is these... house.  
a) woman's b) womans' c) women's d) womens'
4. I knew that Mercury ...the closest planet to the sun, but I didn't feel like answering the question.a)  
was b) is c) had been d)has been

#### **Task 4: Определите правильно форму глагола:**

1. We didn't know the score, but we were sure their team (lose) the game.  
a) has lost b) had lost c) lost d) was losing

2. Yesterday Tom heard that his aunt (be ill) for five days.  
a) was ill b) is ill c) will be ill d) has been ill.

ОТВЕТЫ:

Task 1. 1d. 2b. 3c 4d. Task 2 1c 2b 3a 4d. Task 3 1c 2b 3d 4c Task 4 1b 2a

### Срезовой контроль (1 семестр)

#### Вариант № 2

**Task 1: Выберите единственно правильный вариант:**

- The telephone was ... by Alexander Graham Bell.  
a) discovered b) invented c) explored d) studied
- This programme ... me a lot of money.  
a) cost b) costed c) had costed d) was cost
- It happened ... our way home.  
a) in b) on c) for d) about
- By the time we arrived at the station, the train ...  
a) left b) has left c) had left d) was left

**Task 2: Выберите наиболее подходящее слово или выражение:**

- I was a bit worried because I thought I might ... my train.  
a) be late b) not reach c) lose d) miss
- She hasn't written to me ... we met last time  
a) since b) ago c) for d) before
- This question is ... difficult for me.  
a) to b) enough c) too d) such
- This record shop ... be a book shop a few years ago.  
a) was b) used to c) used d) had

**Task 3: Выберите подходящий вариант ответа:**

- Tell him to forget ... ticket.  
a) he's b) his c) him d) he
- Her computer is ... that his.  
a) better b) the best c) good d) the most good
- The ... book is on the table.  
a) boy's b) boy c) boys d) of boy
- The teacher read a lecture to ... every day last year.  
a) they b) them c) his d) your

**Task 4: Определите правильно форму глаголов в скобках:**

- We were told that Andrew (go) to enter that college.  
a) is going b) went c) was going d) had gone
- The police found out that Bob Slant (live) in London's suburbs at that time  
a) lived b) lives c) will live d) has lived

ОТВЕТЫ.

Task 1. 1b 2a 3b 4c Task 2. 1d 2a 3c 4b Task 3 1b 2a 3a 4b Task 4 1d 2a

## Семестровая контрольная работа

### Вариант 1

#### 1. Заполните пропуски словами из списка:

*divorce, gets on my nerves, ancestors, makes me cry, research, find out, make up*

1. Many of us know very little about our (1)... But we can (2)... plenty of surprising details looking through albums, old postcards, boxes and even drawers.
2. When I started out on my family (3) ...I didn't realise how exciting it would be.
3. I have frequent rows with my daughter, but then nearly always we kiss and (4)....
4. Over 50% of all families in Britain break-up and end in (5).... That is why family close connections become more and more important.
5. My elder brother often (6)...and (7) ....

#### 2. Выберите правильный вариант.

1. There is no point in (*ask/ asking/ be asked*) him for help.
2. I cannot stop them (*before/ of/ from*) going there.
3. Pupils are looking forward (*for/ at/ to*) Christmas holidays.
4. After that argument they fell (*up/ down/ out*) and didn't meet any more.
5. He was looking (*at/ into/ for*) a new job and was ready to take any one as soon as possible.

#### 3. Раскройте скобки, употребив слово в правильной форме

1. I made some (SUGGEST) about the coming weekend.
2. He jumped to a (CONCLUDE) to buy a new car instead of repairing his old one.
3. The information was (BELIEVE). It was like discovering America!
4. Most of my (RELATE) live far from me.
5. A (AGREE) between people can lead to a conflict.

## Семестровая контрольная работа

### Вариант 2

#### 1. Заполните пропуски словами из списка:

*comes alive, row, started out, embarrassing, to keep you company, ancestors, bonus*

1. Living as an extended family is a great (1)...: you always have somebody (2)....
2. My mother likes to comment on how I look when I am with my mates. It is so (3)...!
3. This quiet place (4)... in summer when a lot of visitors rush to spend their holidays near the local lake.
4. (5)... between parents and teenage children are part of family life.
5. I (6) ... on my research last year and now I know a lot of my (7) ... .

## 2. Выберите правильный вариант.

1. Jane is very good (*by/ at/ in*) foreign languages.
2. The best way to avoid conflict is just to talk (*behind/ through / of*) the problem and to make a right decision.
3. I'm not used (*for/to/at*) getting up so early.
4. This novel is very interesting. It's worth (*reading/to read/read*).
5. I'll try to cope (*out/ in/ with*) this difficult situation.

## 3. Раскройте скобки, употребив слово в правильной форме

1. Students are often (ANXIETY) about exams.
2. This problem can lead to heated (ARGUE).
3. My father lost his job and became (EMPLOY).
4. Could I make a (SUGEST) ... ?
5. We often take part in different (COMPETE)

### Срезовой контроль (2 семестр) Вариант № 1

#### Задание 1. Преобразуйте слова, чтобы они соответствовали содержанию текста.

Jerry stared worriedly out of the window. He had been up studying most of the night and now his exam was about to start.

Even though he had revised the same things again and again, he

wasn't at all sure how (1)\_\_\_\_\_ he would be. It had been SUCCEED

his decision to take this (2)\_\_\_\_\_, programming course, but OPTION

that didn't mean he wasn't eager to pass. In fact, he wanted to get

a good mark as he had hopes of becoming a software (3)\_\_\_\_\_ . DESIGN

This was Jerry's golden opportunity but he felt his hand shaking as he picked up his pen to write his name on the paper.

The exam was particularly (4)\_\_\_\_\_ as he knew his future FRIGHT

Career might be at stake. He took a deep breath as he opened the exam paper that was handed to him. This was the moment of truth.

Then he gave a little gasp of (5)\_\_\_\_\_. He knew the answers to all the questions; all BELIEF last night's revision had paid off. He was going to do just fine!

**Задание 2. Употребите a/ an, the, nothing (-), где это необходимо.**

What ... interesting books! a) a b) an c) the d) -

2. Give me ... match, please. a) the b) a c) — d) an

3. Which would you like ... apple or ... orange? a) a b) an c) — d) the

4. All ... cars have wheels. a) a b)an c) the d) —

5. Will you be at ... home tomorrow? a) a b) an c) the d) —

**Задание 4. Выберите нужный предлог.**

1. Do not do many things ... the same time. a) at b) on c) in d) upon

2. It's a small town in the south ... England. a) — b) from c) to d) of

3. "Couldn't we go a little faster? I'm ... a hurry." a) on b) in c) at d) of

4. You must make... your mind. a) to b) behind c) above d) up

5. We will still be here ... summer. a) in b) on c) at d) to

**Срезовой контроль (2 семестр)  
Вариант № 2**

**Задание 1. Преобразуйте слова, чтобы они соответствовали содержанию текста.**

As a child I loved reading story books. It took you into another world; one of fantasy where there was no school or homework.

I remember one particular book from my (1)\_\_\_\_\_ very well. CHILD

It was called *The Wind in the Willows* and the (2)\_\_\_\_\_ ILLUSTRATE were wonderful.

The book was full of colour and the characters, which were all animals, were very (3)\_\_\_\_\_ towards each FRIEND other.

The characters were a water rat, a toad, a mole and a badger who all behaved just like humans.

Mole, Badger and Ratty the water rat are very relaxed, lovable characters.

Toad is very (4)\_\_\_\_\_ WEALTH but often gets into trouble because he loves trying new hobbies.

At one point, Toad ends up losing his (5)\_\_\_\_\_ but fortunately everything POSSESS works out well in the end.

**Задание 2. Употребите *a/ an, the, nothing (-)*, где это необходимо.**

I wrote my name at... top of the page. a) a b) an c) the d) –

2. ...Everest is the highest mountain in the world. a) The b) A c) — d) An

3. The British Prime Minister lives in ... Downing Street. a) a b) an) c) — d) the

4. I usually smoke cigarettes or ...pipe. a) a b)an c) the d) –

5. Two people were injured in the accident and were taken to ... hospital.

a) a b) an c) the d) —

**Задание 3. Выберите нужный предлог.**

1. ...the way, where are my books? a) From b) At c) By d) With

2. ...Sunday afternoon I usually go for a walk in the country. a) At b) After c) In d) On

3. Who is the woman ... that photograph? a) on b) in c) at d) of

4. It has been raining ...three days without stopping. a) for b) during c) while d) in

5. I saw Jack ... the football match on Saturday. a) in b) on c) at d) until

## **Материалы для промежуточной аттестации**

### **по учебной дисциплине ОУДБ.03 Иностранный язык (английский)**

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Дифференцированный зачет сдается в устной форме и состоит из двух частей:

1) чтение и перевод текста с помощью словаря;

2) составление монолога по теме.

Примерные темы для монолога

- 1.Семья. Семейные отношения
- 2.Спорт. Виды спорта
- 3.Любимый вид спорта
- 4.Внешность. Характер
- 5.Распорядок дня студента колледжа
- 6.Увлечения. Хобби
- 7.Традиции в странах изучаемого языка
8. Погода. Любимое время года
- 9.Праздники в Великобритании
- 10.Праздники в России
- 11.Путешествия. Туризм
- 12.Российская Федерация
- 13.Великобритания
- 14.Лондон – столица Великобритании
- 15.Москва – столица России

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

**КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
БД.07 ИНФОРМАТИКА**

Специальность

43.02.14 Поварское и кондитерское дело

Фонд оценочных средств учебной дисциплины «Информатика» разработан в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного — приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088),
- Федеральным государственным образовательным стандартом, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2015 г., регистрационный № 35953), от 31 декабря 2015 г. № 1578 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2016 г., регистрационный № 41020), от 29 июня 2017 г. № 613 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 июля 2017 г., регистрационный № 47532), приказами Министерства просвещения Российской Федерации от 24 сентября 2020 г. № 519 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 декабря 2020 г., регистрационный № 61749), от 11 декабря 2020 г. № 712 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2020 г., регистрационный № 61828), от 12 августа 2022 г. № 732 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2022 г., регистрационный № 70034) и от 27 декабря 2023 г. № 1028 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 февраля 2024 г., регистрационный № 77121),
- примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины русский язык для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» от 30.11.2022 г. протокол № 14 и Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения России от 01.03.2023 г. № 05-592),
- на основании положений Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371, в новой редакции ФОП, Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 19.03.2024 № 171 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования», с учетом получаемой специальности.

## 1. Общие положения

Комплект оценочных средств (КОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины общеобразовательного учебного цикла БД.07 Информатика.

КОС включает контрольные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

КОС разработан на основе ФГОС СОО, рабочей программы учебной дисциплины БД.07 Информатика.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в направлении: оценка уровня освоения учебной дисциплины.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

### **уметь:**

- уметь использовать основные управляющие конструкции;
- уметь разрабатывать программы в выбранной среде программирования, включая тестирование и отладку программ;
- уметь формализовать элементарные прикладные задачи и документировать программы;
- уметь строить математические объекты информатики, в том числе логические формулы;
- уметь строить и использовать компьютерно-математические модели, проводить эксперименты и статистическую обработку данных с помощью компьютера, интерпретацию результатов, получаемых в ходе моделирования реальных процессов;
- уметь оценивать числовые параметры моделируемых объектов и процессов, пользоваться базами данных и справочными системами;
- уметь работать с библиотеками программ; использовать компьютерные средства представления и анализа данных.

### **знать:**

- знать систему базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира;
- знать понятие сложности алгоритма, основные алгоритмы обработки числовой и текстовой информации, алгоритмов поиска и сортировки;
- знать универсальный язык программирования высокого уровня (по выбору)
- знать о базовых типах данных и структурах данных;
- знать о важнейших видах дискретных объектов и об их простейших свойствах, алгоритмах анализа этих объектов, о кодировании и декодировании данных и причинах искажения данных при передаче; систематизацию знаний, относящихся к математическим объектам информатики;
- знать об устройстве современных компьютеров, о тенденциях развития компьютерных технологий; о понятии «операционная система» и основных

функциях операционных систем; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;

– знать о компьютерных сетях и их роли в современном мире; о базовых принципах организации и функционирования компьютерных сетей, нормах информационной этики и права, принципах обеспечения информационной безопасности, способов и средств обеспечения надёжного функционирования средств ИКТ;

– знать основные сведения о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними;

Форма промежуточной аттестации освоения учебной дисциплины – дифференцированный зачет.

## 2. Распределение основных показателей оценки результатов по видам аттестации

Код и наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	<i>Текущий контроль</i>	<i>Промежуточная аттестация</i>
З 1 знать систему базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира;	+	-
З 2 знать понятие сложности алгоритма, основные алгоритмы обработки числовой и текстовой информации, алгоритмов поиска и сортировки;	+	+
З 3 знать универсальный язык программирования высокого уровня (по выбору)	+	+
З 4 знать о базовых типах данных и структурах данных;	+	+
З 5 знать о важнейших видах дискретных объектов и об их простейших свойствах, алгоритмах анализа этих объектов, о кодировании и декодировании данных и причинах искажения данных при передаче; систематизацию знаний, относящихся к математическим объектам информатики;	+	+
З 6 знать об устройстве современных компьютеров, о тенденциях развития компьютерных технологий; о понятии «операционная система» и основных функциях операционных систем; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;	+	+
З 7 знать о компьютерных сетях и их роли в современном мире; о базовых принципах организации и функционирования компьютерных сетей, нормах информационной этики и права, принципах	+	+

обеспечения информационной безопасности, способов и средств обеспечения надёжного функционирования средств ИКТ;		
З 8 знать основные сведения о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними;	+	+
У 1 уметь использовать основные управляющие конструкции;	+	+
У 2 уметь разрабатывать программы в выбранной среде программирования, включая тестирование и отладку программ;	+	+
У 3 уметь формализовать элементарные прикладные задачи и документировать программы;	+	+
У 4 уметь строить математические объекты информатики, в том числе логические формулы;	+	+
У 5 уметь строить и использовать компьютерно-математические модели, проводить эксперименты и статистическую обработку данных с помощью компьютера, интерпретацию результатов, получаемых в ходе моделирования реальных процессов;	+	+
У 6 уметь оценивать числовые параметры моделируемых объектов и процессов, пользоваться базами данных и справочными системами;	+	+
У 7 уметь работать с библиотеками программ; использовать компьютерные средства представления и анализа данных.	+	+

### Кодификатор оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	2	3	4
1	Задания для самостоятельной работы	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом	Комплект заданий
2	Зачет	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам/разделам дисциплины

3	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
4	Программы компьютерного тестирования Электронный практикум Виртуальные лабораторные работы	Средства, позволяющие оперативно получить объективную информацию об усвоении обучающимися контролируемого материала, возможность детально и персонафицировано представить эту информацию	Перечень компьютерных тестов, электронных практикумов, виртуальных лабораторных работ
5	Сообщение Доклад	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-	Темы докладов, сообщений
6	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Комплект тестовых заданий
7	Эссе	Средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и	Тематика эссе

### 3. Оценка освоения курса

Предметом оценки освоения учебной дисциплины являются образовательные достижения обучающихся.

Соотношение типов задания и критериев оценки представлено в таблице

№	Тип (вид) задания	Критерии оценки
1	Тесты	Таблица 1. Шкала оценки образовательных достижений
2	Устные ответы	Таблица 2. Критерии и нормы оценки устных ответов
3	Практическая работа	Выполнение не менее 80% - положительная оценка
4	Проверка конспектов, рефератов, творческих работ, презентаций	Соответствие содержания работы заявленной теме; правилам оформления работы

**Таблица 1**

#### **Шкала оценки образовательных достижений (тестов)**

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

**Таблица 2**

#### **Критерии и нормы оценки устных ответов**

<b>«5»</b>	за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающиеся легко ориентируются, за умение связывать теорию с практикой, высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная отметка предполагает грамотное, логическое изложение ответа
------------	--

«4»	если обучающийся полно освоил материал, владеет понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, грамотно излагает ответ, но содержание, форма ответа имеют отдельные недостатки
«3»	если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, не умеет доказательно обосновывать свои суждения
«2»	если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал
«1»	за полное незнание и непонимание учебного материала или отказ отвечать

## Материалы к текущему контролю успеваемости по дисциплине

### ТЕМАТИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ

#### Введение

Задание 1. Найти ответы на контрольные вопросы по теме и записать их в тетради. Выучить основные понятия темы

Контрольные вопросы и задания:

1. Что помогает людям получать информацию?
2. Придумайте способ передачи информации.
3. Почему важно защищать информацию?
4. Какие способы защиты вы знаете?

#### Тема 1.1 Информационное общество

Задание 1. Написать эссе по теме «Виды профессиональной информационной деятельности человека с использованием технических средств и информационных ресурсов социально-экономической деятельности (специальное ПО, порталы, БД).»

Задание 2. Найти ответы на вопросы по теме и записать их в тетради.

Выучить основные понятия темы.

Контрольные вопросы:

1. Назовите и охарактеризуйте этапы информационного развития общества.
2. Что называется информацией?
3. Что называется информатикой?
4. Что явилось основной причиной изобретения компьютера?
5. Что входит в состав информационных ресурсов.

## Тема 1.2 Информационное право и безопасность

Задание 1. Найти ответы на вопросы по теме и записать их в тетради.

Выучить основные понятия темы.

Контрольные вопросы:

1. Назовите основные правовые нормы, относящиеся к информации
2. Перечислите правовые нормы информационной деятельности.
3. Выделите стоимостные характеристики информационной деятельности.
4. Характеристика инсталляции программного обеспечения.

## Тема 2.1 Информация. Представление информации

Задание 1.

### Тест на тему «Информация. Информационные процессы»

1. Совокупность сведений, зафиксированных на определенном носителе в форме, пригодной для постоянного хранения, передачи и обработки — это...
  - 1) сигнал
  - 2) Информация
  - 3) Процесс
  - 4) Данные
2. Ход, развитие какого-нибудь явления, последовательная смена состояния объекта —
  - 1) реализация
  - 2) действие
  - 3) процесс
  - 4) работа
3. Укажи, в каком виде представлена информация в следующем примере:

#### *горячий пирожок с капустой*

Для ответа используй данные ниже слова:

- 1) обонятельная
  - 2) визуальная
  - 3) тактильная
  - 4) аудиальная
  - 5) научная
  - 6) специальная
4. В следующих примерах укажи источник и приемник информации:

#### *учитель объясняет новый материал всему классу*

источник —	приемник —
1) новый материал	1) новый материал
2) учитель	2) учитель
3) весь класс	3) весь класс
4) кабинет	4) кабинет

*диспетчер сообщает, что автобусный рейс отменяется*

<b>источник</b> —	<b>приемник</b> —
1) автовокзал	1) автовокзал
2) диспетчер	2) диспетчер
3) пассажиры	3) пассажиры
4) автобус	4) автобус

5. В какой науке информация — это содержание генетического кода — структуры молекул ДНК, входящих в состав клетки живого организма?
- 1) Генетика
  - 2) Эргономика
  - 3) Теория управления
  - 4) Нейрофизиология
6. В какой философской концепции информация и информационные процессы присущи только живой природе, являются ее функцией?
- 1) Функциональная
  - 2) Атрибутивная
  - 3) Антропоцентрическая
  - 4) Системная
7. Свойство информации, которое определяется тем, насколько важны для человека или общества данные сведения, могут ли они быть использованы в конкретной ситуации для решения проблемы —
- 1) адекватность
  - 2) Понятность
  - 3) Образность
  - 4) Актуальность
8. Прочитав книжку по истории, ты узнал, что у египтян не было алфавита, и вместо букв они использовали рисунки-иероглифы. А в школе в это время вы как раз изучали Древний Египет. Какая для тебя это информация?
- 1) особенная
  - 2) понятная
  - 3) полная
  - 4) полезная
9. Процесс помещения информации в определённое хранилище с целью извлечения её оттуда через некоторое время для дальнейшего использования — это
- 1) проверка информации
  - 2) передача информации
  - 3) хранение информации
  - 4) получение информации
10. Поставь в соответствие приведённым примерам тип информационного процесса из данных возможных типов:

Пример	Тип информационного процесса
--------	------------------------------

Фотографии напоминали о пребывании в детском саду	1) Хранение 2) Обработка 3) Засекречивание 4) передача
Володя отправил своей бабушке поздравительную телеграмму	1) Проверка 2) Получение 3) Передача 4) обработка

11. Сведения об объектах и явлениях окружающего мира, уменьшающие степень неопределенности знаний об этих объектах или явлениях — это

- 1) Процесс
- 2) Сигнал
- 3) Информация
- 4) Данные

12. В какой науке информация — это содержание сигналов, передаваемых по каналам связи в системах управления?

- 1) Теория информации
- 2) Кибернетика
- 3) Теория управления
- 4) Робототехника

13. Свойство информации, которое означает, что она содержит минимальный, но достаточный для принятия правильного решения набор данных —

- 1) Достоверность
- 2) Актуальность
- 3) Достаточность
- 4) бесконечность

14. Вечером, когда ты уже вернулся из школы, неожиданно позвонил одноклассник и предупредил, что расписание уроков на завтра изменилось и продиктовал новое расписание. Какая для тебя это информация?

- 1) Актуальная
- 2) Понятная
- 3) Достоверная
- 4) Универсальная

## Тема 2.2 Измерение информации

Задание 1. Написать сообщение по теме «Представление информации в двоичной системе счисления»

Задание 2. Решить тестовые задания.

## **Вариант 1.**

**1. Как записывается число  $11_{10}$  в двоичной системе счисления?**

- 1) 1111;
- 2) 1101;
- 3) 1011;
- 4) 1001.

**2. Выбрать непозиционную систему счисления:**

- 1) десятичная;
- 2) двоичная;
- 3) троичная;
- 4) римская;
- 5) двадцатеричная.

**3. Какому десятичному числу соответствует двоичный код 11000?**

- 1) 21;
- 2) 23;
- 3) 24;
- 4) 25

**4. Найти двоичный код числа 19.**

- 1) 10011;
- 2) 11011;
- 3) 11111;
- 4) 10010.

**5. Верно ли, что двоичный код числа 136 равен 10001001?**

- 1) Да;
- 2) Нет.

**6. Перевести число 100 из десятичной в двоичную систему счисления.**

- 1) 1100100;
- 2) 1001100;
- 3) 1100000;
- 4) 1100001.

## **Вариант 2.**

**1. Как записывается число  $12_{10}$  в двоичной системе счисления?**

- 1) 1111;
- 2) 1100;
- 3) 1011;
- 4) 1001.

**2. Выбрать позиционные системы счисления:**

- 1) десятичная;
- 2) двоичная;
- 3) римская;
- 4) восьмеричная.

**3. Какому десятичному числу соответствует двоичный код 11111?**

- 1) 29;
- 2) 30;
- 3) 31;
- 4) 32.

**4. Найти двоичный код числа 23.**

- 1) 11111;
- 2) 10111;
- 3) 10001;
- 4) 10101.

**5. Верно ли, что двоичный код числа 160 равен 1010000?**

- 1) Да;
- 2) Нет.

**6. Перевести число 144 из десятичной в двоичную систему счисления.**

- 1) 10010001;
- 2) 11000010;
- 3) 10010000;
- 4) 10000101.

### **Вариант 3**

**1. Как записывается число  $13_{10}$  в двоичной системе счисления?**

- 1) 1101;
- 2) 1100;
- 3) 1011;
- 4) 1001.

**2. Выбрать непозиционную систему счисления:**

- 1) десятичная;
- 2) двоичная;
- 3) троичная;
- 4) римская;
- 5) двадцатеричная.

**3. Какому десятичному числу соответствует двоичный код 100000?**

- 1) 30;
- 2) 32;

- 3) 33;
- 4) 34.

**4. Найти двоичный код числа 15.**

- 1) 1111;
- 2) 1001;
- 3) 1101;
- 4) 1000.

**5. Верно ли, что двоичный код числа 112 равен 111000?**

- 1) Да;
- 2) Нет.

**6. Перевести число 148 из десятичной в двоичную систему счисления.**

- 1) 10001100;
- 2) 11001100;
- 3) 11001001;
- 4) 10010100.

**Вариант 4.**

**1. Как записывается число  $14_{10}$  в двоичной системе счисления?**

- 1) 1101;
- 2) 1100;
- 3) 1011;
- 4) 1110.

**2. Выбрать позиционные системы счисления:**

- 1) десятичная;
- 2) двоичная;
- 3) римская;
- 4) восьмеричная.

**3. Какому десятичному числу соответствует двоичный код 10000?**

- 1) 16;
- 2) 17;
- 3) 18;
- 4) 19.

**4. Найти двоичный код числа 7.**

- 1) 100;
- 2) 101;
- 3) 111;
- 4) 1110.

**5. Верно ли, что двоичный код числа 140 равен 10001111?**

- 1) Да;
- 2) Нет.

**6. Перевести число 132 из десятичной в двоичную систему счисления.**

- 1) 10000100;
- 2) 10100001;
- 3) 10010001;
- 4) 11110001.

**Тема 2.3 Арифметические основы работы компьютера. Представление чисел в компьютере.**

Задание 1. Найти ответы на вопросы по теме и записать их в тетради.

Выучить основные понятия темы.

Контрольные вопросы:

1. Какие виды представления информации в компьютере вы знаете?
2. Какие приемы кодирования сообщений применялись в древности?
3. Что такое код и кодирование информации?
4. Приведите примеры различных способов кодирования информации.
5. Перечислите достоинства и недостатки кодирования, применяемого в компьютерах.
6. Как называется кодировка для представления символов, вводимых с клавиатуры?
7. Как кодируются числа?
8. В чем суть кодирования графической информации?
9. Чем отличаются растровые и векторные изображения?
10. Как кодируется звуковая информация?
11. Какие вы знаете типы логических задач, которые допускают для их решения использование понятия информации?
12. Условия применимости информации для определения объекта.
13. Как находить наименьшее число опытов при анализе занимательных логических задач?

**Тема 2.4 Логические основы работы компьютера**

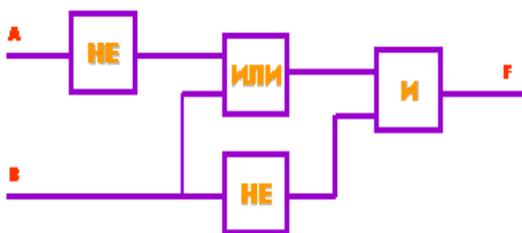
Задание 1.

**Контрольная работа**

**на тему: «Основы логики и логические основы компьютера»**

<b>I вариант</b>	<b>II вариант</b>
1. Записать составное высказывание « $(5*5=25 \text{ и } 3*3 \neq 9)$ или $(5*5 \neq 25 \text{ и } 3*3=9)$ » в форме логического выражения. Определить истинность или ложность получившегося выражения.	1. Записать составное высказывание « $(4*4=25 \text{ и } 3*3=9)$ или $(4*4 \neq 25 \text{ и } 3*3 \neq 9)$ » в форме логического выражения. Определить истинность или ложность получившегося выражения.

2. Доказать равносильность следующих логических выражений $\bar{A} \wedge (A \vee B)$ и $\bar{A} \wedge B$ .	2. Доказать равносильность следующих логических выражений $A \vee \bar{A} \wedge B$ и $A \vee B$ .
3. Упростить логическое выражение $(A \wedge B \wedge \bar{C}) \vee (A \wedge B \wedge C) \vee \bar{A} \vee B$	3. Упростить логическое выражение $(A \wedge B \wedge \bar{B}) \vee (A \wedge \bar{A}) \vee (B \wedge C \wedge \bar{C})$
4. Решить логическую задачу. Виктор, Роман, Леонид и Сергей заняли на олимпиаде по физике четыре первые места. Когда их спросили о распределении мест, они дали три таких ответа: 1) Сергей – первый, Роман – второй; 2) Сергей – второй, Виктор – третий; 3) Леонид – второй, Виктор – четвертый. Известно, что в каждом ответе только одно утверждение истинно. Как распределились места?	4. Решить логическую задачу. Алеша, Боря и Гриша нашли в земле сосуд. Каждый из них высказал по два предположения. Алеша: «Это сосуд греческий, V век»; Боря: «Это сосуд финикийский, III век»; Гриша: «Это сосуд не греческий, IV век». Учитель истории сказал, что каждый из них прав только в одном из двух своих предположений. Где и в каком веке был изготовлен сосуд.
5. Составить таблицу истинности для логического выражения $(A \rightarrow B) \wedge (\bar{A} \vee C)$	5. Составить таблицу истинности для логического выражения $(A \rightarrow B) \vee (C \wedge \bar{B})$
6. Записать формулу по заданной функциональной схеме и построить таблицу истинности	6. Записать формулу по заданной функциональной схеме и построить таблицу истинности



### Критерии оценивания:

- оценка «5» выставляется, если ученик выполнил правильно все 6 заданий;
- оценка «4» выставляется, если выполнено правильно 5 заданий;
- оценка «3» выставляется, если правильно решено не менее 3 заданий;
- оценка «2» выставляется, если ученик не справился с 3 заданиями.

### Выполнить межсессионную контрольную работу

#### Вариант 1

#### Часть А

1.	<p><i>Вопрос:</i> Подберите из предложенных вариантов продолжение определения Информация - это..... <i>Выберите один из 4 вариантов ответа:</i></p> <p>1) сведения, передаваемые людьми различными способами - устно, с помощью сигналов или технических средств. 2) сведения, являющиеся объектом хранения, передачи и преобразования. 3) данные, находящиеся в компьютере. 4) знания, получаемые из Интернета.</p>	16
----	--	----

#### Часть В

2.	<p><i>Вопрос:</i> Используя Федеральный закон от 27 июля 2006 г. N 149-ФЗ "Об информации, информационных технологиях и о защите информации", выбери правильный ответ: Оператор информационной системы - <i>Выберите один из 3 вариантов ответа:</i></p> <p>1) лицо, оказывающее услуги по предоставлению вычислительной мощности для размещения информации в информационной системе, постоянно подключенной к сети "Интернет"</p> <p>2) лицо, самостоятельно и по своему усмотрению определяющее порядок использования сайта в сети "Интернет", в том числе порядок размещения информации на таком сайте;</p> <p>3) гражданин или юридическое лицо, осуществляющие деятельность по эксплуатации информационной системы, в том числе по обработке информации, содержащейся в ее базах данных</p>	
3.	<p><i>Вопрос:</i> Укажите кнопку, которая используется для закрытия окна. <i>Укажите место на изображении:</i></p> <p>a)    в)    с)</p> 	

### Часть С

4.	<p><i>Вопрос:</i> Декодируйте фразу: 0238 0227 0238 0237 0252 <i>Запишите ответ:</i> _____</p>	
5.	<p><i>Вопрос:</i> Решите задачу: Книга содержит 150 страниц, на каждой странице - 40 строк, в каждой строке - 60 символов. Определить информационный объем книги. Ответ введите с клавиатуры <i>Запишите число:</i> _____</p>	

### Вариант 2

#### Часть А

1.	<p><i>Вопрос:</i> Определите, какая из программ является графическим редактором: <i>Выберите один из 4 вариантов ответа:</i></p> <p>1) Word                    2) Excel                    3) Paint                    4) Access</p>	
----	--	--

#### Часть В

2.	<p><i>Вопрос:</i> Используя Федеральный закон от 27 июля 2006 г. N 149-ФЗ "Об информации, информационных технологиях и о защите информации", выбери правильный ответ: Провайдер хостинга - <i>Выберите один из 3 вариантов ответа:</i></p> <p>1) лицо, оказывающее услуги по предоставлению вычислительной мощности для размещения информации в информационной системе, постоянно подключенной к сети "Интернет"</p> <p>2) лицо, самостоятельно и по своему усмотрению определяющее порядок использования сайта в сети "Интернет", в том числе порядок размещения информации на таком сайте;</p> <p>3) гражданин или юридическое лицо, осуществляющие деятельность по эксплуатации информационной системы, в том числе по обработке информации, содержащейся в ее базах данных</p>	
----	--	--

3.	Вопрос: Сравните числа и найдите меньшее число. При необходимости выполните расчет. Выберите один из 2 вариантов ответа: 1) 10011010 <sub>2</sub> 2) 181 <sub>10</sub>	
----	---	--

### Часть С

4.	Вопрос: Декодируйте фразу: 0231 0229 0236 0235 0255 Запишите ответ: _____	
5.	Вопрос: Решите задачу: Сколько книг поместится на компакт-диске емкостью 1 Гбайт? В книге 1500 страниц, на каждой странице 50 строк по 40 символов в строке. Ответ введите с клавиатуры Запишите число: _____	

### Вариант 3

#### Часть А

1.	Вопрос: За основную единицу измерения количества информации принят Выберите один из 4 вариантов ответа: 1) 1 бод                      2) 1 бит                      3) 1 байт                      4) 1 Кбайт	
----	--	--

#### Часть В

2.	Вопрос: Вычислите чему равен 8 байт? Выберите один из 4 вариантов ответа: 1) 80 бит                      2) 1 Кбайт                      3) 64 бит                      4) 1 Гбайт	
3.	Вопрос: Используя Федеральный закон от 27 июля 2006 г. N 149-ФЗ "Об информации, информационных технологиях и о защите информации", выбери правильный ответ: Доменное имя - Выберите один из 3 вариантов ответа: 1) обозначение символами, предназначенное для адресации сайтов в сети "Интернет" в целях обеспечения доступа к информации, размещенной в сети "Интернет" 2) идентификатор в сети передачи данных, определяющий при оказании телематических услуг связи абонентский терминал или иные средства связи, входящие в информационную систему 3) часть сайта в сети "Интернет", доступ к которой осуществляется по указателю, состоящему из доменного имени и символов, определенных владельцем сайта в сети "Интернет"	

#### Часть С

4.	Вопрос: Решите задачу: Сколько времени потребуется для передачи по сети текста, расположенного на 3 страницах (страница содержит 50 строк, по 70 символов в строке). Скорость модема 14400 бит/с. Ответ введите с клавиатуры Запишите число в формате 0,000: _____	
5.	Вопрос: Декодируйте фразу: 0246 0226 0229 0242 0251	

Запишите ответ: \_\_\_\_\_

## Вариант 4

### Часть А

1.	<i>Вопрос:</i> Как записывается десятичное число «пять» в двоичной системе счисления? <i>Выберите один из 4 вариантов ответа:</i> 1) 101      2) 110      3) 111      4) 100	
----	---	--

### Часть В

2.	<i>Вопрос:</i> Используя Федеральный закон от 27 июля 2006 г. N 149-ФЗ "Об информации, информационных технологиях и о защите информации", выбери правильный ответ: Сетевой адрес - <i>Выберите один из 3 вариантов ответа:</i> 1) обозначение символами, предназначенное для адресации сайтов в сети "Интернет" в целях обеспечения доступа к информации, размещенной в сети "Интернет" 2) идентификатор в сети передачи данных, определяющий при оказании телематических услуг связи абонентский терминал или иные средства связи, входящие в информационную систему 3) часть сайта в сети "Интернет", доступ к которой осуществляется по указателю, состоящему из доменного имени и символов, определенных владельцем сайта в сети "Интернет"	
3.	<i>Вопрос:</i> Сравните числа и найдите большее число. При необходимости выполните расчет. <i>Выберите один из 2 вариантов ответа:</i> 1) $165_{10}$ 2) $11001011_2$	

### Часть С

4.	<i>Вопрос:</i> Используя формулу объема переданной информации, решите задачу: Сколько времени потребуется для передачи по сети текста, расположенного на 4 страницах (страница содержит 40 строк, по 60 символов в строке). Скорость модема 56 Кбит/с. <i>Запишите число в режиме 0,000:</i> _____	
5.	<i>Вопрос:</i> Декодируйте фразу: 0246 0229 0242 0229 0240 <i>Запишите ответ:</i> _____	

## Тема 2.6 Хранение и передача информации

Задание 1. Написать сообщение по теме:

Проведение исследования в социально-экономической сфере на основе использования готовой компьютерной модели

Задание 2. Найти ответы на вопросы по теме и записать их в тетради.

Выучить основные понятия темы. Решение задач.

Ответить письменно на вопросы:

1. Что такое скорость передачи информации? В чем она измеряется?
2. От чего зависит скорость передачи информации в сети?

Задание 3. Решить задачи письменно в тетради:

- а) Скорость передачи данных через ADSL-соединение равна 128000бит/с. Через данное соединение передают файл размером 625кбайт. Определите время передачи файла в секундах.
- б) Передача данных через ADSL- заняла 2 минуты. За это время был передан файл, размер которого 3750Кбайт. Определите минимальную скорость (бит/с), при которой такая передача возможна.

Задание 4. Ответить письменно на вопросы

1. Дать определение компьютерной сети и ее назначения.
2. По какому принципу строится архитектура сетей?
3. Как классифицируются компьютерные сети по территориальному признаку?
4. Какие существуют разновидности корпоративных сетей.
5. Дайте определение понятиям "клиент", "сервер".
6. Какие задачи решаются рабочими станциями, а какие сервером?
7. Перечислите топологии компьютерных сетей. Назовите достоинства и недостатки.

Задание 5. Ответить на вопросы по теме

**Вопрос 1. Что делает невозможным подключение компьютера к глобальной сети:**

- 1) Тип компьютера,
- 2) Состав периферийных устройств
- 3) Отсутствие дисководов,
- 4) Отсутствие сетевой карты.

**Вопрос 2. Устройство, производящее преобразование аналоговых сигналов в цифровые и обратно, называется:**

- 1) сетевая карта
- 2) модем
- 3) процессор
- 4) адаптер

**Вопрос 3. Объединение компьютеров и локальных сетей, расположенных на удаленном расстоянии, для общего использования мировых информационных ресурсов, называется...**

- 1) локальная сеть
- 2) глобальная сеть
- 3) корпоративная сеть
- 4) региональная сеть.

**Вопрос 4. Компьютер предоставляющий свои ресурсы в пользование другим компьютерам при совместной работе, называется:**

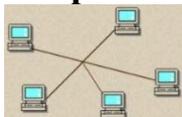
- 1) адаптером
- 2) коммутатором
- 3) сервером
- 4) клиент-сервером.

**Вопрос 5. Какая топология компьютерной сети изображена на рисунке?**



- 1) шина                      2) активная звезда                      3) кольцо                      4)  
пассивная звезда

**Вопрос 6. Какая топология компьютерной сети изображена на рисунке?**



- 1) Шина                      2) Активная звезда                      3) Кольцо                      4) Пассивная  
звезда

**Вопрос 7. Компьютерная сеть – это ...**

- 1) совокупность компьютеров и различных устройств, обеспечивающих информационный обмен между компьютерами в сети без использования каких-либо промежуточных носителей информации  
2) объединение компьютеров, расположенных на большом расстоянии, для общего использования мировых информационных ресурсов  
3) объединение компьютеров, расположенных на небольшом расстоянии друг от друга

**Вопрос 8. Протоколы – это ...**

- 1) специализированные средства, позволяющие в реальном времени организовать общение пользователей по каналам компьютерной связи  
2) совокупностью правил, регулирующих порядок обмена данными в сети  
3) система передачи электронной информации, позволяющая каждому пользователю сети получить доступ к программам и документам, хранящимся на удаленном компьютере

**Вопрос 9. Браузер – это ...**

- 1) информационная система, основными компонентами которой являются гипертекстовые документы  
2) программа для просмотра Web-страниц  
3) сервис Интернета, позволяющий обмениваться между компьютерами посредством сети электронными сообщениями

**Вопрос 10. Всемирная паутина в глобальной сети носит название:**

- 1) WWW                      2) FTP                      3) BBS                      4) E-mail

**Вопрос 11. Адрес электронной почты записывается по определенным правилам. Уберите лишнее**

- 1) edu@yandex.ru                      2) sidorov@mail.ru                      3) http://www.edu.ru

**Вопрос 12. 1) Протокол маршрутизации (IP) обеспечивает:**

- 1) управление аппаратурой передачи данных и каналов связи  
2) сохранение механических, функциональных параметров физической связи в компьютерной сети  
3) интерпретацию данных и подготовку их для пользовательского уровня  
4) доставку информации от компьютера -отправителя к компьютеру получателю

5) разбиение файлов на IP-пакеты в процессе передачи и сборку файлов в процессе получения

**Вопрос 13. Транспортный протокол (TCP) обеспечивает:**

- 1) прием, передачу и выдачу одного сеанса связи
- 2) разбиение файлов на IP-пакеты в процессе передачи и сборку файлов в процессе получения
- 3) доступ пользователя к переработанной информации
- 4) доставку информации от компьютера-отправителя к компьютеру получателю

**Вопрос 14. Совокупность компьютеров, соединенных каналами обмена информацией и находящихся в пределах одного (или нескольких) помещений, здания, называется:**

- 1) глобальной компьютерной сетью
- 2) локальной компьютерной сетью
- 3) информационной системой
- 4) электронной почтой
- 5) региональной компьютерной сетью

**Вопрос 15. 8) Глобальная компьютерная сеть - это:**

- 1) информационная система с гиперсвязями
- 2) множество компьютеров, связанных каналами передачи информации и находящихся в пределах одного помещения, здания
- 3) совокупность локальных сетей и компьютеров, расположенных на больших расстояниях и соединенных с помощью каналов связи в единую систему
- 4) система обмена информацией на определенную тему

**Вопрос 16. Обмен информацией между компьютерными сетями, в которых действуют разные стандарты представления информации (сетевые протоколы), осуществляется с использованием:**

- 1) файл-серверов
- 2) шлюзов
- 3) магистралей
- 4) электронной почты
- 5) хост-компьютеров

**Вопрос 17. Компьютер, подключенный к Интернет, обязательно имеет:**

- 1) доменное имя
- 2) IP-адрес
- 3) домашнюю web-страницу
- 4) web-страницу
- 5) URL-адрес

**Вопрос 18. Телеконференция - это:**

- 1) процесс создания, приема и передачи web-страниц
- 2) служба приема и передачи файлов любого формата
- 3) обмен письмами в глобальных сетях
- 4) система обмена информацией между абонентами компьютерной сети
- 5) информационная система в гиперсвязях

**Вопрос 19. Web-страницы имеют расширение:**

- 1) \*.txt
- 2) \*.htm
- 3) \*.exe
- 4) \*.web
- 5) \*.www

**Вопрос 20. Служба FTP в Интернете предназначена**

- 1) для обеспечения функционирования электронной почты
- 2) для приема и передачи файлов любого формата
- 3) для обеспечения работы телеконференций

- 4) для создания, приема и передачи web-страниц
- 5) для удаленного управления техническими системами

**Вопрос 21. Теоретически модем, передающий информацию со скоростью 57600 бит/с, может передать 2 страницы текста (3600 байт) в течении:**

- 1) 3 мин 26 с
- 2) 0.5 с
- 3) 0.5 ч
- 4) 0.5 мин

**Вопрос 22. Надоедливые рекламные письма называют**

- 1) смайл
- 2) срам
- 3) майл
- 4) спам

**Вопрос 23. С помощью электронной почты можно передать...**

- 1) только текст
- 2) только фотографии
- 3) текст и вложенные файлы
- 4) только текст и графические изображения

**Вопрос 24. домен .ru**

- 1) означает принадлежность к рекламной организации
- 2) обозначает страну
- 3) обозначает принадлежность к образовательной организации
- 4) ничего конкретного не означает

**Вопрос 25. Адрес электронного ящика - ivan\_petrov@mail.ru. Укажите имя владельца**

- 1) ivan\_petrov
- 2) mail.ru
- 3) ru
- 4) mail

### **Тема 3.1 Архитектура компьютеров**

Задание 1. Найти ответы на вопросы по теме и записать их в тетради.

Выучить основные понятия темы.

1. Назовите элементную базу компьютеров разных поколений.
2. Приведите примеры применения компьютеров в различных областях деятельности человека.
3. Опишите классификацию компьютеров.
4. Как изменялось программное обеспечение (ПО) с развитием компьютеров?
5. Назовите основные устройства компьютера.
6. Перечислите функции компьютера.
7. Назовите достоинства компьютера в обработке информации.
8. Что такое процессор?
9. Охарактеризуйте виды памяти компьютера.
10. Приведите примеры устройств ввода и вывода.
11. Опишите состав ПО.
12. Что такое операционная система?
13. Что такое файл, папка?
14. Описать основные типы файлов.
15. Как дается название файлу?
16. Как указать полное имя файла

Задание 2. Ответить на вопросы по теме

1. Что такое файловая структура компьютера?

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

2. Для чего предназначен ПРОВОДНИК?
3. Что отображается на левой панели ПРОВОДНИКА?
4. Что отображается на правой панели ПРОВОДНИКА?
5. Для чего предназначено Главное меню?
6. Как открывается контекстное меню?
7. В чем особенности ОС Windows?
8. Что является средствами управления ОС Windows?
9. Перечислите основные элементы управления ОС Windows?
10. Для чего предназначена Корзина?
11. Перечислите основные типы представления объектов.
12. Перечислите методы сортировки объектов.

Задание 3.

**Тест по дисциплине по теме "Аппаратное и программное обеспечение работы компьютера"**

### **Задание #1**

*Вопрос:*

Отметьте, что из перечисленного относится к главной задаче эргономики:

*Выберите несколько из 6 вариантов ответа:*

- 1) создание таких условий работы для человека, которые бы способствовали сохранению здоровья;
- 2) повышение эффективности труда;
- 3) обеспечение работоспособности компьютера;
- 4) обеспечение работоспособности периферийных устройств компьютера
- 5) снижение утомляемости
- 6) обеспечение безопасности работы за компьютером

### **Задание #2**

*Вопрос:*

Выберите основные факторы, наносящие вред здоровью при работе за компьютером:

*Выберите несколько из 6 вариантов ответа:*

- 1) Длительная гиподинамия (малая подвижность);
- 2) Нефизиологическое положение различных частей тела;
- 3) Длительное время работы за компьютером
- 4) Длительно повторяющиеся однообразные движения;
- 5) Длительное напряжение внимания (приводит ослабление зрения).
- 6) Отсутствие специальных очков для работы за компьютером.

### **Задание #3**

*Вопрос:*

Каково назначение компьютера? Выберите наиболее полный ответ.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

*Выберите один из 3 вариантов ответа:*

- 1) Компьютер - универсальное техническое средство для работы человека с информацией.
- 2) Компьютер -. техническое средство для выполнения больших расчетов
- 3) Компьютер -. техническое средство для набора текста

#### **Задание #4**

*Вопрос:*

Сопоставьте устройства компьютера и их назначения.

*Укажите соответствие для всех 4 вариантов ответа:*

- 1) извлечение из памяти информации, обработка информации и размещение в памяти результатов обработки;
- 2) передача информации в память компьютера
- 3) хранение информации
- 4) передача информации «во внешний мир» (человеку или другому компьютеру)

- Устройства ввода
- Память
- Процессор
- Устройства вывода

#### **Задание #5**

*Вопрос:*

Подберите минимальный набор устройств персонального компьютера

*Выберите несколько из 8 вариантов ответа:*

- 1) системный блок;
- 2) сканер;
- 3) жесткий диск;
- 4) манипулятор мышь;
- 5) принтер;
- 6) монитор;
- 7) акустическая система
- 8) клавиатура;

#### **Задание #6**

*Вопрос:*

Магнитные диски, которые встроены в системном блоке называются ....

*Выберите один из 4 вариантов ответа:*

- 1) жесткими дисками
- 2) оптическими дисками

- 3) компакт-дисками
- 4) флоппи-диски.

### **Задание #7**

*Вопрос:*

Где хранится выполняемая в данный момент программа и данные, которые она обрабатывает?

*Выберите один из 4 вариантов ответа:*

- 1) В оперативной памяти
- 2) Во внешней памяти
- 3) В процессоре
- 4) На устройствах ввода вывода

### **Задание #8**

*Вопрос:*

Продолжите фразу: «информация в памяти компьютера имеет...»

*Выберите один из 4 вариантов ответа:*

- 1) Десятичную форму
- 2) Дискретную форму
- 3) Двоичную форму
- 4) Двоично-десятичную форму

### **Задание #9**

*Вопрос:*

Вместо многоточия вставьте необходимые понятия: «Флеш-память - это электронное устройство ..... памяти, которое используется для .... информации в ..... формате.

*Выберите один из 5 вариантов ответа:*

- 1) Внутренней; записи; файловом
- 2) Внешней; записи; файловом.
- 3) Внутренней; чтения и записи; файловом.
- 4) Внутренней; чтения; файловом.
- 5) Внешней; чтения и записи; файловом

### **Задание #10**

*Вопрос:*

Какие из перечисленных устройств являются устройствами ввода, а какие устройствами вывода?

*Укажите соответствие для всех 8 вариантов ответа:*

- 1) Устройства ввода
- 2) Устройства вывода

- Мышь;
- Клавиатура;
- Джойстик;
- Плоттер;
- Сканер;
- Принтер;
- Монитор;
- Акустическая система

### **Задание #11**

*Вопрос:*

Поставьте в соответствие каждому типу файла его расширение:

*Укажите соответствие для всех 4 вариантов ответа:*

- 1) \*. rar
- 2) \*. exe
- 3) \*. bmp
- 4) \*. txt

- Текстовый файл
- Архивный файл
- Исполняемые файлы
- Графические файлы

### **Задание #12**

*Вопрос:*

В составе каталога есть следующие файлы:



Определите, в каком из файлов может храниться:

*Укажите соответствие для всех 4 вариантов ответа:*

- 1) chess.exe
- 2) chess.txt
- 3) chess.bmp
- 4) chess.mp3

- инструкция к игре
- файл запуска игры
- заставка к игре
- музыкальное сопровождение к игре

### **Задание #13**

*Вопрос:*

Расставьте в правильном порядке составляющие полного имени файла

*Укажите порядок следования всех 3 вариантов ответа:*

- \_\_\_ имя файла
- \_\_\_ имя логического диска
- \_\_\_ путь к файлу

### **Задание #14**

*Вопрос:*

О типе информации (текстовая, числовая, графическая, исполняемая программа, звук и т.д. ) можно узнать

*Выберите один из 4 вариантов ответа:*

- 1) По расширению файла
- 2) По имени файла
- 3) По полному имени файла
- 4) По имени каталога

### **Задание #15**

*Вопрос:*

Программа управления работой периферийных устройств называется:

*Выберите один из 4 вариантов ответа:*

- 1) драйвер
- 2) архиватор
- 3) утилита
- 4) компилятор

## **Тема 3.2 Компьютерные сети. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение**

Задание 1. Найти ответы на вопросы по теме и записать их в тетради.

Выучить основные понятия темы.

1. Что такое локальная сеть, глобальная сеть?
2. Что понимается под топологией локальной сети?
3. Какие существуют виды топологии локальной сети?
4. Охарактеризуйте кратко топологию «шина», «звезда», «кольцо».
5. Что такое протокол обмена?
6. *Решите задачу.* Максимальная скорость передачи данных в локальной сети 100 Мбит/с. Сколько страниц текста можно передать за 1 сек, если 1 страница текста содержит 50 строк и на каждой строке - 70 символов

Задание 2. Ответить на вопросы по теме

1. Укажите основное назначение компьютерной сети.
2. Укажите объект, который является абонентом сети.

3. Укажите основную характеристику каналов связи.

Задание 3.

**Тест по теме компьютерные сети**

**1.МОДЕМ- это устройство?**

- А) для хранения информации
- Б) для обработки информации в данный момент времени
- В) для передачи информации по телефонным каналам связи
- Г) для вывода информации на печать

**2.Сервер-это?**

- А) сетевая программа, которая ведёт диалог одного пользователя с другим
- Б) мощный компьютер, к которому подключаются остальные компьютеры
- В) компьютер отдельного пользователя, подключённый в общую сеть
- Г) стандарт, определяющий форму представления и способ пересылки сообщения

**3.Локальные компьютерные сети это?**

- А) сеть, к которой подключены все компьютеры одного населённого пункта
- Б) сеть, к которой подключены все компьютеры страны
- В) сеть, к которой подключены все компьютеры, находящиеся в одном здании
- Г) сеть, к которой подключены все компьютеры

**4.Задан адрес электронной почты в сети Интернет: [user\\_name@mtu-net.ru](mailto:user_name@mtu-net.ru). Каково имя владельца этого электронного адреса?**

- А) ru      Б) mtu-net.ru      В) mtu-net      Г) user-name

**5.Домен-это...**

- А) часть адреса, определяющая адрес компьютера пользователя в сети
- Б) название программы, для осуществления связи между компьютерами
- В) название устройства, осуществляющего связь между компьютерами
- Г) единица скорости информационного обмена

**6.Что такое гипертекст?**

- А) простейший способ организации данных в компьютере, состоящий из кодов таблицы символьной кодировки
- Б) способ организации текстовой информации, внутри которой установлены смысловые связи между различными её фрагментами
- В) прикладная программа, позволяющая создавать текстовые документы

**7.Терминал это...**

- А) устройство подключения компьютера к телефонной сети
- Б) устройство внешней памяти
- В) компьютер пользователя
- Г) компьютер-сервер

**8.INTERNET это...**

- А) локальная сеть    Б) региональная сеть    В) глобальная сеть    Г) отраслевая сеть

**9.Браузер – это:**

- А) сервер Интернета
- Б) средство просмотра и поиска Web – страниц
- В) устройство для передачи информации по телефонной сети
- Г) английское название электронной почты

**10. Почтовый ящик – это:**

- А) специальное техническое соглашения для работы в сети
- Б) раздел внешней памяти почтового сервера
- В) компьютер, использующийся для пересылки электронных писем
- Г) название программы для пересылки электронных писем

**11. Как называется узловой компьютер в сети:**

- А) терминал    Б) модем    В) хост-компьютер    Г) браузер.

**12. Протокол – это:**

- А) устройство для преобразования информации
- Б) линия связи, соединяющая компьютеры в сеть
- В) специальная программа, помогающая пользователю найти нужную информацию в сети
- Г) специальное техническое соглашения для работы в сети

**13. Web – сайт – это:**

- А) специальная программа, помогающая пользователю найти нужную информацию в сети
- Б) совокупность Web – страниц, принадлежащих одному пользователю или организации
- В) телекоммуникационная сеть с находящейся в ней информацией
- Г) информационно – поисковая система сети Интернет

**14. WWW – это:**

- А) название электронной почты
- Б) совокупность Web – страниц, принадлежащих одному пользователю или организации
- В) телекоммуникационная сеть с находящейся в ней информацией
- Г) информационно – поисковая система сети Интернет

**15. Гиперссылка – это:**

- А) информационно – поисковая система сети Интернет
- Б) совокупность Web – страниц, принадлежащих одному пользователю или организации
- В) текст, в котором могут осуществляться переходы между различными документами, с помощью выделенных меток
- Г) выделенная метка для перехода к другому документу

**16. Адресация - это:**

- А) способ идентификации абонентов в сети
- Б) адрес сервера
- В) адрес пользователя сети

**17. Сетевой адаптер - это:**

- А) специальная программа, через которую осуществляется связь нескольких компьютеров

- Б) специальное аппаратное средство для эффективного взаимодействия персональных компьютеров сети
- В) специальная система управления сетевыми ресурсами общего доступа
- Г) система обмена информацией между компьютерами по локальным сетям

**18. Задан адрес электронной почты в сети Интернет: user\_name@mtu-net.ru. Каково имя домена верхнего уровня?**

- А) ru      Б) mtu-net.ru      В) mtu-net      Г) user-name

**19. Компьютер, подключённый к Интернету, обязательно должен иметь:**

- А) Web - сайт      Б) установленный Web – сервер      В) IP – адрес

**20. Для соединения компьютеров в сетях используются кабели различных типов. По какому из них передаётся информация, закодированная в пучке света.**

- А) витая пара      Б) телефонный      В) коаксиальный      Г) оптико – волоконный

**21. В компьютерной сети Интернет транспортный протокол TCP обеспечивает:**

- А) передачу информации по заданному адресу
- Б) способ передачи информации по заданному адресу
- В) получение почтовых сообщений
- Г) передачу почтовых сообщений

**22. Провайдер – это:**

- А) владелец узла сети, с которым заключается договор на подключение к его узлу
- Б) специальная программа для подключения к узлу сети
- В) владелец компьютера с которым заключается договор на подключение его компьютера к узлу сети
- Г) аппаратное устройство для подключения к узлу сети

### **ОТВЕТЫ К ТЕСТУ**

Вопрос	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
Ответ	В	Б	В	Г	А	Б	В	В	Б	Б	В	Г	Б	Г	Г	А	Б	А	В	Г	Б	А

**Задание 4. Найти ответы на вопросы по теме и записать их в тетради.**

**Выучить основные понятия темы.**

1. Безопасное использование компьютерной техники.
2. Требования эргономики к компьютерному рабочему месту

**Ответить на вопросы по теме**

1. Как правильно организовать компьютерное рабочее место?
2. Какой должна быть правильная рабочая поза при работе за компьютером?
3. Что такое эргономика и в чем ее особенность?
4. Что такое гигиена труда?
5. Как снять утомляемость с глаз?

#### **Тема 4.1. Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста**

Задание 1. Найти ответы на вопросы по теме и записать их в тетради.

Выучить основные понятия темы.

1. Каковы возможности MS Word для проверки ошибок различного рода в текстовых документах?
2. Каков порядок проверки орфографии и грамматики в MS Word?
3. Для каких целей нужны функции автозамены и автотекста?
4. Каковы возможности MS Publisher?
5. Какие виды публикаций различают в MS Publisher?
6. Охарактеризуйте основные этапы создания публикаций в MS Publisher.

#### **Тема 4.2 Возможности динамических (электронных) таблиц.**

##### **Математическая обработка числовых данных.**

Задание 1. Ответить на вопросы по теме

1. Что такое редактор электронных таблиц?
2. Перечислить элементы электронной таблицы, их обозначения.
3. Как называется документ, созданный в табличном процессоре. Из каких частей он состоит?
4. Какие данные можно вносить в ячейки электронной таблицы?
5. Чем отличается абсолютная адресация от относительной. Когда применяются эти виды адресации?
6. Как построить диаграммы по числовым данным?

#### **Тема 4.3 Представление об организации баз данных и системах управления ими.**

Задание 1. Найти ответы на вопросы по теме и записать их в тетради.

Выучить основные понятия темы.

1. Что такое база данных?
2. В чем назначение системы управления базами данных?
3. Какие требования предъявляются к базам данных?
4. Указать модели организации баз данных. Дать краткую характеристику. Привести примеры.
5. Указать особенности реляционных баз данных?
6. Что такое запись, поле базы данных?
7. Этапы проектирования баз данных.
8. Что такое сортировка, фильтрация данных?
9. Перечислить этапы разработки баз данных. Дать им характеристику.

Задание 2. Решить тестовое задание.

##### **1. База данных - это:**

1. совокупность данных, организованных по определенным правилам;

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

2. совокупность программ для хранения и обработки больших массивов информации;
  3. интерфейс, поддерживающий наполнение и манипулирование данными;
  4. определенная совокупность информации.
- 2. Наиболее распространенными в практике являются:**
1. распределенные базы данных;
  2. иерархические базы данных;
  3. сетевые базы данных;
  4. реляционные базы данных.
- 3. Таблицы в базах данных предназначены:**
1. для хранения данных базы;
  2. для отбора и обработки данных базы;
  3. для ввода данных базы и их просмотра;
  4. для автоматического выполнения группы команд;
  5. для выполнения сложных программных действий.
- 4. Что из перечисленного не является объектом Access:**
1. модули;
  2. таблицы;
  3. макросы;
  4. ключи;
  5. формы;
- 5. Для чего предназначены запросы:**
1. для хранения данных базы;
  2. для отбора и обработки данных базы;
  3. для ввода данных базы и их просмотра;
  4. для автоматического выполнения группы команд;
  5. для выполнения сложных программных действий;
- 6. В каком диалоговом окне создают связи между полями таблиц базы данных:**
1. таблица связей;
  2. схема связей;
  3. схема данных;
  4. таблица данных?
- 7. Почему при закрытии таблицы программа Access не предлагает выполнить сохранение внесенных данных:**  
недоработка программы;  
потому что данные сохраняются сразу после ввода в таблицу;  
потому что данные сохраняются только после закрытия всей базы данных?
- 8. Без каких объектов не может существовать база данных:**  
без модулей;  
без отчетов;  
без таблиц;  
без форм;  
без запросов?

**9. Какое поле можно считать уникальным?**

поле, значения в котором не могут повторяться;  
поле, которое носит уникальное имя;  
поле, значение которого имеют свойство наращивания.

**10. Примером иерархической базы данных является:**

страница журнала успеваемости студентов;  
каталог файлов, хранимых на диске;  
расписание поездов;  
электронная таблица;  
экспертная система.

**11. В записи файла реляционной базы данных (БД) может содержаться:**

неоднородная информация (данные разных типов);  
исключительно однородная информация (данные только одного типа);  
только текстовая информация;  
исключительно числовая информация;  
только логические величины.

**12. В число функций СУБД не входит:**

создание структуры файла базы данных;  
определение того, какая именно информация (о чем) будет храниться в базе данных;  
первичный ввод, пополнение, редактирование данных;  
поиск и сортировка данных;  
вывод данных по соответствующему запросу.

**13. Структура файла реляционной базы данных (БД) полностью определяется:**

перечнем названий полей и указанием числа записей БД;  
числом записей в БД;  
перечнем названий полей с указанием их ширины и типов содержащихся в них данных;  
содержанием записей, хранящихся в БД;  
диапазоном записей БД.

**14. В иерархической базе данных совокупность данных и связей между ними описывается:**

сетевой схемой;  
таблицей;  
набором фактов и правил;  
совокупностью таблиц;  
древовидной структурой.

**15. Наиболее точный аналог реляционной базы данных:**

вектор;  
генеалогическое дерево;  
файл;  
двумерная таблица;  
неупорядоченное множество данных.

## Тема 4.4 Представление о программных средах компьютерной графики, мультимедийных средах.

Задание 1. Найти ответы на основные вопросы темы.

1. Что такое компьютерная графика?
2. Виды компьютерной графики. Дать характеристику видам.
3. Достоинства и недостатки растровой графики.
4. Достоинства и недостатки векторной графики.
5. Достоинства и недостатки фрактальной графики.
6. Форматы графических файлов. Их характеристика.
7. Программы растровой графики.
8. Программы векторной графики.
9. Программы фрактальной графики.
10. Цветовые модели RGB, CMYK, HSB.
11. Что такое мультимедийная презентация? Ее составные элементы.
12. Что такое гиперссылка?

Задание 2. Решить тестовое задание.

1. Для оформления слайдов была применена тема, но нужно выбрать другой стиль шрифта. Как это сделать?

1 Перейти на образец слайдов и изменить шрифт там.

2 Выделить все слайды. На вкладке Конструктор щелкнуть кнопку Шрифты и выбрать другой набор шрифтов для заголовка и текста.

3 На вкладке Конструктор щелкнуть Шрифты и выбрать другой набор шрифтовых стилей для заголовка и текста.

2. При добавлении слайда еще неизвестно, будет ли он содержать текст, изображения или и то, и другое. Какой макет слайда нужно выбрать?

1 Только заголовок.

2 Заголовок и объект.

3 Заголовок и текст.

3. Необходимо создать эффект свечения вокруг рисунка на слайде. Как найти этот эффект?

1 На вкладке Формат внутри вкладки Средства рисования.

2 На вкладке Формат внутри вкладки Работа с рисунками.

3 На вкладке Формат внутри вкладки Работа с рисунками SmartArt.

4. Завершив создание презентации, нужно проверить правописание. Где найти нужную команду на ленте?

1 Вкладка Рецензирование.

2 Вкладка Главная.

3 Вкладка Показ слайдов.

5. Необходимо открыть файл PowerPoint, причем отображены два имени файла: «Годовой отчет.ppt» и «Годовой отчет.pptx». Какой из них сохранен в новом формате?

1 «Годовой отчет.pptx»

2 «Годовой отчет.ppt»

## **Тема 5.1 Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий.**

Задание 1. Ответить на вопросы по теме

1. Что такое браузер?
2. Как осуществить настройку браузера?
3. Для чего нужна адресная строка в браузере?
4. Как осуществить поиск информации в Интернете с помощью браузера?
5. Что такое WWW?
6. Что такое web-страница?
7. Что такое сайт?
8. Что включает в себя сопровождение сайта?
9. Что такое тег (атрибуты тега)?
10. Этапы создания web-страницы?
11. Как создать web-страницу с помощью текстового редактора MS Word?
12. Как в MS Word непосредственно отредактировать HTML-код?

## **Тема 5.2 Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях.**

Задание 1. Ответить на вопросы по теме

1. Какие формы общения в реальном времени существуют в Интернете?
2. Порядок регистрации в Skype.
3. Как осуществить настройку web-камеры в Skype?
4. Как добавить пользователя в Skype?

## Материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОУДП.09 Информатика

Промежуточная аттестация проводится в форме **дифференцированного зачета**.

**Цель дифференцированного зачета** – проверка уровня усвоения учебного материала по общеобразовательной учебной дисциплине ОУДП.09 Информатика.

Дифференцированный зачет включает в себя устную и практическую часть. Проходит в устном и электронном виде на персональных компьютерах с использованием ПО MS Word, MS Excel.

При выполнении теста запрещается пользоваться справочной литературой, конспектами, мобильными телефонами, переговариваться.

**Время для устной части: 45 мин**

**Время выполнения практического задания: 45 мин**

### Примерный перечень вопросов для подготовки к дифференцированному зачету

1. Роль информационной деятельности в современном обществе. Информационные технологии в быту, в бизнесе, в управлении.
2. Техника безопасности на уроках информатики и ИКТ.
3. Информационное общество. Информационные ресурсы общества. Образовательные информационные ресурсы.
4. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов.
5. Программное обеспечение. Лицензионные и свободно-распространяемые программные продукты.
6. Правовое регулирование Российской Федерации, относящееся к защите информации. Компьютерные преступления и ответственность.
7. Профессионально-информационная деятельность с использованием технических средств и информационных ресурсов.
8. Понятие информации. Единицы измерения информации. Свойства информации.
9. Что такое информационный процесс.
10. Объемный подход в измерении информации.
11. Содержательный подход в измерении информации.
12. Кодирование информации. Двоичное кодирование. Система счисления. Алфавит.
13. Перевод чисел из одной системы счисления в другую.
14. Как представляется текстовая информация в компьютере?
15. Как представляется графическая информация в компьютере?
16. Как представляется звуковая и видеoinформация в компьютере?

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

17. Основы логики. Таблицы истинности. Логические схемы.
18. Понятие системы. Информационные процессы в естественных и искусственных системах?
19. Понятие модели. Компьютерное информационное моделирование
20. Компьютер как исполнитель команд. Программный принцип работы компьютера
21. Что такое алгоритм? Основные свойства алгоритмов. Основные виды алгоритмов
22. Основные алгоритмические структуры.
23. Линейные программы на языке Pascal
24. Программирование ветвлений на языке Pascal
25. Программирование циклов на языке Pascal
26. Хранение информационных объектов различных видов на цифровых носителях. Определение объема носителя
27. Архивация данных. Программы архиваторы: назначение и функции.
28. Управление процессами. Автоматические и автоматизированные системы управления. Приведите примеры АСУ и САУ.
29. Персональный компьютер, его архитектура. Состав типовой конфигурации.
30. Устройства ввода информации.
31. Устройства вывода информации.
32. Что такое материнская плата, что на ней располагается?
33. Что понимают под магистрально-модульным принципом построения компьютера?
34. Что представляет собой аппаратное и программное обеспечение компьютера. Виды ПО
35. Комплектация и эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту.
36. Операционная система Windows. Графический интерфейс пользователя. Значки. Ярлыки. Панель задач. Кнопка Пуск.
37. Что такое компьютерный вирус. Классификация вирусов
38. Антивирусные программы, назначение и виды
39. Защита информации. Антивирусная защита информации
40. Дать понятие гигиене и эргономике. Основные требования при работе за компьютером
41. Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту
42. Текстовые редакторы и документы, текстовые процессоры. Основные функции текстового редактора
43. Назначение и основные функции электронных таблиц
44. Основные объекты электронных таблиц. Виды данных, которые могут содержать ячейки
45. Понятие компьютерной презентации. Основные типы слайдов
46. Понятие базы данных. Основные типы организации данных в БД (иерархическая, сетевая, табличная)
47. Что такое поле. Основные свойства поля. Основные типы полей

48. Система управления базами данных (СУБД). Основные функции СУБД и основные области использования СУБД
49. Инструменты СУБД Access для обработки данных
50. Понятие компьютерной сети. Признаки классификации компьютерных сетей
51. Передача информации между компьютерами. Проводная и беспроводная связь
52. Объединение компьютеров в локальную сеть. Аппаратное и программное обеспечение сетей
53. Основные топологии локальных вычислительных сетей
54. Что такое сервер Его предназначение. Сетевые операционные системы
55. Понятие глобальной сети Сеть Интернет. Варианты подключения к глобальной компьютерной сети Интернет
56. Поиск информации с использованием компьютера. Виды поиска.
57. Поисковые системы Интернета.
58. Электронная почта, её достоинства. Почтовый адрес
59. Всемирная паутина (World Wide Web)?
60. Программы – браузеры
61. Общение в сети Интернет: чат, форум, блог, теле или видеоконференция
62. Работа с Интернет - магазином.
63. Работа в общедоступных ГИС
64. Портал Госуслуг.

### **Примерные задания практической части дифференцированного зачета**

1. Откройте документ «О колледже» в личной папке и отформатируйте его в соответствии с образцом, результат сохраните.
2. Откройте документ «Страны и население». Скопируйте имеющуюся там таблицу еще на две страницы.
  - На первой странице определите пять самых крупных (по площади стран), используя режим сортировки, и постройте круговую диаграмму площадей стран. С помощью функции СРЗНАЧ найдите среднюю площадь по всем странам.
  - На второй странице определите пять наименее населенных стран и постройте гистограмму населения. С помощью функций найдите страны с максимальным и минимальным населением.
  - На третьей странице, используя режим Автофильтра, получите список стран, население которых превышает 10 млн. чел.

### **Оценка устной части**

«5»	за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающиеся легко ориентируются, за умение связывать теорию с практикой, высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная отметка предполагает грамотное, логическое изложение ответа
-----	--

«4»	если обучающийся полно освоил материал, владеет понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, грамотно излагает ответ, но содержание, форма ответа имеют отдельные недостатки
«3»	если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, не умеет доказательно обосновывать свои суждения
«2»	если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал
«1»	за полное незнание и непонимание учебного материала или отказ отвечать

### Оценка практической части

Каждое задание оценивается по пятибалльной шкале.

- оценка «отлично» выставляется студенту, если
  - студент самостоятельно выполнил все этапы работы на ЭВМ;
  - работа выполнена полностью и получен верный ответ или иное требуемое представление результата работы;
- оценка «хорошо»
  - работа выполнена полностью, но при выполнении обнаружилось недостаточное владение навыками работы с ЭВМ в рамках поставленной задачи;
  - правильно выполнена большая часть работы (свыше 85 %);
  - работа выполнена полностью, но использованы наименее оптимальные подходы к решению поставленной задачи.
- оценка «удовлетворительно»
  - работа выполнена не полностью, допущено более трех ошибок, но студент владеет основными навыками работы на ЭВМ, требуемыми для решения поставленной задачи
- оценка «неудовлетворительно»
  - допущены существенные ошибки, показавшие, что студент не владеет обязательными знаниями, умениями и навыками работы на ЭВМ или значительная часть работы выполнена не самостоятельно.

### Итоговая оценка за дифференцированный зачет

Итоговой оценкой является среднее арифметическое оценок, полученных при ответе устной части и практических заданий.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»»)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**БД.08 Математика**

для специальности

43.02.14 Поварское и кондитерское дело

2024

Фонд оценочных средств учебной дисциплины «Математика» разработан в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного — приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088),

- Федеральным государственным образовательным стандартом, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2015 г., регистрационный № 35953), от 31 декабря 2015 г. № 1578 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2016 г., регистрационный № 41020), от 29 июня 2017 г. № 613 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 июля 2017 г., регистрационный № 47532), приказами Министерства просвещения Российской Федерации от 24 сентября 2020 г. № 519 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 декабря 2020 г., регистрационный № 61749), от 11 декабря 2020 г. № 712 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2020 г., регистрационный № 61828), от 12 августа 2022 г. № 732 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2022 г., регистрационный № 70034) и от 27 декабря 2023 г. № 1028 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 февраля 2024 г., регистрационный № 77121),

- примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины русский язык для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» от 30.11.2022 г. протокол № 14 и Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения России от 01.03.2023 г. № 05-592),

- на основании положений Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371, в новой редакции ФОП, Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 19.03.2024 № 171 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования», с учетом получаемой специальности.

## 1. Общие положения

Комплект оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу общеобразовательной учебной дисциплины БД.08 Математика.

ФОС включает контрольные материалы для текущего и промежуточного контроля в форме экзамена.

ФОС разработан на основе ФГОС СОО по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих социально-экономического профиля, рабочей программы учебной дисциплины БД.08 Математика.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в направлении: оценка уровня освоения учебной дисциплины.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

### **уметь:**

применять методы доказательств и алгоритмов решения; уметь их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

владеть стандартными приёмами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использования готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;

владеть навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

### **знать:**

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

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

об основных понятиях, идеях и методах математического анализа; основных понятий о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать на чертежах, моделях и в реальном мире геометрические фигуры; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;

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

Форма промежуточной аттестации освоения учебной дисциплины – экзамен.

## 2. Распределение основных показателей оценки результатов по видам аттестации

Код и наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
3 1 – знать о месте математики в мировой культуре и о месте математики в современной цивилизации, о способах описания на математическом языке явлений реального мира;	+	-
3 2 – знать о математических понятиях как о важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;	+	+
3 3 – знать методы доказательств и алгоритмы решения;	+	+
3 4 - знать основные понятия, идеи и методы математического анализа;	+	+
3 5 - знать понятия плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах;	+	+
3 6 – знать о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, о статистических закономерностях в реальном мире, об основных понятиях элементарной теории вероятностей;	+	+
У 1 - умение их применять алгоритмы решения, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;		
У 2 – уметь применять стандартные приёмы решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использовать готовые компьютерные программы, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;	+	+
У 3 - уметь распознавать на чертежах, моделях и в реальном мире геометрические фигуры; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;		+
У 4 - уметь находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;	+	+
У 5, уметь использовать готовые компьютерные программы для решения задач	+	-

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

Документ подписан электронной подписью

ПРОЦЕДУРЫ СОДЕРЖАТСЯ В РЕШЕНИИ ЗАДАЧ

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

ДИРЕКТОР

**Кодификатор оценочных средств (примерный перечень и краткая характеристика оценочных средств)**

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	2	3	4
	Деловая и/или ролевая игра	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи.	Описание темы (проблемы), концепции, роли и ожидаемого результата игры
2	Задания для самостоятельной работы	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом.	Комплект заданий
3	Зачет	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
4	Кейс-задания	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.	Комплект кейс-заданий
5	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
6	Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии, полемики, диспута, дебатов
7	Портфолио	Целевая подборка работ обучающегося, раскрывающая его индивидуальные образовательные достижения в одной или нескольких учебных дисциплинах.	Структура портфолио
	Программы компьютерного тестирования Электронный	Средства, позволяющие оперативно получить объективную информацию об усвоении обучающимися контролируемого материала, возможность детально и	Перечень компьютерных тестов, электронных практикумов.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	практикум Виртуальные лабораторные работы	персонифицировано представить эту информацию	виртуальных лабораторных работ
9	Проект	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	Темы групповых и/или индивидуальных проектов
10	Рабочая тетрадь	Дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала.	Образец рабочей тетради
11	Разноуровневые задачи и задания	Различают задачи и задания: а) ознакомительного, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; б) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) продуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения, выполнять проблемные задания.	Комплект разноуровневых задач и заданий
12	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов

13	Сообщение Доклад	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы докладов, сообщений
14	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам УД, ПМ
15	Типовое задание	Стандартные задания, позволяющие проверить умение решать как учебные, так и профессиональные задачи. Содержание заданий должно максимально соответствовать видам профессиональной деятельности	Комплект типовых заданий
16	Творческое задание	Частично регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения. Может выполняться индивидуально или группой обучающихся.	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий
17	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Комплект тестовых заданий
18	Эссе	Средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического * инструментария соответствующей дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.	Тематика эссе

### 3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ КУРСА

Предметом оценки освоения учебной дисциплины являются общие и профессиональные компетенции, умения, знания.

Соотношение типов задания и критериев оценки представлено в таблице

№	Тип (вид) задания	Критерии оценки
1	Тесты	Таблица 1. Шкала оценки образовательных достижений
2	Устные ответы	Таблица 2. Критерии и нормы оценки устных ответов
3	Практическое занятие	Выполнение не менее 80% - положительная оценка
4	Проверка конспектов, рефератов, творческих работ, презентаций	Соответствие содержания работы заявленной теме; правилам оформления работы

Таблица 1

#### Шкала оценки образовательных достижений (тестов)

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

Таблица 2

#### Критерии и нормы оценки устных ответов

«5»	за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающиеся легко ориентируются, за умение связывать теорию с практикой, высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная отметка предполагает грамотное, логическое изложение ответа
«4»	если обучающийся полно освоил материал, владеет понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, грамотно излагает ответ, но содержание, форма ответа имеют отдельные недостатки
«3»	если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно,

	непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, не умеет доказательно обосновывать свои суждения
«2»	если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал
«1»	за полное незнание и непонимание учебного материала или отказ отвечать

### Критерии и нормы оценки на экзамене

Оценки «отлично» заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять практическое задание, усвоивший общие и профессиональные компетенции, соответствующие ФГОС, усвоивший взаимосвязь основных понятий тем и их значение для приобретаемой специальности, проявивший творческие способности. Обучающийся освещает различные вопросы программного материала, делает содержательные выводы, демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации, в том числе Интернет - ресурсов.

На оценку «хорошо» оценивается ответ, если обучающийся при ответе продемонстрировал системные знания и умения по поставленным вопросам. Содержание вопроса изложил связно, грамотным языком, раскрыл последовательно суть изученного материала, демонстрируя прочность полученных знаний и умений, но при ответе были допущены незначительные ошибки, нарушалась последовательность изложения или отсутствовали некоторые несущественные элементы содержания тем.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает обучающийся, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности/профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой, но, у обучающегося обнаружены неточности в развернутом раскрытии понятий, терминов, определений, план ответа выстроен не последовательно, в ответе допущены погрешности, исправленные под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если в ответе обнаружены пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, недостаточно раскрыты понятия, термины, допущены принципиальные ошибки в выполнении практических заданий. Ответ содержит ряд серьезных неточностей. Выводы поверхностны.

# Материалы к текущему контролю успеваемости по учебной дисциплине ПД.01 Математика

## Раздел 1

Числовые функции

Тема 1 Повторение базового курса материала математики

Примерная контрольная работа «Входной контроль»

Вариант 1

Часть 1

1 Вычислите:  $2\sqrt{1,21} - 3$ .

- 1)  $-0,8$ ;                      2)  $0,8$ ;                      3)  $19$ ;                      4)  $-19$ .

2 Население США составляет  $2,7 \cdot 10^8$  человек, а территория равна  $9,4 \cdot 10^6$  км<sup>2</sup>. Определите среднее число жителей на 1 км<sup>2</sup>.

- 1)  $287,2$ ;    2)  $28,7$ ;                      3)  $239,2$ ;                      4)  $23,92$ .

3 Стоимость билета в театр равна 200 р. Группе свыше 20 человек предоставляется скидка 10 %. Какую сумму заплатит за билеты группа из 25 человек?

- 1) 3600 р.;                      2) 4000 р.;                      3) 4500 р.;                      4) 5000 р.

4 Какие из следующих выражений определены для любого положительного  $x$ ?

A)  $\frac{x-3}{x+2}$ ;    Б)  $\frac{x+2}{x-3}$ ;    В)  $\frac{x+2}{3x}$ .

- 1) Только А;                      2) только Б;                      3) А и В;                      4) А, Б и В.

5 На участке прямоугольной формы шириной  $a$  м и длиной  $b$  м был построен магазин, длина и ширина которого равны  $c$  м. Какова площадь оставшейся части участка?

О т в е т : \_\_\_\_\_

6 Найдите значение выражения  $(x^{-4})^{-3} \cdot x^{-15}$  при  $x = \frac{1}{3}$ .

- 1) 27;                      2)  $\frac{1}{27}$ ;                      3) 3;                      4)  $\frac{1}{3}$ .

7 Упростите выражение:  $(3x - 2)(3x + 2) - 9x(x + 1)$ .

- 1)  $-9x - 4$ ;                      2)  $-6x^2 - 9x - 4$ ;                      3)  $9x - 4$ ;                      4)  $-6x^2 + 9x - 4$ .

8 Найдите наименьший корень уравнения:  $3x^2 - 5x + 2 = 0$ .

О т в е т : \_\_\_\_\_

9 Какие из пар чисел являются корнями уравнения  $\frac{x(x^2 - 25)(x + 3)}{x^2 + 3x} = 0$ ?

- 1) 0 и 5;    2) 0 и  $-3$ ;                      3)  $-5$  и 5;                      4) 3 и 5.

10 Упростите выражение:  $\left(\frac{1}{b} - \frac{1}{a+b}\right) : \frac{a}{b}$ .

О т в е т : \_\_\_\_\_

11 Какое из приведённых ниже неравенств следует из неравенства  $a - b < c$ ?

- 1)  $a - c < b$ ;                      2)  $b + c < a$ ;                      3)  $a + c > b$ ;                      4)  $b - c > a$ .

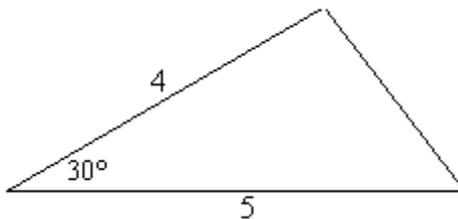
12 Решите систему неравенств: 
$$\begin{cases} 3x - 2 \geq x + 1, \\ 4 - 2x \leq x - 2. \end{cases}$$

- 1)  $[1,5; 2]$ ;                      2)  $[1,5; +\infty)$ ;                      3)  $[-2; 1,5]$ ;                      4)  $[2; +\infty)$ .

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

13 Решите систему уравнений: 
$$\begin{cases} 2x - 3y = 1, \\ 3x + y = 7. \end{cases}$$
  
 Ответ: \_\_\_\_\_

14 Используя данные, указанные на рисунке, найдите площадь треугольника.

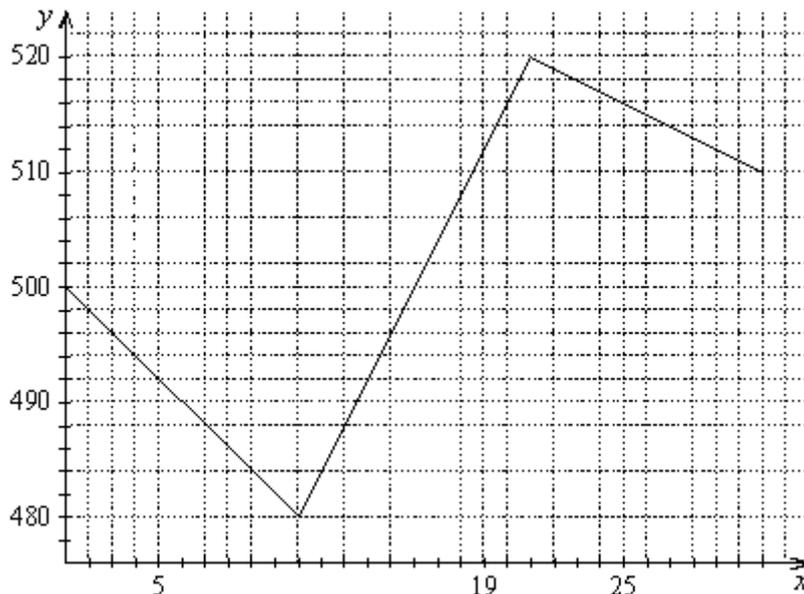


- 1) 5;                      2) 10;                      3)  $5\sqrt{3}$ ;                      4)  $10\sqrt{3}$ .

15 Выберите функцию, которая убывает при  $x > 0$ .

- 1)  $y = \frac{2}{x}$ ;                      2)  $y = 2x^2$ ;                      3)  $y = 2 - x$ ;                      4)  $y = (x - 2)^2$ .

16 На графике, изображённом на рисунке, представлено изменение курса акций компании телекоммуникационной связи (по оси абсцисс откладываются числа мая, а по оси ординат – стоимость одной акции в рублях). Борис и Андрей приобрели акции компании 5 мая. Борис купил 50 акций и продал их 19 мая, а Андрей купил 10 акций и продал их 25 мая. Кто из них получил больший доход? На сколько рублей его доход выше, чем доход другого?



- 1) 610 р.;    2) 640 р.;                      3) 700 р.;                      4) 760 р.

### Часть 2

17 Найдите область определения функции

$$y = \frac{\sqrt{9 - 2x^2 - 3x}}{4 - x^2}$$

18 Скорость пассажирского поезда 40 км/ч, а скорого – 60 км/ч. Найдите расстояние между городами, если известно, что скорый поезд проходит это расстояние на 2 ч 15 мин быстрее пассажирского.

19 Радиус окружности, вписанной в прямоугольный треугольник, равен 1, а один из катетов треугольника равен 3. Найдите радиус окружности, описанной около этого треугольника.

## Тема 2 Развитие понятия о числе

### Самостоятельная работа

1 вариант

- $0,2 \cdot 0,5$ ;
- $-1,5 \cdot 0,02$ ;
- $3,6 : 0,01$ ;
- $-1,2 \cdot (-\frac{5}{6})$ ;
- $1\frac{3}{5} : 2$ ;
- $27\frac{9}{14} : 9$ ;
- $5 - 1\frac{3}{5}$ ;
- $5\frac{1}{9} - 2\frac{2}{3}$ ;
- $1\frac{7}{8} + 2\frac{2}{3}$ ;
- $-1,7 + 0,3$ ;
- $2\frac{7}{8} : 2\frac{3}{10}$ .

2 вариант

- $0,3 \cdot 0,4$ ;
- $-2,5 \cdot (-0,02)$ ;
- $0,27 : 0,001$ ;
- $3,6 \cdot (-\frac{5}{6})$ ;
- $1\frac{7}{8} : 5$ ;
- $25\frac{5}{8} : 5$ ;
- $4 - 2\frac{1}{3}$ ;
- $7\frac{1}{8} - 2\frac{3}{4}$ ;
- $5\frac{3}{4} + 1\frac{2}{3}$ ;
- $0,6 - 1,4$ ;
- $2\frac{3}{4} : 1\frac{1}{10}$ .

## Тема 3 Числовые функции

### Практическая работа

#### 1 Вариант

- Вычислить:  $(-\frac{1}{4} + \frac{7}{8}) : (-1,25)$   
а)  $-\frac{1}{2}$  б)  $-\frac{9}{10}$  в)  $\frac{1}{2}$  г)  $\frac{9}{10}$ .
- Найти значение выражения:  $a^2 - 4bc$ , если  $a = 6$ ,  $b = -11$ ,  $c = -10$   
а) 452 б)  $-202$  в)  $-404$  г) 476.
- На сколько  $\frac{2}{5}$  от 40 меньше  $\frac{2}{3}$  от 60?  
а) 24 б) 34 в) 10 г)  $1\frac{1}{4}$ .
- Найти сумму целых чисел, расположенных между  $-6,3$  и  $4,2$ .  
а) 2 б)  $-20$  в)  $-9$  г)  $-11$ .
- Решить уравнение:  $\frac{4}{9}x + \frac{4}{18}x = 12$ .  
а)  $11\frac{1}{3}$  б)  $9\frac{1}{3}$  в) 18 г)  $11\frac{2}{3}$ .

#### 2 вариант

- Вычислить:  $(\frac{1}{2} - \frac{3}{4}) : (-2,75)$ .  
а)  $\frac{1}{11}$  б)  $-\frac{5}{11}$  в)  $\frac{5}{11}$  г)  $-1\frac{1}{11}$ .
- Найти значение выражения:  $a^2 - 4bc$ , если  $a = 7$ ,  $b = -8$ ,  $c = -12$ .  
а) 413 б)  $-370$  в) 433 г)  $-335$ .
- На сколько  $\frac{4}{5}$  от 60 больше  $\frac{6}{7}$  от 42?  
а) 12 б) 26 в)  $1\frac{1}{3}$  г) 15.
- Найти сумму целых чисел, расположенных между  $-7,5$  и  $5,2$ .  
а)  $-12$  б)  $-13$  в)  $-11$  г)  $-10$ .
- Решить уравнение:  $\frac{3}{7}x + \frac{4}{14}x = 10$ .  
а) 14 б) 3,5 в)  $7\frac{1}{7}$  г)  $9\frac{2}{7}$ .

### Самостоятельная работа

1. Найдите значение выражения  $1 : \left(\frac{a}{c} - b^2\right)$  при  $a = \frac{2}{3}$ ,  $b = -\frac{5}{6}$ ,  $c = 0,6$ .

2. Представьте обыкновенную дробь  $\frac{3}{7}$  в виде десятичной периодической дроби.

3. Число 0,000314 представьте в стандартном виде.

4. Найдите произведение чисел  $a = 5,4(25)$  и  $b = 0,2468101\dots$  с точностью до десятых.
5. Изобразите на числовой оси значения величины  $p$ , если известно  $|p - 12,4| < 0,8$ . Укажите погрешность вычисления величины  $p$ , найдите относительную погрешность в процентах с точностью до десятых.

## Раздел 2 Тригонометрия

### Тема 1 Тригонометрические функции

#### Самостоятельная работа по теме «Значения тригонометрических функций».

##### 1 вариант.

**№1.** Найдите значение выражения: а).  $2 \sin \frac{\pi}{6} - \operatorname{tg} \frac{\pi}{4} + \operatorname{ctg} \frac{\pi}{6}$ ; б).  $6 \cos \frac{\pi}{6} - 3 \operatorname{tg} \frac{\pi}{3} + 2 \sin \frac{\pi}{4}$ ;

в).  $\sqrt{3} \sin \frac{\pi}{3} - 2 \cos \frac{\pi}{6} + \frac{\sqrt{3}}{2} \operatorname{tg} \frac{\pi}{3}$ ; г).  $\sqrt{2} \cos \frac{\pi}{4} - 2 \sin \frac{\pi}{6} + \operatorname{ctg} \frac{\pi}{6}$ ;

д).  $\sin\left(-\frac{\pi}{6}\right) \cdot \cos\left(-\frac{\pi}{4}\right) - \sin\left(-\frac{\pi}{4}\right) \cdot \cos\left(-\frac{\pi}{6}\right)$ ; е).  $\sin\left(-\frac{\pi}{4}\right) \cdot \operatorname{ctg}\left(-\frac{\pi}{4}\right) - \cos\left(-\frac{\pi}{6}\right) \cdot \operatorname{tg}\left(-\frac{\pi}{4}\right)$ ;

ж).  $\sin(-\pi) + \cos\left(-\frac{\pi}{2}\right) + \operatorname{tg}\left(-\frac{\pi}{4}\right) + \operatorname{ctg}\left(-\frac{\pi}{2}\right)$ .

**№2.** Найдите значение выражения  $2 \sin t + \cos 2t - 5 \sin 3t - 4 \cos 6t$ , если 1).  $t = \frac{\pi}{6}$ ;

2).  $t = -\frac{\pi}{3}$ .

**Критерии оценивания работы:** «3» - выполнены правильно любые пять выражений в задании №1.

«4» - выполнено правильно задание №1.

«5» - выполнено правильно задание №1 и одно выражение в задании №2.

### Тема 2. Тригонометрические уравнения

#### Проверочная работа по теме «Обратные тригонометрические функции».

1 вариант	2 вариант	3 вариант	4 вариант
$\arcsin \frac{\sqrt{2}}{2}$	$\arcsin \frac{1}{2}$	$\arcsin \frac{\sqrt{3}}{2}$	$\arcsin 1$
$\arccos 0$	$\arccos \frac{\sqrt{3}}{2}$	$\arccos \frac{1}{2}$	$\arccos \frac{\sqrt{2}}{2}$
$\operatorname{arctg} 0$	$\operatorname{arctg} \frac{\sqrt{3}}{3}$	$\operatorname{arctg} 1$	$\operatorname{arctg} \sqrt{3}$
$\operatorname{arcctg} \sqrt{3}$	$\operatorname{arcctg} 1$	$\operatorname{arcctg} \frac{\sqrt{3}}{3}$	$\operatorname{arcctg} 0$
$\arcsin(-1)$	$\arcsin\left(-\frac{\sqrt{3}}{2}\right)$	$\arcsin\left(-\frac{1}{2}\right)$	$\arcsin\left(-\frac{\sqrt{2}}{2}\right)$
$\arccos\left(-\frac{1}{2}\right)$	$\arccos\left(-\frac{\sqrt{3}}{2}\right)$	$\arccos\left(-\frac{\sqrt{2}}{2}\right)$	$\arccos(-1)$
$\operatorname{arctg}(-\sqrt{3})$	$\operatorname{arctg}(-1)$	$\operatorname{arctg}\left(-\frac{\sqrt{3}}{3}\right)$	$\operatorname{arctg}(-\sqrt{3})$
$\operatorname{arcctg}\left(-\frac{\sqrt{3}}{3}\right)$	$\operatorname{arcctg}(-\sqrt{3})$	$\operatorname{arcctg}(-1)$	$\operatorname{arcctg}\left(-\frac{\sqrt{3}}{3}\right)$

### Самостоятельная работа

#### 1 вариант.

#### 1 уровень (оценка «3»). «5»).

1).  $\sin x = 1$

2).  $\sin x = \frac{\sqrt{3}}{2}$

3).  $\cos x = \frac{1}{2}$

4).  $\sin x = -\frac{\sqrt{2}}{2}$

5).  $\cos x = -\frac{\sqrt{3}}{2}$

6).  $\operatorname{tg} x = \sqrt{3}$

$$\cos\left(4x + \frac{\pi}{4}\right) = -\frac{1}{2}$$

7).  $\operatorname{ctg} x = -\frac{\sqrt{3}}{3}$

#### 2 уровень (оценка «4»).

1).  $\cos x = -\frac{1}{2}$

2).  $\sin 3x = -1$

3).  $\sin\left(x + \frac{\pi}{4}\right) = \frac{\sqrt{2}}{2}$

4).  $\cos\left(x + \frac{\pi}{6}\right) = -\frac{\sqrt{2}}{2}$

5).  $\sin\left(2x - \frac{\pi}{4}\right) = -\frac{\sqrt{3}}{2}$

6).  $\operatorname{tg} \frac{x}{3} = -\frac{\sqrt{3}}{3}$

7).  $\operatorname{ctg} \frac{x}{2} = -\sqrt{3}$

#### 3 уровень (оценка

1).  $\operatorname{tg} 3x = -1$

2).  $\operatorname{ctg} 2x = -\sqrt{3}$

3).  $\sin\left(4x + \frac{\pi}{3}\right) = 1$

4).  $\cos\left(\frac{x}{3} - \frac{\pi}{7}\right) = -1$

5).  $\operatorname{tg}\left(6x + \frac{\pi}{4}\right) = \frac{\sqrt{3}}{3}$

6).

7).  $2\sin\left(\frac{\pi}{3} - \frac{x}{4}\right) - \sqrt{3} = 0$

#### 2 вариант.

#### 1 уровень (оценка «3»). «5»).

1).  $\cos x = 1$

2).  $\sin x = \frac{1}{2}$

3).  $\cos x = \frac{\sqrt{3}}{2}$

4).  $\sin x = -\frac{\sqrt{3}}{2}$

5).  $\cos x = -\frac{\sqrt{2}}{2}$

6).  $\operatorname{tg} x = \frac{\sqrt{3}}{3}$

7).  $\operatorname{ctg} x = -\sqrt{3}$

#### 2 уровень (оценка «4»).

1).  $\cos x = -\frac{\sqrt{3}}{2}$

2).  $\cos 3x = 1$

3).  $\cos\left(x + \frac{\pi}{4}\right) = \frac{\sqrt{3}}{2}$

4).  $\sin\left(x + \frac{\pi}{6}\right) = -\frac{\sqrt{3}}{2}$

5).  $\cos\left(4x - \frac{\pi}{4}\right) = -\frac{1}{2}$

6).  $\operatorname{tg} \frac{x}{2} = -\sqrt{3}$

7).  $\operatorname{ctg} \frac{x}{3} = -\frac{\sqrt{3}}{3}$

#### 3 уровень (оценка

1).  $\operatorname{tg} 2x = -\sqrt{3}$

2).  $\operatorname{ctg} 3x = -1$

3).  $\cos\left(4x - \frac{\pi}{3}\right) = 1$

4).  $\sin\left(\frac{x}{2} + \frac{\pi}{5}\right) = -1$

5).  $\operatorname{ctg}\left(3x + \frac{\pi}{6}\right) = \frac{\sqrt{3}}{3}$

6).  $\cos\left(2x - \frac{\pi}{4}\right) = -\frac{\sqrt{3}}{2}$

7).  $2\cos\left(\frac{\pi}{4} - \frac{x}{3}\right) - \sqrt{3} = 0$

### Тема 3 Преобразования простейших тригонометрических выражений

#### «Тригонометрические выражения».

#### №1. Нахождение тригонометрической функции по известной ко-функции.

а). Найдите  $\cos x$ , если  $\sin x = -\frac{15}{17}$  и  $\pi < x < \frac{3\pi}{2}$ .

б). Найдите  $\sin x$ , если  $\cos x = 0,8$  и  $-\frac{\pi}{2} < x < 0$ .

**№2. Докажите тождество.**

а).  $(1 + \operatorname{tg} \alpha)(1 + \operatorname{ctg} \alpha) - \frac{1}{\sin \alpha \cos \alpha} = 2$ ; б).  $\sin^4 \alpha - \cos^4 \alpha + 2 \cos^2 \alpha = 1$ ;

в).  $\frac{1 - 2 \cos^2 \alpha}{\sin \alpha \cos \alpha} = \operatorname{tg} \alpha - \operatorname{ctg} \alpha$ ; г).  $\frac{1 + \operatorname{tg}^2 \alpha}{1 + \operatorname{ctg}^2 \alpha} = \operatorname{tg}^2 \alpha$ ; д).  $\frac{\cos \alpha}{1 - \sin \alpha} = \frac{1 + \sin \alpha}{\cos \alpha}$ .

**№3\*. Найдите значение выражения.**

а).  $\frac{\sin 75^\circ + \sin 45^\circ}{\sin 285^\circ}$ ; б).  $\frac{\cos 105^\circ - \cos 15^\circ}{\cos 315^\circ}$ .

**№4\*. Сравните значения выражений.**

$\frac{\sin 20^\circ - \sin 40^\circ}{1 - \cos 20^\circ + \cos 40^\circ}$  и  $\frac{\sin 25^\circ \cos 5^\circ - \cos 25^\circ \sin 5^\circ}{\cos 15^\circ \cos 5^\circ - \sin 15^\circ \sin 5^\circ}$

### Самостоятельная работа

Вариант № 1. Часть 1.	Вариант № 2. Часть 1.
<p><b>A1.</b> Найдите значение выражения <math>3 \cos^2 x + 2</math>, если <math>\sin^2 x = 0,8</math>. 1) 3,08 2) 7,4 3) 1,6 4) 2,6.</p> <p><b>A2.</b> Упростите выражение <math>\cos^4 x + \sin^2 x \cdot \cos^2 x</math>. 1) <math>\cos^4 x</math> 2) <math>\cos^2 x</math> 3) <math>2 \sin^2 x</math> 4) <math>\cos 2x</math>.</p> <p><b>A3.</b> Найдите значение <math>\operatorname{tg} \alpha</math>, если <math>\cos \alpha = -\frac{3}{\sqrt{13}}</math>, <math>\frac{\pi}{2} \leq \alpha \leq \pi</math>. 1) <math>\frac{2}{3}</math> 2) <math>-\frac{2}{3}</math> 3) -1,5 4) 1,5.</p> <p><b>A4.</b> Упростите выражение <math>\frac{\cos \alpha - \sin \alpha}{\sin \alpha} \cdot \frac{\sin \alpha + \cos \alpha}{2 \cos \alpha}</math>. 1) <math>\operatorname{ctg} 2\alpha</math> 2) <math>\frac{1}{2 \sin \alpha}</math> 3) <math>\frac{1}{2} \operatorname{ctg} 2\alpha</math> 4) <math>\frac{1}{\sin 2\alpha}</math>.</p> <p><b>A5.</b> Найдите значение выражения <math>\sin(\frac{\pi}{2} - x) - \sin(\frac{\pi}{2} + x)</math>, если <math>x = \pi</math>. 1) -2 2) 0 3) 2 4) 1.</p>	<p><b>A1.</b> Найдите значение выражения <math>4 - 5 \operatorname{tg}^2 x \cdot \cos^2 x</math>, если <math>\sin x = 0,2</math>. 1) -0,8 2) 2 3) 3 4) 3,8.</p> <p><b>A2.</b> Упростите выражение <math>-3 \sin^2 \alpha + 7 - 3 \cos^2 \alpha</math>. 1) <math>-\cos^2 \alpha</math> 2) <math>\cos 2\alpha</math> 3) <math>4 - \cos 2\alpha</math> 4) 4.</p> <p><b>A3.</b> Упростите выражение <math>\frac{1 - \cos^2 \alpha}{\cos^2 \alpha} - (\operatorname{tg} \alpha)^2</math>. 1) <math>\operatorname{ctg} 2\alpha</math> 2) 0 3) <math>\operatorname{ctg}^2 \alpha - \operatorname{tg}^2 \alpha</math> 4) <math>2 \operatorname{tg}^2 \alpha</math>.</p> <p><b>A4.</b> Найдите значение <math>\operatorname{tg} \alpha</math>, если <math>\cos \alpha = -\frac{3}{\sqrt{10}}</math>, <math>\frac{\pi}{2} \leq \alpha \leq \pi</math>. 1) <math>-\frac{1}{3}</math> 2) -3 3) 3 4) <math>\frac{1}{3}</math>.</p> <p><b>A5.</b> Найдите значение выражения <math>1 + \cos(x + \frac{\pi}{2}) + \cos(x - \frac{\pi}{2})</math> при <math>x = \frac{\pi}{4}</math>. 1) -1 2) <math>1 + \sqrt{2}</math> 3) 1 4) <math>1 - \sqrt{2}</math>.</p>
<b>Часть 2.</b>	<b>Часть 2.</b>
<p><b>B1.</b> Найдите значение выражения <math>\sqrt{6} \operatorname{tg} \alpha \cos(\pi - \alpha)</math>, если <math>\sin \alpha = \frac{\sqrt{6}}{4}</math>.</p> <p><b>B2.</b> Найдите значение выражения <math>\sqrt{7} \sin(\frac{\pi}{6} + x)</math>, если <math>\sin x = \sqrt{\frac{3}{7}}</math>, <math>-\frac{\pi}{2} \leq x \leq \frac{\pi}{2}</math>.</p>	<p><b>B1.</b> Найдите значение выражения <math>5\sqrt{3} \operatorname{ctg} \alpha \cdot \cos(\frac{\pi}{2} + \alpha)</math>, если <math>\cos \alpha = \frac{\sqrt{3}}{6}</math>.</p> <p><b>B2.</b> Найдите значение выражения <math>\sqrt{7} \cos(\frac{\pi}{3} - x)</math>, если <math>\cos x = \frac{2}{\sqrt{7}}</math>, <math>\pi \leq x \leq 2\pi</math>.</p> <p><b>B3.</b> Вычислите</p>

Оператор ЭДО ООО "Компания "Гензор"

<p><b>В3.</b> Вычислить</p> $2 \cdot \frac{\cos 22^\circ \cos 142^\circ + \cos 52^\circ \sin 22^\circ}{\cos 37^\circ \sin 173^\circ - \sin 37^\circ \cos 7^\circ}.$ <p><b>В4.</b> Найдите значение выражения</p> $2,5 \sin 2x, \text{ если } \cos x = \frac{2}{\sqrt{5}}, \pi < x < 2\pi.$ <p><b>В5.</b> Найдите значение выражения</p> $\frac{(\cos 80^\circ + \cos 10^\circ)(\sin 10^\circ - \sin 80^\circ)}{\sin 70^\circ}.$ <p><b>В6.</b> Упростите выражение</p> $\cos(2\pi - 3x) \cos x + \sin 3x \cos\left(\frac{3\pi}{2} + x\right) \text{ и}$ <p>найдите его значение при <math>x = \frac{\pi}{3}</math>.</p>	$2\sqrt{3} \cdot \frac{\sin 50^\circ \sin 100^\circ + \cos 50^\circ \sin 10^\circ}{\cos 40^\circ \cos 100^\circ + \sin 40^\circ \cos 10^\circ}.$ <p><b>В4.</b> Найдите значение выражения</p> $10 \sin 2x, \text{ если } \sin x = -\frac{3}{\sqrt{10}}, \frac{\pi}{2} \leq x \leq \frac{3\pi}{2}.$ <p><b>В5.</b> Найдите значение выражения</p> $\frac{\sqrt{2} \sin 60^\circ}{\cos 75^\circ + \sin 75^\circ}.$ <p><b>В6.</b> Упростите выражение</p> $\frac{\sin \alpha + \sin 3\alpha}{\cos \alpha + \cos 3\alpha} : \operatorname{tg} 2\alpha \text{ и найдите его значение,}$ <p>если <math>\alpha = \frac{\pi}{18}</math>.</p>
--	---

## Проверочная работа по теме «Тригонометрические функции»

### 1 вариант

1. Найдите значение выражения:

$$2 \cdot \arcsin \frac{\sqrt{2}}{2} + 3 \cdot \arccos \left( -\frac{\sqrt{3}}{2} \right)$$

2. Решите уравнение:

1)  $\cos\left(2x + \frac{\pi}{6}\right) = \frac{1}{2}$

2)  $2 \cdot \operatorname{tg}^2 x - \operatorname{tg} x - 3 = 0$

3)  $\sin 3x - \sin 5x = 0$

3. Решите неравенство:

$$\sin x \geq -\frac{\sqrt{3}}{2}$$

### 2 вариант

1. Найдите значение выражения:

$$4 \cdot \arccos \frac{\sqrt{2}}{2} + 2 \cdot \arcsin(-1)$$

2. Решите уравнение:

1)  $\operatorname{tg}\left(3x - \frac{\pi}{2}\right) = -1$

2)  $3\sin^2 x - 5\sin x - 2 = 0$

3)  $\cos x + \cos 5x = 0$

3. Решите неравенство

$$\sin x < \frac{\sqrt{2}}{2}$$

## Контрольная работа

### 1 вариант.

**№1.** Вычислите значение выражения:

а).  $4 \sin \frac{\pi}{6} + 2 \cos\left(-\frac{\pi}{3}\right);$     б).  $\sin(-90^\circ) + \cos 0^\circ + \operatorname{ctg}(-45^\circ)$

**№2.** Упростите выражение:

а).  $1 - \sin^2 t;$     б).  $\operatorname{ctgt} \cdot \sin(-t) + \cos(2\pi - t).$

**№3.** Вычислите значения оставшихся тригонометрических функций, если известно, что

$$\sin t = \frac{4}{5} \text{ и } \frac{\pi}{2} < t < \pi.$$

**№4.** Упростите выражение:

$$\frac{\sin\left(\frac{\pi}{2} - t\right) \cdot \operatorname{tg}(-t)}{\cos\left(\frac{\pi}{2} + t\right)}.$$

**№5.** Найдите значение тригонометрических функций, используя формулы приведения:

а).  $\sin 330^\circ;$     б).  $\cos \frac{2\pi}{3}.$

№6. Постройте график функции  $y = \sin x$  на отрезке  $[-\pi; \pi]$

### 2 вариант.

№1. Вычислите значение выражения:

а).  $6 \cos \frac{\pi}{3} - 2 \sin \left( -\frac{\pi}{6} \right)$ ;      б).  $2 \sin(-30^\circ) + \cos(-90^\circ) + \operatorname{tg} 0^\circ$ .

№2. Упростите выражение:

а).  $1 - \cos^2 t$ ;      б).  $\operatorname{tg}(-t) \cdot \cos t - \sin(2\pi - t)$ .

№3. Вычислите значения оставшихся тригонометрических функций, если известно, что

$$\cos t = -\frac{4}{5} \quad \text{и} \quad \pi < t < \frac{3\pi}{2}.$$

№4. Упростите выражение: 
$$\frac{\cos\left(\frac{\pi}{2} - t\right) \cdot \operatorname{ctg}(-t)}{\sin\left(\frac{\pi}{2} + t\right)}.$$

№5. Найдите значение тригонометрических функций, используя формулы приведения:

а).  $\cos 120^\circ$ ;      б).  $\sin \frac{2\pi}{3}$ .

№6. Постройте график функции  $y = \cos x$  на отрезке  $[-\pi; \pi]$

**Критерии оценивания контрольной работы:** оценка «3» - правильно выполнены задания №№ 1; 2; 3.  
оценка «4» - правильно выполнены задания №№ 1; 2; 3; 4.  
оценка «5» - правильно выполнены пять или шесть заданий.

## Раздел 3

### Параллельность и перпендикулярность в пространстве

#### Тема 1 Параллельность в пространстве

#### Проверочная работа по теме «Аксиомы стереометрии и их следствия».

### 1 вариант.

№1. На рисунке 9 (см. учебник стр.8) найдите прямую пересечения плоскостей:

а).  $AA_1B$  и  $A_1D_1A$ ;      б).  $DB_1B$  и  $B_1A_1D_1$ .

№2. Определите по рисунку 9 (см. стр.8 учебника) какой плоскости принадлежат:

а) отрезок  $AB$  и точка  $B_1$ ;      б) отрезки  $MQ$  и  $BM$ .

№3. Докажите, что все вершины четырёхугольника  $ABCD$  лежат в одной плоскости, если его диагонали  $AC$  и  $BD$  пересекаются.

№4. Точки  $A$ ,  $B$  и  $C$  не лежат на одной прямой.  $M \in AB$ ,  $K \in AC$ ,  $X \in MK$ . Докажите, что  $X \in (ABC)$ .

### 2 вариант.

№1. На рисунке 9 (см. учебник стр.8) найдите прямую пересечения плоскостей:

а).  $A_1B_1C_1$  и  $BB_1C$ ;      б).  $A_1D_1C$  и  $B_1AC$ .

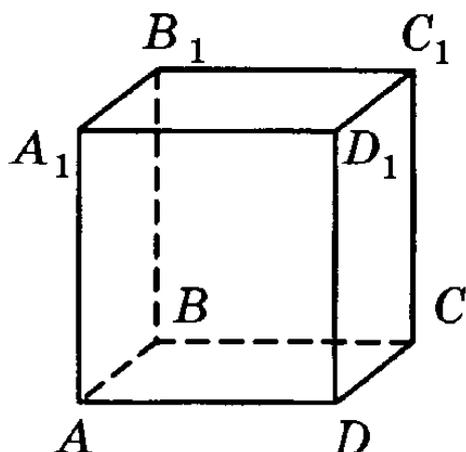
№2. Определите по рисунку 9 (см. стр.8 учебника) какой плоскости принадлежат:

а) отрезок  $BC$  и точка  $C_1$ ;      б) отрезки  $KM$  и  $CK$ .

№3. В ромбе  $MNKD$  точка  $O$  – точка пересечения его диагоналей. Точки  $O$ ,  $M$ ,  $N$  лежат в плоскости  $\alpha$ . Докажите, что точки  $K$  и  $D$  также лежат в плоскости  $\alpha$ .

№4.  $a \cap \sigma = O$ ,  $Y \in AB$ ,  $B \in \sigma$ ,  $A \in a$ . Докажите, что прямые  $a$  и  $\sigma$  и точка  $Y$  лежат в одной плоскости.

### Математический диктант



1. Начертить куб. Ответьте на вопросы:
2. Перечислите плоскости которые пересекает прямая  $AB$
3. Перечислите плоскости которым параллельна прямая  $AB$
4. Перечислите плоскости параллельные плоскости  $(AA_1B_1)$
5. Перечислите прямые скрещивающиеся с прямой  $A_1C$
6. Запишите прямые пересекающиеся с прямой  $D_1B$
7. Запишите прямые скрещивающиеся с прямой  $BB_1$
8. По какой прямой пересекаются плоскости  $(ABB_1)$  и  $(DCA_1)$
9. Запишите взаимное расположение прямых  $BC$  и  $A_1D_1$
10. Запишите взаимное расположение прямой  $A_1D_1$  и плоскости  $(DCC_1)$

### Самостоятельная работа

#### 1 вариант.

№1. Дан треугольник  $MPK$ . Плоскость, параллельная прямой  $MK$ , пересекает сторону  $MP$  в точке  $M_1$ , сторону  $PK$  в точке  $K_1$ . Вычислите длину отрезка  $M_1K_1$ , если  $PK : PK_1 = 9 : 5$ ,  $MK = 27$  см.

№2. Через конец  $F$  отрезка проведена плоскость. Через конец  $P$  и точку  $D$  этого отрезка проведены параллельные прямые, пересекающие плоскость в точках  $P_1$  и  $D_1$  соответственно. Найдите длину отрезка  $PP_1$ , если  $PD : DF = 2 : 5$ , а длина отрезка  $DD_1$  равна 3.5 см.

№3. Точка  $O$  не принадлежит плоскости параллелограмма  $ABCD$ . Докажите, что прямая, проходящая через середины отрезков  $OC$  и  $OD$ , параллельна прямой  $AB$ .

#### 2 вариант.

№1. Дан треугольник  $DON$ . Плоскость, параллельная прямой  $DN$ , пересекает сторону  $DO$  в точке  $D_1$ , сторону  $ON$  в точке  $N_1$ . Вычислите длину отрезка  $D_1N_1$ , если  $DO : OD_1 = 7 : 3$ ,  $DN = 35$  см.

№2. Через конец  $M$  отрезка проведена плоскость. Через конец  $N$  и точку  $K$  этого отрезка проведены параллельные прямые, пересекающие плоскость в точках  $N_1$  и

$K_1$  соответственно. Найдите длину отрезка  $KK_1$ , если  $MK : KN = 4 : 7$ , а длина отрезка  $NN_1$  равна 12,1 см.

**№3.** Точка  $F$  не принадлежит плоскости трапеции  $ABCD$  с основаниями  $AD$  и  $BC$ . Докажите, что прямая, проходящая через середины отрезков  $FB$  и  $FC$ , параллельна средней линии трапеции.

## Тема 2 Перпендикулярность в пространстве

### Самостоятельная работа по теме «Перпендикуляр и наклонная»

#### 1 вариант.

1. Из точки плоскости проведены две наклонные. Найдите длины наклонных, если они относятся как 1 : 2, а соответствующие им проекции равны 1 см и 7 см.

2. Треугольник  $ABC$  равносторонний со стороной, равной 18 см. Точка  $M$  удалена от вершин треугольника на 12 см. Найдите расстояние от точки  $M$  до плоскости  $ABC$ .

3. Дан равнобедренный треугольник  $ABC$  с основанием  $AC = 10$  см и боковыми сторонами  $AB = BC = 13$  см. Из вершины  $B$  проведен перпендикуляр  $BM = 2$  см к плоскости треугольника. Найдите расстояние от точки  $M$  до стороны  $AC$  треугольника  $ABC$ .

#### 2 вариант.

1. Из точки к плоскости проведены две наклонные, которые относятся как 5 : 6. Найдите расстояние от точки до плоскости, если соответствующие проекции наклонных равны 4 см и  $3\sqrt{3}$ .

2. Треугольник  $ABC$  равносторонний со стороной, равной 6 см. Точка  $M$  удалена от вершин треугольника на 4 см. Найдите расстояние от точки  $M$  до плоскости  $ABC$ .

3. Дан равнобедренный треугольник  $ABC$  с основанием  $AC = 40$  см и боковыми сторонами  $AB = BC = 25$  см. Из вершины  $B$  проведен перпендикуляр  $BM = 5$  см к плоскости треугольника. Найдите расстояние от точки  $M$  до стороны  $AC$  треугольника  $ABC$ .

### Практическая работа

1. Дан куб.

Записать прямые перпендикулярные плоскости:

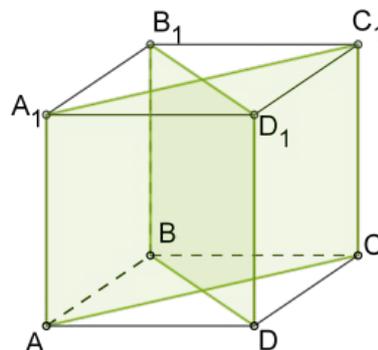
а) плоскости  $(ABB_1)$  -

б) плоскости  $(ACC_1)$  -

Записать прямые параллельные плоскости:

а) плоскости  $(DBB_1)$  -

б) плоскости  $(ACC_1)$  -

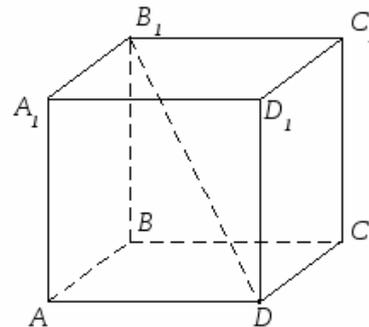
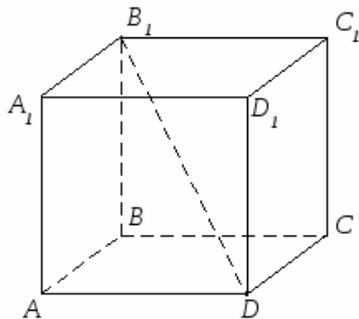
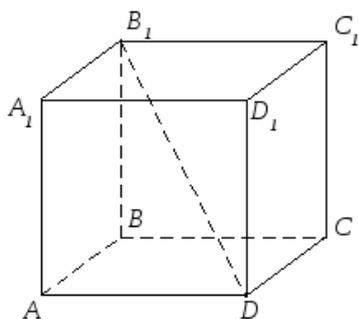


2.  $AA_1 \perp (ABC)$ . Построить углы между

$B_1D$  и  $(ABC)$

$B_1D$  и  $(DD_1C_1)$

$B_1D$  и  $(BB_1C_1)$

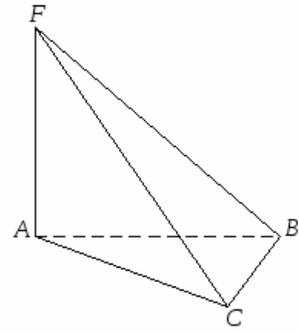
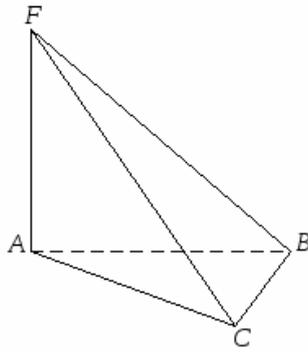
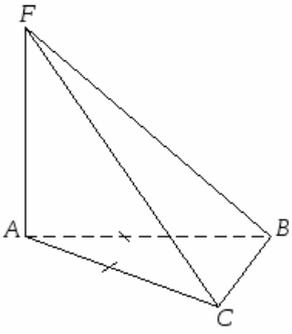


3.  $AF \perp (ABC)$ . Показать расстояние от  $F$  до  $CB$  и объяснить.

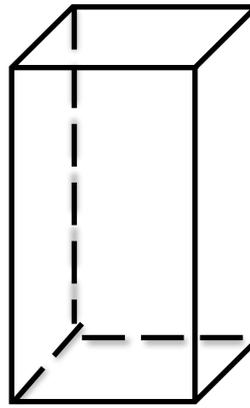
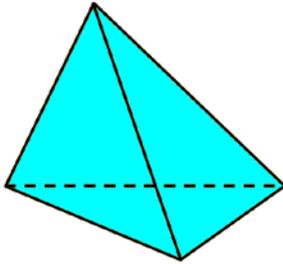
$\triangle ABC$  – равнобедренный

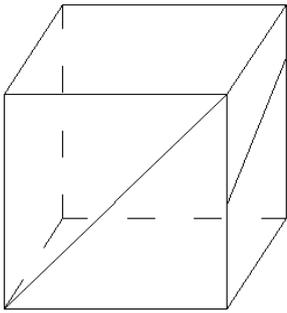
$\triangle ABC$  – прямоугольный,  
 $\angle C = 90^\circ$

$\triangle ABC$  – равносторонний,



4. Подписать вершины у тетраэдра и параллелепипеда, записать все двугранные углы



<b>Практическая работа</b> по теме: «Параллельность и перпендикулярность в пространстве»	
1 вариант	2 вариант
	
<p><b>1.</b> Перечертите параллелепипед, обозначьте вершины и запишите:</p>	
<p>А) прямые, параллельные АВ  Б) плоскости, параллельные прямой СД  В) скрещивающиеся прямые с прямой А<sub>1</sub>А  Г) пересекающиеся прямые с прямой В<sub>1</sub>Д  Д) плоскости параллельные (ВВ<sub>1</sub>С<sub>1</sub>)</p>	<p>А) прямые, параллельные СД  Б) плоскости, параллельные прямой В<sub>1</sub>С<sub>1</sub>  В) скрещивающиеся прямые с прямой АВ  Г) пересекающиеся прямые с прямой ДД<sub>1</sub>  Д) плоскости параллельные (СС<sub>1</sub>Д<sub>1</sub>)</p>
<p><b>2.</b> Из точки S проведена к плоскости α наклонная SB, проекцией которой на плоскость α является отрезок АВ. Вычислите АВ, если</p>	
SA=5 см, SB=13см	SA=6 см, SB=10см
<p><b>3.</b> Отрезок наклонной имеет длину 8 см. Чему равна проекция наклонной, если угол между наклонной и плоскостью равен</p>	
30°	60°
<p><b>4.</b> Построить сечение</p>	
<p>В параллелепипеде <math>ABCD A_1 B_1 C_1 D_1</math> точка <math>M</math> — середина ребра <math>BB_1</math>. Постройте сечение, проходящее через прямую <math>AM</math> параллельно прямой <math>A_1 C_1</math>.</p>	<p>В параллелепипеде <math>ABCD A_1 B_1 C_1 D_1</math> точка <math>K</math> — середина ребра <math>AD</math>. Постройте сечение, проходящее через прямую <math>KB</math> параллельно прямой <math>CD_1</math>.</p>
<p><b>5.</b> К плоскости правильного треугольника ABC из его центра O проведен перпендикуляр ОК. Найдите расстояние от точки К до вершины треугольника, если его сторона равна 10 см, а ОК=6 см.</p>	<p><b>5.</b> Точка К находится на расстоянии 15 см от каждой вершины квадрата со стороной 6 см. Найдите расстояние от точки К до плоскости квадрата.</p>

## Контрольная работа

1 вариант	2 вариант
1. Изобразите острый двугранный угол.	1. Изобразите тупой двугранный угол.
2. Из точки А к плоскости α проведены перпендикуляр АВ и наклонная АС. Найдите длину перпендикуляра, если длина проекции наклонной АС на плоскость α 5 см, а длина самой наклонной равна 13 см.	2. Из точки А к плоскости α проведены перпендикуляр АВ и наклонная АС. Найдите длину проекции наклонной АС на плоскость α, если длина перпендикуляра 4 см, длина наклонной 5 см.
3. Из точки К к плоскости проведены две наклонные, одна из которых равна 8 см и образует с плоскостью угол 30°. Найти длину второй наклонной, если ее проекция на плоскость равна 3 см.	3. Из точки К к плоскости проведены две наклонные, одна из которых равна 12 см и образует с плоскостью угол 30°. Найти длину второй наклонной, если ее проекция на плоскость равна 8 см.
4. Из точки к плоскости проведены две наклонные. Найти длины наклонных, если они относятся как 1: 2, а соответствующие им проекции равны 1 см и 7 см.	4. Из точки к плоскости проведены две наклонные, которые относятся как 5:6. Найдите расстояние от точки до плоскости, если соответствующие проекции наклонных равны 4 см и $3\sqrt{3}$ .
5. Треугольник ABC равносторонний со стороной, равной 18 см. Точка М удалена от вершин треугольника на 12 см. Найти расстояние от точки М до плоскости ABC.	5. Треугольник ABC равносторонний со стороной, равной 6 см. Точка М удалена от вершин треугольника на 4 см. Найти расстояние от точки М до плоскости ABC.

### Тема 3. Координаты и векторы

#### Практическая работа по теме «Векторы» № 1

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

1. В тетради построить три точки А, В, С. Начертить векторы ВА, ВС, АС. Найти вектор, который будет являться суммой двух векторов и записать. Найти длину каждого вектора.

(Указание: точки брать на пересечении клеточек тетради)

2. Начертить векторы  $\vec{a}$ ,  $\vec{b}$ ,  $\vec{c}$ . Построить вектор  $\vec{d}$ , равный сумме векторов  $\vec{a}$ ,  $\vec{b}$ ,  $\vec{c}$ .
3. На координатной плоскости отметить точки А(2, 3), В(-1, 4), С(-2, -3), D(0, 4), F(0, 2), E(2, -4). Построить векторы АВ, CD, FE. Найти длину каждого из них.
4. Начертить векторы  $\vec{a}$ ,  $\vec{b}$ ,  $\vec{c}$ . Построить вектор  $\vec{d} = 2\vec{a} + 3\vec{b} - 0,2\vec{c}$ .
5. Дан прямоугольник ABCD, точка О – точка пересечения диагоналей. Записать коллинеарные векторы, сонаправленные векторы, противоположно направленные векторы, равные векторы.

(Указание: Записать не менее трех пар)

### Практическая работа № 2 1 вариант.

**№1.** Дан параллелепипед  $ABCD A_1 B_1 C_1 D_1$ , в нем ABCD – прямоугольник, Е и F – середины ребер  $B_1 C_1$  и  $C_1 D_1$  соответственно. Запишите векторы с началом и концом в вершинах параллелепипеда и в данных точках

1. сонаправленные с вектором  $\vec{EF}$ .
2. противоположно направленные с вектором  $\vec{AB}_1$ .
3. имеющие длину, равную длине вектора  $\vec{A_1 C_1}$ .
4. равные вектору  $\vec{BC}$ .
5. коллинеарные вектору  $\vec{BB}_1$  и противоположно направленные ему
6. коллинеарные вектору  $\vec{B_1 C_1}$ , лежащие с ним на одной прямой
7. равные вектору, который является суммой векторов

$$\vec{BA} + \vec{AC} + \vec{A_1 D_1} + \vec{CB} + \vec{DA} + \vec{DC}.$$

**№2.** DABC – треугольная пирамида. Точки К и М – середины ребер АВ и ВС соответственно. Запишите вектор с началом и концом в вершинах пирамиды или данных точках, равный

1.  $2\vec{BK}$ ;
2.  $\vec{AD} + \vec{DB}$ ;
3.  $\vec{AC} - \vec{AK}$ ;
4.  $\frac{1}{2}\vec{BC} + \vec{MD} + \vec{DA}$ .
5. Найти длину вектора КМ, если AC = 12 см.

### Контрольная работа по теме: «Простейшие задачи в координатах».

#### 1 вариант.

**№1.** Найти координаты середины отрезка, если его концы имеют координаты А (5; 3; 2) и В (3; - 1; - 4).

**№2.** Найти длину вектора  $\vec{AB}$ , если А (- 3; 2; - 4) и В (1; - 4; 2).

**№3.** Найдите длину вектора  $|\vec{2b} - \vec{c}|$ , если  $\vec{b} \{3; 1; - 2\}$ ,  $\vec{c} \{1; 4; - 3\}$ .

**№1.** Даны точки А (4; - 1; 3) и В (0; 5; - 3). Найдите координаты точки М, которая удовлетворяет равенству  $BM = MA$ . Сравните расстояния от этих точек до начала координат.

**№2.** Найдите периметр параллелограмма, заданного координатами своих вершин (1; 2; - 3), (0; 1; 1), (3; - 2; - 1), (4; - 1; - 5).

**№3.** Даны векторы  $\vec{a} \{2; - 6; 3\}$ ,  $\vec{b} \{- 1; 2; - 2\}$ . Найдите  $|\vec{a}| + |\vec{b}|$ ,  $|\vec{a} + \vec{b}|$ ,  $|2\vec{a} - 3\vec{b}|$ .

## 2 вариант.

№1. Найти координаты середины отрезка, если его концы имеют координаты А (- 3; 2; - 4;) и В (1; - 4; 2).

№2. Найти длину вектора  $\overrightarrow{BA}$ , если А (5; 3; 2) и В (3; - 1; - 4).

№3. Найдите длину вектора  $|\vec{a} - 2\vec{b}|$ , если  $\vec{b} \{3; 2; - 4\}$ ,  $\vec{a} \{5; - 1; 2\}$ .

№1. Даны точки А (3; - 2; 5) и В (- 1; 4; 3). Найдите координаты точки М, которая удовлетворяет равенству  $AM = MB$ . Сравните расстояния от этих точек до начала координат.

№2. Найдите периметр параллелограмма, заданного координатами своих вершин (2; 1; 2), (1; 0; 6), (- 2; 1; 4), (- 1; 2; 0).

№3. Даны векторы  $\vec{a} \{2; - 6; 3\}$ ,  $\vec{b} \{- 1; 2; - 2\}$ . Найдите  $|\vec{a}| - |\vec{b}|$ ,  $|\vec{a} - \vec{b}|$ ,  $|3\vec{a} + 2\vec{b}|$ .

## Раздел 4 Производная функции

### Тема 1 Последовательности.

#### Самостоятельная работа

#### Вариант А 1

#### Вариант А 2

①

Найдите предел числовой последовательности:

а)  $\lim_{n \rightarrow \infty} \frac{1}{n^2 + 4}$ ;

б)  $\lim_{n \rightarrow \infty} \frac{3n^2 - 5n + 2}{n^2 + 1}$ ;

$\lim_{n \rightarrow \infty} (2n + 3)$

в)  $\lim_{n \rightarrow \infty} \frac{n + 1}{n}$

$\lim_{n \rightarrow \infty} \frac{n + n^2}{2n^2}$

а)  $\lim_{n \rightarrow \infty} \frac{1}{n^3 - 2}$ ;

б)  $\lim_{n \rightarrow \infty} \frac{n^2 + n - 2}{4n^2 + 1}$ ;

$\lim_{n \rightarrow \infty} (3n + 4)$

в)  $\lim_{n \rightarrow \infty} \frac{n^3 + 1}{n^3}$

$\lim_{n \rightarrow \infty} \frac{5 + n^2}{n^2}$

②

Вычислите предел:

а)  $\lim_{x \rightarrow 1} \frac{x - 1}{x^2 + x}$ ;

б)  $\lim_{x \rightarrow -3} \frac{x^2 - 9}{x + 3}$ ;

а)  $\lim_{x \rightarrow -2} \frac{2x + 4}{x^2 - 2}$ ;

б)  $\lim_{x \rightarrow 4} \frac{16 - x^2}{4 - x}$ ;

Тема 2 Производная.

#### Самостоятельная работа

Вариант 1

1. Найдите производную, используя общий метод.

$$f(x) = x$$

$$f(x) = 2x - 1$$

$$f(x) = 2x^2$$

$$f(x) = -3x^3 + 3$$

$$f(x) = -\frac{1}{2}x^2 + 2$$

$$f(x) = 2x^2 - 2x$$

2. Найдите производные следующих функций.

$$y = 1$$

$$y = x$$

$$y = 2x$$

$$y = x^2$$

$$y = 3x^3 + 3$$

$$y = 4x^4 + \frac{1}{3}x^3 + \frac{1}{2}x^2 + 4$$

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

$$y = \frac{5x^2}{(x+1)}$$

$$y = \frac{x+5}{x-1}$$

$$y = \frac{3x-7}{2x+9}$$

$$y = \frac{(x-3)^2}{2x+1}$$

$$y = \frac{x^3 + 3x^2}{3x-1}$$

$$y = \frac{3x^2 - 2x - 4}{2x-1}$$

$$y = \frac{2x+1}{x(x+1)}$$

3. Производные тригонометрических функций.

$$y = 7 \cos x - 5 \sin x - 9$$

$$y = 5 \cos 2x$$

$$y = \sin x \cos x$$

$$y = \frac{\sin x}{\cos x}$$

$$y = 2 \operatorname{tg} x - \operatorname{ctg} x$$

$$y = 2x - \sin 3x$$

$$y = \sin x(1 + \cos x)$$

$$y = \frac{3 - \cos x}{3 + \cos x}$$

$$y = \frac{3 - 2 \operatorname{tg} x}{\operatorname{tg} x}$$

### Тема 3 Применение производной

## Контрольная работа

### 1 вариант.

№ задания	Текст задания	Количество баллов
	В заданиях №№ 1- 13 найдите производную данной функции:	
1.	$y = x^7$	1 балл
2.	$f(x) = -5$	1 балл
3.	$y = 7 - 4x$	1 балл
4.	$f(x) = \cos x$	1 балл
5.	$y = -\frac{6}{x}$	4 балла
6.	$f(x) = 2\sqrt{x} - \frac{x^5}{5} + 7x^6 + 12$	6 баллов
7.	$y = (x^2 - 2)(x^7 + 4)$	7 баллов
8.	$f(x) = x \sin x$	4 балла
9.	$f(x) = \frac{\cos x}{x^2}$	5 баллов
10.	$y = \frac{2 + x}{3x^4 - 5x}$	5 баллов
11.	$f(x) = (3x - 4)^6$	3 балла
12.	$y = \sqrt{7x - 3}$	3 балла
13.	$f(x) = -6 \cos\left(2x + \frac{\pi}{3}\right)$	4 балла
14.	Найдите значение производной функции $y = \frac{2}{x} - 1$ в точке с абсциссой $x_0 = 4$ .	5 баллов
15.	Найдите угловой коэффициент касательной, проведенной к графику функции $f(x) = 2x^2$ в точке с абсциссой $x_0 = -0,5$ .	3 балла
16.	Найдите $f'\left(\frac{\pi}{3}\right)$ , если $f(x) = 2 \sin x + 3x^2 - 2\pi x + 3$ .	9 баллов
17.	Вычислите значение производной функции $y = (2x - 7)^{17}$ в точке $x_0 = 3$ .	4 балла
18.	Решите уравнение $f'(x) = 0$ , если $f(x) = 12x - x^3$	4 балла
19.	Найдите производную функции $f(x) = \frac{2 \cos x}{\sin x}$ . Вычислите значение производной в точке с абсциссой $\frac{\pi}{4}$ .	5 баллов
20.	При каких значениях $x$ выполняется равенство $f'(x) = 2$ , если известно, что $f(x) = 6x - 2\sqrt{x} + 13$ .	6 баллов
21.	Решите неравенство $f'(x) > 0$ , если $f(x) = 7,5x^2 - x^3$	6 баллов

### 2 вариант.

№ задания	Текст задания	Количество баллов
	В заданиях №№ 1- 13 найдите производную данной функции:	
1.	$y = x^6$	1 балл
2.	$f(x) = -7$	1 балл

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3.	$y = 4 - 7x$	1 балл
4.	$f(x) = \sin x$	1 балл
5.	$y = -\frac{5}{x}$	4 балла
6.	$f(x) = 2\sqrt{x} + \frac{x^6}{6} - 5x^4 + 2$	6 баллов
7.	$y = (x^2 + 3)(x^4 - 1)$	7 баллов
8.	$f(x) = x \cos x$	4 балла
9.	$f(x) = \frac{\sin x}{x^2}$	5 баллов
10.	$y = \frac{7 + x}{2x^5 - 6x}$	5 баллов
11.	$f(x) = (2x - 3)^5$	3 балла
12.	$y = \sqrt{3x - 7}$	3 балла
13.	$f(x) = -2 \sin\left(3x + \frac{\pi}{4}\right)$	4 балла
14.	Найдите значение производной функции $y = \frac{8}{x} - 6$ в точке с абсциссой $x_0 = 2$ .	5 баллов
15.	Найдите угловой коэффициент касательной, проведенной к графику функции $f(x) = 3x^2$ в точке с абсциссой $x_0 = -1,5$ .	3 балла
16.	Найдите $f'\left(\frac{\pi}{6}\right)$ , если $f(x) = 1,5x^2 - \frac{\pi}{2}x + 5 - 4 \cos x$	9 баллов
17.	Вычислите значение производной функции $y = (4x + 3)^{21}$ в точке $x_0 = -1$ .	4 балла
18.	Решите уравнение $f'(x) = 0$ , если $f(x) = 27x - x^3$	4 балла
19.	Найдите производную функции $f(x) = \frac{2 \sin x}{\cos x}$ . Вычислите значение производной в точке с абсциссой $\frac{\pi}{4}$ .	5 баллов
20.	При каких значениях $x$ выполняется равенство $f'(x) = 2$ , если известно, что $f(x) = 5x - 2\sqrt{x} + 3$ .	6 баллов
21.	Решите неравенство $f'(x) > 0$ , если $f(x) = 81x - 3x^3$	6 баллов

**Критерии оценок:**

- оценка «5» - 84 - 87 баллов;
- оценка «4» - 57- 83 баллов;
- оценка «3» - 31- 56 баллов;
- оценка «2» - 30 баллов и менее.

## Раздел 5. Первообразная и интеграл

### Тема 1 Первообразная и интеграл

#### Самостоятельная работа по теме «Первообразная и неопределенный интеграл»

##### 1 вариант

1) Найдите одну из первообразных функций  $F(x)$  для функции  $f(x)$ :

1)  $f(x) = 2x^5 + 3x^2 - 5$

2)  $f(x) = \cos x + e^x$

3)  $f(x) = 4^x - 5 \sin x$

4)  $f(x) = \frac{x^2}{3} - \sin 2x$

$$5) f(x) = \frac{3}{\cos^2 x} + \frac{7}{x}$$

Вычислите интегралы:

$$1) \int \left( 4x^3 - \frac{5}{\cos^2 x} \right) dx;$$

$$2) \int (5x - 2)^4 dx;$$

$$3) \int \left( 2\sin \frac{x}{2} - e^{3x} + 1 \right) dx;$$

Вычислите методом подстановки интегралы

$$4) \int \cos^5 x \sin x dx;$$

$$5) \int \frac{e^x dx}{1 + e^x}$$

**2 вариант**

1) Найдите одну из первообразных функций F(x) для функции f(x):

$$1) f(x) = x^2 + 7x + 12;$$

$$2) f(x) = 8\cos x - 7e^x;$$

$$3) f(x) = \frac{4}{x} - \frac{2}{\sin^2 x}$$

$$4) f(x) = \sin x - 5x + 3^x;$$

$$5) f(x) = \frac{x^3}{2} - \cos 3x$$

Вычислите интегралы:

$$1) \int \frac{dx}{\sqrt{1-x^2}};$$

$$2) \int (1-3x)^2 dx;$$

$$3) \int \left( \cos(2x+4) - e^{\frac{x}{4}} \right) dx;$$

Вычислите интегралы методом подстановки :

$$4) \int e^{x^2} 2x dx$$

$$5) \int \frac{\cos x}{2 - \sin x} dx;$$

## Проверочная работа по теме «Определенный интеграл»

**1 вариант**

Вычислите интеграл:

$$1) \int_{-1}^1 x^5 dx;$$

$$2) \int_{-\frac{\pi}{3}}^{\frac{\pi}{3}} \sin x dx;$$

$$3) \int_0^1 e^x dx;$$

$$4) \int_{-\frac{\pi}{4}}^{\frac{\pi}{4}} \frac{dx}{\cos^2 x};$$

$$5) \int_0^1 (2x - 3x^2) dx$$

## 2 вариант

Вычислите интеграл:

$$1) \int_{-2}^1 4x^3 dx;$$

$$2) \int_0^{\frac{\pi}{2}} \cos x dx;$$

$$3) \int_0^1 5^x dx;$$

$$4) \int_{-\frac{\pi}{6}}^{\frac{\pi}{6}} \frac{dx}{\sin^2 x};$$

$$5) \int_{-1}^2 (3 - x^2) dx$$

## Контрольная работа по теме «Первообразная. Интегралы. Площади фигур»

### 1 вариант

1. Показать, что функция

1)  $F(x) = e^x + \sin x + \frac{x^2}{2} + 3$  является первообразной для функции  $f(x) = e^x + \cos x + x$ ;

2)  $F(x) = 2 \operatorname{tg} x + 0,5x^2 + x$  является первообразной для функции  $f(x) = \frac{2}{\cos^2 x} + x + 1$

2. Для функции  $f(x) = 2x + 4x^3 - 2$  найти первообразную, график которой проходит через точку  $M(1; -2)$ .

3. Вычислите:

1)  $\int_1^2 x^3 dx$ ; 2)  $\int_0^{\frac{\pi}{2}} \sin x dx$ ; 3)  $\int_{-\frac{1}{2}}^0 e^{2x+1} dx$

4. Найти площадь фигуры, ограниченной:

1) параболой  $y=4-x^2$  и осью  $x$ ;

2)  $y=x^2$ ,  $x=1$ ,  $x=2$ ,  $y=0$

## 2 вариант

1. Показать, что функция

1)  $F(x)=\frac{x^3}{3}-4x^2+8x+2$  является первообразной для функции  $f(x)=x^2-8x+8$ ;

2)  $F(x)=4\ln x+e^x-\cos x$  является первообразной для функции  $f(x)=\frac{4}{x} + e^x + \sin x$

2. Для функции  $f(x)=2x+3x^2+1$  найти первообразную, график которой проходит через точку  $M(2;1)$ .

3. Вычислите:

1)  $\int_{-1}^1 x^2 dx$ ; 2)  $\int_{-\frac{\pi}{2}}^{\frac{\pi}{2}} \cos x dx$ ; 3)  $\int_{-\frac{1}{2}}^0 e^{2x} dx$

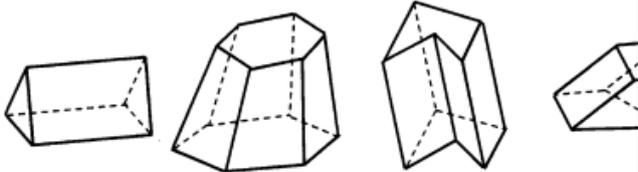
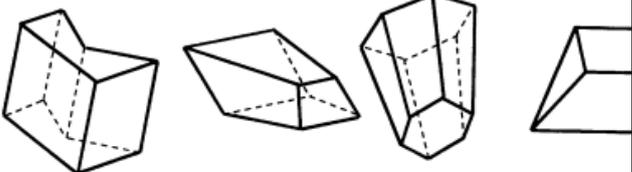
4. Найти площадь фигуры, ограниченной:

1) параболой  $y=2x-x^2$  и осью  $x$ ;

2)  $y=\sin x$ ,  $x=\frac{\pi}{4}$ ,  $x=\frac{\pi}{2}$ ,  $y=0$

## Раздел 6. Многогранники. Тела вращения

### Тема 1 Многогранники

Проверочная работа 1 вариант	Проверочная работа 2 вариант
1. Может ли одна из боковых граней наклонной призмы быть перпендикулярной плоскости основания?	1. Может ли существовать наклонная призма, две боковые грани которой перпендикулярны плоскости основания?
2. Сколько диагональных сечений можно провести в четырехугольной призме?	2. Сколько диагональных сечений можно провести в треугольной призме?
3. Какая призма называется прямой?	3. Какая призма называется правильной?
4. Что представляют собой боковые грани наклонной призмы?	4. Что представляют собой боковые грани прямой призмы?
5. Что такое высота призмы?	5. Что такое диагональ призмы?
6. Чему равняется площадь полной поверхности призмы?	6. Чему равняется площадь боковой поверхности прямой призмы?
7. Существует ли призма у которой 7 вершин?	7. Существует ли призма у которой 8 вершин?
8. Основанием прямой призмы с высотой 10 см служит прямоугольник со сторонами 3 и 7 см. Найдите площадь поверхности призмы.	8. Основанием прямой призмы с высотой 8 см служит прямоугольник со сторонами 4 и 6 см. Найдите площадь поверхности призмы.
9. Какие из данных многогранников являются призмами?	9. Какие из данных многогранников являются призмами?
	
10. Сторона правильной четырехугольной призмы равна 6 см, а высота $\sqrt{13}$ см. Найдите площадь боковой поверхности призмы.	10. Сторона правильной треугольной призмы равна 8 см, а высота $\sqrt{14}$ см. Найдите площадь боковой поверхности призмы.

*11. Основанием прямой призмы является равносторонний треугольник со стороной 10 см. Высота призмы равна 5 см. Найдите площадь поверхности призмы.	*11. Основание прямой призмы является прямоугольный треугольник с катетами 6 и 8 см. Высота призмы 7 см. Найдите площадь поверхности призмы.
--	--

## Самостоятельная работа

### Самостоятельная работа

#### 1 вариант.

**№ 1.** В правильной четырехугольной пирамиде высота равна 4 см, а длина диагонали основания  $6\sqrt{2}$  см. Найдите полную поверхность пирамиды.

**№ 2.** Найдите полную поверхность правильной треугольной пирамиды, если сторона основания 10 см, боковое ребро 13 см, высота пирамиды 11 см.

**№ 3.** Основание пирамиды – прямоугольный треугольник с катетами 6 см и 8 см. Высота пирамиды проходит через середину гипотенузы. Найдите длину этой высоты, если боковое ребро пирамиды равно 13 см.

#### 2 вариант.

**№ 1.** В правильной четырехугольной пирамиде высота равна 12 см, а длина диагонали основания  $18\sqrt{2}$  см. Найдите полную поверхность пирамиды.

**№ 2.** Найдите полную поверхность правильной треугольной пирамиды, если сторона основания 6 см, боковое ребро 5 см, высота пирамиды 7 см.

**№ 3.** Основание пирамиды – прямоугольный треугольник с катетами 16 см и 12 см. Высота пирамиды, равная  $\sqrt{21}$  см, проходит через середину гипотенузы. Найдите длину бокового ребра этой пирамиды.

## Контрольная работа по теме «Многогранники».

### 1 вариант.

№ задания	Задание.	Варианты ответа.
1.	Призма – это...	А. многогранник Б. многогранник, составленный из параллелограммов В. многогранник, составленный из двух многоугольников, расположенных в параллельных плоскостях Г. многогранник, составленный из двух многоугольников, расположенных в параллельных плоскостях и параллелограммов
2.	Какой не может быть пирамида?	А. правильной Б. усеченной В. наклонной Г. четырехугольной
3.	Назовите элемент, не принадлежащий призме.	А. высота Б. основание В. апофема Г. боковое ребро
4.	Тетраэдр – это...	А. пирамида Б. призма В. треугольная пирамида Г. треугольная призма
5.	Основанием параллелепипеда является...	А. треугольник Б. параллелограмм В. четырехугольник Г. многоугольник
6.	Какого тетраэдра не существует?	А. прямого Б. правильного В. усеченного
7.	Боковые грани параллелепипеда...	А. параллелограммы Б. треугольники В. четырехугольники Г. трапеции
8.	Параллелепипед называется прямым, если...	А. боковые ребра перпендикулярны основаниям Б. в основании лежит параллелограмм В. в основании лежит прямоугольник Г. боковые ребра параллельны основаниям
9.	Все грани куба являются...	А. треугольниками Б. прямоугольниками В. квадратами Г. параллелограммами
10.	Призма называется правильной, если...	А. в основании лежит правильный многоугольник Б. в основании лежит правильный многоугольник, и она прямая В. она прямая Г. она наклонная
11.	Какими геометрическими фигурами являются грани правильной пирамиды?	А. треугольниками Б. квадратами В. правильными треугольниками Г. равнобедренными треугольниками Д. прямоугольными треугольниками
12.	Как называется призма, если её боковые ребра перпендикулярны основаниям?	А. прямоугольная Б. прямая В. наклонная Г. перпендикулярная
13.	В основании правильной четырехугольной пирамиды лежит...	А. ромб Б. прямоугольник В. квадрат Г. параллелограмм
14.	В основании правильной треугольной призмы лежит...	А. прямоугольный треугольник Б. равнобедренный треугольник

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

		<b>В.</b> равносторонний треугольник <b>Г.</b> квадрат
15.	Апофема – это...	<b>А.</b> боковая грань пирамиды <b>Б.</b> высота боковой грани пирамиды <b>В.</b> высота пирамиды <b>Г.</b> высота основания пирамиды
16.	Угол между боковым ребром и основанием прямой призмы равен...	<b>А.</b> 60° <b>Б.</b> 100° <b>В.</b> 45° <b>Г.</b> 90° <b>Д.</b> 30°
17.	Боковые ребра пирамиды...	<b>А.</b> параллельны <b>Б.</b> равны <b>В.</b> пересекаются в одной точке <b>Г.</b> параллельны и равны
18.	Когда высота призмы равна её боковому ребру?	<b>А.</b> когда призма прямая <b>Б.</b> всегда <b>В.</b> когда призма наклонная <b>Г.</b> никогда
19.	Какая пирамида имеет наименьшее число ребер, граней и вершин?	<b>А.</b> правильная <b>Б.</b> усеченная <b>В.</b> треугольная <b>Г.</b> четырехугольная
20.	Диагональным сечением прямой четырехугольной призмы является...	<b>А.</b> прямоугольник <b>Б.</b> параллелограмм <b>В.</b> треугольник <b>Г.</b> равносторонний треугольник
21.	Какая пирамида не имеет диагонального сечения?	<b>А.</b> правильная <b>Б.</b> усеченная <b>В.</b> треугольная <b>Г.</b> четырехугольная
22.	Диагональным сечением призмы называется сечение плоскостью, проходящей через два противоположных боковых ребра и ...	<b>А.</b> диагональ основания <b>Б.</b> сторону основания <b>В.</b> высоту призмы <b>Г.</b> боковую грань
23.	Сколько диагоналей можно провести в пирамиде?	<b>А.</b> 0 <b>Б.</b> 1 <b>В.</b> 2 <b>Г.</b> 3
24.	Полная поверхность призмы равна...	<b>А.</b> сумме площадей боковых граней <b>Б.</b> сумме площадей всех граней <b>В.</b> площади основания <b>Г.</b> сумме площадей оснований
25.	Боковая поверхность правильной пирамиды равна...	<b>А.</b> половине произведения периметра основания на высоту <b>Б.</b> половине произведения периметра основания на апофему <b>В.</b> полусумме периметра основания и апофемы <b>Г.</b> полусумме площадей боковых граней
26.	Как изменится боковая поверхность прямой призмы, если её высота уменьшится в 4 раза, а периметр основания увеличится в 2 раза?	<b>А.</b> уменьшится в 2 раза <b>Б.</b> не изменится <b>В.</b> увеличится в 2 раза
27.	Какой многогранник не является правильным?	<b>А.</b> тетраэдр <b>Б.</b> параллелепипед <b>В.</b> куб <b>Г.</b> октаэдр
28.	Гранями додекаэдра являются...	<b>А.</b> квадраты <b>Б.</b> равносторонние треугольники <b>В.</b> треугольники <b>Г.</b> правильные пятиугольники
29.	Если все восемь граней правильного многогранника являются равносторонними треугольниками, то этот многогранник называется...	<b>А.</b> гексаэдр <b>Б.</b> октаэдр <b>В.</b> додекаэдр <b>Г.</b> икосаэдр
30.	Секущей плоскостью многогранника называется плоскость...	<b>А.</b> по обе стороны от которой имеются точки данного многогранника <b>Б.</b> по одну сторону от которой имеются точки данного многогранника <b>В.</b> не имеющая с многогранником общих точек

**Оценивание зачета:** за каждый правильный ответ – 1 балл

10 баллов и менее – оценка «2»

11 – 20 баллов – оценка «3»

21 – 27 баллов – оценка «4»

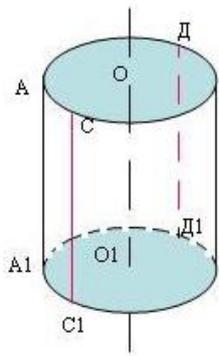
28 – 30 баллов – оценка «5»

## Тема 2 Тела вращения

### Практическая работа по теме «Многогранники и тела вращения»

1. Ответь на вопросы:

- Какая фигура получится при вращении прямоугольника вокруг одной из его сторон? (1 балл)



- на рисунке изображен прямой круговой цилиндр:

- а) укажите равные отрезки на рисунке (1 балл);  
 б) какой отрезок принадлежит оси цилиндра? (1 балл)  
 в) какой отрезок является высотой цилиндра? (1 балл)  
 г) какие отрезки являются образующими цилиндра? (1 балл)

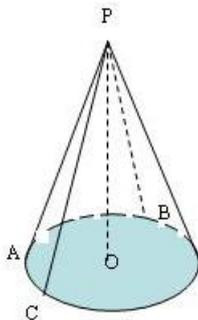
- Какая фигура получается в сечении цилиндра плоскостью:

- а) параллельной оси цилиндра (1 балл);  
 б) параллельной основаниям цилиндра (1 балл)  
 в) Какую форму имеет осевое сечение прямого цилиндра? (1 балл)

г) Можно ли вращением произвольного параллелограмма вокруг одной из сторон получить цилиндр? (1 балл)

д) Какая фигура получится при вращении прямоугольного треугольника вокруг одного из катетов? (1 балл)

На рисунке изображен прямой круговой конус:



- а) укажите равные отрезки на рисунке (1 балл);  
 б) какой отрезок принадлежит оси конуса? (1 балл)  
 в) какой отрезок является высотой конуса? (1 балл)  
 г) какие отрезки являются образующими конуса? (1 балл)

- Может ли образующая конуса равняться:

- а) высоте конуса; (1 балл)  
 б) радиусу окружности основания? (1 балл)

- Есть ли у конуса центр, ось или плоскость симметрии? (1 балл)

- Может ли в сечении конуса плоскостью получиться равнобедренный треугольник, отличный от осевого сечения? (1 балл)

- Как нужно пересечь конус плоскостью, чтобы в сечении получился:

- а) круг; (1 балл)

б) фигура, ограниченная эллипсом? (1 балл)

2) Правильно переставь слова в правом столбце (Работа с таблицей).

Неплоская фигура, полученная вращением какой-либо ограниченной области вместе со своей границей вокруг оси, лежащей в той же плоскости, называется	<i>усеченным конусом</i>	1 балл
Фигура, полученная при вращении прямоугольного треугольника вокруг одного из катетов, называется	<i>цилиндром</i>	1 балл
Если образующая цилиндра перпендикулярна к основанию, т. е. равна высоте цилиндра, то цилиндр называют	<i>прямым круговым конусом</i>	1 балл
Фигура (тело), полученная вращением прямоугольника вокруг одной из его сторон, называется	<i>конусом</i>	1 балл
Часть конуса, заключенная между его основанием и сечением, параллельным основанию, называется	<i>прямым круговым цилиндром</i>	1 балл
Фигура, основанием которого всегда является круг, а основание высоты всегда попадает в центр ее основания, называется	<i>телом вращения</i>	1 балл

3) Выполнить в тетради:

Построить фигуру и найти площадь полной поверхности и объем получившейся фигуры:

- Прямоугольник со сторонами 5 и 3 см вращается вокруг оси, содержащей его меньшую сторону (5 баллов).
- Прямоугольный треугольник с катетами 6 и 8 см вращается вокруг оси, содержащей его гипотенузу (6 баллов).
- Ромб, у которого диагонали равны 8 и 6 см, вращается вокруг оси, содержащей его большую диагональ (6 баллов).

**Итого:**

**43 – 35 баллов - «5»**

**34 – 27 баллов – «4»**

**26 – 18 баллов – «3»**

**17 и менее баллов «2»**

### Самостоятельная работа

Вариант 1	Вариант 2
1) Прямоугольник со сторонами 3 и 4 см вращается вокруг оси, содержащей его большую сторону. Найти площадь полной поверхности и объем получившейся фигуры.	1) Прямоугольник со сторонами 3 и 4 см вращается вокруг оси, содержащей его меньшую сторону. Найти площадь полной поверхности и объем получившейся фигуры.
2) Прямоугольный треугольник с катетами 6 и 8 см вращается вокруг оси, содержащей его меньший катет. Найдите площадь полной поверхности и объем получившейся фигуры.	2) Прямоугольный треугольник с катетами 6 и 8 см вращается вокруг оси, содержащей его больший катет. Найдите площадь полной поверхности и объем получившейся фигуры.

3) Прямоугольная трапеция с основаниями 12 и 6 см вращается вокруг оси, содержащей ее меньшее основание. Найдите площадь полной поверхности и объем получившейся фигуры, если высота трапеции равна 4 см.	3) Прямоугольная трапеция с основаниями 12 и 6 см вращается вокруг оси, содержащей ее большее основание. Найдите площадь полной поверхности и объем получившейся фигуры, если высота трапеции равна 4 см.
---	---

Критерии оценки: Решены все задачи верно - «5»

Решены две задачи верно - «4»

Решена только одна задача - «3»

### Самостоятельная работа по теме «Конус».

#### 1 вариант.

**№1.** Найти площадь полной поверхности тела, полученного при вращении прямоугольного треугольника с катетами 12 см и 5 см вокруг большего катета.

**№2.** Образующая конуса равна 6 см и наклонена к плоскости основания под углом  $60^\circ$ . Найдите полную поверхность конуса.

**№3.** Угол при вершине осевого сечения конуса равен  $120^\circ$ . Найдите площадь полной поверхности конуса, если образующая конуса равна 8 см.

#### 2 вариант.

**№1.** Найти площадь полной поверхности тела, полученного при вращении прямоугольного треугольника с катетами 12 см и 9 см вокруг меньшего катета.

**№2.** Образующая конуса равна 12 см и наклонена к плоскости основания под углом  $60^\circ$ . Найдите полную поверхность конуса.

**№3.** Угол при вершине осевого сечения конуса равен  $60^\circ$ . Найдите площадь полной поверхности конуса, если образующая конуса равна 4 см.

### Контрольная работа по теме: «Тела вращения».

#### 1 вариант.

№ задания	Задание	Варианты ответа
1.	Конусом называется геометрическое тело, полученное при вращении...	А. прямоугольного треугольника Б. прямоугольника В. треугольника Г. параллелограмма
2.	Назовите элемент, не принадлежащий цилиндру.	А. апофема Б. высота В. радиус Г. образующая
3.	Все образующие конуса...	А. пересекаются в одной точке Б. равны между собой В. параллельны между собой Г. равны и пересекаются в одной точке Д. параллельны и равны между собой
4.	Основанием цилиндра является...	А. окружность Б. круг В. прямоугольник Г. равнобедренный треугольник
5.	Конус имеет...	А. две вершины Б. два основания В. вершину и основание Г. вершину и два основания
6.	Образующая цилиндра...	А. меньше высоты Б. больше высоты В. перпендикулярна высоте Г. параллельна высоте Д. пересекается с высотой
7.	Как называется отрезок, соединяющий вершину конуса с точкой на окружности основания?	А. радиус Б. высота В. диаметр Г. образующая
8.	Что нельзя провести в цилиндре?	А. образующую Б. диагональ В. высоту Г. диаметр Д. радиус
9.	Сфера является поверхностью...	А. конуса Б. шара В. цилиндра Г. усеченного конуса
10.	Шар можно получить вращением...	А. круга Б. окружности В. полукруга вокруг диаметра Г. полуокружности вокруг диаметра
11.	Как называется отрезок, соединяющий центр сферы с точкой на её поверхности?	А. диаметр Б. перпендикуляр В. образующая Г. радиус
12.	Осевым сечением конуса является...	А. треугольник Б. круг В. равнобедренный треугольник Г. прямоугольник
13.	Сечением шара является...	А. круг Б. окружность В. сфера Г. прямоугольник Д. равнобедренный треугольник
14.	Центр любого сечения сферы является...	А. центром сферы Б. основанием перпендикуляра, опущенного из центра сферы В. точкой касания сферы и плоскости Г. точкой на поверхности сферы

15.	Какой фигурой является сечение цилиндра плоскостью, пересекающей все его образующие?	А. кругом Б. окружностью В. прямоугольником Г. равнобедренным треугольником
16.	Чем являются стороны осевого сечения конуса?	А. образующими Б. радиусами В. диаметрами Г. образующими и диаметром
17.	Какой фигурой является сечение цилиндра плоскостью, перпендикулярной его оси?	А. равнобедренный треугольник Б. прямоугольник В. окружность Г. круг
18.	Сечением конуса, проходящим через две его образующие, будет...	А. прямоугольник Б. равнобедренный треугольник В. круг Г. треугольник
19.	Сечение цилиндра, проходящее через его ось, называется...	А. параллельным Б. осевым В. перпендикулярным Г. цилиндрическим
20.	Шар и плоскость не могут иметь...	А. одну общую точку Б. ни одной общей точки В. множество общих точек Г. две общие точки
21.	Большая окружность для сферы является...	А. сечением Б. касательной плоскостью В. сечением, проходящим через центр сферы Г. геометрической фигурой, при вращении которой образуется сфера
22.	Касательная плоскость к шару...	А. имеет с ним две общие точки Б. имеет с ним одну общую точку В. имеет с ним множество общих точек Г. не имеет с ним общих точек
23.	Секущая плоскость сферы...	А. пересекает сферу Б. касается сферы В. вращает сферу
24.	Отрезок, соединяющий центры шара и его сечения...	А. параллелен секущей плоскости Б. перпендикулярен секущей плоскости В. равен секущей плоскости Г. параллелен и перпендикулярен секущей плоскости
25.	Назовите измерения конуса, от которых зависит его боковая поверхность.	А. радиус Б. высота В. образующая Г. радиус и высота Д. образующая и радиус
26.	От каких измерений зависит поверхность шара?	А. от высоты Б. от радиуса В. от образующей Г. от материала, из которого изготовлен шар
27.	Формула полной поверхности цилиндра.	А. $\pi RL$ Б. $2\pi R^2H$ В. $\pi RL + \pi R^2$ Г. $2\pi R^2H + 2\pi R^2$ Д. $4\pi R^2$
28.	Как изменится боковая поверхность конуса, если его радиус уменьшить в два раза, а образующую увеличить в три раза?	А. не изменится Б. уменьшится в 6 раз В. увеличится в 1,5 раза Г. уменьшится в 1,5 раза Д. увеличится в 6 раз
29.	Если радиус шара уменьшить в два раза, то его поверхность...	А. уменьшится в 2 раза Б. не изменится В. уменьшится в 4 раза Г. увеличится в 4 раза
30.	Зависит ли от диаметра полная поверхность конуса?	А. нет Б. иногда В. да

**Критерии оценивания зачета:** за каждый правильный ответ – 1 балл

28 – 30 баллов – оценка «5»

21 – 27 баллов – оценка «4»

11 – 20 баллов – оценка «3»

10 баллов и менее – оценка «2»

**Контрольная работа по теме «Объёмы геометрических тел».**

**1 вариант.**

**№1.** Основанием прямой треугольной призмы является прямоугольный треугольник с острым углом  $60^\circ$  и катетом, прилежащим к этому углу – 9 см. Высота призмы 10 см. Найдите объём призмы.

**№2.** Цилиндр образован вращением прямоугольника с диагональю 5 см вокруг стороны 3 см. Найдите объём цилиндра.

**№3.** Прямоугольный треугольник с гипотенузой 13 см вращается вокруг оси, содержащей катет 5 см. Найдите объём полученного тела вращения.

**№4.** Сечение шара плоскостью, отстоящей от его центра на расстоянии 8 см, имеет радиус 15 см. Найдите объём шара.

**№5.** Из вершины В квадрата ABCD со стороной 6 см проведён перпендикуляр KB к плоскости квадрата. Найдите объём многогранника KABCD, если длина отрезка AK составляет 10 см.

**2 вариант.**

**№1.** Основанием прямой треугольной призмы является прямоугольный треугольник с острым углом  $30^\circ$  и катетом, прилежащим к этому углу –  $4\sqrt{3}$  см. Высота призмы 8 см. Найдите объём призмы.

**№2.** Цилиндр образован вращением прямоугольника с диагональю 10 см вокруг стороны 6 см. Найдите объём цилиндра.

**№3.** Прямоугольный треугольник с гипотенузой 5 см вращается вокруг оси, содержащей катет 4 см. Найдите объём полученного тела вращения.

- №4. Сечение шара плоскостью, отстоящей от его центра на расстоянии 5 см, имеет радиус 12 см. Найдите объём шара.  
№5. Из вершины В квадрата ABCD со стороной 5 см проведён перпендикуляр KB к плоскости квадрата. Найдите объём многогранника KABCD, если длина отрезка AK составляет 13 см.

**Оценивание работы:** оценка «3»- правильно решены любые три задачи;  
 оценка «4»- правильно решены любые четыре задачи;  
 оценка «5»- правильно решены все задачи контрольной работы.

## Раздел 7 Степенная, показательная и логарифмическая функции

### Тема 1 Корни и степени. Степенная функция

#### Самостоятельная работа

##### 1 вариант

- 1) Вынесите множитель из-под знака корня: а)  $\sqrt[3]{24}$ ; б)  $\sqrt[3]{375}$
- 2) Вынесите множитель из-под знака корня, считая, что переменные принимают только неотрицательные значения: а)  $\frac{2}{3a}\sqrt{72a^3b}$ ; б)  $3mn\sqrt[4]{\frac{80x^3}{243m^5n^9}}$
- 3) Вынесите множитель под знак корня, считая, что переменные принимают только неотрицательные значения: а)  $7a^2\sqrt{ab}$ ; б)  $2m\sqrt[3]{3m^2}$

##### 2 вариант

- 1) Вынесите множитель из-под знака корня: а)  $\sqrt[3]{54}$ ; б)  $\sqrt[3]{512}$
- 2) Вынесите множитель из-под знака корня, считая, что переменные принимают только неотрицательные значения: а)  $\frac{3}{x}\sqrt{\frac{a^5x^2}{18}}$ ; б)  $\frac{x^2}{b}\sqrt[3]{\frac{72a^4b^3}{343x^3}}$
- 3) Вынесите множитель под знак корня, считая, что переменные принимают только неотрицательные значения: а)  $5x\sqrt{2x}$ ; б)  $5ab^2\sqrt[3]{a^2b}$

### Тема 2. Показательная функция

#### Проверочная работа по теме «Показательная функция».

##### 1 вариант.

№ задания	Текст задания	Количество баллов
1.	Из данных функций выпишите показательные функции $y = x^2$ ; $y = 2^x$ ; $y = (-2)^x$ ; $y = x$ ; $y = 2^{-x}$	2 балла
2.	Среди данных показательных функций выберите возрастающие: $y = 5^x$ ; $y = 0,5^x$ ; $y = (\sqrt{2})^x$ ; $y = 10^x$ ; $y = \pi^x$ ; $y = \left(\frac{\sqrt{2}}{2}\right)^x$ ; $y = 0,9^x$ ; $y = \left(\frac{2}{3}\right)^x$	4 балла
3.	Постройте график функции $y = \left(\frac{1}{3}\right)^x$ и с помощью графика сравните числа	8 баллов

	$\left(\frac{1}{3}\right)^{-4} * 1; \left(\frac{1}{3}\right)^4 * 1; \left(\frac{1}{3}\right)^{\frac{1}{4}} * 1; \left(\frac{1}{3}\right)^{-\frac{1}{4}} * 1; \left(\frac{1}{3}\right)^2 * \left(\frac{1}{3}\right)^{-2};$ $\left(\frac{1}{3}\right)^{\frac{1}{2}} * \left(\frac{1}{3}\right)^{\frac{1}{4}}; \left(\frac{1}{3}\right)^{\frac{1}{5}} * \left(\frac{1}{3}\right)^{\frac{1}{5}}$	
4.	Постройте график функции $y = 3^x - 2$	2 балла
5.	Постройте график функции $y = 3^{x-2}$	2 балла

**2 вариант.**

<b>№ задания</b>	<b>Текст задания</b>	<b>Количество баллов</b>
1.	Из данных функций выпишите показательные функции $y = x^4; y = 4^x; y = (-4)^x; y = -x; y = 4^{-x}$	2 балла
2.	Среди данных показательных функций выберите убывающие: $y = 5^x; y = 0,5^x; y = (\sqrt{2})^x; y = 10^x; y = \pi^x;$ $y = \left(\frac{\sqrt{2}}{2}\right)^x; y = 0,9^x; y = \left(\frac{2}{3}\right)^x$	4 балла
3.	Постройте график функции $y = 3^x$ и с помощью графика сравните числа $3^{-2} * 1; 3^2 * 1; 3^{\frac{1}{2}} * 1; 3^{-\frac{1}{2}} * 1; 3^2 * 3^{-2};$ $3^{\frac{1}{3}} * 3^{\frac{1}{6}}; 3^{\frac{1}{4}} * 3^{\frac{1}{4}}$	8 баллов
4.	Постройте график функции $y = \left(\frac{1}{3}\right)^x + 1$	2 балла
5.	Постройте график функции $y = \left(\frac{1}{3}\right)^{x+1}$	2 балла

**Критерии оценивания:** «5» - 17 – 18 баллов

«4» - 12 – 16 баллов

«3» - 6 – 11 баллов

«2» - 10 баллов и менее

**Самостоятельная работа по теме «Простейшие показательные уравнения»**

§ 15. А10. Простейшие показательные уравнения

Вариант №1

- Решите уравнение:  $2^{3-x} = 16$ .  
1) -1                      2) 1                      3) 7                      4) -7
- Решите уравнение:  $\sqrt{17^{x+2}} = 17$ .  
1) 2                      2) 0                      3) -1                      4) нет корней
- Укажите промежуток, содержащий корень уравнения  $(0,125)^{2-\frac{x}{3}} = 16$ .  
1) (9; 11)                      2) (9; 10)                      3) (3; 5)                      4) [0; 3]
- Решите уравнение:  $\left(\frac{2}{5}\right)^x = \left(\frac{4}{9}\right)^{\frac{x}{2}}$ .  
1) 0; 2                      2) 2                      3) -2                      4) 0
- Укажите промежуток, содержащий корень уравнения  $750 = 6 \cdot 5^{1+2x}$ .  
1) (-2; 2)                      2) [2; 3]                      3) (-∞; 0)                      4) (5; 6]
- Укажите промежуток, содержащий все корни уравнения  $3^{x^2-3x} = 81$ .  
1) (-∞; -1)                      2) [-1; 5)                      3) [5; 7)                      4) (9; 11)
- Решите уравнение:  $5^{x^2-4x} = 1$ .  
1) 0; 4                      2) 0                      3) 4                      4) 0; -4
- Укажите промежуток, содержащий отрицательный корень уравнения  $\sqrt{3^{x^2-14}} = \sqrt{3^{5x}}$ .  
1) (-2,5; 1)                      2) (-∞; -7]                      3) (-7; -3]                      4) (-3; -2,6)

Вариант №2

- Решите уравнение:  $3^{4-x} = 27$ .  
1) 1                      2) 4                      3) -1                      4) 0
- Решите уравнение:  $\left(\frac{1}{5\sqrt{5}}\right)^x = \sqrt[3]{5}$ .  
1)  $-\frac{1}{3}$                       2)  $\frac{1}{3}$                       3)  $\frac{2}{9}$                       4)  $-\frac{2}{9}$
- Укажите промежуток, содержащий корень уравнения  $4^{2x} \cdot 4^5 = 4^{-3x}$ .  
1) (-∞; -1]                      2) (-0,8; 2]                      3) (2; 3,5)                      4) [4; 10)
- Решите уравнение:  $\left(\frac{3}{7}\right)^x = \left(\frac{1}{9}\right)^{\frac{x}{2}}$ .  
1) -2                      2) 2                      3)  $\frac{1}{2}$                       4) 0
- Укажите промежуток, содержащий корень уравнения  $\frac{4}{2^{2x}} = \frac{1}{32}$ .  
1) [-3,5; 0)                      2) [0; 2)                      3) [3,5; 4,5]                      4) (5; 8)
- Укажите промежуток, содержащий все корни уравнения  $\sqrt{5^{x^2+x}} = 5$ .  
1) (-1; 1)                      2) (-∞; -2)                      3) [-2; 2]                      4) [3; 5]
- Решите уравнение:  $7^{2-6x} = 1$ .  
1) 0; 6                      2) 0                      3) 6                      4) -6
- Укажите промежуток, содержащий отрицательный корень уравнения  $\sqrt{5^{x^2-21}} = \sqrt{5^{16x}}$ .  
1) (-∞; -6)                      2) [-4; -2]                      3) (-2; 0)                      4) [-6; -4]

Самостоятельная работа по теме «Показательная функция».

1 вариант.

№1. Решите уравнение: а).  $3^{x^2+x-12} = 1$ ; б).  $2 \cdot 3^{x+1} - 4 \cdot 3^{x-2} = 150$ ; в).  $25^x + 4 \cdot 5^x = 5$ .

№2. Решите неравенство: а).  $3^{7-2x} \geq 1$ ; б).  $(1/8)^{2x+4} < 4^{x+1}$ ; в).  $2^{x-2} + 2^{x-3} - 2^{x-4} < 10$ .

№3. Постройте график функции  $y = (1/4)^x$ . С помощью графика заполните таблицу:

x	0		- 1,5
y		2	

2 вариант.

№1. Решите уравнение: а).  $2^{x^2-7x+10} = 1$ ; б).  $7^{x+2} + 4 \cdot 7^{x-1} = 347$ ; в).  $9^x - 10 \cdot 3^x = -9$ .

№2. Решите неравенство: а).  $7^{2-6x} \leq 1$ ; б).  $(1/27)^{x-1} > 9^{2x-5}$ ; в).  $2^x - 2^{x-4} > 15$ .

№3. Постройте график функции  $y = (1/3)^x$ . С помощью графика заполните таблицу:

x	0		- 2,5
y		2	

Тема 3 Логарифмическая функция.

Самостоятельная работа

1 вариант	2 вариант	3 вариант	4 вариант	5 вариант	6 вариант
Найдите значение выражения:					
$\log_2 2$	$\log_7 7$	$\log_3 3$	$\log_{16} 16$	$\log_5 5$	$\log_{11} 11$
$\log_2 216$	$\log_2 4$	$\log_2 8$	$\log_2 16$	$\log_2 32$	$\log_2 512$
$\log_2 \frac{1}{32}$	$\log_2 \frac{1}{16}$	$\log_2 \frac{1}{4}$	$\log_2 \frac{1}{8}$	$\log_2 \frac{1}{2}$	$\log_2 \frac{1}{216}$
$\log_3 1$	$\log_7 1$	$\log_{11} 1$	$\log_5 1$	$\log_8 1$	$\log_2 1$
$\log_3 243$	$\log_3 9$	$\log_3 81$	$\log_3 27$	$\log_3 729$	$\log_3 243$
$\log_3 \frac{1}{9}$	$\log_3 \frac{1}{27}$	$\log_3 \frac{1}{243}$	$\log_3 \frac{1}{81}$	$\log_3 \frac{1}{729}$	$\log_3 \frac{1}{3}$
$\log_5 25$	$\log_5 \frac{1}{125}$	$\log_5 625$	$\log_5 \frac{1}{25}$	$\log_5 125$	$\log_5 \frac{1}{625}$
$\log_5 0,2$	$\log_5 0,04$	$\log_{\frac{1}{3}} 9$	$\log_{\frac{1}{3}} 27$	$\log_{0,5} 4$	$\log_{0,2} 125$
$\lg 10$	$\lg 100$	$\lg 0,1$	$\lg 1000$	$\lg 0,001$	$\lg 0,01$
$\lg 125 + \lg 8$	$\lg 400 - \lg 4$	$\lg 25 + \lg 4$	$\lg 12,5 + \lg 8$	$\lg 4 - \lg 400$	$\lg 50 + \lg 2$

$\log_4 7 - \log_4 \frac{7}{16}$	$\log_{0,4} 0,32 + \log_{0,4} 0,2$	$\log_3 8 - \log_3 \frac{8}{9}$	$\log_5 7 - \log_5 \frac{7}{25}$	$\log_{0,3} 9 - \log_{0,3} 100$	$\log_2 11 - \log_2 44$
$\frac{\log_3 16}{\log_3 4}$	$\frac{\log_2 25}{\log_2 5}$	$\frac{\lg 4}{\lg 2}$	$\frac{\log_3 64}{\log_3 4}$	$\frac{\log_5 100}{\log_5 10}$	$\frac{\log_7 27}{\log_7 3}$
$2^{\log_2 5}$	$3^{\log_3 7}$	$5^{\log_5 3}$	$7^{\log_7 5,2}$	$1,6^{\log_{1,6} 2}$	$3,8^{\log_{3,8} 11}$
$9^{\frac{1}{2}\log_3 4}$	$2^{\frac{1}{3}\log_2 125}$	$16^{\frac{1}{4}\log_2 3}$	$25^{\frac{1}{2}\log_5 9}$	$4^{\frac{1}{3}\log_4 27}$	$64^{\frac{2}{3}\log_2 3}$
$5^{1+\log_5 3}$	$10^{1-\lg 2}$	$7^{1+\log_7 2}$	$3^{2-\log_3 18}$	$4^{1+\log_4 9}$	$6^{3-\log_6 25}$
Найдите значение «х»:					
$\log_x 4 = -1$	$\log_x 32 = -1$	$\log_x 16 = -1$	$\log_x 3 = -1$	$\log_x 7 = -1$	$\log_x 5 = -1$
$\log_x 81 = 4$	$\log_x \frac{1}{16} = 2$	$\log_x \frac{1}{4} = 2$	$\log_x 27 = 3$	$\log_x 125 = 3$	$\log_x 16 = 4$
$\log_2 x = 0$	$\log_3 x = 0$	$\log_7 x = 0$	$\log_{12} x = 0$	$\log_4 x = 0$	$\log_5 x = 0$
$\log_3 x = 1$	$\log_2 x = 1$	$\log_4 x = 1$	$\log_5 x = 1$	$\log_7 x = 1$	$\log_{12} x = 1$
$\log_4 x = -2$	$\log_3 x = -2$	$\log_5 x = -2$	$\log_2 x = -3$	$\log_5 x = -3$	$\log_4 x = -3$

### Самостоятельная работа по теме «Логарифмические уравнения»

Решите уравнения:

- $\log_2 (2x - 1) = 3$ ; 2)  $\log_{0,5} (3x - 1) = -3$ ; 3)  $\log_4 5x = 2$ ;
- $\log_3 (2x - 1) = \log_3 13 + 1$ ; 5)  $\frac{1}{3} \log_3 (2x + 1) = 1$ ;
- $-\log_7 (5 - x) = \log_7 2 - 1$ ; 7)  $\lg (x + 3) = 3 + 2\lg 5$ ;
- $\lg (5x + 2) = \frac{1}{2} \lg 36 + \lg 2$ ; 9)  $\log_{1/2} (2x - 1) - \log_{1/2} 16 = 5$ ;
- $\log_2 3 - \log_2 (2 - 3x) = 2 - \log_2 (4 - 3x)$ .

### Проверочная работа по теме «Логарифмическая функция»

1 вариант

- Постройте схематически график функции:  
1)  $y = \log_{0,4} x$ ; 2)  $y = \log_5 x$
- Решите уравнение:  
1)  $\log_3 (2x - 1) = 2$ ; 2)  $\log_{\frac{1}{4}} (2x - 3) = -1$ ;  
3)  $\log_{\frac{1}{2}} (x - 5) + \log_{\frac{1}{2}} (x + 2) = -3$
- Сравните числа: 1)  $\log_{0,5} 7$  и  $\log_{0,5} 7,1$ ; 2)  $\log_4 12$  и  $\log_4 11$
- Решите неравенство: 1)  $\log_8 (4 - 2x) \geq 2$ ; 2)  $\log_{\frac{1}{3}} (4x + 1) \leq -2$ ;  
3)  $\log_{\frac{1}{2}} (2x + 3) > \log_{\frac{1}{2}} (x + 1)$
- Решите систему уравнений:  $\begin{cases} \log_2 x = \log_2 3 + \log_2 y; \\ x - 2y = 5 \end{cases}$

2 Вариант

- Постройте схематически график функции:  
1)  $y = \log_{0,7} x$ ; 2)  $y = \log_{12} x$
- Решите уравнение:  
1)  $\log_5 (3x - 1) = 2$ ; 2)  $\log_{\frac{1}{2}} (2 + 5x) = -3$ ;  
3)  $\lg (x - 1) + \lg (x + 1) = 0$
- Сравните числа: 1)  $\log_5 1,2$  и  $\log_5 1,3$ ; 2)  $\log_{\frac{1}{3}} 9$  и  $\log_{\frac{1}{3}} 17$
- Решите неравенство: 1)  $\log_2 (x - 4) < 1$ ; 2)  $\log_{\frac{1}{3}} (2 - 5x) \geq -1$ ;  
3)  $\log_{\frac{1}{5}} (3x - 5) > \log_{\frac{1}{5}} (x + 1)$
- Решите систему уравнений:  $\begin{cases} \log_3 x - \log_3 y = 7; \\ \log_3 x + \log_3 y = -5 \end{cases}$

### Проверочная работа по теме «Логарифмические функции

Найти область определения функции.

№	Функция	№	Функция
1.	$y = \log_8 \frac{x-2}{4x-1}$	2.	$y = \log_{0,6} \frac{3x+4}{5-x}$

3.	$y = \log_2 \frac{32 - 8x}{x + 1}$	4.	$y = \log_7 \frac{5 - 4x}{12x + 1}$
5.	$y = \lg(x^2 - 4)$	6.	$y = \lg(2x^2 + 9x)$
7.	$y = \log_{4,1} \frac{3x + 1}{1 - 3x}$	8.	$y = \lg \frac{2x - 3}{x + 7}$
9.	$y = \log_3 \frac{x + 5}{7x - 1}$	10.	$y = \lg \frac{x - 1}{8x + 1}$
11.	$y = \log_9(x^2 - 8x)$	12.	$y = \log_5(5x^2 - 18x)$
13.	$y = \log_4 \frac{12x - 1}{5 + 4x}$	14.	$y = \log_8 \frac{(x - 6)(4x + 7)}{9 - x}$
15.	$y = \lg \frac{(x - 11)(3x - 8)}{6 - x}$	16.	$y = \log_{21} \frac{3x + 1}{x - 4}$
17.	$y = \log_3 \frac{x + 1}{2x - 1}$	18.	$y = \log_6 \frac{4 - 5x}{x - 3}$
19.	$y = \lg \frac{(x - 1)(2x + 3)}{x - 5}$	20.	$y = \log_2 \frac{(x - 2)(x - 9)}{4x - 5}$
21.	$y = \log_7 \frac{4 - x^2}{3 + 2x}$	22.	$y = \lg \frac{x^2 - 9}{x - 5}$
23.	$y = \log_2 \frac{x(x + 2)}{x - 3}$	24.	$y = \log_9 \frac{x(4x - 11)}{x - 7}$
25.	$y = \log_6 \frac{7x + x^2}{12x - 1}$	26.	$y = \log_{1,1} \frac{x^2 - 8x}{15x + 1}$
27.	$y = \lg \frac{(x - 1)(x + 3)(x - 5)}{2x + 1}$	28.	$y = \log_4 \frac{(x + 1)(x - 3)(x + 5)}{x + 2}$
29.	$y = \log_3 \frac{(x - 2)(x - 7)}{16x - 2}$	30.	$y = \log_8 \frac{(x + 5)(x - 6)}{6x - 1}$
31.	$y = \lg \frac{2x + 5}{x - 1}$	32.	$y = \lg \frac{5x + 17}{13 - 4x}$
33.	$y = \log_3 \frac{(x - 2)(2x + 7)}{x - 4}$	34.	$y = \log_7 \frac{(x + 2)(x - 4)}{2x + 7}$
35.	$y = \lg \frac{2 + 3x}{5 - 2x}$	36.	$y = \lg \frac{7 - 2x}{4x + 10}$
37.	$y = \log_6(9x - 5x^2)$	38.	$y = \log_{0,9}(5x + 3x^2)$
39.	$y = \lg \frac{x^2 - 4}{x + 1}$	40.	$y = \lg \frac{4 - x^2}{x + 5}$

**Контрольная работа**

**1 вариант.**

<i>№ задания.</i>	<i>Текст задания.</i>	<i>Количество баллов.</i>
<b>№1.</b>	Представьте выражение в виде корня: $c^{\frac{5}{8}}$ .	1 балл
<b>№2.</b>	Представьте выражение в виде степени с рациональным показателем: $\sqrt[4]{b^9}$ .	1 балл
<b>В заданиях №№ 3 – 20 вычислите значение выражения.</b>		
<b>№3.</b>	$\sqrt[6]{729}$	1 балл
<b>№4.</b>	$64^{\frac{1}{3}}$	2 балла

№5.	$\sqrt[4]{7 \frac{58}{81}}$	3 балла
№6.	$\left(3 \frac{3}{8}\right)^{\frac{4}{3}}$	5 баллов
№7.	$\sqrt[6]{64 \cdot 729}$	4 балла
№8.	$\sqrt[5]{0,00032 \cdot 243}$	4 балла
№9.	$\sqrt[3]{75 \cdot 45}$	6 баллов
№10.	$\sqrt[4]{27} \cdot \sqrt[4]{3}$	3 балла
№11.	$\frac{\sqrt[3]{40}}{\sqrt[3]{5}}$	3 балла
№12.	$\sqrt[4]{5^8}$	2 балла
№13.	$3 \cdot 16^{\frac{1}{2}}$	3 балла
№14.	$4 \cdot 27^{\frac{1}{3}}$	4 балла
№15.	$\sqrt[5]{-\frac{1}{243}}$	2 балла
№16.	$-5 \cdot \sqrt[3]{-216}$	3 балла
№17.	$2 \cdot \sqrt[4]{81} + \sqrt[3]{-125} + \sqrt[6]{1}$	4 балла
№18.	$128^{\frac{1}{7}} + \left(\frac{1}{16}\right)^{\frac{1}{4}} - 9^{1,5}$	8 баллов
№19.	$6^{\frac{1}{2}} \cdot 3^{\frac{1}{2}} \cdot (0,25)^{\frac{1}{4}}$	5 баллов
№20.	$\frac{2a^{\frac{1}{3}}}{a^{\frac{2}{3}} - 3a^{-\frac{1}{3}}}$ при $a = 4$	4 балла
<b>В заданиях №№ 21 – 26 упростите выражение.</b>		
№21.	$c^{\frac{1}{2}} \cdot c^{\frac{1}{3}}$	2 балла
№22.	$\log_{0,3} 9 - 2 \log_{0,3} 10$	2 балла
№23.	$\left(c^{\frac{15}{2}}\right)^{\frac{14}{3}}$	3 балла
№24.	$y^{\frac{7}{3}} \cdot \sqrt[3]{y^2}$	3 балла
№25.	$\left(d^{\frac{3}{4}}\right)^4 \cdot d^{-\frac{5}{2}}$	3 балла
№26.	$\frac{x^{\frac{3}{4}} \cdot x^{\frac{3}{2}}}{x^{\frac{1}{4}}}$	3 балла
<b>В заданиях №№ 27 – 29 решите уравнение или вычислите.</b>		
№27.	$\sqrt[3]{x-4} = 2$	4 балла
№28.	$\sqrt{3x+1} = x-3$	7 баллов

№29.	$-\log_{\frac{1}{2}} 10 \cdot \lg 16$	6 баллов
№30.	$\left(\frac{1}{4}\right)^{1+0,5 \log_{\frac{1}{2}} 14}$	7 баллов

**Критерии оценивания контрольной работы:**

103 – 108 баллов – оценка «5»

69 – 102 балла – оценка «4»

39 – 68 баллов – оценка «3»

38 баллов и менее – оценка «2»

**2 вариант.**

№ задания.	Текст задания.	Количество баллов.
№1.	Представьте выражение в виде корня: $b^{\frac{7}{9}}$	1 балл
№2.	Представьте выражение в виде степени с рациональным показателем: $\sqrt[5]{c^4}$ .	1 балл
<b>В заданиях №№ 3 – 20 вычислите значение выражения.</b>		
№3.	$\sqrt[8]{256}$	1 балл
№4.	$64^{\frac{1}{6}}$	2 балла
№5.	$\sqrt[5]{7 \frac{19}{32}}$	3 балла
№6.	$\left(11 \frac{25}{64}\right)^{\frac{5}{6}}$	5 баллов
№7.	$\sqrt[5]{243 \cdot 32}$	4 балла
№8.	$\sqrt[6]{0,000064 \cdot 729}$	4 балла
№9.	$\sqrt[4]{54 \cdot 24}$	6 баллов
№10.	$\sqrt[3]{25} \cdot \sqrt[3]{5}$	3 балла
№11.	$\frac{\sqrt[4]{48}}{\sqrt[4]{3}}$	3 балла
№12.	$\sqrt[3]{2^{12}}$	2 балла
№13.	$5 \cdot 9^{\frac{1}{2}}$	3 балла
№14.	$3 \cdot 8^{\frac{1}{3}}$	4 балла
№15.	$\sqrt[7]{-\frac{1}{128}}$	2 балла
№16.	$-4 \cdot \sqrt[5]{-32}$	3 балла
№17.	$5 \cdot \sqrt[3]{-8} + \sqrt[4]{16} - \sqrt[8]{1}$	4 балла
№18.	$4^{1,5} - 9^{-0,5} + \left(\frac{1}{64}\right)^{\frac{2}{3}}$	8 баллов
№19.	$40^{\frac{1}{4}} \cdot 10^{\frac{1}{4}} \cdot 5^{\frac{1}{2}}$	5 баллов

№20.	$\frac{7a^{\frac{4}{5}}}{a^{\frac{9}{5}} + 2a^{\frac{4}{5}}}$ при $a = 5$	4 балла
<b>В заданиях №№ 21 – 26 упростите выражение.</b>		
№21.	$b^{\frac{1}{3}} \cdot b^{-\frac{1}{2}}$	2 балла
№22.	$\log_{0,4} 16 - 2 \log_{0,4} 10;$	2 балла
№23.	$\left(b^{\frac{16}{3}}\right)^{\frac{21}{2}}$	3 балла
№24.	$\sqrt[5]{x^2} \cdot x^{\frac{8}{5}}$	3 балла
№25.	$\left(c^{\frac{2}{3}}\right)^3 \cdot c^{-\frac{3}{2}}$	3 балла
№26.	$\frac{y^{\frac{2}{3}} \cdot y^{\frac{5}{6}}}{y^{\frac{1}{2}}}$	3 балла
<b>В заданиях №№ 27 – 29 решите уравнение или вычислите.</b>		
№27.	$\sqrt[3]{x-5} = 3$	4 балла
№28.	$\sqrt{2x-1} = x-2$	7 баллов
№29.	$\log_4 6 \cdot \log_{\sqrt{6}} 16$	6 баллов
№30.	$14\left(\frac{1}{3}\log_6 8 - \log_6 \frac{1}{3}\right)$	7 баллов

**Критерии оценивания контрольной работы:**

- 103 – 108 баллов – оценка «5»  
69 – 102 балла – оценка «4»  
39 – 68 баллов – оценка «3»  
38 баллов и менее – оценка «2»

## Раздел 8. Комбинаторика, статистика и теория вероятностей

### Тема 1 Элементы математической статистики

*Самостоятельная работа*

**1 вариант.**

- №1. В коробке лежат 20 неразличимых по виду конфет, из которых 12 с шоколадной начинкой и 8 – с фруктовой. Вам разрешили взять две конфеты. Какова вероятность того, что обе конфеты окажутся с шоколадной начинкой?
- №2. Игральный кубик бросили дважды. Найдите вероятность того, что сумма выпавших очков больше трех.

- №3. В темном ящике 5 выигрышных билетов и 4 проигрышных. Случайным образом вынимают три билета. Найдите вероятность того, что среди них есть, по крайней мере, два выигрышных билета.

*Самостоятельная работа по теме.*

**2 вариант.**

- №1. В коробке лежат 20 неразличимых по виду конфет, из которых 12 с шоколадной начинкой и 8 – с фруктовой. Вам разрешили взять две конфеты. Какова вероятность того, что обе конфеты окажутся с фруктовой начинкой?
- №2. Игральный кубик бросили дважды. Найдите вероятность того, что сумма выпавших очков меньше 11.
- №3. В темном ящике 5 выигрышных билетов и 4 проигрышных. Случайным образом вынимают три билета. Найдите вероятность того, что среди них есть, по крайней мере, два проигрышных билета.

### Тема 2 Элементы теории вероятностей

*Контрольная работа по теме.*

**1 вариант.**

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

№ задания	Текст задания	Количество баллов
1	Закончите предложение: Результат испытания называется...	1 балл
2	Приведите конкретный пример испытания.	1 балл
3	Как называется событие, если при проведении испытания оно является единственно возможным его исходом?	1 балл
4	Как называются два события, если появление одного из них исключает появление другого в одном и том же испытании?	1 балл
5	В мешке лежат 10 шаров: 3 синих, 3 белых и 4 красных. Из перечисленных ниже событий выберите невозможное событие: А). из мешка вынули 4 шара, и все они красные; Б). из мешка вынули 4 шара, и все они синие; В). из мешка вынули 4 шара, и среди них не оказалось шара черного цвета.	1 балл
6	р! читают: а). р – фактор; б). р – восклицательный знак; в). р – факт; г). р – факториал.	1 балл
7	Вычислите: $6!$	2 балла
8	Вычислите: $P_5$	2 балла
9	Вычислите: $A_{17}^3$	2 балла
10	Вычислите: $C_7^3$	2 балла
11	На дверях четырех одинаковых кабинетов надо повесить таблички с фамилиями четырех заместителей директора. Сколькими способами это можно сделать?	3 балла
12	На станции имеется 10 запасных путей. Сколькими способами можно расставить на них шесть поездов?	3 балла
13	Из колоды в 36 карт вынимают случайным образом пять карт. Сколько вариантов выбора карт при этом возможно?	4балла
14	Двухзначное число составили из цифр 0; 1; 2; 3; 4. Какова вероятность того, что это число нечетное?	4балла
15	В урне лежат 11 белых шаров и 10 черных. Случайным образом из урны достают 6 шаров. Какова вероятность того, что среди этих шаров есть, по крайней мере, 4 белых шара?	15 баллов
16	Разложите по формуле бинома Ньютона выражение $(2x - y)^6$ .	15 баллов

**Критерии оценивания контрольной работы:** 53 – 58 баллов – оценка «5»  
38 – 52 баллов – оценка «4»  
21 – 37 баллов – оценка «3»  
20 баллов и менее - оценка «2»

### Тема 3. Элементы комбинаторики

#### Самостоятельная работа

##### 1 вариант.

№1. Вычислить: а).  $P_7$ ; б).  $A_{11}^4$ ; в).  $C_{17}^{14}$ ; г).  $\frac{A_7^4 - P_5}{A_5^2}$ ;

д).  $\frac{C_{16}^7 + C_{16}^8}{C_{15}^7 + C_{15}^8}$

№2. По списку в классе 28 человек, из них 15 девочек и 13 мальчиков. Нужно выделить группу из трех человек для посещения заболевшего одноклассника. Сколькими способами это можно сделать? Сколькими способами это можно сделать, если все члены этой группы – девочки? Сколькими способами это можно сделать, если все члены этой группы – мальчики?

№3. В соревнованиях участвовали пять команд. Сколько вариантов распределения мест между ними возможно?

№4. Сколькими способами можно выбрать старосту группы, его заместителя и физорга из 23 учащихся группы?

№5. Разложите по формуле бинома Ньютона:

а).  $(a + b)^8$ ; б).  $(1 - x^3)^5$ ; в).  $(y - 2x)^6$ .

№6\*. Сколькими способами можно составить группу дежурных на дискотеке из трех учащихся и одного мастера производственного обучения, если имеется 80 учащихся и 3 мастера. (указание: примените правило умножения для получения окончательного ответа).

##### 2 вариант.

№1. Вычислить: а).  $P_8$ ; б).  $A_{10}^3$ ; в).  $C_{14}^{12}$ ; г).  $\frac{A_8^5 - P_6}{A_6^3}$ ;

$$д). \frac{C_{15}^7 + C_{15}^8}{C_{16}^7 + C_{16}^8}$$

№2. По списку в классе 28 человек, из них 15 девочек и 13 мальчиков. Нужно выделить группу из трех человек для посещения заболевшей ученицы этого класса. Сколькими способами это можно сделать? Сколькими способами это можно сделать, если все члены этой группы – мальчики? Сколькими способами это можно сделать, если все члены этой группы – девочки?

№3. В соревнованиях участвовали четыре команды. Сколько вариантов распределения мест между ними возможно?

№4. Сколькими способами можно выбрать троих учащихся в совет самоуправления, если в группе 21 человек?

№5. Разложите по формуле бинома Ньютона:

а).  $(a + b)^9$ ;      б).  $(1 - x^2)^6$ ;      в).  $(2x - y)^5$ .

№6\*. Сколькими способами можно составить группу дежурных на дискотеке из трех учащихся и одного мастера производственного обучения, если имеется 80 учащихся и 3 мастера. (указание: примените правило умножения для получения окончательного ответа).

## Раздел 9. Уравнения и неравенства. Системы уравнений и неравенств

### Тема 1 Уравнения и неравенства. Системы уравнений и неравенств.

## Самостоятельная работа по теме «Иррациональные уравнения»

### 1 вариант.

Решите уравнение, систему уравнений:

1.  $\sqrt{2x^2 - 5x + 1} = \sqrt{x^2 - 2x - 1}$       2.  $8 - 3x = \sqrt{x + 2}$

3.  $\sqrt{4 - 6x - x^2} = x + 4$       4.  $4\sqrt{x + 6} = x + 1$

5.  $\begin{cases} \sqrt{3y - 2x - 2} = 1 \\ \sqrt{4x - 2y + 3} = 2 \end{cases}$       6.  $\begin{cases} \sqrt{x + y - 1} = 1 \\ \sqrt{x - y + 2} = 2y - 2 \end{cases}$

### 2 вариант.

Решите уравнение, систему уравнений:

1.  $\sqrt{x^2 - 2x - 4} = \sqrt{2x^2 - 6x - 1}$       2.  $8 - 2x = \sqrt{x + 1}$

3.  $\sqrt{8 - 6x - x^2} = x + 6$       4.  $2\sqrt{x + 5} = x + 2$

5.  $\begin{cases} \sqrt{2x - 3y + 2} = 3 \\ \sqrt{3x + 2y - 5} = 2 \end{cases}$       6.  $\begin{cases} \sqrt{x + 3y + 1} = 2 \\ \sqrt{2x - y + 2} = 7y - 6 \end{cases}$

Критерии оценки: оценка «3» - правильно решены любые три задания  
оценка «4» - правильно решены любые четыре задания  
оценка «5» - правильно решены любые пять заданий

## Контрольная работа по теме «Уравнения»

<p><b>В-1</b> Решить уравнение: а) <math>\sqrt{x+5}=2</math> б) <math>\sqrt{x^2+2x-3} = x-3</math> в) <math>\sqrt{2x^2-x-6} = \sqrt{x^2-4}</math> г) <math>\sqrt{4x^2+5x+4} = 2</math> Решить уравнение: а) <math>4^x = 8</math> б) <math>3^{2x} = 81</math> в) <math>7^x = 7^{2-x}</math> г) <math>\left(\frac{1}{5}\right)^{3-x} = 25</math> Решить уравнение: а) <math>\log_4 x = 2</math> б) <math>\log_3 (2 - x) = 2</math> в) <math>\log_{0.5} (3x + 1) = -2</math> г) <math>\log_{\frac{1}{2}} (2x - 3) = -2</math></p>	<p><b>В-2</b> Решить уравнение: а) <math>\sqrt{11+3x-5x^2} = 3</math> б) <math>\sqrt{2x+9} - x = -3</math> в) <math>\sqrt{x+4} - x - 2 = 0</math> г) <math>\sqrt[3]{16-x^3} = 4-x</math> Решить уравнение: а) <math>5^x = 1</math> б) <math>25^x = 5^{3-x}</math> в) <math>3^x - 3 = 0</math> г) <math>\left(\frac{16}{9}\right)^x = \left(\frac{3}{4}\right)^6</math> Решить уравнение: а) <math>\log_7 (2x - 1) = 1</math> б) <math>\log_2 (x + 3) = \log_2 16</math> в) <math>\log_5 (x^2 - 4x) = \log_5 (3 - 2x)</math> г) <math>\log_{\frac{1}{7}} (4x + 1) = 2</math></p>
--	---

## Тема 11.2 Неравенства.

### Самостоятельная работа по теме «Логарифмические уравнения, неравенства»

Вариант 1	Вариант 2
Решить уравнение	Решить уравнение
1) $\log_2(4 - x) = 7$	1) $\log_5(5 - x) = 2.$
2) $\log_5(5 - x) = \log_5 3$	2) $\log_6(8 - x) = \log_6 3.$
3) $\log_4(x + 3) = \log_4(4x - 15)$	3) $\log_7(x + 9) = \log_7(2x - 11)$
4) $\log_4(16 - 2x) = 2\log_4 3$	4) $\log_5(5 - x) = 2\log_5 3$
5) $\log_5(6 + 5x) = \log_5(2 - x) + 1$	5) $\log_4(4 + 7x) = \log_4(1 + 5x) + 1$
6) Решите уравнение $\log_{x-1} 81 = 2$ . Если уравнение имеет более одного корня, в ответе укажите меньший из них.	6) Решите уравнение $\log_{x-2} 16 = 2$ . Если уравнение имеет более одного корня, в ответе укажите меньший из них
7) Найдите корень уравнения $\log_8 2^{6x-3} = 4$ .	7) Найдите корень уравнения $\log_4 2^{3x+2} = 4$ .
8) Найдите корень уравнения $3^{\log_{81}(2x+5)} = 4$ .	8) Найдите корень уравнения $2^{\log_4(4x+5)} = 9$ .
Решить неравенство	Решить неравенство
9) $\log_2(2x + 1) > \log_2(x - 2).$	9) $\log_5(3x + 1) > \log_5(x - 3).$
10) $\lg(x^2 - 2x - 7) > 0.$	10) $\lg(x^2 - 3x - 18) > 1.$
11) $\log_{2x}(x^2 - 5x + 6) < 1 = \log_{2x}(2x)$	11) $\log_x(x + 1) < \log_{\frac{1}{x}}(2 - x)$

### Самостоятельная работа по теме «Показательные уравнения и неравенства»

№	Вариант 1	Вариант 2
1.	$\left(\frac{1}{4}\right)^{21x} = 64$	$\left(\frac{1}{5}\right)^{11x} = 5$
2.	$2^{7+2x} = 8^{3x}$	$3^{3-4x} = 9^{2x}$
3.	$4^{7+2x} = 64^x$	$2^{1-2x} = 4^{3x}$
4.	$\left(\frac{1}{3}\right)^{-21x} = 27$	$\left(\frac{1}{6}\right)^{34x} = 6$
5.	$5^{2+3x} = 25^{2x}$	$3^{3+x} = 9^{3x}$
6.	$9^{6-4x} = 81^x$	$8^{3-4x} = 64^x$
7.	$5^{x-7} = \frac{1}{125};$	$16^{x-9} = \frac{1}{2};$
8.	$\left(\frac{1}{3}\right)^{x-8} = \frac{1}{9};$	$\left(\frac{1}{9}\right)^{x-13} = 3;$
9.	$3^{3-4x} = 27^x$	$9^{7-4x} = 81^{2x}$
10.	$49 \cdot 7^x < 7^{3x+3}$	$0,2 \cdot 2^{x-4} \geq 0,4$
11.	$\left(\frac{1}{5}\right)^{3x-7} > 0,04$	$\left(\frac{7}{8}\right)^{x-1} \geq \left(\frac{8}{7}\right)^{3-2x}$
12.	$\left(\frac{2}{5}\right)^{2+3x} - 2 > -1$	$3^{5-3x} - 1 \geq 0$
13.	$5^{x-1} > 0,2$	$0,2^{x-2} > 5$

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

14.	$\left(\frac{1}{2}\right)^{x+2} \geq 4$	$1,25^{3x-15} \leq 1$
15.	$25 \cdot 5^x - 5^{2x+3} > 0$	$4^{x+1} + 4^{x+2} \leq 5$
16.	$5^{4x+2} \geq 125$	$\left(\frac{5}{3}\right)^{3x-8} < \left(\frac{25}{9}\right)^{x-3}$
17.	$\left(\frac{1}{2}\right)^{2x-6} \leq 32$	$\left(\frac{1}{5}\right)^{2x-3} \leq 125$
18.	$3^{3x+2} > 27$	$\left(\frac{1}{3}\right)^{2x-1} \geq \frac{1}{81}$
19.	$5^{2x+1} > 5^x + 4$	$2^{2+x} - 2^{2-x} > 15$
20.	$25^{\frac{1}{2x}+1} < 125^{\frac{-2}{3}}$	$27^{\frac{1}{3x}+2} > \left(\frac{1}{81}\right)^{\frac{-1}{2}}$
21.	$\left(\frac{1}{2}\right)^x + \left(\frac{1}{2}\right)^{x-2} > 5$	$\left(\frac{1}{5}\right)^{x-1} + \left(\frac{1}{5}\right)^{x+1} \leq 26$

## Итоговая работа ВАРИАНТ 1

1. Найдите значение выражения  $\sqrt[3]{2} \cdot \sqrt[3]{4}$   
а) 2; б) 4; в) 10; г) 5.

2. Представьте в виде степени выражение:  $5^{\frac{1}{3}} \cdot 5^{\frac{5}{3}}$

а)  $5^{\frac{5}{3}}$ ; б)  $25^{\frac{5}{9}}$ ; в)  $25^{\frac{2}{3}}$ ; г)  $5^2$ .

3. Решите показательное уравнение:  $5^x = 625$   
а)  $x = 125$ ; б)  $x = 25$ ; в)  $x = 4$ ; г)  $x = 5$ .

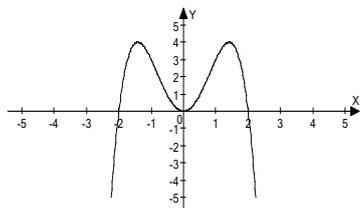
4. Найдите  $x$ :  $\log_3 x = -2$

а) -6; б) 9; в)  $\frac{1}{9}$ ; г) -9.

5. Найдите значения функции  $y = 2 + \sqrt{1-3x}$  в точке  $x = -1$

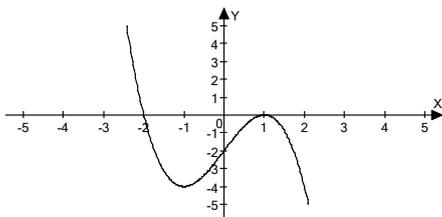
а) 0; б) 2; в) 4; г) 1.

6. Сколько точек максимума имеет функция



а) 1; б) 2; в) 3; г) таких точек нет.

7. Сколько нулей имеет функция



а) 1; б) 2; в) 3; г) таких точек нет.

8. Найдите значение выражения  $3\cos^2 x - 1$ , если  $\sin^2 x = 0,4$

а) 0,8; б) 0,2; в) 0,4; г) 0,6.

9. Найдите производную функции  $y = x^2 - 3x + 5$

а)  $y' = x^2 - 3$ ; б)  $y' = 2x + 5$ ; в)  $y' = 2x - 3$ ; г)  $y' = x^2 + 5$ .

10. Назовите по следующим данным промежутки возрастания, убывания, точки максимума и минимума функции:

$x$	$(-\infty; -2)$	$-2$	$(-2; 0)$	$0$	$(0; +\infty)$
$f'(x)$	-	0	+	0	-

а) Функция возрастает на  $(-\infty; -2)$  и  $[0; +\infty)$ , убывает на  $[-2; 0]$

$x = -2$  – точка минимума,  $x = 0$  – точка максимума;

б) Функция убывает на  $(-\infty; -2)$  и  $[0; +\infty)$ , возрастает на  $[-2; 0]$

$x = -2$  – точка минимума,  $x = 0$  – точка максимума;

в) Функция убывает на  $(-\infty; -2)$  и  $[0; +\infty)$ , возрастает на  $[-2; 0]$

$x = -2$  – точка максимума,  $x = 0$  – точка минимума;

г) Функция возрастает на  $(-\infty; -2)$  и  $[0; +\infty)$ , убывает на  $[-2; 0]$

$x = -2$  – точка максимума,  $x = 0$  – точка минимума.

11. Найдите угловой коэффициент касательной к графику функции  $y = x^2$  в точке с абсциссой  $x_0 = 1$

а) 1; б) 0; в) 2; г) 3.

12. Найдите значение выражения  $\lg 25 + \lg 4$

а) 2; б) 1; в)  $\lg 29$ ; г) 3.

(2 балла) 13. Решить уравнение:

$$\cos 2x + \sin x = 0$$

**Критерии оценивания:**

14 – 12 – «5»

11 – 9 – «4»

8 – 6 – «3»

5 и менее – «2»

ВАРИАНТ 2

1. Найдите значение выражения  $\sqrt[3]{4} \cdot \sqrt[3]{16}$   
 а) 2; б) 4; в) 10; г) 5.

2. Представьте в виде степени выражение:  $4^{\frac{4}{5}} \cdot 4^{\frac{6}{5}}$

а)  $4^{\frac{24}{25}}$ ; б)  $16^{\frac{24}{25}}$ ; в)  $4^2$ ; г)  $16^2$ .

3. Решите показательное уравнение:  $3^x = 27$

а)  $x = 9$ ; б)  $x = 3$ ; в)  $x = 4$ ; г)  $x = 5$ .

4. Найдите  $x$ :  $\log_5 x = -2$

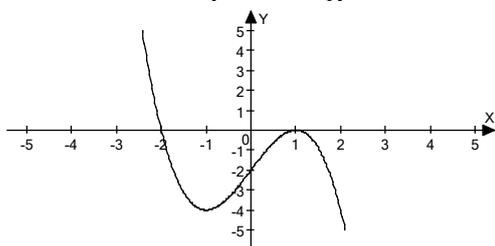
а) -10; б) 25; в)  $\frac{1}{25}$ ; г) -25.

5. Найдите значения функции  $y = \frac{6}{x-1} + 4$  в точке  $x$

$= -1$

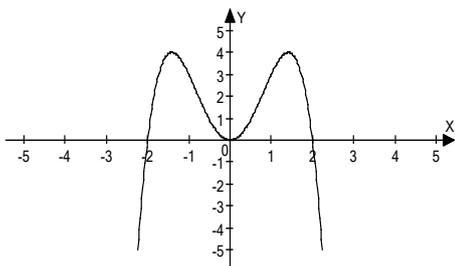
а) 0; б) 2; в) 7; г) 1.

6. Сколько точек минимума имеет функция



а) 1; б) 2; в) 3; г) таких точек нет.

7. Сколько нулей имеет функция



а) 1; б) 2; в) 3; г) таких точек нет.

8. Найдите значение выражения  $\sin^2 x - 1$ , если  $\cos^2 x = 0,4$

а) -0,4; б) -0,6; в) -1,4; г) 0,6.

9. Найдите производную функции  $y = x^2 + 5x + 2$

а)  $y' = x^2 + 5$ ; б)  $y' = 2x + 5$ ; в)  $y' = 2x + 2$ ;

г)  $y' = x^2 + 2$ .

10. Назовите по следующим данным промежутки возрастания, убывания, точки максимума и минимума функции:

$x$	$(-\infty; -7)$	$-7$	$(-7; 6)$	$6$	$(6; +\infty)$
$f'(x)$	+	0	-	0	+

а) Функция возрастает на  $(-\infty; -7]$  и  $[6; +\infty)$ , убывает на  $[-7; 6]$

$x = -7$  – точка минимума,  $x = 6$  – точка максимума;

б) Функция убывает на  $(-\infty; -7]$  и  $[6; +\infty)$ , возрастает на  $[-7; 6]$

$x = -7$  – точка минимума,  $x = 6$  – точка максимума;

в) Функция убывает на  $(-\infty; -7]$  и  $[6; +\infty)$ , возрастает на  $[-7; 6]$

$x = -7$  – точка максимума,  $x = 6$  – точка минимума;

г) Функция возрастает на  $(-\infty; -7]$  и  $[6; +\infty)$ , убывает на  $[-7; 6]$

$x = -7$  – точка максимума,  $x = 6$  – точка минимума.

11. Найдите угловой коэффициент касательной к графику функции  $y = 2x^2$  в точке с абсциссой  $x_0 = 1$

а) 1; б) 0; в) 2; г) 4.

12. Найдите значение выражения  $\log_8 16 + \log_8 4$

а)  $\log_8 20$ ; б) 1; в) 2; г) 0.

(2 балла) 13. Решить уравнение:

$$6 \sin^2 x + \sin x \cos x - \cos^2 x = 0$$

Критерии оценивания:

14 – 12 – «5»

11 – 9 – «4»

8 – 6 – «3»

5 и менее – «2»

## Материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОУДП.04 Математика

Промежуточная аттестация проводится в форме письменного экзамена. Экзаменационная работа состоит из 19 заданий двух частей. Задания первой части 1 – 12 оцениваются 1 баллом и проверяют обязательный уровень освоения обучающимися учебной дисциплины. Задания второй части 13 – 19 оцениваются большим количеством баллов и проверяют освоение учебной дисциплины на более высоком уровне. Максимальное количество баллов – 32. Оценивание проводится по шкале перевода баллов в оценку:

32 – 21 – «5»

20 – 13 – «4»

12 – 7 – «3»

6 и менее баллов «2»

### Вариант экзаменационной работы:

*Ответом на задания 1 - 12 является целое число или конечная десятичная дробь. Это число надо записать в ответ выполняемого задания. Задания 1 – 12 оцениваются в 1 балл.*

1 Вычислить  $4\frac{3}{8} - 5\frac{1}{5} + 6,25$

2 В пачке 500 листов бумаги формата А4. За неделю в офисе расходуется 300 листов. Какого наименьшего количества пачек бумаги хватит на 6 недель?

3 Найдите корень уравнения:  $2^{1-4x} = 32$

4 В сборнике билетов по химии всего 40 билетов, в 20 из них встречается вопрос по теме "Соли". Найдите вероятность того, что в случайно выбранном на экзамене билете обучающемуся достанется вопрос по теме "Соли".

5 Вычислить  $4\log_6 \frac{1}{36} + 3\log_2 \frac{1}{16}$

6. Материальная точка движется прямолинейно по закону  $x(t) = -\frac{1}{3}t^3 + 2t^2 + 5t + 13$ , где  $x$  – расстояние от точки отсчета в метрах,  $t$  – время в секундах, измеренное с начала движения. Найдите ее скорость (в метрах в секунду) в момент времени  $t = 3$  с.

7. Найдите значение выражения  $\frac{2 \sin 11^\circ \cdot \cos 11^\circ}{\sin 22^\circ}$

8 Найдите корень уравнения  $\log_5(3x + 1) = 2$

9 Найдите значение выражения  $\frac{a^{46} \cdot a^{-16}}{a^{32}}$  при  $a = 2$

10 В цилиндрический сосуд налили 2000 см<sup>3</sup> воды. Уровень воды при этом достигает высоты 12 см. В жидкость полностью погрузили деталь. При этом уровень жидкости в сосуде поднялся на 9 см. Чему равен объем детали? Ответ выразите в см<sup>3</sup>.

11 Найдите  $\sin \alpha$ , если  $\cos \alpha = 0,6$  и  $0^\circ < \alpha < 90^\circ$

12 Решите неравенство  $2^{2x-9} < 128$  и укажите в ответе наибольшее целое решение.

*Задания 13-19 выполняются с подробным решением. Запишите сначала номер выполняемого задания, а затем обоснованное решение*

**и верно сформулируйте ответ. Задания 13 – 15 оцениваются в 2 балла, 16 – 17 в 3 балла, 18 – 19 в 4 балла.**

13 Решите неравенство  $\log_{0,5} (3x - 1) < -3$

14 Решите уравнение  $3\sin^2 x - 5\sin x - 2 = 0$

15 В правильной четырёхугольной пирамиде  $SABCD$  с основанием  $ABCD$  боковое ребро  $SA$  равно 5, сторона основания равна  $3\sqrt{2}$ . Найдите объём пирамиды.

16 Решите систему уравнений 
$$\begin{cases} 27^x = 9^y \\ 81^x = 3^{y+1} \end{cases}$$

17 Найдите наименьшее значение функции  $y = x^3 - 27x$  на отрезке  $[0;4]$

18 Найдите площадь криволинейной трапеции ограниченной линиями.  $y = x^3 + 2$ ;  $y = 0$ ;  $x = 0$ ;  $x = 2$ . Сделайте чертеж.

19 В правильную треугольную призму вписан цилиндр. Найдите площадь его поверхности, если сторона основания призмы равна  $2\sqrt{3}$ , а высота – 3 см.

### **Критерии оценки по учебной дисциплине:**

- **оценка – 5 («отлично»)** ставится обучающимся, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины, их значения для приобретаемой профессии/специальности, проявившим творческие способности в понимании, изложении и демонстрации правильного выполнения задания.

- **оценка – 4 («хорошо»)** ставится обучающимся, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины, их значения для приобретаемой профессии/специальности, проявившим творческие способности в понимании, изложении и демонстрации правильного выполнения задания с небольшими неточностями и коррекцией действий преподавателем.

- **оценка 3 («удовлетворительно»)** ставится обучающимся, обладающим необходимыми знаниями, но допустившим неточности в определении понятий, в применении знаний для решения практических заданий, не умеющие обосновывать свои суждения.

- **оценка 2 («неудовлетворительно»)** ставится обучающимся, имеющим разрозненные и бессистемные знания, которые не могут применять знания для решения практических задач или отказываются отвечать.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**БД.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

Специальность 43.02.14 Поварское и кондитерское дело

2024

Фонд оценочных средств учебной дисциплины «Физическая культура» разработан в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного — приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088),

- Федеральным государственным образовательным стандартом, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2015 г., регистрационный № 35953), от 31 декабря 2015 г. № 1578 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2016 г., регистрационный № 41020), от 29 июня 2017 г. № 613 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 июля 2017 г., регистрационный № 47532), приказами Министерства просвещения Российской Федерации от 24 сентября 2020 г. № 519 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 декабря 2020 г., регистрационный № 61749), от 11 декабря 2020 г. № 712 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2020 г., регистрационный № 61828), от 12 августа 2022 г. № 732 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2022 г., регистрационный № 70034) и от 27 декабря 2023 г. № 1028 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 февраля 2024 г., регистрационный № 77121),

- примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины русский язык для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» от 30.11.2022 г. протокол № 14 и Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения России от 01.03.2023 г. № 05-592),

- на основании положений Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371, в новой редакции ФОП, Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 19.03.2024 № 171 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования», с учетом получаемой специальности

## 1. Общие положения

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины общеобразовательного учебного цикла БД.09 Физическая культура.

ФОС включает контрольные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации в форме зачета.

ФОС разработан на основе ФГОС СОО и рабочей программы учебной дисциплины БД.08 Физическая культура.

Форма промежуточной аттестации освоения учебной дисциплины – зачет.

## 1. Распределение основных показателей оценки результатов по видам аттестации

Код и наименование элемента умений или знаний <sup>1</sup>	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<b>Умения:</b>		
У1 Уметь выполнять индивидуально подобранные комплексы упражнений атлетической гимнастики	+	
У2 Уметь выполнять простейшие приёмы самомассажа и релаксации	+	
У3 Уметь проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями	+	
У4 Уметь преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения	+	
У5 Уметь выполнять приёмы страховки и само страховки	+	
У6 Уметь осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой	+	
У7 Уметь выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по лёгкой атлетике, гимнастике, спортивным играм, плаванию и лыжной подготовке при соответствующей тренировке, с учётом состояния здоровья и функциональных возможностях своего организма		+
<b>Знания:</b>		
З1 знать влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни		+
З2 знать способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности	+	
З3 знать правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности	+	

Кодификатор оценочных средств  
(примерный перечень и краткая характеристика оценочных средств)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	2	3	4
1	Задания для самостоятельной работы	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом.	Комплект заданий (МР по ПЗ и МР по СР)
2	Зачет	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
3	Проект	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном	Темы групповых и/или индивидуальных проектов
4	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее	Темы рефератов
5	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Комплект тестовых заданий

## Материалы к текущему контролю успеваемости по учебной дисциплине БД.09 Физическая культура

Текущий контроль успеваемости обучающихся проводится в форме оценки выполнения теоретических и практических заданий.

Теоретическая часть проверяется в форме выполнения самостоятельной внеаудиторной работы (Методические рекомендации по выполнению самостоятельных заданий).

Практическая часть проверяется путем выполнения учебных нормативов по дисциплине БД.09 Физическая культура (методические рекомендации по выполнению практических заданий).

### Текущий контроль

#### Легкая атлетика:

1. Что относится к видам лёгкой атлетики?
2. Что относится к вертикальным прыжкам?
3. Что относится к горизонтальным прыжкам?
4. Какие дистанции относятся к спринтерскому бегу?
5. Чему равна марафонская дистанция?
6. Какие виды не включает в себя лёгкая атлетика?
7. Чем отличается техника бега на средние и длинные дистанции от техники бега на короткие дистанции?
8. К чему приводят сильно сжатые кулаки и излишнее напряжение плечевого пояса при беге?
9. Какое влияние на бег оказывает чрезмерный наклон туловища бегуна вперёд?
10. Укажите, на какие фазы делится бег на короткие дистанции?
11. Куда осуществляется приземление в прыжки в длину с разбега?
12. Как называется способ прыжка в высоту с разбега, когда переход через планку осуществляется спиной к ней?
13. Чему равна длина бровки на стадионе стандартных размеров?
14. Какого вида прыжков в длину с разбега не существует?
15. Какой вид спорта называют «королевой спорта»?

### Учебные нормативы по физической подготовке девушки

Семестры	1-2		
Контрольные упражнения	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>3</b>
Бег 30 м, сек.	5,2	5,6	6,2
Бег 100 м, сек.	17,2	18,2	19,2

Бег 200 м, сек.	45,0	55,0	1.00
Бег 400 м, сек.	2.00	2.20	2.50
Бег 500 м, сек.	2.20	2.40	3.00
Бег 1000 м, мин., сек.	5.10	5.45	6.20
Бег 2000 м, мин., сек.	12.00	13.00	14.00
Прыжок в длину с разбега, м.,см.	3.40	3.00	2 60
Метание малого мяча, метры	25	18	12
Сгибание и разгибание рук в упоре лёжа от скамейки, количество раз	25	15	5
Подтягивание в висе лёжа, количество раз	26	16	8

### ЮНОШИ

Семестры	1 - 2		
Контрольные упражнения	5	4	3
Бег 30 м, сек	4,9	5,4	6,0
Бег 100 м, сек	14,6	15,4	16,0
Бег 200 м, сек	40,0	45,0	50,0
Бег 400 м, сек	1.35	1.45	2.00
Бег 500 м, сек.	1.50	2.20	2.50
Бег 1000 м, мин., сек.	4.30	5.10	5.40
Бег 3000 м, мин., сек.	14.30	15.30	16.10
Прыжок в длину с разбега, м.,см.	4.10	4.00	3.60
Метание малого мяча, метры	36	28	20
Сгибание и разгибание рук в упоре лёжа количество раз	30	26	20
Подтягивание в висе количество раз	9	5	1

### Волейбол:

1. В каком веке появился волейбол как игра:
2. В каком году волейбол входит в программу Олимпийских игр:
3. Какая страна стала Родиной волейбола:

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

4. Кто придумал волейбол как игру:
5. Что означает слово «волейбол»?
6. Размеры волейбольной площадки?
7. Высота волейбольной сетки для женщин?
8. Вес волейбольного мяча?
9. Нарушение правил в волейболе.
10. Сколько игроков во время игры может находиться на площадке?
11. Где выполняется подача мяча?
12. Сколько раз можно подбросить мяч для подачи?
13. Сколько времени дается на перерыв между партиями?
14. Как выполняется переход команды на площадке?
15. Каков состав волейбольной команды?

### Учебные нормативы По волейболу

#### 1. Верхние и нижние передачи мяча над собой непрерывно

Семестр	Количество передач		
	«5»	«4»	«3»
1-2	15	10	5

Примечание: такие же нормативы при передаче мяча в стену

#### 2. Верхние и нижние подачи (из 5 подач )

Семестр	Пол	Количество подач		
		«5»	«4»	«3»
1-2	девушки	3	2	1
	юноши	4	3	2

Примечание: подача засчитывается, если она выполнена в пределы площадки из-за лицевой линии. Такие же нормативы при выполнении нападающего удара.

### **Баскетбол:**

1. В каком году был «изобретён баскетбол»?
2. Кто «изобрёл» баскетбол?
3. Когда была создана Международная федерация баскетбола?
4. Где и когда впервые был организован показательный турнир по баскетболу?
5. Когда был включён баскетбол в программу Олимпийских игр?

6. На каких Олимпийских играх впервые был включён женский баскетбол в программу соревнований?
7. На каких Олимпийских играх советские баскетболисты стали чемпионами?
8. Техника владения мячом включает в себя следующие приемы:
9. Технику передвижений в баскетболе составляют:
10. Сколько человек играют на площадке?
11. Размеры баскетбольной площадки?
12. На какой высоте находится баскетбольное кольцо (корзина)?
13. Сколько времени может владеть команда мячом, до того, как произвести бросок по кольцу?
14. Сколько шагов можно делать после ведения мяча?
15. Сколько времени команда может владеть мячом на своей стороне площадки?

### Учебные нормативы По баскетболу

Броски мяча с двух шагов справа (слева или прямо) из 5 попыток

Семестр	Оценка		
	«5»	«4»	«3»
1-2	3	2	1

Штрафные броски из 10 попыток

Семестр	Пол	Оценка		
		«5»	«4»	«3»
1-2	девушки	4	2	1
	юноши	5	3	2

### Гимнастика:

1. Сколько приёмов используется для лазания по канату?
2. Как выполняются не опорные прыжки?
3. Что такое вис?
4. Кто должен находиться у снаряда при первоначальном выполнении любого элемента?
5. Что обязательно нужно делать при выполнении кувырков?
6. Что такое основная гимнастика?
7. Что такое упор?
8. Какие акробатические упражнения вы знаете?
9. Назовите подводящее упражнение для обучения перевороту в сторону.
10. Какое движение руками необходимо сделать перед наскоком на мостик в опорных прыжках с разбега?

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

11. Где должна быть короткая скакалка после выполнения упражнения?
12. Сколько попыток предоставляется участнику соревнований по спортивной гимнастике для выполнения опорного прыжка?
13. Какой упор, не является смешанным упором?
14. Где должна находиться гимнастическая палка, после выполнения комплексов ОРУ, во время перестроений, и, во время построения?
15. Как выполняется ОФП методом круговой тренировки?

**ПОКАЗАТЕЛИ УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ  
для студентов БПОУ ВО «Вологодский колледж технологии и дизайна»**

№ п/ п	Физичес кие способн ости	Контрольные упражнения	Семе стр	Девушки			Юноши		
				Высок ий	средн ий	низк ий	высок ий	средн ий	низк ий
1.	Скорост но- силовые	Прыжки со скакалкой за 30 с., количество раз.	1-2	66	60	30	60	40	16
2.	Силовые	Подтягивание в висе на высокой перекладине (юноши), в висе лёжа на низкой перекладине (девушки), кол-во раз.	1-2	26	16	10	10	6	2
3.	Силовые	Поднимание туловища из положения лёжа на спине	1-2	30	22	18	35	27	20
4.	Силовые	Сгибание и разгибание рук в упоре лёжа (юноши), от скамейки	1-2	20	15	6	35	20	12

		(девушки), кол-во раз							
5.	Силовые	Приседание на одной ноге, кол-во раз.	1-2	18	10	3	20	12	3
6.	Силовая выносливость	Удержание тела в висе на высокой перекладине, с	1-2	40	25	5	45	30	5
7.	Гибкость	Наклон вперёд из положения сидя, см.	1-2	20 и выше	19-6	5 и ниже	12 и выше	11-5	4 и ниже

## Материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине БД.08 Физическая культура

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета и дифференцированного зачета.

**Промежуточная аттестация в форме зачета включает в себя теоретическую и практическую часть.**

**Цель теоретического теста** – проверить степень усвоения дидактических единиц государственного образовательного стандарта по темам «Основы здорового образа жизни», «Лёгкая атлетика», «Баскетбол», «Волейбол», «Гимнастика».

**Цель контрольно–измерительных испытаний** – проверить уровень профессионально необходимых двигательных качеств (скоростно-силовых, силовых, координационных).

**Время выполнения:** 1 час.

### Общая характеристика физических упражнений контрольно-измерительных испытаний

Контрольно-измерительные испытания состоят из трёх контрольных упражнений:

- прыжки со скакалкой в течение 40 секунд (количество раз);
- челночный бег 3x10 метров (время в секундах);
- поднятие туловища из исходного положения лёжа на спине (количество раз).

Выполнение контрольных упражнений производится после 5-ти минутной разминки. Испытания проводятся в определённой последовательности: скоростно-силовое, координационное и силовое упражнение. На первое и второе контрольное испытание даётся по три пробных попытки. На выполнение силового упражнения отводится 5 минут на одного студента. Результаты контрольно-измерительных испытаний фиксируются в протоколе. К испытаниям допускаются студенты только в спортивной форме и спортивной обуви.

**Теоретический тест** включает в себя 15 вопросов, по 5 вопросов из 5-ти пройденных тем. Студентам предлагается 2 варианта тестов одинаковой трудности. Задания, включённые в тест, выполняются в любой последовательности и не требуют списывания заданий.

Выполнение заданий не требует использования вспомогательного материала.

В конце комплекта контрольно-измерительных материалов приводятся эталоны результатов физических упражнений и ответов, а также критерии оценивания.

### **Контрольно-измерительные испытания**

#### Девушки

№ п. п.	Контрольное Упражнение	Нормативы, оценка		
		5	4	3
1.	Поднимание туловища из положения лежа на спине (количество раз)	50	37	25
2.	Прыжок со скакалкой (количество раз) за 40 с.	80	60	40
3.	Челночный бег 3x10 м (в секундах)	8,0	8,6	9,2

#### Юноши

№ п. п.	Контрольное упражнение	Нормативы, оценка		
		5	4	3
1.	Поднимание туловища из положения лежа на спине (количество раз)	50	37	25
2.	Прыжок со скакалкой (количество раз) за 30 с.	80	60	40

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3.	Челночный бег 3x10 м (в секундах)	7,7	8,2	9,2
----	--------------------------------------	-----	-----	-----

### Примеры тестовых заданий

Укажите правильный вариант ответа

1. Здоровье – это:

- 1) состояние полного физического благополучия;
- 2) состояние полного духовного благополучия;
- 3) состояние полного социального благополучия;
- 4) всё вместе взятое.

2. К ЗОЖ относятся:

- 1) рациональное питание;
- 2) физическая активность;
- 3) отказ от вредных привычек;
- 4) всё вместе взятое.

3. Здоровый образ жизни - это:

- 1) развитие физических качеств;
- 2) поддержание высокой работоспособности;
- 3) сохранение и укрепление здоровья;
- 4) подготовка к профессиональной деятельности.

4. Какой вид спорта называют королевой спорта

- 1) гимнастику;
- 2) лыжные гонки;
- 3) лёгкую атлетику;
- 4) тяжёлую атлетику.

5. Какая из дистанций является спринтерской?

- 1) 100 м
- 2) 1000 м
- 3) 10000 м
- 4) 800 м

6. Какая из дистанций не является стайерской

- 1) 10000 м
- 2) 5000 м
- 3) 3000 м
- 4) 800 м

7. Из скольких периодов состоит игра в баскетбол?

- 1) одного;
- 2) двух;
- 3) трёх;
- 4) четырёх;

8. Что значит в баскетболе обоюдная ошибка

- 1) столкнулись два игрока
- 2) ошибка двух игроков одновременно
- 3) зачисление двух очков;
- 4) двойное касание.

9. Сколько игроков от каждой команды должны начинать игру в баскетбол

- 1) десять;
- 2) шесть;
- 3) пять;
- 4) четыре.

10. Что обозначает слово «гимнастика» в переводе с древнегреческого

- |             |                 |
|-------------|-----------------|
| 1) голый;   | 3) смелый;      |
| 2) большой; | 4) бесстрашный. |

11. Как называется снаряд для выполнения опорного прыжка

- |                         |            |
|-------------------------|------------|
| 1) гимнастический стол; | 3) батут;  |
| 2) гимнастический стул; | 4) барьер. |

12. Как оценивается выступление гимнаста на соревнованиях

- |                |  |
|----------------|--|
| 1) по баллам;  | 4) по количеству выполненных упражнений. |
| 2) по очкам;   |  |
| 3) по времени; |  |

13. Каковы размеры волейбольной площадки

- |             |            |
|-------------|------------|
| 1) 10x24 м; | 3) 9x18 м; |
| 2) 8x16 м;  | 4) 10x20.  |

14. Сколько времени даётся на подачу мяча в волейболе

- |          |           |
|----------|-----------|
| 1) 8 сек | 3) 10 сек |
| 2) 5 сек | 4) 1 сек  |

15. На какое количество зон делится одна сторона волейбольной площадки

- |          |           |
|----------|-----------|
| 1) пять  | 3) восемь |
| 2) шесть | 4) две    |

16. Здоровье – это:

- 1) состояние полного физического благополучия;
- 2) состояние полного духовного благополучия;
- 3) состояние полного социального благополучия;
- 4) всё вместе взятое.

17. Назовите самый сильный способ закаливания

- 1) воздушные ванны;
- 2) солнечные процедуры;
- 3) обливание холодной водой;
- 4) моржевание.

18. Что не относится к здоровому образу жизни

- 1) занятия физической культурой;
- 2) полноценное питание;
- 3) отказ от вредных привычек;
- 4) ночная дискотека.

19. К лёгкой атлетике не относится:

- 1) бег;
- 2) прыжки;
- 3) метания;
- 4) поход.

20. В лёгкой атлетике есть прыжок:

- 1) одиночный;
- 2) двойной;
- 3) тройной;
- 4) четверной

21. Какова длина лёгкоатлетического стадиона

- 1) 100 м;
- 2) 200 м;
- 3) 300 м;
- 4) 400 м.

22. Каков состав команды на площадке на начало игры в баскетбол:

- 1) шесть игроков;
- 2) пять игроков;
- 3) семь игроков;
- 4) одиннадцать игроков.

23. Баскетбольный матч состоит из:

- 1) двух таймов по 20 минут;

- 2) четырёх таймов по 10 минут;
- 3) трёх таймов по 15 минут;
- 4) трёх таймов по 10 минут.

24. Победителем встречи по баскетболу является команда

- 1) выигравшая три четверти;
- 2) выигравшая вторую половину встречи;
- 3) набравшая хотя бы на одно очко больше соперника;
- 4) набравшая на два очка больше соперника.

25. Как называется мера для предупреждения травматизма

- 1) страховка;
- 2) вербовка;
- 3) подготовка;
- 4) помощь.

26. Чем пользуются в колледже при выполнении акробатических упражнений

- |            |             |
|------------|-------------|
| 1) ковёр;  | 3) мат;     |
| 2) матрац; | 4) пуховик. |

27. Как называется самостоятельное наблюдение за состоянием своего здоровья

- 1) врачебный контроль;
- 2) анализ;
- 3) учёт;
- 4) самоконтроль.

13. До какого счёта ведётся игра в волейболе

- |           |           |
|-----------|-----------|
| 1) до 21; | 3) до 20; |
| 2) до 15; | 4) до 25. |



## КРИТЕРИИ И НОРМЫ ОЦЕНИВАНИЯ

По показанным результатам контрольно-измерительных испытаний выставляется среднеарифметическая оценка.

В теоретическом тесте максимальное количество баллов 15.

Указания к оцениванию: правильный выбор в каждом задании – 1 балл.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам выполнения работы производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица 1).

Таблица 1.

Универсальная шкала оценки индивидуальных образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (оценка)	Вербальный аналог
90-100	5	отлично
80-89	4	хорошо
79-70	3	удовлетворительно
Менее 70	2	не удовлетворительно

15-14 баллов – «5»

12-13 баллов – «4»

10-11 баллов – «3»

### Текущий контроль 2 семестр

#### Лыжная подготовка:

1. Какой из способов торможения на лыжах больше всего подходит для начинающего лыжника?
2. Какой из подъемов в технике передвижения на лыжах имеет название одного из деревьев?
3. Каким может быть старт в индивидуальных гонках лыжников?
4. Какой способ (ход) передвижения на лыжах появился раньше — коньковый или классический?
5. Какой длины должны быть лыжи для конькового хода?
6. Может ли лыжник пройти какой-либо отрезок дистанции на одной лыже?
7. Можно ли не уступать лыжню сопернику во время лыжной гонки?
8. Какого способа передвижения на лыжах не существует?
9. Когда наши спортсмены-лыжники дебютировали на зимних Олимпийских играх?
10. Как должен поступить лыжник на дистанции, если соперник, догнавший его, просит уступить ему лыжню?
11. Что такое биатлон?
12. При каких погодных условиях соревнования по лыжным гонкам не проводятся?

13. Какие виды остановок на лыжах существуют?
14. Какие виды остановок при спусках с гор существуют?
15. Относятся ли прыжки с трамплина к виду спорта «лыжные гонки»?

### **Контроль и самоконтроль при занятиях физическими упражнениями:**

1. Как называется система врачебных мероприятий, направленных на укрепление здоровья спортсменов, длительное сохранение их высокой спортивной работоспособности, на предупреждение и выявление ранних признаков нарушений в состоянии здоровья, перетренированности и перенапряжения?
2. Какая форма грудной клетки чаще всего наблюдается у спортсменов?
3. Какова задержка дыхания на выдохе (проба Генчи) тренированных людей?
4. Что является основной формой врачебного контроля?
5. Что не составляет массу тела?
6. Какой контроль в процессе физического воспитания направлен на изучение состояния здоровья, физического развития, физической (функциональной) подготовленности занимающихся и влияния на систему организма человека посредством физических упражнений?
7. Что является целью самоконтроля?
8. Какой формы врачебного контроля не существует?
9. Признаками какого типа сложения человека являются короткие конечности, массивная костная система, короткая и толстая шея, широкая, короткая грудная клетка, хорошо развитая мускулатура?
10. Какова основная цель врачебного контроля в процессе физического воспитания студентов вузов?
11. Какой тип осанки считается нормальным?
12. Как называется привычная поза непринужденно стоящего человека без активного мышечного напряжения?
13. Какой осмотр при оценке физического развития дает возможность оценить телосложение, состояние опорно-двигательного аппарата (форму грудной клетки, ног, рук, стопы), осанку?
14. Какая форма врачебного контроля позволяет составить представления о правильности и эффективности проведенных занятий физической культурой и спортом?
15. Что относится к объективным данным самоконтроля?

### **Плавание:**

1. Какой способ плавания является самым древним?
2. Сколько олимпийских дисциплин в плавании?
3. Какой способ плавания самый "молодой"?
4. Каким способом плавания выступала Юлия Ефимова на Олимпиаде 2016?

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

5. По какому способу плавания проводится наибольшее число соревнований на Олимпийских играх?
6. Как называются Всероссийские детские соревнования по плаванию?
7. Какой способ плавания спортсмен использует первым в соревнованиях по индивидуальному комплексному плаванию?
8. Какую аббревиатуру имеет международная федерация плавания?
9. Самым титулованным пловцом на сегодняшний день является?
10. Какой способ плавания не является спортивным?
11. Какой из спортивных способов плавания является самым скоростным?
12. Что, согласно МОК, включает в себя плавание?
13. В бассейнах с какой длиной проводят соревнования по плаванию?
14. В какой экипировке пловцы выступают на соревнованиях?
15. Что улучшает результаты и физические кондиции в плавании?

### Атлетическая гимнастика

1. Что такое атлетическая гимнастика?
2. Перечислите упражнения для мышц верхнего пресса.
3. Перечислите упражнения для мышц нижнего пресса.
4. Назовите основные правила техники безопасности в тренажерном зале.
5. Перечислите виды фитнеса и атлетической гимнастики.
6. Раскройте классификацию упражнений атлетической гимнастики.
7. Приведите примеры упражнений для выполнения в домашних условиях.
8. Раскройте понятие силы. Какие существуют разновидности силы?
9. Назовите упражнения для развития мышц спины.
10. Назовите упражнения для развития скоростно-силовых качеств.

## УРОВЕНЬ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ

для студентов БПОУ ВО «Вологодский колледж технологии и дизайна»

№ п/п	Физические способности	Контрольные упражнения	Семестр	Девушки			Юноши		
				Высокий	средний	низкий	высокий	средний	низкий
1.	Координационные	Челночный бег 3x10м., с	1-2	8,5 и выше	8,6-9,3	9,4 и ниже	7,7 и выше	7,8-8,5	8,6 и ниже
2.	Скоростно-силовые	Прыжки со скакалкой за 30 с., количество раз.	1-2	66	60	30	60	40	16

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3.	Силовые	Подтягивание в висе на высокой перекладине (юноши), в висе лёжа на низкой перекладине (девушки), кол-во раз.	1-2	26	16	10	10	6	2
4.	Силовые	Поднимание туловища из положения лёжа на спине	1-2	30	22	18	35	27	20
5.	Силовые	Сгибание и разгибание рук в упоре лёжа (юноши), от скамейки (девушки), кол-во раз	1-2	20	15	6	35	20	12
6.	Силовые	Бросок набивного мяча, вес 1 кг, см.	1-2	500	400	300	660	560	360
7.	Силовые	Приседание на одной ноге, кол-во раз.	1-2	18	10	3	20	12	3
8.	Силовая выносливость	Удержание тела в висе на высокой	1-2	40	25	5	45	30	5

		переклади не, с							
9.	Гибкость	Наклон вперёд из положения сидя, см.	1-2	20 и выше	19-6	5 и ниже	12 и выше	11-5	4 и ниже
1 0.	Выносливост ть	Шестимин утный бег, м.	1-2	1300 <	1200 - 1000	900 и ниже	1500 и выше	1400 - 1200	1100 и ниже
1 1.	Выносливост ть	12 минутный бег, м.	1-2	Без остано вок	Не боле е 3-4 раз пере ход на шаг	Больш е полови ны времен и передв ига- лись шагом	Без остано вок	Не боле е 3-4 раз пере ход на шаг	Больш е полови ны времен и передв ига- лись шагом

## Материалы для промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета

Учебным планом предусмотрена форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет. Его цель - определение уровня развития двигательных качеств и знаний студентов, полученных в процессе обучения на занятиях по дисциплине ОУДБ.06 Физическая культура.

Дифференцированный зачет состоит из практической и теоретической частей. В практическую часть включены упражнения на силу, координацию, скоростно-силового характера. На выполнение каждого упражнения студент имеет три попытки. Теоретический тест содержит 25 вопросов из раздела «Основы знаний по физической культуре». Предложено 4 варианта тестов.

В результате проведения дифференцированного зачета проверяется уровень физической подготовленности и знаний по данной дисциплине.

Правила приема дифференцированного зачета по дисциплине ОУДБ.06 Физическая культура.

1. К сдаче зачета допускаются студенты, выполнившие контрольные нормативы по видам физической подготовки.

2. Студентам, сдающим зачет необходимо иметь с собой зачетную книжку.

3. На практическую часть зачёта допускаются студенты только в спортивной форме и спортивной обуви.

4. Студенты подготовительной медицинской группы выполняют те упражнения, которые им разрешены по состоянию здоровья.

5. Студенты специальной медицинской группы выполняют только теоретический тест.

6. Перед проведением практической части дифференцированного зачёта необходимо сообщить преподавателю о любых отклонениях в состоянии здоровья.

7. Во время проведения теоретической части зачета запрещается:

- использование любых рукописных и печатных материалов;
- разговоры с другими лицами (кроме преподавателя);
- перемещения в аудитории без согласования с преподавателем.

5. Порядок проведения дифференцированного зачета:

- каждый студент по очереди выполняет контрольное упражнение; во второй и третьей попытках он может улучшить свой результат;

- после выполнения всеми студентами первого упражнения, выполняют по очереди второе и третье контрольные упражнения;

- после выполнения практической части зачёта, студенты переходят к выполнению теоретического теста;

- время ответов на вопросы теста – 30 минут;

- после проверки тестов, студентам объявляются результаты практической и теоретической частей зачета, а также его итоговая оценка, при выставлении которой приоритетной является оценка, полученная за практическую часть зачёта.

### Критерии оценки практической части:

**Оценка 5 «отлично»** -: показан результат высокого уровня развития двигательного качества.

**Оценка 4 «хорошо»** - показан результат среднего уровня развития двигательного качества.

**Оценка 3 «удовлетворительно»** - показан результат низкого уровня развития двигательного качества.

**Оценка 2 «неудовлетворительно»** - показан результат ниже низкого уровня развития двигательного качества или не выполнено упражнение.

Если за выполнение одного из упражнений ставится оценка «2», то практическая часть дифференцированного зачёта считается несданной.

### Практическая часть дифференцированного зачета

#### Девушки

№ п. п.	Контрольное упражнение	Нормативы, оценка		
		5	4	3

1.	Поднимание туловища из положения лежа на спине (количество раз)	50	37	25
2.	Прыжок со скакалкой (количество раз) за 40 с.	80	60	40
3.	Челночный бег 3x10 м (в секундах)	8,0	8,6	9,2

### Юноши

№ п. п.	Контрольное упражнение	Нормативы, оценка		
		5	4	3
1.	Поднимание туловища из положения лежа на спине (количество раз)	50	37	25
2.	Прыжок со скакалкой (количество раз) за 30 с.	80	60	40
3.	Челночный бег 3x10 м (в секундах)	7,7	8,2	9,2

## КРИТЕРИИ И НОРМЫ ОЦЕНИВАНИЯ

### Критерии оценки практической части зачёта.

Отметка «5» - показан результат высокого уровня развития двигательного качества.

Отметка «4» - показан результат среднего уровня развития двигательного качества.

Отметка «3» - показан результат низкого уровня развития двигательного качества.

Отметка «2» - показан результат ниже низкого уровня развития двигательного качества или не выполнено упражнение.

Если за выполнение одного из упражнений ставится оценка «2», то практическая часть зачёта считается несданной.

По результатам выполненных контрольных упражнений выставляется среднеарифметическая оценка.

В теоретическом тесте максимальное количество баллов 25.

Указания к оцениванию: правильный выбор в каждом задании – 1 балл.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам работы производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица 1).

**Универсальная шкала оценки индивидуальных образовательных достижений**

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	отлично
80-89	4	хорошо
79-70	3	удовлетворительно
Менее 70	2	неудовлетворительно

25-20 баллов – «5»; 19-13 баллов – «4»; 12- 6 баллов – «3»

Итоговая оценка выставляется при выведении средней арифметической за выполнение контрольных нормативов и теоретический тест (с преимуществом оценки за выполнение практических упражнений при спорной оценке).

**Примерный перечень вопросов по общеобразовательной учебной дисциплине БД.08 Физическая культура для подготовки к дифференцированному зачету**

1. Расскажите, что понимается под физической культурой личности, как она связана с общей культурой человека.
2. Охарактеризуйте основные формы занятий и комплексы физических упражнений по развитию телосложения.
3. Проанализируйте основные формы физической культуры, используемые в организации культурного досуга и здорового образа жизни (туризм, занятия в спортивных секциях и группах общей физической подготовки, самостоятельные занятия физическими упражнениями).
4. Охарактеризуйте комплексы физических упражнений, содействующих регулированию массы тела.
5. Раскройте особенности построения и содержания самостоятельных занятий оздоровительным бегом.
6. Охарактеризуйте динамику общей работоспособности человека в течение дня и особенности её регулирования средствами физической культуры (физкультурные паузы, физкультминутки).
7. Раскройте особенности построения и содержания самостоятельных занятий оздоровительным бегом.

8. Проанализируйте динамику общей работоспособности человека в течение дня и особенности её регулирования средствами физической культуры (физкультурные паузы, физкультминутки).

9. Объясните, в чём различие между общей и специальной выносливостью; с помощью каких упражнений они развиваются.

10. Охарактеризуйте основные методы контроля за состоянием организма во время занятий физическими упражнениями (по внешним и внутренним признакам).

11. Расскажите о развитии волевых и нравственных качеств во время занятий физической культурой.

12. Объясните влияние регулярных занятий физическими упражнениями на здоровье человека.

13. Расскажите об особенностях подготовки и проведения туристических походов, организации мест стоянок.

14. Расскажите об основных закалывающих процедурах.

15. Дайте характеристику физической нагрузке; охарактеризуйте индивидуальные режимы нагрузок для самостоятельных занятий оздоровительным бегом.

16. Что вы понимаете под техникой физических упражнений и как её оценивают (основа техники, ведущее звено техники, детали техники)?

17. Расскажите об Олимпийских играх в Сочи, их девиз и символика, основные виды состязаний, вошедшие в программу Игр.

18. Охарактеризуйте двигательное качество «Сила». Расскажите о методике развития этого качества человека во время самостоятельных занятий силовой тренировкой.

19. Расскажите с помощью каких тестов можно определить уровень развития двигательных качеств (силы, выносливости, скоростных, скоростно-силовых, координационных, гибкости).

20. Охарактеризуйте основные мероприятия по оказанию первой помощи при травмах во время занятий физическими упражнениями.

21. Расскажите о влиянии занятий физической культурой родителей на особенности здоровья и физического здоровья их детей.

22. Проанализируйте основные восстановительные средства после физической нагрузки.

23. Расскажите о гигиенических требованиях к одежде к одежде, обуви и спортивному инвентарю для самостоятельных занятий.

24. Раскройте особенности индивидуального планирования физических упражнений для самостоятельных занятий.

25. Расскажите о положительном влиянии занятий физической культурой в профилактике вредных привычек (курение, алкоголизм, наркомания) и предупреждении нарушения норм общественной жизни.

26. Расскажите об основных правилах самостоятельного освоения двигательных действий.

27. Расскажите о вологодских спортсменах-олимпийцах.

28. Охарактеризуйте основные мероприятия по профилактике травматизма при самостоятельных занятиях физическими упражнениями.

29. Расскажите об «активной» и «пассивной» гибкости тела человека, от чего они зависят и как влияют на здоровье человека, какие упражнения используются в индивидуальных занятиях физической культурой.

30. Проанализируйте основные разделы дневника самонаблюдения по физической подготовке.

31. Расскажите о цели проведения утренней гигиенической гимнастики и какие требования нужно выполнять при её составлении и выполнении.

32. Дайте характеристику физических упражнений, расскажите об основных способах их дозирования.

33. Расскажите, когда впервые российские спортсмены приняли участие в Олимпийских играх, по каким видам спорта и каких успехов они добились.

34. Объясните, что такое профессиограмма и профессионально-прикладная физическая подготовка применительно к избранной специальности (профессии).

35. Проанализируйте двигательный опыт человека, его значение для освоения новых двигательных действий.

36. Расскажите о физическом развитии человека, от чего оно зависит и как его определяют (рост, вес, окружность грудной клетки, ЖЁЛ, динамометрия).

37. Раскройте значение режима дня для здоровья человека.

38. Охарактеризуйте походку человека, от чего она зависит и какие физические упражнения для выработки правильной красивой походки используются.

39. Проанализируйте взаимосвязь опорно-двигательного аппарата с центральной нервной системой.

40. Объясните значение знаний по физической культуре.

### **Примерные тестовые задания**

Укажите правильный вариант ответа

1. Основная форма занятий физической культурой в колледже:

- 1) спортивная секция;
- 2) урок;
- 3) самостоятельные занятия физической культурой;
- 4) общеразвивающие упражнения.

2. Что не относится к восстановительным средствам:

- 1) сауна;
- 2) массаж;
- 3) бодибилдинг;
- 4) аутотренинг.

3. Здоровый образ жизни - это:

- 1) развитие физических качеств;
- 2) поддержание высокой работоспособности;
- 3) сохранение и укрепление здоровья;
- 4) подготовка к профессиональной деятельности.

4. Какие виды не включает в себя лёгкая атлетика

- 1) ходьбу;
- 2) опорные прыжки;
- 3) многоборья;
- 4) метания.

5. Наиболее эффективным упражнением развития выносливости является

- 1) бег на короткую дистанцию;
- 2) бег на среднюю дистанцию;
- 3) бег на длинную дистанцию;
- 4) гимнастическое упражнение.

6. Повторное пробегание отрезков 20-50 м с максимальной скоростью применяется для развития:

- 1) выносливости;
- 2) быстроты;
- 3) прыгучести;
- 4) координации движений.

7. Сколько игроков от каждой команды должны начать игру в баскетбол

- 1) по пять;
- 2) по шесть;
- 3) по три;
- 4) по четыре.

8. Какими основными физическими качествами должен обладать баскетболист

- 1) силой;
- 2) ловкостью;
- 3) быстротой;
- 4) всеми названными выше.

9. Как переводится слово «баскетбол»

- |                  |                  |
|------------------|------------------|
| 1) большой мяч   | 3) скачущий мяч; |
| 2) летающий мяч; | 4) корзина-мяч.  |

10. Что нужно соблюдать для предупреждения травматизма

- 1) технику выполнения упражнений;
- 2) технику безопасности;
- 3) технику передвижений;
- 4) технику выживания.

11. Как в гимнастике называются выраженные словами действия

- |              |             |
|--------------|-------------|
| 1) элементы; | 3) термиты; |
| 2) термины;  | 4) техника. |

12. Как называется положение гимнаста, когда его плечи находятся ниже точки опоры

- |          |           |
|----------|-----------|
| 1) вис;  | 3) сед;   |
| 2) упор; | 4) завес. |

13. Из скольких партий состоит игра в волейбол

- |             |                |
|-------------|----------------|
| 1) из двух; | 3) из четырёх; |
| 2) из трёх; | 4) из пяти.    |

14. До какого счёта ведётся партия в волейболе

- 1) до 10;
- 2) до 15;
- 3) до 20;
- 4) до 25.

15. Сколько игроков играет в волейбол на всей площадке

- 1) 8;
- 2) 12;
- 3) 6;
- 4) 10.

16. Что не входит в понятие «Здоровый образ жизни»:

- 1) занятия физической культурой;
- 2) правильное полноценное питание;
- 3) достаточный сон;
- 4) применение лекарственных средств для поддержания здоровья.

17. Основная форма занятий физической культурой в колледже:

- 1) спортивная секция;
- 2) урок;
- 3) самостоятельные занятия физической культурой;
- 4) общеразвивающие упражнения.

18. Здоровый образ жизни - это:

- 1) развитие физических качеств;
- 2) поддержание высокой работоспособности;
- 3) сохранение и укрепление здоровья;
- 4) подготовка к профессиональной деятельности.

19. Отсутствие разминки перед соревнованиями чаще всего приводит к...

- |                      |                                      |
|----------------------|--------------------------------------|
| 1) экономии сил;     | 3) улучшению спортивного результата; |
| 2) экономии времени; | 4) травмам.                          |

20. Какой вид бега не существует

- |                |               |
|----------------|---------------|
| 1) эстафетный; | 2) челночный; |
|----------------|---------------|

3) марафонский; 4) пассивный.

21. Прыгун в длину (высоту) измеряет длину своего разбега

- 1) метрами; 3) на глазок;  
2) ступнями; 4) линейкой.

22. Какой из этих терминов не относится к баскетболу

- 1) пробежка; 3) спорный мяч;  
2) двойное ведение; 4) подача.

23. Что означает жест судьи, когда он вращает согнутыми в локтях руками вперед

- 1) пробежка; 3) кросс;  
2) забег; 4) спринт.

24. Что означает жест судьи, когда он показывает на свою ногу

- 1) болит нога; 3) заменить обувь;  
2) игра ногой; 4) развяжи шнурки.

25. Какой гимнастики нет

- 1) художественной; 3) атлетической;  
2) спортивной; 4) спринтерской.

26. Какой из перечисленных снарядов является только мужским

- 1) бревно;  
2) брусья;  
3) гимнастический стол;  
4) кольца.

27. Как называется приземление гимнаста с высокой опоры

- 1) падение;  
2) полёт  
3) остановка;

4) соскок.

28. Что обозначает слово «волейбол»

1) лёгкий мяч;

3) летящий мяч;

2) летающий мяч;

4) воздушный мяч.

29. Что из перечисленного не является техническим приёмом игра в волейбол

1) подача;

2) передача;

3) нападающий удар;

4) штрафной бросок.

30. Это нужно для игры в волейбол:

1) сетка;

2) корзина;

3) клюшка;

4) шайба.

### Эталоны ответов

вопросы	тест			
	1	2	3	4
1	4	4	2	4
2	4	4	3	2
3	3	4	3	3
4	3	4	2	4
5	1	3	3	4
6	4	4	2	2
7	4	2	1	4
8	2	2	4	1
9	3	3	4	2
10	1	1	2	4
11	1	3	2	4
12	1	4	1	4
13	3	4	4	2
14	1	4	4	4
15	2	1	2	1

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
БД.10 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Специальность 43.02.14 Поварское и кондитерское дело

2024

Фонд оценочных средств учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» разработан в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного — приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088),

- Федеральным государственным образовательным стандартом, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2015 г., регистрационный № 35953), от 31 декабря 2015 г. № 1578 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2016 г., регистрационный № 41020), от 29 июня 2017 г. № 613 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 июля 2017 г., регистрационный № 47532), приказами Министерства просвещения Российской Федерации от 24 сентября 2020 г. № 519 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 декабря 2020 г., регистрационный № 61749), от 11 декабря 2020 г. № 712 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2020 г., регистрационный № 61828), от 12 августа 2022 г. № 732 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2022 г., регистрационный № 70034) и от 27 декабря 2023 г. № 1028 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 февраля 2024 г., регистрационный № 77121),

- примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины русский язык для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» от 30.11.2022 г. протокол № 14 и Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения России от 01.03.2023 г. № 05-592),

- на основании положений Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371, в новой редакции ФОП, Приказа Министерства

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

просвещения Российской Федерации от 19.03.2024 № 171 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования», с учетом получаемой специальности.

### **Общие положения**

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины БД.10 Основы безопасности жизнедеятельности.

ФОС включает контрольные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

ФОС разработан на основе ФГОС СОО, рабочей программы учебной дисциплины БД.10 Основы безопасности жизнедеятельности.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в направлении оценки уровня освоения учебных дисциплин

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

#### **уметь:**

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

#### **знать:**

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

Форма промежуточной аттестации освоения учебной дисциплины – дифференцированный зачет.

## 2. Распределение основных показателей оценки результатов по видам аттестации

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
У 1. умение предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники	устный фронтальный и индивидуальный опрос.	
У 2. умение применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях	устный фронтальный и индивидуальный опрос; семинарские занятия.	Дифференцированный зачет
У 3. умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях	устный фронтальный и индивидуальный опрос	Дифференцированный зачет
У 4. умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;	проверка и оценка докладов, рефератов, компьютерных презентаций	Дифференцированный зачет
У 5. умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности	проверка и оценка докладов, рефератов, компьютерных презентаций.	Дифференцированный зачет

У 6. умение определять назначение и функции различных социальных институтов	устный фронтальный и индивидуальный опрос	Дифференцированный зачет
З 1. знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз	устный фронтальный и индивидуальный опрос.	Дифференцированный зачет
З 2. знание распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера	устный фронтальный и индивидуальный опрос;	Дифференцированный зачет
З 3. знание факторов, пагубно влияющих на здоровье человека, исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.)	устный фронтальный и индивидуальный опрос	Дифференцированный зачет
З 4. знание основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций	проверка и оценка докладов, рефератов, компьютерных презентаций	Дифференцированный зачет
З 5. знание основ обороны государства и воинской службы: законодательство об обороне государства и воинской обязанности граждан; права и обязанности гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставные отношения порядок несения службы и воинские ритуалы, строевая, огневая и тактическая подготовка	проверка и оценка докладов, рефератов, компьютерных презентаций.	Дифференцированный зачет
З 6. знание основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе	устный фронтальный и индивидуальный опрос	Дифференцированный зачет

### Кодификатор оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	2	3	4
2	Задания для самостоятельной работы	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом.	Комплект заданий
3	Зачет	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
	Сообщение Доклад	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы докладов, сообщений
	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам УД, ПМ
	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Комплект тестовых заданий

### 3. Оценка освоения курса

Предметом оценки освоения учебной дисциплины являются умения, знания.  
Соотношение типов задания и критериев оценки представлено в таблице

№	Тип (вид) задания	Критерии оценки
1	Тесты	Таблица 1. Шкала оценки образовательных достижений
2	Устные ответы	Таблица 2. Критерии и нормы оценки устных ответов
3	Практическая работа	Выполнение не менее 80% - положительная оценка
4	Проверка конспектов, рефератов, творческих работ, презентаций	Соответствие содержания работы заявленной теме; правилам оформления работы

Таблица 1

#### Шкала оценки образовательных достижений (тестов)

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

Таблица 2

#### Критерии и нормы оценки устных ответов

«5»	за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающиеся легко ориентируются, за умение связывать теорию с практикой, высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная отметка предполагает грамотное, логическое изложение ответа
«4»	если обучающийся полно освоил материал, владеет понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, грамотно излагает ответ, но содержание, форма ответа имеют отдельные недостатки
«3»	если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, не умеет доказательно обосновывать свои суждения
«2»	если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал
«1»	за полное незнание и непонимание учебного материала или отказ отвечать

## Критерии и нормы оценки на дифференцированном зачете

Оценки «отлично» заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять практические задания, усвоивший взаимосвязь основных понятий тем и их значение для приобретаемой специальности, проявивший творческие способности. Обучающийся освещает различные вопросы программного материала, делает содержательные выводы, демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации, в том числе Интернет - ресурсов.

На оценку «хорошо» оценивается ответ, если обучающийся при ответе продемонстрировал системные знания и умения по поставленным вопросам. Содержание вопроса изложил связно, грамотным языком, раскрыл последовательно суть изученного материала, демонстрируя прочность полученных знаний и умений, но при ответе были допущены незначительные ошибки, нарушалась последовательность изложения или отсутствовали некоторые несущественные элементы содержания тем.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает обучающийся, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности/профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой, но, у обучающегося обнаружены неточности в развернутом раскрытии понятий, терминов, определений, план ответа выстроен непоследовательно, в ответе допущены погрешности, исправленные под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если в ответе обнаружены пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, недостаточно раскрыты понятия, термины, допущены принципиальные ошибки в выполнении практических заданий. Ответ содержит ряд серьезных неточностей. Выводы поверхностны.

### Материалы к текущему контролю успеваемости по дисциплине БД.10 Основы безопасности жизнедеятельности

#### Вопросы текущего контроля

#### Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранении здоровья.

1. ЗОЖ. Его составляющие
2. Нарушения осанки и причины их возникновения.
3. Личная гигиена.
4. Бытовой травматизм и его профилактика.
5. Рациональное питание.
6. Значение органических и неорганических веществ.
7. Режим питания. Гигиена и культура питания.
8. Табакокурение и его последствия для здоровья курильщика и окружающих людей.
9. Режим работы на компьютере.
10. Режим труда и отдыха для здоровья человека.
11. Режим дня подростка.
12. Алкоголь и его влияние на здоровье подростка. Профилактика.
13. Токсикомания и наркомания.
14. Закаливание. Его роль в здоровье человека.
15. Безопасность на дороге.
16. Безопасность в общественном транспорте.

17. Город как среда обитания.
18. Жилище человека.
19. Опасные ситуации в квартире.
20. Укус собаки.
21. Правила поведения в метро.
22. Безопасность в ЖД транспорте.
23. Правила поведения в самолете.

## **Раздел 2. Чрезвычайные ситуации природного характера.**

1. Опасные и ситуации в природе и их причины.
2. Землетрясения. Виды, правила поведения.
3. Вулкан. Виды, правила поведения.
4. Сель, оползень, обвал, лавина.
5. Правила поведения при заблаговременном оповещении о селях, оползнях, обвалах, лавинах.
6. Ураган, буря, смерч.
7. Правила поведения при заблаговременном оповещении об ураганах.
8. Наводнения. Виды, правила поведения.
9. Правила поведения при заблаговременном оповещении о наводнении.
10. Меры по уменьшению ущерба от наводнений.
11. Цунами. Виды, правила поведения.
12. Заблаговременное оповещение о цунами.

## **Раздел 2. Чрезвычайные ситуации техногенного характера.**

1. Причины пожаров и взрывов и их последствия.
2. Правила поведения при пожарах и взрывах.
3. Аварии на химически опасных объектах.
4. Опасные химические вещества.
5. Правила поведения при авариях с выбросом АХОВ.
6. Аварии на АЭС.
7. Радиационное загрязнение местности.
8. Гидродинамические аварии.
9. Сигнал «Внимание всем!»
10. Эвакуация населения при ЧСТХ.
11. Оповещение населения о ЧСТХ.

## **Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность**

1. История создания Вооруженных сил России.
2. Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации.
3. Воинская обязанность.
4. Основные понятия о воинской обязанности.
5. Воинский учет.
6. Обязательная подготовка граждан к военной службе.
7. Добровольная подготовка граждан к военной службе.
8. Призыв на военную службу.
9. Прохождение военной службы по контракту.
10. Основные условия прохождения альтернативной гражданской службы.
11. Воинская дисциплина и ответственность.
12. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации.

#### **Раздел 4. Оказание первой медицинской помощи**

1. Правила оказания первой медицинской помощи.
2. П/п: помощь при кровотечении.
3. П/п: наложение жгута и давящей повязки.
4. П/п: закрытые повреждения: ушибах, растяжениях, вывихах.
5. П/п: при укусах змей и насекомых.
6. П/п: Клещевой энцефалит.
7. П/п: при тепловом и солнечном ударе.
8. П/п: при переломах конечностей.
9. П/п: обморожения и переохлаждения.
10. П/п: разрывы связок и повреждения мышц.
11. П/п: правила транспортировки и переноски пострадавших.
12. П/п: сотрясение мозга и обмороке.
13. П/п: отравление химическими веществами.
14. П/п: ожоги химическими веществами.

#### **Материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине БД.09 Основы безопасности жизнедеятельности**

Промежуточная аттестация проводится в форме **дифференцированного зачета**.

Время выполнения задания – 1 час. Контрольно-измерительные материалы к дифференцированному зачету состоят из 40 вариантов наборов с вопросами по изученному материалу.

#### **ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЕТУ**

1. Основные опасности вулкана.
2. Составные части вулкана.
3. Вулкан. Виды вулканов, классификация.
4. Как подготовиться к извержению вулкана.
5. Как действовать во время извержения вулкана.
6. Как действовать после извержения вулкана.
7. Виды снежной метели. Их различия.
8. Как подготовиться к снежному заносу.
9. Как действовать, при снежном заносе.
10. Как действовать, если застряли в снежный занос на автомобиле.
11. Первая помощь при обморожении.
12. В чем заключается основная опасность засухи для человека.
13. Как действовать во время засухи.
14. Землетрясение. Определение, виды.
15. Как действовать при землетрясении, если вы находитесь в здании.
16. Как действовать при землетрясении, если вы находитесь на улице.
17. Как действовать, если при землетрясении вы оказались в завале.
18. Что такое снежная лавина. Какова скорость ее смещения.
19. Как укрыться при сходе снежной лавины
20. Как определить свое положение, когда лавина остановилась.
21. Что такое молния. Ее опасность для человека.

22. Как действовать во время грозы.
23. Как действовать во время грозы на открытой местности.
24. Что такое наводнение. Его опасность, продолжительность.
25. Как подготовиться к наводнению.
26. Как действовать во время наводнения.
27. Правила эвакуации при наводнении.
28. Как действовать после наводнения.
29. Что такое оползень. Его причины.
30. Как подготовиться к оползню. Признаки оползня.
31. Как действовать во время оползня. После оползня.
32. Что такое сель. Причины схода селевого потока.
33. Действия при селевом потоке. Действия после схода селя.
34. Что такое ураган, буря смерч. Правила поведения на улице.
35. Ураган, буря, смерч. Правила поведения в помещении.
36. Цунами. Причины, опасность.
37. Как подготовиться к цунами. Признаки цунами.
38. Правила поведения при цунами.
39. АХОВ. Опасность виды. Правила поведения в помещении.
40. АХОВ. Правила поведения на открытой местности.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ  
БД.11 БИОЛОГИЯ**

по специальности 43.02.14 Поварское и кондитерское дело

2024

Фонд оценочных средств учебной дисциплины «Биология» разработан в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного — приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088),

- Федеральным государственным образовательным стандартом, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2015 г., регистрационный № 35953), от 31 декабря 2015 г. № 1578 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2016 г., регистрационный № 41020), от 29 июня 2017 г. № 613 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 июля 2017 г., регистрационный № 47532), приказами Министерства просвещения Российской Федерации от 24 сентября 2020 г. № 519 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 декабря 2020 г., регистрационный № 61749), от 11 декабря 2020 г. № 712 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2020 г., регистрационный № 61828), от 12 августа 2022 г. № 732 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2022 г., регистрационный № 70034) и от 27 декабря 2023 г. № 1028 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 февраля 2024 г., регистрационный № 77121),

- примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины русский язык для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» от 30.11.2022 г. протокол № 14 и Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения России от 01.03.2023 г. № 05-592),

- на основании положений Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371, в новой редакции ФОП, Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 19.03.2024 № 171 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования», с учетом получаемой специальности.

## 1. Паспорт фонда оцениваемых средств

### Область применения ФОС

ФОС предназначен для проверки результатов освоения общеобразовательной учебной дисциплины БД.11 Биология по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### Цели и задачи создания ФОС

Целью создания ФОС является установление соответствия учебных достижений запланированным результатам обучения по общеобразовательной дисциплине БД.11 Биология и требованиям основной образовательной программы.

ФОС решает задачи:

- реализация междисциплинарного подхода к отбору содержания общеобразовательной дисциплины с учётом профессиональной направленности основной образовательной программы среднего профессионального образования;

- контроль и управление процессом приобретения обучающимися необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенции, определённых в ФГОС СПО по направлению подготовки и на основе ФГОС СОО;

- контроль (с помощью набора оценочных средств) и управление (с помощью элементов обратной связи) достижением целей реализации ПОП, определённых в виде набора общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускников.

Назначение фонда оценочных средств: используется для оперативного и регулярного управления учебной деятельностью (в том числе самостоятельной) студентов, а также предназначен для оценки степени достижения запланированных результатов обучения по завершению обучения в установленной учебным планом форме: дифференцированный зачет.

Перечень видов оценочных средств соответствует рабочей программе дисциплины «Биология».

### Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- сформировывать представления о роли биологии в системе естественных наук, в научной картине мира и научном мировоззрении; а также осознание биологии как компонента общей культуры человека и основы для формирования ценностного отношения к живой природе;

- владеть системой знаний об общих биологических закономерностях, законах, теориях, правилах, понятиях, проявляющихся на разных уровнях организации живой природы (химический состав, клеточное строение, обмен веществ и превращения энергии, фотосинтез, хемосинтез, биосинтез, закономерности наследственности и изменчивости, эволюция, глобальные

антропогенные изменения в биосфере, устойчивое развитие природы и человечества), имеющих значений для продолжения обучения в сфере профессиональной деятельности;

- осознавать необходимости мер профилактики вредных привычек, наследственных и вирусных заболеваний (в том числе ВИЧ – инфекции, новой коронавирусной инфекции Covid-19), причин их природного и социального возникновения, последствий влияния факторов риска на здоровье человека;

- формировать умения использовать основные положения биологических теорий, концепций, законов, закономерностей, гипотез для объяснения наблюдаемых биологических объектов, явлений и процессов, прогнозировать последствия значимых биологических исследований;

- различать и описывать по внешнему виду (изображению), схемам и признакам: высокомолекулярные биополимеры, хромосомы, вирусы, типы клеток и их органоиды; фазы митоза, мейоза, сперматогенеза, овогенеза; стадии эмбриогенеза хордовых; ткани растений, ткани животных, системы органов и органы животных, растений; стадии жизненного цикла растений разных отделов; движущие силы (элементарные факторы) эволюции, приспособленность организмов к среде обитания; процессы видообразования; ароморфозы и идиоадаптации у растений и животных; экосистемы и их компоненты; взаимосвязи организмов в экосистеме; сукцессии; последствия антропогенных воздействий на экосистемы, биосферу;

- решать биологические и генетические задачи разного уровня сложности, составлять схемы скрещивания организмов, путей переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети);

- обосновывать и выделять закономерности уровневой организации и эволюции живой природы; биологической и социальной природы человека; взаимосвязь и взаимозависимость компонентов биологических систем друг с другом; влияния факторов неживой природы на биологические системы разного ранга;

- выдвигать гипотезы на основе знаний об общих биологических закономерностях, законах, теориях, правилах, понятиях, о происхождении и сущности жизни, глобальных изменениях в биосфере;

- проверять выдвинутые гипотезы экспериментальными средствами, формулируя цель исследования;

- свободно оперировать основополагающими знаниями в разных областях биологических наук (цитологии, биохимии, молекулярной биологии, эмбриологии, микробиологии, эволюционной теории, экологии);

- владеть умениями применять научные методы познания для изучения биологических объектов, явлений и процессов: владеть умениями самостоятельного наблюдения, описания, постановки биологического эксперимента;

- устанавливать связь между биологическими, физическими, химическими и математическими знаниями; между биологией и областями медицины, сельского хозяйства и техники;
- осознание и прогнозирование возможных последствий хозяйственной деятельности человека в живой природе, этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии, научное обоснование своих действий и поступков по отношению к окружающей природной среде и своему здоровью;
- овладение приемами работы с биологической информацией, представленной в разных формах; умением критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников (СМИ, Интернет и др.); создавать собственные письменные и устные сообщения, обобщая информацию из 5-6 источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии;
- сформированность мотивации к профессиональной деятельности в области биологии, медицины, экологии, ветеринарии, сельского хозяйства, пищевой промышленности, психологии, спорта, военного дела;
- углубление познавательных мотивов и интересов, направленных на осознанный выбор соответствующей профессии и продолжение биологического образования в учреждениях среднего профессионального и высшего образования.

Планируемые результаты обучения закладывают основу учебного процесса по дисциплине, на базе которой впоследствии закладывается: - система учебной деятельности, направленная на достижение результатов;

- система оценочных мероприятий, контролирующая достижение;
- система учебных материалов, необходимая для организации обучения.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК (таблица 1).

Таблица 1.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно различным контекстам</p>	<p><b>В части трудового воспитания:</b>  <b>ЛР 24</b> готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;  <b>ЛР 25</b> готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;  <b>ЛР 26</b> интерес к различным сферам профессиональной деятельности,  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  <b>а) базовые логические действия:</b>  <b>МР 01</b> самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне;  <b>МР 02</b> устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;  <b>МР 03</b> определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;  <b>МР 04</b> выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;  <b>МР 06</b> вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;  <b>МР 08</b> развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</p>	<p><b>ПР6 01</b> сформировать знания о месте и роли биологии в системе естественных наук, в формировании современной естественнонаучной картины мира, в познании законов природы и решении жизненно важных социально -этических, экономических, экологических проблем человечества, а также в решении вопросов рационального природопользования; в формировании ценностного отношения к природе, обществу, человеку; о вкладе российских и зарубежных учёных - биологов в развитие биологии; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем,  <b>ПР6 02</b> уметь владеть системой биологических знаний, которая включает: основополагающие биологические термины и понятия (жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм, гомеостаз, клеточный иммунитет, биосинтез белка, биополимеры, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение, наследственность,</p>

<p><b>б) базовые исследовательские действия:</b></p> <p><b>MP 09</b> владеть навыками учебно -исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <p><b>MP 14</b> выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <p><b>MP 15</b> анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</p> <p><b>MP 18</b> уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</p> <p><b>MP 19</b> уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</p> <p><b>MP 20</b> выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</p> <p><b>MP 17</b> способность их использования в познавательной и социальной практике</p>	<p>изменчивость, энергозависимость, рост и развитие);</p> <p>биологические теории: клеточная теория Т. Шванна, М Шлейдена, Р. Вирхова; клонально-селективного иммунитета П. Эрлих, И.И. Мечникова, хромосомная теория наследственности Т. Моргана, закон зародышевого сходства К. Бэра, эволюционная теория Ч. Дарвина, синтетическая теория эволюции, теория антропогенеза Ч. Дарвина; теория биогеоценоза В.Н. Сукачёва; учения Н.И. Вавилова - о Центрах многообразия и происхождения культурных растений, А.Н. Северцова - о путях и направлениях эволюции, В.И. Вернадского - о биосфере;</p> <p>законы (единообразия потомков первого поколения, расщепления признаков, независимого наследования признаков Г. Менделя, сцепленного наследования признаков и нарушения сцепления генов Т. Моргана; гомологических рядов в наследственной изменчивости Н.И. Вавилова, генетического равновесия Дж. Харди и В. Вайнберга; зародышевого сходства К. Бэра, биогенетического закона Э. Геккеля, Ф. Мюллера);</p> <p>принципы (чистоты гамет, комплементарности);</p>
---	---

правила (минимума Ю. Либиха, экологической пирамиды чисел, биомассы и энергии); гипотезы (коацерватной А.И. Опарина, первичного бульона Дж. Холдейна, микросфер С. Фокса, рибозима Т. Чек);

**ПРу 01** сформировать умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека; владение системой знаний об основных методах научного познания, используемых в биологических исследованиях живых объектов и экосистем (описание, измерение, проведение наблюдений); способами выявления и оценки антропогенных изменений в природе;

**ПРб 04** сформировать умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам;

**ПРб 03** уметь выделять существенные признаки:

строения вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов, экосистем и биосферы;

**ПРу 04** строения органов и систем органов растений, животных, человека; процессов

жизнедеятельности, протекающих в организмах растений, животных и человека; биологических процессов: обмена веществ (метаболизм), информации и превращения энергии, брожения, автотрофного и гетеротрофного типов питания, фотосинтеза и хемосинтеза, митоза, мейоза, гаметогенеза, эмбриогенеза, постэмбрионального развития, размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), взаимодействия генов, гетерозиса; действий искусственного отбора, стабилизирующего, движущего и разрывающего естественного отбора; аллопатрического и симпатрического видообразования; влияния движущих сил эволюции на генофонд популяции; приспособленности организмов к среде обитания, чередования направлений эволюции; круговорота веществ и потока энергии в экосистемах;

**ПР6 03** приобрести опыт применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявлять зависимости между исследуемыми величинами, объяснять полученные результаты и формулировать выводы с

использованием научных понятий, теорий и законов;

**ПРб 04** сформировать умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере;

**ПРу 03** сформировать умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание

необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования; умение использовать соответствующие аргументы, биологическую терминологию и символику для доказательства родства организмов разных систематических групп; взаимосвязи организмов и среды обитания; единства человеческих рас; необходимости здорового образа жизни, сохранения разнообразия видов и экосистем, как условия сосуществования природы и человечества;

**ПР6 04** сформировать умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети), выявлять причинно-следственные связи между исследуемыми биологическими объектами, процессами и явлениями; делать выводы и прогнозы на основании полученных результатов;

**ПР6 05** сформировать умения критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические

		<p>аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию, умение оценивать этические аспекты современных исследований в области биотехнологии и генетических технологий (клонирование, искусственное оплодотворение, направленное изменение генома и создание трансгенных организмов);</p> <p><b>ПР6 02</b> сформировать умения создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии;</p> <p><b>ПРу 03</b> уметь выдвигать гипотезы, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования, анализировать полученные результаты и делать выводы;</p> <p><b>ПРу 02</b> принимать участие в научно-исследовательской работе по биологии, экологии и медицине, проводимой на базе школьных научных обществ и публично представлять полученные результаты на ученических конференциях разного уровня;</p>
<p><b>ОК 02.</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <p><b>ЛР 33</b> сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики,</p>	<p><b>ПР6 05</b> сформировать умения критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные</p>

<p>информации информационные технологии выполнения профессиональной деятельности</p>	<p>и основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; для задач <b>ЛР 34</b> совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; <b>ЛР 35</b> осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: <b>МР 21</b> владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; <b>МР 22</b> создавать тексты в различных форматах с учётом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; <b>МР 23</b> оценивать достоверность, легитимность информации, её соответствие правовым и морально-этическим нормам; <b>МР 24</b> использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; <b>МР 25</b> владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</p>	<p>знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; <b>ПРy05</b> интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию, умение оценивать этические аспекты современных исследований в области биотехнологии и генетических технологий (клонирование, искусственное оплодотворение, направленное изменение генома и создание трансгенных организмов); <b>ПРб 05</b> сформировать умения создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии</p>
<p><b>ОК 04.</b> Эффективно взаимодействовать и</p>	<p><b>ЛР 06</b> готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p>	<p><b>ПРб 05</b> сформировать умения создавать собственные письменные и устные сообщения</p>

<p>работать в коллективе и команде</p>	<p><b>ЛР 07</b> овладение навыками учебно -исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <p><b>МР 30</b> понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p><b>МР 32</b> принимать цели совместной деятельности, организовывать координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</p> <p><b>МР 33</b> координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p><b>МР 35</b> осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <p><b>МР 47</b> принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</p> <p><b>МР 48</b> признавать своё право и право других людей на ошибки;</p> <p><b>МР 49</b> развивать способность понимать мир с позиции другого человека</p>	<p>на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии;</p> <p><b>ПРу 03</b> уметь выдвигать гипотезы, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования, анализировать полученные результаты и делать выводы;</p> <p><b>ПРу 04</b> принимать участие в научно-исследовательской работе по биологии, экологии и медицине, проводимой на базе школьных научных обществ и публично представлять полученные результаты на ученических конференциях разного уровня</p>
<p><b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учётом особенностей социального и культурного контентов</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <p><b>ЛР 16</b> эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</p> <p><b>ЛР 17</b> способность воспринимать различные виды искусства,</p>	

	<p>традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</p> <p><b>ЛР 18</b> убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</p> <p><b>ЛР 19</b> готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <p><b>МР 26</b> осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</p> <p><b>МР 28</b> распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</p> <p><b>МР 29</b> развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</p>	
<p><b>ОК 06.</b> проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учётом гармонизации межнациональных и межрелигиозных</p>	<p><b>ЛР 01</b> осознание обучающимися российской гражданской идентичности, целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально - культурных традиций, формирование системы значимых ценностно - смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;</p> <p>В части гражданского воспитания:</p>	

отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения

**ЛР 02** осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;

**ЛР 03** принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;

**ЛР 04** готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;

**ЛР 05** готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско - юношеских организациях;

**ЛР 06** умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;

**ЛР 07** готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;

патриотического воспитания:

**ЛР 08** сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру , прошлое и настоящее многонационального народа России;

**ЛР 09** ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;

	<p><b>ЛР 10</b> идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <p><b>МР 04</b> готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из источников разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;</p> <p><b>МР 18</b> способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</p> <p><b>МР 09</b> овладение навыкам учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</p>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <p><b>ЛР 28</b> сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</p> <p><b>ЛР 29</b> планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</p> <p><b>ЛР 30</b> умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</p>	<p><b>ПР6 02</b> владеть системой знаний об основных методах научного познания, используемых в биологических исследованиях живых объектов и экосистем (описание, измерение, проведение наблюдений); способами выявления и оценки антропогенных изменений в природе;</p> <p><b>ПР6 02</b> уметь выявлять отличительные признаки живых систем, в том числе грибов, растений, животных и человека; приспособленность видов к среде обитания, абиотических и биотических компонентов</p>

	<p><b>ЛР 31</b> расширение опыта деятельности экологической направленности;</p> <p><b>ЛР 32</b> овладение навыками учебно -исследовательской, проектной и социальной деятельности</p>	<p>экосистем, взаимосвязей организмов в сообществах, антропогенных изменений в экосистемах своей местности;</p> <p><b>ПР6 03</b> уметь выделять существенные признаки биологических процессов: обмена веществ (метаболизм), информации и превращения энергии, брожения, автотрофного и гетеротрофного типов питания, фотосинтеза и хемосинтеза, митоза, мейоза, гаметогенеза, эмбриогенеза, постэмбрионального развития, размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), взаимодействия генов, гетерозиса; действий искусственного отбора, стабилизирующего, движущего и разрывающего естественного отбора; аллопатрического и симпатрического видообразования; влияния движущих сил эволюции на генофонд популяции; приспособленности организмов к среде обитания, чередования направлений эволюции; круговорота веществ и потока энергии в экосистемах</p>
<p><b>ОК 09.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p><b>ЛР 33</b> наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</p> <p>В области ценности научного познания:</p> <p><b>ЛР 34</b> сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p>	

	<p><b>ЛР 35</b> совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <p><b>МР 09</b> владеть навыками учебно - исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <p><b>МР 10</b> способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p><b>МР 11</b> овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;</p> <p><b>МР 12</b> формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</p> <p><b>МР 17</b> осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</p>	
<p><b>ИК 6.1.</b> Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий</p>	<p><b>ЛР 04</b> Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире.</p> <p><b>ЛР 05</b> Сформированность основ</p>	<p><b>МР 01</b> умение самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</p>

<p>потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		
	<p>саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности.</p>	<p><b>МР 03</b> определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</p> <p>Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания.</p>

## Характеристики оценочных средств

п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства
1.	Контрольная работа	<p>Контрольные работы проводятся с целью определения конечного результата в обучении по данной теме или разделу, позволяют контролировать знания одного и того же материала неоднократно. Целесообразно проводить контрольные работы различного вида. С помощью промежуточной контрольной работы проверяется усвоение обучающимися материала в период изучения темы. Итоговая контрольная работа проводится с целью проверки знаний и умений по отдельной теме, курсу. Домашняя контрольная работа призвана систематизировать знания, позволяет повторить и закрепить материал. При ее выполнении обучающиеся не ограничены временем, могут использовать любые учебные пособия. Каждому обучающемуся дается свой вариант работы, в который включаются творческие задания для формирования обозначенных компетентностей.</p>
2.	Исследовательская работа (проект)	<p>Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.</p>
3.	Реферат	<p>Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.</p>

4.	Творческое задание	Частично регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.
5.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений, обучающегося.
6.	Конспект	Конспект позволяет формировать и оценивать умения обучающихся по переработке информации.
7.	Практическая работа	Практическая работа — это задание для студента, которое должно быть выполнено по теме, определенной преподавателем. Предполагается также использование рекомендованной им литературы при подготовке к практической работе и плана изучения материала. Рассматриваемое задание в ряде случаев включает дополнительную проверку знаний студента — посредством тестирования или, например, написания контрольной работы. Главная цель проведения практической работы заключается в выработке у студента практических умений, связанных с обобщением и интерпретацией тех или иных научных материалов. Кроме того, ожидается, что результаты практических занятий будут впоследствии использоваться обучающимися для освоения новых тем.
8	Разработка ленты времени	Создание ленты времени, отражающей этапы того или иного процесса с краткой характеристикой. Названия стадий должны быть расположены в хронологическом порядке, оснащены кратким описанием основных изменений, приложены рисунки. Задания выполняются в малых группах (3-4 человека)

9	Разработка ментальной карты	Разработка ментальной карты – это метод, позволяющий: формировать коммуникативную компетентность в процессе групповой деятельности; формировать общеучебные умения, связанные с восприятием, переработкой и обменом информацией (конспектирование, аннотирование, участие в дискуссиях, подготовка докладов, написание рефератов, статей, аналитических обзоров и т. д.); улучшать все виды памяти (кратковременную, долговременную, семантическую, образную и т.д.) учащихся; ускорять процесс обучения. Также разработка ментальной карты направлена на выполнение задач: формулировать цели и задачи, отбирать, структурировать, интерпретировать ключевую информацию в виде ментальной карты, устанавливать причинно-следственные и логические связи, контролировать процесс реализации задач, формулировать ключевые понятия и выводы, классифицировать и сравнивать объекты и явления; ИКТ – компетенции; стимулировать потребность учащихся к саморазвитию, самоконтролю, самооценке; способствовать формированию творческих способностей учащихся.
10	Глоссарий	Список определений, основных терминов и понятий, используемых в биологии, изучении жизни и живых организмов.
11.	Дифференцированный зачёт, экзамен	Контрольное мероприятие, которое проводится по окончании изучения дисциплины в виде, предусмотренном учебным планом.

## 2. Формы контроля и оценивания формируемых компетенций

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Входной контроль	Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
		Оценочное средство			
	Раздел 1. Клетка-структурно функциональная единица живого			Контрольная работа «Молекулярный уровень организации живого»	
ОК 02	Тема 1.1. Биология как наука		1. Заполнение таблицы с описанием методов микроскопирования с их достоинствами и недостатками 2. Заполнение таблицы «Вклад учёных в развитие биологии»		
ОК 02	Тема 1.2. Общая характеристика жизни		1. Заполнение сравнительной таблицы сходства и различия живого и неживого 2. Заполнение таблицы «Уровни организации биосистем»		

OK 01 OK 02 OK 04	Тема 1.3. Биологически важные химические соединения	Входное контрольное тестирование	Фронтальный опрос. Подготовка устных сообщений с презентацией.		
OK 01 OK 02 OK 04	Тема 1.4 Структурно – функциональная организация клеток		1. Выполнение и защита лабораторной работы «Устройство биологического микроскопа и приготовление временного микропрепарата клеток кожицы чешуи репчатого лука. Сравнение строения клеток растений и животных по готовым микропрепаратам» 2. Оценивание дискуссии 3. Разработка ментальной карты по классификации клеток и их строению на про- и эукариотических и по царствам в мини группах		
OK 01 OK 02	Тема 1.5 Структурно – функциональные факторы наследственности		1. Фронтальный опрос 2. Выполнение и защита лабораторной работы «Решение задач на определение		

			последовательности нуклеотидов		
ОК 01 ОК 02	Тема 1.6. Процессы матричного синтеза		1. Фронтальный опрос 2. Тест «Учение о клетке. Процессы матричного синтеза» 3. Решение задач на определение последовательности аминокислот в молекуле белка. 4. Решение задач на определение последовательности аминокислот в молекуле белка в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК		
ОК 02 ОК 04	Тема 1.7 Неклеточные формы жизни		1. Фронтальный опрос 2. Подготовка устных сообщений с презентацией (вирусные и бактериальные заболевания. Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков)		
ОК 02	Тема 1.8 Обмен веществ и превращение энергии в клетке		1. Фронтальный опрос		

			<p>2. Заполнение сравнительной таблицы характеристик типов обмена веществ</p> <p>3. Выполнение и защита лабораторной работы «Каталитическая активность ферментов в живых тканях»</p>		
ОК 02 ОК 04	Тема 1.9. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз		<p>1. Обсуждение по вопросам лекции.</p> <p>2. Подготовка устных сообщений с презентацией (Биологический смысл мейоза. Эффекты мейоза. Мейоз в жизненном цикле организмов).</p> <p>3. Разработка ленты времени жизненного цикла</p>		
	<b>Раздел 2. Строение и функции организма</b>			Контрольная работа «Строение и функции организма»	
ОК 02 ОК 04 ПК 3.2 ПК 3.7	Тема 2.1. Строение организма		<p>1. Оцениваемая профессионально – ориентированная дискуссия</p> <p>2. Подготовка и представление устных сообщений с презентацией</p>		

			(иммунитет, инфекционные заболевания, эпидемии, вакцинация) 3. Разработка ментальной карты тканей, органов и систем органов организмов с краткой характеристикой их функций		
ОК 02	Тема 2.2. Формы размножения организмов		1. Оцениваемая профессионально ориентированная дискуссия 2. Фронтальный опрос 3. Заполнение таблицы с краткой характеристикой и примерами форм размножения организмов.		
ОК 02 ОК 04	Тема 2.3. Онтогенез животных и человека		1. Фронтальный опрос 2. Выполнение и защита лабораторной работы «Выявление и описание признаков сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательство их эволюционного родства» 3. Тест 4. Исследовательская работа (проект)		

			5. Разработка ленты времени с характеристикой этапов онтогенеза отдельной группой животных и человека по микро группам		
OK 02 OK 04	Тема 2.4. Онтогенез растений		1. Фронтальный опрос по материалам лекции 2. Составление жизненных циклов растений по отделам (моховидные, хвощевидные, папоротникообразные, голосеменные, покрытосеменные)		
OK 02	Тема 2.5. Основные понятия генетики		1. Разработка глоссария		
OK 02 OK 04 ПК 4.4	Тема 2.6. Закономерности наследования		1. Фронтальный опрос 2. Тест по вопросам лекции 3. Решение практико – ориентированных задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно -, ди-, полигибридном и анализирующем		

			скрещивании, составление генотипических схем скрещивания		
OK 01 OK 02 ПК 6.1	Тема 2.7 Взаимодействие генов		1. Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при различных типах взаимодействия генов, составление генотипических схем скрещивания 2. Реферат 3. Разработка глоссария		
OK 01 OK 02 ПК 6.1	Тема 2.8 Сцепленное наследование признаков		1. Разработка глоссария 2. Решение практико – ориентированных задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания		
OK 01 OK 02	Тема 2.9 Генетика пола		1. Выполнение и защита лабораторной работы «Наследование признаков, сцепленных с полом. Решение		

			генетических задач (на взаимодействие генов и сцепленное с полом наследование)» 2. Разработка глоссария 3. Реферат		
OK 01 OK 02	Тема 2.10 Генетика человека		1. Тест 2. Разработка глоссария 3. Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков, используя методы генетики человека, составление генотипических схем скрещивания. 4. Подготовка устных сообщений с презентацией о наследственных заболеваниях человека		
OK 01 OK 02 OK 04	Тема 2.11 Закономерности изменчивости		1. Тест 2. Выполнение и защита лабораторной работы «Анализ фенотипической изменчивости: построение вариационного ряда и вариационной кривой»		

			3. Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания (по группам)		
OK 01 OK 02	Тема 2.12 Селекция организмов		1. Тест 2. Разработка глоссария 3. Выполнение и защита лабораторной работы «Изучение центров многообразия и происхождения культурных растений (по Н.И. Вавилову) 4. Решение задач на определение возможного возникновения наследственных признаков по селекции, составление генотипических схем скрещивания 5. Реферат		
	<b>Раздел 3. Теория эволюции</b>			Контрольная работа «Теоретические аспекты эволюции жизни на Земле»	

ОК 02 ОК 04	Тема 3.1 История эволюционного учения		1. Фронтальный опрос 2. Реферат 3. Разработка ленты времени развития эволюционного учения 4. Выполнение и защита лабораторной работы «Приспособление организмов к разным средам обитания (водной, наземно-воздушной, почвенной)		
ОК 02	Тема 3.2 Микроэволюция		1. Фронтальный опрос 2. Составление глоссария 3. Реферат Выполнение и защита лабораторных работ «Вид и его критерии», «Изучение морфологического критерия вида»		
ОК 02	Тема 3.3 Макроэволюция		1. Оцениваемая дискуссия 2. Разработка глоссария терминов 3. Презентация 4. Выполнение и защита лабораторной работы «Макроэволюция. Формы и основные направления макроэволюции (А.Н.		

			Северцов). Пути достижения биологического прогресса: ароморфоз, идиоадаптация, общая дегенерация. Методы изучения макроэволюции. Закон зародышевого сходства (Закон К. Бэра). Биогенетический закон (Э. Геккель, Ф. Мюллер). Общие закономерности (правила) эволюции		
OK 02 OK 04	Тема 3.4 Возникновение и развитие жизни на Земле		1. Фронтальный опрос 2. Подготовка и представление устного сообщения 3. Реферат 4. Выполнение и защита лабораторных работ «Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни», «Краткая история развития органического мира»		
OK 02 OK 04	Тема 3.5 Происхождение человека - антропогенез		1. Фронтальный опрос 2. Разработка лент времени и ментальных карт на выбор: «Эволюция		

			<p>современного человека», «Время и пути расселения человека по планете», «Влияние географической среды на морфологию и физиологию человека», «Человеческие расы», обсуждение</p> <p>3. Презентация 4. Реферат</p>		
	<b>Раздел 4. Экология</b>			Контрольная работа «Теоретические аспекты экологии»	
OK 02 OK 07	Тема 4.1 Экологические факторы и среды жизни		1. Выполнение и защита лабораторной работы «Составление схем передачи веществ и энергии (цепей питания и экологических пирамид)		
OK 01 OK 02 OK 07	Тема 4.2 Популяция, сообщества, экосистемы		1. Реферат 2. Составление схем круговорота веществ 3. Выполнение и защита лабораторной работы «Изучение и описание экосистем своей местности. Выявление типов взаимодействия разных видов данной экосистеме»		

<p>OK 01 OK 02 OK 07</p>	<p>Тема 4.3 Биосфера – глобальная экосистема</p>		<p>1. Оцениваемая дискуссия 2. Реферат 3. Презентация 4. Выполнение и защита лабораторной работы «Биосфера – живая оболочка Земли. Развитие представлений о биосфере в трудах В.И. Вернадского. Области биосферы и её состав. Живое вещество биосферы и его функции. Закономерности существования биосферы» 5. Решение практико – ориентированных расчётных задач на определение площади насаждений для снижения концентрации углекислого газа в атмосфере своего региона проживания</p>		
<p>OK 01 OK 02 OK 04 OK 07</p>	<p>Тема 4.4 Влияние антропогенных факторов на биосферу</p>		<p>1. Решение профессионально – ориентированных расчётных заданий по сохранению природных ресурсов своего региона проживания 2. Реферат 3. Презентация</p>		

OK 02 OK 04 OK 07	Тема 4.5 Влияние социально – экологических факторов на здоровье человека		1. Оцениваемая дискуссия 2. Выполнение и защита лабораторной работы «Умственная работоспособность. Овладение методами определения показателей умственной работоспособности, объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов 3. Реферат 4. Исследовательская работа (проект)		
	<b>Раздел 6. Биоэкологические исследования</b>			Представление результатов выполнения учебно – исследовательских проектов (выступление с презентацией)	
OK 01 OK 02 OK 04 OK 07	Тема 6.1 Основные методы биоэкологических исследований		1. Реферат 2. Исследовательская работа (проект)		
			3.		Промежуточная аттестация

### 3. Критерии оценивания формируемых компетенций

#### Критерии оценки учебной деятельности по биологии

Результатом проверки уровня усвоения учебного материала является отметка. При оценке знаний учащихся предполагается обращать внимание на правильность, осознанность, логичность и доказательность в изложении материала, точность использования биологической терминологии, самостоятельность ответа. Оценка знаний предполагает учёт индивидуальных особенностей учащихся, дифференцированный подход к организации работы.

Исходя из поставленных целей, учитывается:

- Правильность и осознанность изложения содержания, полноту раскрытия понятий, точность употребления научных терминов.
- Степень формирования интеллектуальных и общеучебных умений.
- Самостоятельность ответа.
- Речевую грамотность и логическую последовательность ответа.

#### Критерии оценки компьютерной презентации:

№ п/п	Критерии оценки	Баллы	Оценка
1	Компьютерная презентация соответствует целям и задачам дисциплины, содержание презентации полностью соответствует заявленной теме, рассмотрены вопросы по проблеме, слайды расположены логично, последовательно, завершается презентация четкими выводами.	5	Отлично
2	Компьютерная презентация соответствует целям и задачам дисциплины, содержание презентации полностью соответствует заявленной теме, заявленная тема раскрыта недостаточно полно, при оформлении презентации имеются недочеты.	4	Хорошо
3	Компьютерная презентация соответствует целям и задачам дисциплины, но её содержание не в полной мере соответствует заявленной теме, заявленная тема раскрыта недостаточно полно, нарушена логичность и последовательность в расположении слайдов.	3	Удовлетворительно
4	Презентация не соответствует целям и задачам дисциплины, содержание не соответствует заявленной теме и изложено не научным стилем.	2-0	Неудовлетворительно

### Критерии оценки рефератов, докладов, сообщений, конспектов:

№ п/п	Критерии оценки	Баллы	Оценка
1	Соответствие целям и задачам дисциплины, актуальность темы и рассматриваемых проблем, соответствие содержания заявленной теме, заявленная тема полностью раскрыта, рассмотрение дискуссионных вопросов по проблеме, сопоставлены различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, научность языка изложения, логичность и последовательность в изложении материала, количество исследованной литературы, в том числе новейших источников по проблеме, четкость выводов, оформление работы соответствует предъявляемым требованиям.	5	Отлично
2	Соответствие целям и задачам дисциплины, актуальность темы и рассматриваемых проблем, соответствие содержания заявленной теме, научность языка изложения, заявленная тема раскрыта недостаточно полно, отсутствуют новейшие литературные источники по проблеме, при оформлении работы имеются недочеты.	4	Хорошо
3	Соответствие целям и задачам дисциплины, содержание работы не в полной мере соответствует заявленной теме, заявленная тема раскрыта недостаточно полно, использовано небольшое количество научных источников, нарушена логичность и последовательность в изложении материала, при оформлении работы имеются недочеты.	3	Удовлетворительно
4	Работа не соответствует целям и задачам дисциплины, содержание работы не соответствует заявленной теме, содержание работы изложено не научным стилем.	2-0	Неудовлетворительно

### Критерии оценки контрольной работы:

№ п/п	Критерии оценки	Баллы	Оценка
1	<p>Контрольная работа представлена в установленный срок и оформлена в строгом соответствии с изложенными требованиями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– показан высокий уровень знания изученного материала по заданной теме, проявлен творческий подход при ответе на вопросы, умение глубоко анализировать проблему и делать обобщающие выводы;</li> <li>– работа выполнена грамотно с точки зрения поставленной задачи, т.е. без ошибок и недочетов или допущено не более одного недочета.</li> </ul>	5	Отлично
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>– контрольная работа представлена в установленный срок и оформлена в соответствии с изложенными требованиями;</li> <li>– показан достаточный уровень знания изученного материала по заданной теме, проявлен творческий подход при ответе на вопросы, умение анализировать проблему и делать обобщающие выводы;</li> <li>– работа выполнена полностью, но допущено в ней: <ul style="list-style-type: none"> <li>а) не более одной негрубой ошибки и одного недочета</li> <li>б) или не более двух недочетов.</li> </ul> </li> </ul>	4	Хорошо
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>– контрольная работа представлена в установленный срок, при оформлении работы допущены незначительные отклонения от изложенных требований;</li> <li>– показаны минимальные знания по основным темам контрольной работы;</li> <li>– выполнено не менее половины работы или допущены в ней <ul style="list-style-type: none"> <li>а) не более двух грубых ошибок,</li> <li>б) не более одной грубой ошибки и одного недочета,</li> <li>в) не более двух-трех негрубых ошибок,</li> <li>г) одна негрубая ошибка и три недочета,</li> <li>д) при отсутствии ошибок, 4–5 недочетов</li> </ul> </li> </ul>	3	Удовлетв орительно

4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- число ошибок и недочетов превосходит норму, при которой может быть выставлена оценка «удовлетворительно» или если правильно выполнено менее половины работы;</li> <li>- если обучающийся не приступал к выполнению работы или правильно выполнил не более 10 процентов всех заданий.</li> </ul>	2-0	Неудовлетворительно
---	--	-----	---------------------

### Критерии оценки практической работы:

№ № п/п	Критерии оценки	Баллы	Оценка
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя;</li> <li>- показан высокий уровень знания изученного материала по заданной теме;</li> <li>- проявлен творческий подход;</li> <li>- умение глубоко анализировать проблему и делать обобщающие практико – ориентированные выводы;</li> <li>- работа выполнена без ошибок и недочётов или допущено не более одного недочёта</li> </ul>	5	отлично
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практическое задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя;</li> <li>- показан хороший уровень владения изученным материалом по заданной теме;</li> <li>- работа выполнена полностью, но допущено в ней: <ul style="list-style-type: none"> <li>а) не более одной негрубой ошибки и одного недочёта;</li> <li>б) или не более двух недочётов.</li> </ul> </li> </ul>		
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практическое задание выполнено в установленный срок с частичным использованием рекомендаций преподавателя;</li> <li>- продемонстрированы минимальные знания по основным темам изученного материала;</li> <li>- выполнено не менее половины работы или допущены в ней: <ul style="list-style-type: none"> <li>а) не более двух грубых ошибок;</li> <li>б) не более одной грубой ошибки и одного недочёта;</li> </ul> </li> </ul>	3	Удовлетворительно

	в) не более двух-трёх негрубых ошибок; г) одна негрубая ошибка и три недочёта; д) при отсутствии ошибок, 4-5 недочётов		
4	-число ошибок и недочётов превосходит норму, при которой может быть выставлена оценка «удовлетворительно» или если правильно выполнено менее половины задания; - если обучающийся не приступал к выполнению задания или правильно выполнил не более 10% всех заданий.	2-0	Неудовлетворительно

### Критерии оценки устных ответов

№ п/п	Критерии оценки	Оценка
1	<p>1. Показывает глубокое и полное знание и понимание всего объёма программного материала; полное понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий, взаимосвязей.</p> <p>2. Умеет составить полный и правильный ответ, творчески применять полученные знания в незнакомой ситуации. Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагать учебный материал; давать ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; делать собственные выводы; формулировать точное определение и истолкование основных понятий, законов, теорий; при ответе не повторять дословно текст учебника; излагать материал литературным языком; правильно и обстоятельно отвечать на дополнительные вопросы преподавателя, самостоятельно и рационально использовать наглядные пособия, справочные материалы, учебник, дополнительную литературу, первоисточники; применять систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ; использование для доказательства выводов из наблюдений и опытов.</p> <p>3. Самостоятельно, уверенно и безошибочно применяет полученные знания в решении проблем на творческом уровне;</p>	Отлично

	<p>допускает не более одного недочёта, который легко исправляет по требованию учителя; имеет необходимые навыки работы с приборами, чертежами, схемами и графиками, сопутствующими ответу; записи, сопровождающие ответ, соответствуют требованиям.</p>	
2	<p>1. Показывает знания всего изученного программного материала. Даёт полный и правильный ответ на основе изученных теорий; незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, определения понятий дал неполные, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях из наблюдений и опытов; материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя; в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.</p> <p>2. Умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутрисубъектные связи. Применять полученные знания на практике в видоизменённой ситуации, соблюдать основные правила культуры устной речи и сопровождающей письменной, использовать научные термины.</p> <p>3. В основном правильно даны определения понятий и использованы научные термины.</p> <p>4. Ответ самостоятельный.</p> <p>5. Наличие неточностей в изложении биологического научного материала.</p> <p>6. Определения понятий неполные, допущены незначительные нарушения последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных</p>	Хорошо

	<p>терминов или в выводах и обобщениях.</p> <p>7. Связное и последовательное изложение; при помощи наводящих вопросов преподавателя восполняются сделанные пропуски.</p> <p>8. Наличие конкретных представлений и элементарных реальных понятий изучаемых биологических явлений.</p> <p>9. Понимание основных биологических взаимосвязей.</p> <p>10. При решении биологических задач сделаны второстепенные ошибки.</p>	
3	<p>1. Усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала.</p> <p>2. Материал излагает не систематизировано, фрагментарно, не всегда последовательно.</p> <p>3. Показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений; выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки.</p> <p>4. Допустил ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определения понятий дал недостаточно четкие.</p> <p>5. Не использовал в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, фактов, опытов или допустил ошибки при их изложении.</p> <p>6. Испытывает затруднения в применении знаний, необходимых для решения задач различных типов, при объяснении конкретных явлений на основе теорий и законов, или в подтверждении конкретных примеров практического применения теорий.</p> <p>7. Отвечает неполно на вопросы (упуская и основное), или воспроизводит содержание текста учебника, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте.</p> <p>8. Обнаруживает недостаточное понимание отдельных положений при воспроизведении текста учебника (записей, первоисточников) или отвечает неполно на вопросы преподавателя, допуская одну-две грубые</p>	Удовлетворительно

	<p>ошибки.</p> <p>9. Слабое знание биологической терминологии и номенклатуры, отсутствие практических навыков работы в области биологии (неумение пользоваться микроскопом, методом микроскопирования и т.д.).</p> <p>10. Скучны биологические представления, преобладают формалистические знания.</p> <p>11. Только при помощи наводящих вопросов обучающийся улавливает биологические связи.</p>	
4	<p>1. Не усвоил и не раскрыл основное содержание материала.</p> <p>2. Не делает выводов и обобщений.</p> <p>3. Не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов.</p> <p>4. Имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по образцу.</p> <p>5. При ответе (на один вопрос) допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи педагога.</p> <p>6. Не может ответить ни на один из поставленных вопросов.</p> <p>7. Полностью не усвоил материал.</p>	Неудовлетворительно

### Критерии оценки проекта

Критерий	Уровни сформированности навыков проектной деятельности	
	Базовый	Повышенный
<i>Самостоятельное приобретение знаний и решение проблем</i>	Работа в целом свидетельствует о способности самостоятельно с опорой на помощь руководителя ставить проблему и находить пути её решения; продемонстрирована	Работа в целом свидетельствует о способности самостоятельно ставить проблему и находить пути её решения; продемонстрировано свободное владение

	<p>способность приобретать новые знания и/или осваивать новые способы действий, достигать более глубокого понимания изученного</p>	<p>логическими операциями. Навыками критического мышления, умение самостоятельно мыслить; продемонстрирована способность на этой основе приобретать новые знания и/или осваивать новые способы действий достигать более глубокого понимания проблемы</p>
<i>Знание предмета</i>	<p>Продемонстрировано понимание содержания выполненной работы. В работе и в ответах на вопросы по содержанию работы отсутствуют грубые ошибки</p>	<p>Продемонстрировано свободное владение предметом проектной деятельности. Ошибки отсутствуют</p>
<i>Регулятивные действия</i>	<p>Продемонстрированы навыки определения темы и планирования работы. Работа доведена до конца и представлена комиссией; некоторые этапы выполнялись под контролем и при поддержке руководителя. При этом проявляются отдельные элементы самооценки и самоконтроля обучающегося</p>	<p>Работа тщательно спланирована и последовательно реализована, своевременно пройдены все необходимые этапы обсуждения и представления. Контроль и коррекция осуществлялись самостоятельно</p>
<i>Коммуникация</i>	<p>Продемонстрированы навыки оформления проектной работы и пояснительной записки, а также подготовки простой презентации. Автор отвечает на вопросы</p>	<p>Тема ясно определена и пояснена. Текст/сообщение хорошо структурированы. Все мысли выражены ясно, логично, последовательно, аргументированно. Работа вызывает интерес. Автор свободно отвечает на вопросы.</p>

**Таблица соответствия**

## балльно-рейтингового и отметочного контроля

Уровень сформированности компетенций	Сумма рейтинговых баллов	Традиционная оценка
Повышенный	90-100	Отлично
Базовый	75-89	Хорошо
Пороговый	60-74	Удовлетворительно
Недостаточный	Менее 60	Неудовлетворительно

### Критерии оценки дифференцированного зачёта:

Промежуточная аттестация осуществляется в виде дифференцированного зачёта.

Дифференцированный зачет – преследует цель оценить работу студента за семестр, полученные теоретические знания, их прочность, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.

№ п/п	Критерии оценки	Баллы	Оценка
1	<p>Обучающийся при ответе на все вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проявил глубокие, творческие способности в понимании изложении учебно-программного материала; показывает высокий уровень компетентности;</li> <li>- усвоил взаимосвязь основных понятий и дисциплин, их значение для приобретаемой профессии; анализирует основные понятия с точки зрения различных авторов, демонстрируя знание учебной, периодической и монографической литературы, законодательства в рамках тематики дисциплины и практики его применения;</li> <li>- показывает все сторонние и систематические знания теоретического материала; видит междисциплинарные связи;</li> </ul>	5	Отлично

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- профессионально, грамотно, последовательно, хорошим языком четко излагает материал, аргументировано формулирует выводы;</li> <li>- полно, грамотно и последовательно изложил ответы на все дополнительные вопросы и задания.</li> </ul>		
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- показывает достаточный уровень компетентности, знания лекционного материала, учебной и методической литературы, законодательства и практики его применения;</li> <li>- показывает полное, но недостаточно глубокое знание учебно-программного материала, допустил какие-либо неточности в ответах, свободно оперирует понятиями, методами оценки принятия решений;</li> <li>- имеет представление о междисциплинарных связях, увязывает знания, полученные при изучении различных дисциплин, умеет анализировать практические ситуации, но допускает некоторые погрешности;</li> <li>- уверенно и профессионально, грамотным языком, ясно, четко и понятно излагает состояние и суть вопроса; привлекается информативный и иллюстрированный материал, но при ответе допускает некоторые погрешности;</li> <li>- вопросы, задаваемые экзаменатором, не вызывают существенных затруднений. Допускается 1-2 незначительные ошибки.</li> </ul>	4	Хорошо
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- показывает поверхностные знания учебно-программного материала, при ответе отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами; однако в целом в полнее ориентируется в профилирующих для данной специальности дисциплинах;</li> <li>- владеет практическими навыками, но чувствует себя не уверенно при анализе междисциплинарных связей;</li> </ul>	3	Удовлетворительно

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- на поставленные вопросы отвечает не уверенно;</li> <li>- в ответе допущен ряд логических ошибок, аргументы привлекаются недостаточно веские;</li> <li>- ответ композиционно не выстроен, демонстрируется средний уровень владения литературным языком при формулировании тезисов и аргументов;</li> <li>- на поставленные комиссией вопросы затрудняется с ответами, показывает недостаточно глубокие знания.</li> </ul> <p>Допускается не более 3–4 ошибок.</p>		
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- не усвоил значительную часть учебно-программного материала или показывает крайне слабые знания учебного материала, низкий уровень компетентности;</li> <li>- демонстрирует крайне неуверенное изложение вопроса;</li> <li>- имеет слабый уровень профессиональных знаний, затрудняется при анализе практических ситуаций; не может привести примеры из реальной практики;</li> <li>- не уверенно и логически не последовательно излагает материал; в ответе присутствуют серьезные нарушения композиционные, речевые и нормативные;</li> <li>- неправильно отвечает на поставленные экзаменатором вопросы или затрудняется с ответом; отказывается от ответа.</li> </ul> <p>Ставится при наличии свыше пяти ошибок.</p>	2-0	Неудовлетворительно

#### 4. Контрольно-оценочные средства

Материалы оценочных средств для входного контроля **Вариант I.**

**Часть А. Выберите один верный ответ.**

**1. Кровь относится к типу тканей:**

- А) соединительная
- Б) нервная
- В) эпителиальная
- Г) мышечная

**2. К мышцам таза относятся**

- А) ягодичные
- Б) икроножные
- В) двуглавая
- Г) портняжная

**3. Дышать следует через нос, так как в носовой полости**

- А) происходит газообмен
- Б) образуется много слизи
- В) имеются хрящевые полукольца
- Г) воздух согревается и очищается

**4. При артериальном кровотечении следует**

- А) наложить шину
- Б) смазать рану иодом
- В) наложить жгут
- Г) приложить холодный компресс

**5. В организме человека гуморальную регуляцию осуществляют**

- А) нервные импульсы
- Б) химические вещества, воздействующие на органы через кровь
- В) химические вещества, попавшие в пищеварительный канал
- Г) пахучие вещества, попавшие в дыхательные пути

**6. Слюна человека содержит фермент, который расщепляет**

- А) крахмал
- Б) жиры
- В) белки
- Г) белки, жиры и углеводы

**7. Если у ребенка развивается заболевание рахит, то можно предположить нехватку витамина:**

- А) С
- Б) А
- В) Д
- Г) В

**8. Сахарный диабет развивается при недостатке:**

- А) адреналина
- Б) норадреналина
- В) инсулина

Г) гормона роста

**9. Серое вещество спинного мозга:**

- А) располагается внутри
- Б) состоит из тел нейронов и их дендритов
- В) состоит из нервных волокон
- Г) располагается снаружи

**10. За координацию движений отвечает отдел головного мозга**

- А) продолговатый
- Б) средний
- В) мозжечок
- Г) промежуточный

**11. Анализатор состоит из:**

- А) рецепторов и проводящих путей
- Б) проводящих путей и зоны коры
- В) зоны коры и рецепторов
- Г) рецепторов, проводящих путей и зоны коры больших полушарий

**12. Слепое пятно расположено в месте, где находятся (находится)**

- А) палочки
- Б) колбочки
- В) выход зрительного нерва
- Г) сосудистая оболочка

**13. В основании корня волос открываются**

- А) протоки сальных желез
- Б) протоки потовых желез
- В) нервные окончания
- Г) протоки лимфатических капилляров

**14. Соляная кислота, вырабатываемая клетками пищеварительных желез, входит в состав**

- А) сока поджелудочной железы
- Б) желудочного сока
- В) желчи
- Г) веществ, выделяемых печенью

**15. К заболеваниям органа слуха относится**

- А) крапивница
- Б) тугоухость
- В) катаракта
- Г) бельмо

**Часть В.**

**1. Установите соответствие между процессом пищеварения и отделом пищеварительного канала, в котором он протекает у человека**

Процесс пищеварения	Отдел пищеварительного тракта
А) опробование и измельчение пищи	1) ротовая полость

Б) первичное расщепление белков	2) желудок
В) всасывание питательных веществ микроворсинками эпителия	3) тонкий кишечник
Г) завершение расщепления белков, жиров и углеводов	
Д) первичное расщепление углеводов	

**2. Установите последовательность движения крови по большому кругу кровообращения у человека.**

- А) левый желудочек
- Б) капилляры
- В) правое предсердие
- Г) артерии
- Д) вены
- Е) аорта

**Часть С.**

1. Какова роль кожи в терморегуляции?
2. Каковы функции продолговатого мозга.

**Вариант 2.**

**Часть А. Выберите один верный ответ.**

**1. Способность клеток к быстрому размножению характерно для ткани:**

- А) мышечной
- Б) нервной
- В) соединительной
- Г) эпителиальной

**2. К мышцам бедра относятся**

- А) портняжная
- Б) трехглавая
- В) двуглавая
- Г) дельтовидная

**3. Голосовые связки у человека находятся в**

- А) гортани
- Б) носоглотке
- В) трахее
- Г) ротовой полости

**4. Большой круг кровообращения начинается в**

- А) правом предсердии
- Б) правом желудочке
- В) левом предсердии
- Г) левом желудочке

**5. Вегетативная (автономная) нервная система человека участвует в**

- А) осуществлении произвольных движений
- Б) восприятию зрительных, вкусовых и слуховых раздражителей
- В) регуляции обмена веществ и работы внутренних органов
- Г) формировании звуков речи

**6. Артерии – сосуды, по которым кровь движется:**

- А) к сердцу
- Б) от сердца
- В) с максимальной скоростью
- Г) с максимальным давлением

**7. Белки перевариваются**

- А) в ротовой полости
- Б) в желудке и двенадцатиперстной кишке
- В) только в желудке
- Г) только в двенадцатиперстной кишке

**8. Органы, выполняющие выделительную функцию:**

- А) легкие
- Б) мышцы
- В) почки
- Г) печень

**9. Для успешного образования гормона щитовидной железы необходим:**

- А) бром
- Б) иод
- В) водород
- Г) железо

**10. К центральной нервной системе относятся:**

- А) нервы
- Б) головной мозг
- В) нервные узлы
- Г) нервные импульсы

**11. Зрительная зона располагается в доле:**

- А) лобной
- Б) теменной
- В) затылочной
- Г) височной

**12. Слуховые рецепторы находятся в**

- А) среднем ухе
- Б) слуховом проходе
- В) улитке внутреннего уха
- Г) полукружных каналах внутреннего уха

**13. Функцией красного костного мозга является**

- А) кроветворение
- Б) опора
- В) защита
- Г) транспорт

**14. К заболеваниям органа зрения относится**

- А) карликовость
- Б) близорукость
- В) гигантизм
- Г) акромегалия

**15. Эпителиальная ткань состоит из**

- А) клеток с короткими и длинными отростками
- Б) длинных клеток с сократительным белком и одним или несколькими ядра
- В) плотно прилегающих друг к другу клеток
- Г) клеток со значительным количеством межклеточного вещества

**Часть В.**

1. Установите соответствие между характеристикой клеток крови и их принадлежностью к определенной группе

<b>Характеристика</b>	<b>Группа клеток</b>
А) не имеют постоянной формы	1) эритроциты
Б) не содержат ядра	2) лейкоциты
В) содержат гемоглобин	
Г) имеют форму двояковогнутого диска	
Д) способны к активному передвижению	
Е) способны к фагоцитозу	

2. Установите, в какой последовательности проходят световые лучи через структуры оптической системы глаза человека:

- А) стекловидное тело
- Б) зрачок
- В) роговица
- Г) хрусталик
- Д) сетчатка

**Часть С.**

- 1. В чем состоит барьерная функция печени?
- 2. Почему сердце работает всю жизнь, не утомляясь?

**Ключи:**

1 ВАРИАНТ:

**Часть А.**

1-А; 2- А; 3 – Г, 4 – В, 5 – Б, 6 – А, 7 – В, 8 – В, 9 – Б, 10 – В, 11 – Г, 12 – В, 13 –А, 14 – Б, 15 – Б.

**Часть В**

В1 . 12331

В2. АЕГБДВ

## **2 ВАРИАНТ:**

### **Часть А.**

1- Г, 2 – А, 3- А, 4 – Г, 5 – В, 6 – Б, 7 – Б, 8 – В, 9 – Б, 10 – Б, 11- В, 12 – В, 13 – А, 14 – Б, 15 – В.

### **Часть В**

В1. 211122

В2. ВБГАД

### **Критерии оценок:**

За каждый правильный ответ части А – 1 балл.

За ответ в части В максимальное количество - 2 балла.

Часть С – 3 балла в зависимости от правильности ответа.

«5» - 20 -25 баллов.

«4» - 16-19 баллов.

«3» - 12-15 баллов.

«2» - 11 и менее.

## **Материалы оценочных средств для текущего контроля ТЕСТ ПО**

### **ТЕМЕ 1.6 УЧЕНИЕ О КЛЕТКЕ. ПРОЦЕССЫ МАТРИЧНОГО СИНТЕЗА**

#### **1 вариант**

#### **Часть А**

**К каждому заданию части А дано несколько ответов, из которых только один верный. Выберите верный, по вашему мнению, ответ.**

А1 Наука, изучающая клетку называется

- |                 |                  |
|-----------------|------------------|
| 1). Физиологией | 3). Анатомией    |
| 2). Цитологией  | 4). Эмбриологией |

А2 Какой ученый увидел клетку с помощью своего микроскопа?

- |               |               |
|---------------|---------------|
| 1) М. Шлейден | 3). Р. Гук    |
| 2) Т. Шванн   | 4). Р. Вирхов |

А3 Элементарная биологическая система, способная к самообновлению, - это

- |                     |                                 |
|---------------------|---------------------------------|
| 1). Клеточный центр | 3). Подкожная жировая клетчатка |
|---------------------|---------------------------------|

2). Мышечное волокно сердца  
растения

4). Проводящая ткань

А4 К прокариотам относятся

- |              |                        |
|--------------|------------------------|
| 1). Элодея   | 3). Кишечная палочка   |
| 2) Шампиньон | 4). Инфузория-туфелька |

А5 Основным свойством плазматической мембраны является

- |                          |                                 |
|--------------------------|---------------------------------|
| 1). Полная проницаемость | 3). Избирательная проницаемость |
|--------------------------|---------------------------------|

2). Полная непроницаемость  
полупроницаемость

4). Избирательная

A6 Какой вид транспорта в клетку идет с затратой энергии

1). Диффузия

3). Пиноцитоз

2). Осмос

4). Транспорт ионов

A7 Внутренняя полужидкая среда клетки - это

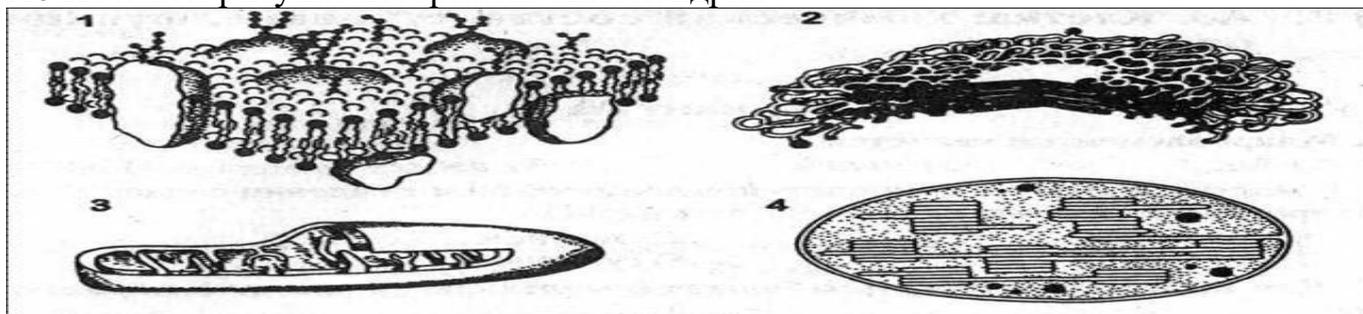
1). Нуклеоплазма

3). Цитоскелет

2). Вакуоль

4). Цитоплазма

A8 На каком рисунке изображена митохондрия



A9 В рибосомах в отличие от лизосом происходит

1). Синтез углеводов

3). Окисление нуклеиновых кислот

2). Синтез белков

4). Синтез липидов и углеводов

A10 Какой органоид принимает участие в делении клетки

1). Цитоскелет

4). Клеточный центр

2). Центриоль

5). Вакуоль

A11 Гаплоидный набор хромосом имеют

1). Жировые клетки

3). Клетки слюнных желез человека

2). Спорангии листа

4). Яйцеклетки голубя и воробья

A12 В состав хромосомы входят

1) ДНК и белок

3). РНК и белок

2) ДНК и РНК

4). Белок и АТФ

A13 Главным структурным компонентом ядра является

1). Хромосомы

3). Ядрышки

2). Рибосомы

4). Нуклеоплазма

A14 Грибная клетка, как и клетка бактерий

1) Не имеет ядерной оболочки

3). Не имеет хлоропластов

2) Имеет одноклеточное строение тела

4). Имеет неклеточный

мицелий

## Часть В

B1 Установите соответствие между особенностями строения, функцией и органоидом клетки

Особенности строения, функции

Органоид

А). Различают мембраны гладкие и шероховатые

1). Комплекс

Гольджи

Б). Образуют сеть разветвленных каналов и полостей

2). ЭПС

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензо" 57

- В). Образуют уплощенные цистерны и вакуоли  
 Г). Участвует в синтезе белков, жиров  
 Д). Формируют лизосомы

А	Б	В	Г	Д

**Выберите три верных ответа из шести**

В2 Дайте характеристику хлоропластам?

- 1). Состоит из плоских цистерн ДНК  
 2). Имеет одномембранное строение  
 3). Имеет двумембранное строение хлорофилл  
 4). Содержит свою молекулу  
 5). Участвуют в синтезе АТФ  
 6). На гранах располагается

В3 Чем растительная клетка отличается от животной клетки?

- 1). Имеет вакуоли с клеточным соком  
 2). Клеточная стенка отсутствует  
 3). Способ питания автотрофный  
 4). Имеет клеточный центр  
 5). Имеет хлоропласты с хлорофиллом  
 6). Способ питания гетеротрофный

**Часть С**

Дайте свободный развернутый ответ на вопрос.

С1 Какое значение для формирования научного мировоззрения имело создание клеточной теории?

С2 Какая взаимосвязь существует между ЭПС, комплексом Гольджи и лизосомами?

С3 Какое преимущество дает клеточное строение живым организмам?

С4 Найдите ошибки в приведенном тексте. Укажите номера предложений, в которых сделаны ошибки, исправьте их.

- 1). Бактерии гниения относят к эукариотическим организмам. 2). Они выполняют в природе санитарную роль, т.к. минерализуют органические веществ. 3). Эта группа бактерий вступает в симбиотическую связь с корнями некоторых растений. 4). К бактериям также относят простейших. 5). В благоприятных условиях бактерии размножаются прямым делением клетки.

**2 вариант**

**Часть А**

**К каждому заданию части А дано несколько ответов, из которых только один верный. Выберите верный, по вашему мнению, ответ.**

А1 Цитология – это наука, изучающая

- 1). Тканевый уровень организации живой материи

2). Организменный уровень организации живой материи

3). Клеточный уровень организации живой материи

4) Молекулярный уровень организации живой материи

A2 Создателями клеточной теории являются?

1). Ч. Дарвин и А. Уоллес

3). Р. Гук и Н. Грю

2). Г. Мендель и Т. Морган

4). Т. Шванн и М. Шлейден

A3 Элементарная биологическая система, обладающая способностью поддерживать постоянство своего химического состава, это

1). Мышечное волокно

3). Гормон щитовидной железы

2). Аппарат Гольджи

4). Межклеточное вещество

A4 К прокариотам **не** относятся

1). Цианобактерии

3). Кишечная палочка

2). Клубеньковые бактерии

4). Человек разумный

A5 Плазматическая мембрана состоит из молекул

1). Липидов

3). Липидов, белков и

углеводов

2). Липидов и белков

4). Белков

A6 Транспорт в клетку твердых веществ называется

1). Диффузия

3). Пиноцитоз

2) Фагоцитоз

4). Осмос

A7 Цитоплазма выполняет функции

1). Обеспечивает тургор

3). Участвует в удалении

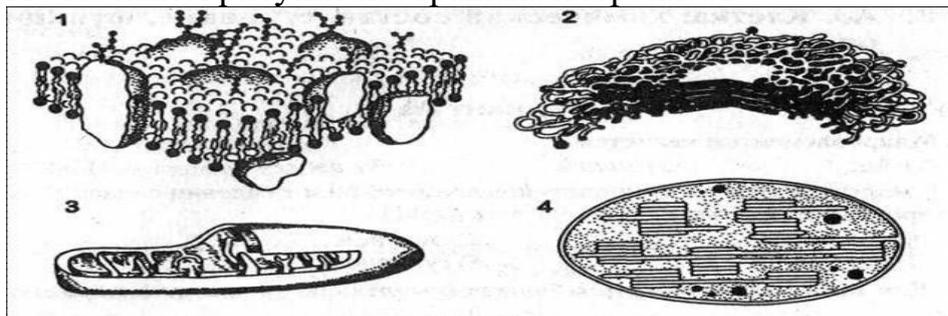
веществ

2). Выполняет защитную функцию

4). Место нахождения органоидов

клетки

A8 На каком рисунке изображена хлоропласт



A9 Митохондрии в клетке выполняют функцию

1). Окисления органических веществ до неорганических

2). Хранения и передачи наследственной информации

3). Транспорта органических и неорганических веществ

4). Образования органических веществ из неорганических с использованием света

A10 В лизосомах, в отличие от рибосом происходит

1). Синтез углеводов

3). Расщепление питательных веществ

2). Синтез белков

4). Синтез липидов и углеводов

A11 Одинаковый набор хромосом характерен для

- 1). Клеток корня цветкового растения
- 2). Корневых волосков
- 3). Клеток фотосинтезирующей ткани листа
- 4). Гамет мха

A12. Место соединения хроматид в хромосоме называется

- 1). Центриоль
- 2). Центромера
- 3). Хроматин
- 4). Нуклеоид

A13 Ядрышки участвуют

- 1). В синтезе белков
- 2) В синтезе р-РНК
- 3). В удвоении хромосом
- 4) В хранении и передаче наследственной информации

A14 Отличие животной клетки от растительной заключается в

1. Наличие клеточной оболочки из целлюлозы
2. Наличие в цитоплазме клеточного центра
3. Наличие пластид
4. Наличие вакуолей, заполненных клеточным соком

### Часть В

B1 Установите соответствие между особенностями строения, функцией и органоидом клетки

Особенности строения, функции

Органоид

- А). Содержит пигмент хлорофилл
- Б). Осуществляет энергетический обмен в клетке
- В). Осуществляет процесс фотосинтеза
- Г). Внутренняя мембрана образует складки - кристы
- Д). Основная функция – синтез АТФ

- 1). Митохондрия
- 2). Хлоропласт

А	Б	В	Г	Д

Выберите три верных ответа из шести

B2 Дайте характеристику комплексу Гольджи

- 1). Состоит из сети каналов и полостей
- 2). Состоит из цистерн и пузырьков
- 3). Образуются лизосомы
- 4). Участвует в упаковке веществ
- 5) Участвует в синтезе АТФ
- 6). Участвует в синтезе белка

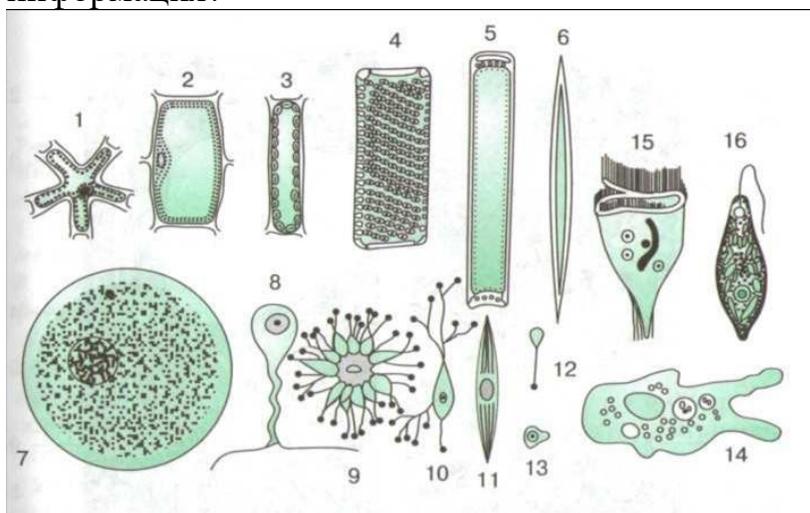
B3 Выберите три признака прокариотической клетки?

- 1). Имеется ядро
- 2). Клеточная стенка представлена муреином или пектином
- 3). Наследственный аппарат располагается в цитоплазме клетки
- 4) Имеет клеточный центр
- 5). Имеет хлоропласты с хлорофиллом
- 6). В цитоплазме располагаются рибосомы

## Часть С

Дайте свободный развернутый ответ на вопрос.

С1 Проанализируйте рисунок, на котором изображены различные эукариотические клетки. О чем Вам говорит предложенная в нем информация?



С2 Общая масса митохондрий по отношению к массе клеток различных органов крысы составляет в поджелудочной железе – 7,9%, в печени – 18,4%, в сердце – 35,8%. Почему в клетках этих органов различное содержание митохондрий?

С3 Сравните между собой одноклеточный и многоклеточный организм. Кто из них имеет преимущество и в чем оно выражается?

С4 Найдите ошибки в приведенном тексте. Укажите номера предложений, в которых сделаны ошибки, исправьте их.

1). Все бактерии по способу питания являются гетеротрофами. 2). Азотфиксирующие бактерии обеспечивают гниение мертвых органических веществ в почве. 3). К группе азотфиксаторов относят клубеньковых бактерий. 4). Бобовые растения за счет поступающих в их клетку связанного азота синтезируют белок. 5). Группа сапротрофных бактерий используют для метаболизма энергию от окисления неорганических соединений, поступающих в клетки из среды.

## Ответы на тесты 1 вариант

### Часть А

<b>A1</b>	<b>A2</b>	<b>A3</b>	<b>A4</b>	<b>A5</b>	<b>A6</b>	<b>A7</b>
<b>2</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
<b>A8</b>	<b>A9</b>	<b>A10</b>	<b>A11</b>	<b>A12</b>	<b>A13</b>	<b>A14</b>
<b>3</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>3</b>

### Часть В

<b>B1</b>	<b>B2</b>	<b>B3</b>
-----------	-----------	-----------

<b>22121</b>	<b>346</b>	<b>135</b>
--------------	------------	------------

**Часть С**

**С1.** Клеточная теория – свидетельство того, что растения и животные имеют единое происхождение. Клеточная теория послужила одной из предпосылок возникновения теории эволюции Ч. Дарвина.

**С2.** Синтезированные на мембранах ЭПС белки. Полисахариды, жиры транспортируются к комплексу Гольджи, конденсируются внутри его структур и «упаковываются» в виде секрета, готового к выделению. Здесь же формируются и лизосомы, участвующие во внутриклеточном пищеварении.

**С3.** Каждая клетка выполняет отдельную функцию и при повреждении одной клетки- других этот процесс не затрагивает и функционирование клеток не прекращается.

**С4.** 1) Бактерии относятся к прокариотическим организмам. 3) Эта группа бактерий не вступает в симбиотическую связь с корнями некоторых растений, это свойство характерно для клубеньковых (азотфиксирующих) бактерий. 4) Простейшие организмы относятся к одноклеточным организмам.

**2 вариант**

**Часть А**

<b>A1</b>	<b>A2</b>	<b>A3</b>	<b>A4</b>	<b>A5</b>	<b>A6</b>	<b>A7</b>
<b>3</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>
<b>A8</b>	<b>A9</b>	<b>A10</b>	<b>A11</b>	<b>A12</b>	<b>A13</b>	<b>A14</b>
<b>4</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>

**Часть В**

<b>B1</b>	<b>B2</b>	<b>B3</b>
<b>21211</b>	<b>234</b>	<b>236</b>

**Часть С**

**С1.** На данном рисунке изображены различные эукариотические клетки как одноклеточных, так и многоклеточных растений и животных. Типичной клетки в природе не существует, но все эукариотические клетки гомологичны, и у тысяч различных типов клеток можно выделить общие черты строения. Каждая клетка состоит из неразрывно связанных между собой частей: плазматической мембраны, ядра и цитоплазмы с органоидами.

**С2.** Разное количество митохондрий в клетках связано с количеством энергии АТФ, которое затрачивается на выполнение органом работы. Исходя из анализа данных можно сделать вывод, что большая работа выполняется сердцем.

**С3.** Одноклеточный организм исполняет все функции, присущие целому организму. Поэтому гибнет клетка-гибнет весь организм. У

многоклеточного организма клетки специализированы по своим функциям и гибель клетки не вызывает гибели целого организма.

С4. 1). Для бактерий характерны не только гетеротрофный, но автотрофный способы питания. 2) Азотфиксирующие бактерии являются симбионтами. 5) Сапротрофные бактерии являются гетеротрофами, а не автотрофами.

## ТЕСТ ПО ТЕМЕ 2.3 ОНТОГЕНЕЗ ЖИВОТНЫХ И ЧЕЛОВЕКА

### **1. Почкование — пример размножения:**

1. Бесполого
2. Полового
3. Спорового
4. Вегетативного

### **2. Неподвижные половые клетки, богатые запасными питательными веществами:**

1. споры
2. яйцеклетки
3. сперматозоиды
4. спермии

### **3. В результате мейоза из одной диплоидной клетки получается:**

1. две с диплоидным набором хромосом
2. четыре с диплоидным набором хромосом
3. четыре с гаплоидным набором хромосом
4. две с гаплоидным набором хромосом

### **4. Бесполом путем часто размножаются:**

1. земноводные
2. насекомые
3. кишечнополостные
4. ракообразные

### **5. Конъюгация и кроссинговер в клетках животных происходят:**

1. в процессе митоза
2. при почковании
3. при партеногенезе
4. при гаметогенезе

### **6. Как называется явление, при котором мужские и женские половые клетки развиваются на одном организме?**

1. гермафродитизм
2. гаметогенез
3. гетерогаметность
4. партеногенез

### **7. Из какого зародышевого листка образуется нервная система и кожа**

## **ЖИВОТНЫХ**

1. мезодермы
2. энтодермы
3. эктодермы
4. бластомеров

**8. Назовите форму размножения, когда происходит формирование выроста уматеринской клетки или организма, который затем отделяется и превращается в самостоятельный организм?**

1. спорообразование
2. почкование
3. партеногенез
4. клонирование

**9. Сестринские хроматиды начинают расходиться к полюсам клетки в стадии:**

1. Профазы
2. метафазы
3. анафазы
4. интерфазы

**10. Двойной набор хромосом:**

1. диплоидный
2. гаплоидный
3. гомозиготный
4. гетерозиготный

**11. Какая стадия эмбрионального развития позвоночных животных представлена множеством неспециализированных клеток?**

1. бластула
2. двухслойная гастрюла
3. ранняя нейрула
4. поздняя нейрула

**12. Процесс слияние половых клеток, с восстановлением диплоидного набора хромосом, называется:**

1. Размножение
2. Оплодотворение
3. Онтогенез
4. Овогенез

**13. Оплодотворение, происходящее в половых путях самки, называется**

1. Внутреннее
2. Внешнее
3. Смешанное
4. Двойное

**14. При слиянии спермия с центральной клеткой восстанавливается набор хромосом:**

1. двойной
2. тройной

3. одинарный

**15. Период индивидуального развития, продолжающийся до окончания полового созревания, называется**

1. ювенильный
2. пубертатный
3. старение

**16. В результате какого процесса в клетках вдвое уменьшается набор хромосом**

1. мейоза
2. митоза
3. оплодотворения
4. амитоза

**17. Конъюгация хромосом – это сближение двух гомологичных хромосом в процессе**

1. митоза
2. мейоза
3. амитоза
4. оплодотворения

**18. Фаза деления клетки, в которой возможна спирализация, укорочение и утолщение хромосом – это:**

1. анафаза
2. профаза
3. метафаза
4. телофаза

**19. Когда определяется пол человека?**

1. при образовании половых клеток
2. при образовании у плода половых органов
3. при слиянии половых клеток и образовании зиготы
4. при рождении ребенка

**20. Какой период жизни организма продолжается до окончания полового созревания?**

1. период старения
2. пубертатный период
3. ювенильный период
4. постэмбриональный период

**21. В сельскохозяйственной практике часто используют вегетативный способ размножения растений, чтобы:**

1. добиться наибольшего сходства потомства с родительским организмом
2. добиться наибольшего различия между потомством и исходными формами
3. повысить устойчивость растений к вредителям
4. повысить устойчивость растений к болезням

**22. Дочерний организм в большей степени отличается от родительских организмов при размножении:**

1. вегетативном

2. при помощи спор
3. половом
4. почкованием

**23. Хроматидами называются**

1. перетяжки в хромосомах, к которым прикрепляются нити веретена деления
2. половинки хромосом, которые расходятся во время митоза
3. слившиеся гомологичные хромосомы при мейозе
4. деспирализованные, невидимые в микроскоп хромосомы

**24. Кроссинговер – обмен генетической информацией между гомологичными хромосомами, характерен для процесса**

1. профазы первого деления мейоза
2. профазы второго деления мейоза
3. митоза
4. метафазы первого деления мейоза

**25. Определите тип индивидуального развития кошек, учитывая, что у них рождаются котята, похожие на родителей**

1. зародышевое развитие
2. послезародышевое развитие
3. прямое развитие
4. развитие с превращением

**26. Из мезодермы развивается:**

1. головной мозг
2. сердце
3. печень
4. кожа

**27. Назовите стадию сперматогенеза, во время которой происходит увеличение числа диплоидных клеток путем митоза.**

1. стадия созревания
2. стадия размножения
3. стадия формирования
4. стадия роста

**28. Сколько полноценных яйцеклеток образуется из каждой диплоидной клетки в ходе овогенеза?**

1. 1
2. 2
3. 3
4. 4

**29. В процессе митоза в отличие от мейоза образуется:**

1. женские гаметы
2. соматические клетки
3. мужские половые клетки
4. хромосомы

**30. Редупликация молекулы ДНК происходит**

1. в интерфазе

2. в профазе
3. в метафазе
4. в анафазе

**31. В процессе мейоза в отличие от митоза образуются**

1. зигота
2. соматические клетки
3. хромосомы
4. половые клетки

**32. Какой набор хромосом содержится в клетке в конце стадии размножения при гаметогенезе у человека?**

1. гаплоидный
2. диплоидный
3. триплоидный
4. тетраплоидный

**33. Соматическая клетка кожи человека содержит 46 хромосом. Сколько хромосом будет содержаться в каждой из ее дочерних клеток, образовавшихся в результате двух митотических делений этой соматической клетки?**

1. 23
2. 46
3. 92
4. 138

**34. Назовите стадию сперматогенеза, во время которой происходит мейоз**

1. стадия созревания
2. стадия размножения
3. стадия формирования
4. стадия роста

**35. Сколько полноценных сперматозоидов образуется из каждой диплоидной клетки, вступающей в мейоз?**

1. 1
2. 2
3. 3
4. 4

**36. Что характерно для бесполого размножения?**

1. потомство имеет гены только одного материнского организма
2. потомство генетически отличается от родительских организмов
3. в образовании потомства участвует одна особь
4. в образовании потомства обычно участвуют две особи

**37. Какой набор хромосом имеют гаметы?**

1.  $4c$
2.  $2n2c$
3.  $n2c$
4.  $nc$

**38. Характерные черты бесполого размножения:**

1. участвует гермафродитная особь
2. участвуют две особи
3. половые клетки не образуются
4. зародыш развивается из зиготы

**39. Не является видом бесполого размножения:**

1. фрагментация
2. почкование
3. образование плодов и семян
4. образование клубней, луковиц

**40. Что характерно для полового размножения?**

1. потомство имеет гены только одного материнского организма
2. потомство генетически отличается от родительских организмов
3. в образовании потомства участвует одна особь
4. в образовании потомства обычно участвуют две особи

**41. Какой набор хромосом имеют гаметоциты 2-го порядка после первого деления мейоза?**

1.  $2n4c$
2.  $2n2c$
3.  $n2c$
4.  $nc$

**42. Образование ядрышка и ядерной оболочки происходит в:**

1. профазе
2. метафазе
3. анафазе
4. телофазе

**43. Деление цитоплазмы происходит в:**

1. профазе
2. метафазе
3. анафазе
4. телофазе

**44. Сближение гомологичных хромосом это:**

1. митоз
2. конъюгация
3. кроссинговер
4. редупликация

**45. Индивидуальное развитие организмов называется:**

1. эмбриогенезом
2. филогенезом
3. онтогенезом
4. партеногенезом

**46. На какой стадии эмбрионального развития закладывается мезодерма?**

1. дробление
2. гастрюла

3. бластула

4. нейрула

**47. Период подготовки клетки к делению называется:**

1. Анафаза

2. Интерфаза

3. Телофаза

4. Метафаза

**48. Из эктодермы развивается:**

1. кишечник

2. органы выделения

3. спинной мозг

4. мышцы

**49. Из энтодермы развивается:**

1. поджелудочная железа

2. костный скелет

3. половая система

4. органы чувств

**50. Бластомеры образуются в процессе:**

1. оплодотворения

2. гаметогенеза

3. дробления

4. органогенеза

**51. Гастрюла – это стадия развития зародыша:**

1. однослойного

2. двухслойного

3. многослойного

4. четырехслойного

**52. У млекопитающих животных и человека в процессе оплодотворения происходит:**

1. слияние ядер сперматозоида и яйцеклетки

2. формирование у зародыша трёх зародышевых листков

3. деление яйцеклетки

4. передвижение сперматозоидов в половых путях

**53. Индивидуальное развитие любого организма от момента оплодотворения до завершения жизнедеятельности – это:**

1. филогенез

2. онтогенез

3. партеногенез

4. эмбриогенез

**54. Значение оплодотворения состоит в том, что в зиготе:**

1. увеличивается запас питательных веществ и воды

2. увеличивается масса цитоплазмы

3. вдвое увеличивается число митохондрий и хлоропластов

4. объединяется генетическая информация родительских организмов

**55. В эмбриональном развитии хордового животного органогенез начинается с:**

1. митотического деления зиготы
2. формирования однослойного зародыша
3. возникновения первых бластомеров
4. образования нервной трубки

**56. На стадии бластулы зародыш животного имеет полость и**

1. один слой клеток
2. два слоя клеток
3. эпителиальную ткань
4. соединительную ткань

**57. Клетки, образующиеся на начальном этапе дробления зиготы, называют**

1. гаплоидными
2. эктодермальными
3. гаметами
4. бластомерами

**58. В ходе эмбрионального развития органогенез приводит к образованию**

1. зародышевых листков
2. трехслойного зародыша
3. двуслойного зародыша
4. систем органов зародыша

**59. Какой способ деления клеток наблюдается при дроблении зиготы?**

1. репликация
2. мейоз
3. амитоз
4. митоз

**60. Развитие организма животного, включающее зиготу, бластулу, гастролу, нейрулу, органогенез, называют**

1. эмбриональным
2. постэмбриональным
3. с полным превращением
4. с неполным превращением

**61. Индивидуальное развитие организма от зиготы до смерти называют**

1. эмбриогенезом
2. филогенезом
3. онтогенезом
4. ароморфозом

**62. Особенность специализированных клеток – гамет, в отличие от соматических, состоит в том, что они**

1. диплоидные
2. гаплоидные
3. гибридные
4. гетерозиготные

**63. Назовите вид гаметогенеза, во время которого из одной диплоидной клетки в результате мейоза образуется 4 полноценные гаплоидные гаметы.**

1. сперматогенез
2. овогенез

**64. Органогенез – это процесс формирования в онтогенезе**

1. зародышевых листков
2. зачатков органов и тканей
3. бластулы
4. гастролулы

**65. Двуслойный зародыш, состоящий из эктодермы и энтодермы, представляет собой стадию эмбрионального развития животных –**

1. гастролулу
2. бластулу
3. нейрулу
4. зиготу

**66. Поверхностный слой гастролулы образован клетками**

1. эктодермы
2. энтодермы
3. мезодермы
4. эпителия

**67. Бластула представляет собой**

1. личинку
2. зародыш
3. клетку
4. зиготу

**68. Какой из факторов в большей мере говорит о генетическом контроле за дифференциацией клеток в эмбриогенезе:**

1. во всех соматических клетках организма содержится одинаковая генетическая информация
2. в каждой отдельной клетке используется только часть генетической информации
3. между клетками существует механическая и гормональная связь

**69. При образовании бластулы её клетки:**

1. делятся и растут
2. не делятся, но растут
3. делятся и не растут

**70. Какой вариант ответа наиболее точный? Онтогенез включает этапы:**

1. эмбриональный и постэмбриональный
2. эмбриональный, постэмбриональный, старение и смерть
3. эмбриональный, постэмбриональный, период развития взрослого организма
4. эмбриональный, постэмбриональный, репродуктивный, старение и смерть

**71. Стадия бластулы – это:**

1. рост клеток
2. многократное дробление зиготы
3. деление клетки пополам
4. увеличение зиготы в размерах

**72. Какой тип постэмбрионального развития характерен для большинства млекопитающих?**

1. полное превращение
2. прямое
3. непрямое
4. неполное превращение

**73. Ослабление конкуренции между родителями и потомством способствует развитие организма**

1. зародышевое
2. историческое
3. прямое
4. непрямое

**74. Тип развития майского жука:**

1. внутриутробный
2. прямой
3. не прямой
4. плацентарный

**75. Какие из перечисленных животных развиваются непрямым путем (с метаморфозом)?**

1. птицы
2. амфибии
3. млекопитающие
4. рептилии

**76. Какой период развития живого организма сопровождается наиболее интенсивным ростом?**

1. период старения
2. пубертатный период
3. ювенильный период
4. постэмбриональный период

**77. На сколько основных периодов делится постэмбриональный период?**

1. 1
2. 2
3. 3
4. 4

**78. Когда начинается постэмбриональный период?**

1. с момента выхода организма из яйцевых оболочек или из организма матери
2. с момента производства организмом первого потомства
3. с момента прохождения организмом метаморфоза
4. с момента полового созревания организма

**79. Что характерно для непрямого развития?**

1. тип развития, который встречается у млекопитающих
2. новорожденная особь внешне похожа на взрослую
3. развитие сопровождается метаморфозами
4. тип развития, который встречается у птиц

**80. Сколько молекул ДНК находится в каждой хромосоме во время анафазы митоза?**

1. 1
2. 2
3. 3
4. 4

**Критерии оценки:**

*Критерии оценки тестовых заданий с помощью коэффициента усвоения K*

$K = A/P$ , где A – число правильных ответов в тесте  
P – общее число ответов

<b>Коэффициент K</b>	<b>Оценка</b>
<b>0,9-1</b>	<b>«5»</b>
<b>0,7-0,89</b>	<b>«4»</b>
<b>0,5-0,69</b>	<b>«3»</b>
<b>Меньше 0,5</b>	<b>«2»</b>

**ТЕСТ ПО ТЕМЕ 2.6 ЗАКОНОМЕРНОСТИ НАСЛЕДОВАНИЯ**

**Вариант 1**

**Выберите правильный ответ.**

**1. Организм, в генотипе которого содержатся разные аллели одного гена, называют:**

- А) гомозиготным;
- Б) гетерозиготным;
- В) рецессивным.

**2. Как называл Г.Мендель признаки, не проявляющиеся у гибридов первого поколения:**

- А) рецессивными;
- Б) доминантными;
- В) гомозиготными.

**3. Укажите генотип человека, если по фенотипу он светловолосый и голубоглазый (рецессивные признаки):**

- А) ААВВ;
- Б) АаВв;

В) аавв.

**4. У особи с генотипом Аавв образуются гаметы:**

А) АВ, вв;

Б) АВ, ав;

В) Аа, вв.

**5. При самоопылении гетерозиготного высокорослого растения гороха (высокий стебель – А) доля карликовых форм равна:**

А) 25%;

Б) 50%;

В) 75%.

**6. Сколько пар альтернативных признаков изучают при моногибридном скрещивании:**

А) одну;

Б) две;

В) три.

**7. При скрещивании двух морских свинок с черной шерстью (доминантный признак) получено потомство, среди которого особи с белой шерстью составили 25%. Каковы генотипы родителей:**

А) АА х АА;

Б) Аах АА;

В) АахАа.

**8. Если гены, отвечающие за развитие нескольких признаков, расположены в одной хромосоме, то проявляется закон:**

А) расщепления;

Б) неполного доминирования;

В) сцепленного наследования.

**9. При скрещивании черного кролика (Аа) с черным кроликом (Аа) в первом поколении получится кроликов:**

А) 100% черные;

Б) 50% черных, 50% белых;

В) 75% черных и 25% белых.

**10. У особи с генотипом АаВв образуются гаметы:**

А) АВ, ав;

Б) Аа, Вв;

В) АВ, Ав, аВ, ав.

**11. Правило единообразия первого поколения проявится, если генотип одного из родителей аавв, а другого:**

А) ААВв;

Б) ААВВ;

В) АаВв.

## Вариант 2

### **Выберите правильный ответ.**

**1. Парные гены гомологичных хромосом называют:**

- А) неаллельными;
- Б) аллельными;
- В) сцепленными.

**2. Совокупность генов, которую организм получает от родителей, называют:**

- А) наследственность;
- Б) фенотип;
- В) генотип.

**3. Каковы генотипы гомозиготных родительских форм при моногибридном скрещивании:**

- А) Аа, Аа;
- Б) ВВ, вв;
- В) Аа, аа.

**4. Наличие в гамете одного гена из каждой пары аллелей – это цитологическая основа:**

- А) закона сцепленного наследования;
- Б) закона независимого наследования;
- В) гипотезы чистоты гамет.

**5. Как обозначаются генотипы особей при дигибридном скрещивании:**

- А) ВВВВ х АаАа;
- Б) АаВв х АаВв;
- В) Аааа х ВВВв.

**6. Какой фенотип можно ожидать у потомства двух морских свинок с белой шерстью (рецессивный признак):**

- А) 100% белые;
- Б) 25% белых и 75% черных;
- В) 50% белых и 50% черных.

**7. Определите генотип родительских растений гороха, если при их скрещивании образовалось 50% растений с желтыми и 50% - с зелеными семенами (рецессивный признак):**

- А) Аахаа;
- Б) АахАа;
- В) ААхАа.

8. Какова вероятность рождения высоких детей у гетерозиготных родителей с низким ростом (низкорослость доминирует над высоким ростом):

- А) 0%;
- Б) 50%;
- В) 25%.

9. В результате скрещивания растений ночной красавицы с белыми и красными цветками получили потомство с розовыми цветками, так как наблюдается:

- А) промежуточное наследование;
- Б) явление полного доминирования;
- В) сцепленное наследование признаков.

10. При скрещивании кроликов с мохнатой и гладкой шерстью все крольчата в потомстве имели мохнатую шерсть. Какая закономерность наследования проявилась при этом:

- А) неполное доминирование;
- Б) независимое распределение признаков;
- В) единообразии первого поколения.

11. При скрещивании гетерозиготы с гомозиготой доля гомозигот в потомстве составит:

- А) 0%;
- Б) 25%;
- В) 50%.

**Ответы:**

*Вариант 1:* 1б; 2а; 3в; 4б; 5а; 6а; 7в; 8в; 9в; 10в; 11б.

*Вариант 2:* 1б; 2в; 3б; 4в; 5б; 6а; 7а; 8в; 9а; 10в; 11в.

## ТЕСТ ПО ТЕМЕ 2.10 ГЕНЕТИКА ЧЕЛОВЕКА

Выберите один вариант ответа.

1. Основные методы изучения генетики человека:

- А) гибридологический;
- Б) генеалогический;
- В) клинический;
- Г) пренатальный, морфологический.

2. Трудности изучения генетики человека:

- А) большое количество хромосом;
- Б) маленькая плодовитость;

- В) невозможно формировать необходимую схему брака;  
Г) все ответы верны.
- 3. Основным методом генетики человека является:**  
А) исторический;  
Б) гибридологический;  
В) генеалогический;  
Г) морфологический.
- 4. Метод составления и анализа родословной впервые был предложен:**  
А) Г. Менделем;  
Б) Т. Морганом;  
В) Ф. Гальтоном;  
Г) Н. Бочковым.
- 5. Метод, который позволяет выяснить характер наследования признака, тип наследования, вероятность проявления анализируемого признака у потомства, называется:**  
А) гибридологическим;  
Б) генеалогическим;  
В) клиническим;  
Г) биохимическим.
- 6. Признак, который встречается в родословной часто, с одинаковой частотой у мужчин и женщин, в каждом поколении, у больных детей всегда один из родителей болен, наследуется:**  
А) сцеплено с X-хромосомой;  
Б) сцеплено с Y-хромосомой;  
В) аутосомно-доминантно;  
Г) аутосомно-рецессивно.
- 7. Признак, который встречается в родословной редко, с одинаковой частотой у мужчин и женщин, не в каждом поколении, у больных детей могут быть здоровые родители, наследуется:**  
А) сцеплено с X-хромосомой;  
Б) сцеплено с Y-хромосомой;  
В) аутосомно-доминантно;  
Г) аутосомно-рецессивно.
- 8. Признаки, которые встречаются в равной степени, как у мужчин, так и у женщин, являются:**  
А) голандрическими;  
Б) сцепленными с полом;  
В) аутосомными;  
Г) доминантными.
- 9. Признаки, которые встречаются чаще у мужчин или у женщин, являются:**  
А) голандрическими;

- Б) сцепленными с полом;  
В) аутосомными;  
Г) доминантными.
- 10. Признак, который проявляется в каждом поколении, чаще отмечается у женщин, при больном отце, отмечается у всех его дочерей, называется:**  
А) голандрическим;  
Б) сцепленным с полом;  
В) аутосомным;  
Г) доминантным, сцепленным с X-хромосомой.
- 11. Признак, проявляющийся у детей, родители которых им не обладают, является:**  
А) рецессивным;  
Б) сцепленным с полом;  
В) голандрическим;  
Г) доминантным.
- 12. Признак, который встречается чаще у мужчин и не в каждом поколении, а у больной матери все её сыновья больные, является:**  
А) голандрическим;  
Б) рецессивным, сцепленным с X-хромосомой;  
В) доминантным, сцепленным с X-хромосомой;  
Г) аутосомным.
- 13. Признаки, наследуемые по мужской линии, называются:**  
А) голандрическими;  
Б) рецессивными, сцепленным с X-хромосомой;  
В) доминантными, сцепленным с X-хромосомой;  
Г) аутосомными.
- 14. Для цитоплазматической наследственности характерно, что признак:**  
А) проявляется при попадании плазмогенов от яйцеклетки;  
Б) передается по материнской линии;  
В) встречается с одинаковой частотой у обоих полов;  
Г) все ответы верны.
- 15. Пробанд это:**  
А) родственник больного;  
Б) тот, кто собирает сведения;  
В) человек, родословную которого изучают;  
Г) человек, изучающий родословную.
- 16. Сибсами являются:**  
А) двоюродные братья;  
Б) троюродные сестры;  
В) любые члены родословной;  
Г) родные братья и сестры.

- 17. Если анализируемый признак в родословной встречается несколько раз в разных поколениях, то можно предположить, что этот признак:**
- А) сцеплен с полом;
  - Б) аутосомный;
  - В) имеет наследственную природу;
  - Г) не имеет наследственную природу.
- 18. Признак, который встречается только у мужчин, в каждом поколении, а у больного отца все его сыновья больные, является:**
- А) голандрическим;
  - Б) рецессивным, сцепленным с X-хромосомой;
  - В) доминантным, сцепленным с X-хромосомой;
  - Г) аутосомным.
- 19. Если признак встречается чаще у лиц мужского или женского пола, то этот признак:**
- А) аутосомный;
  - Б) сцеплен с X- или Y- хромосомой;
  - В) доминантный;
  - Г) рецессивный.
- 20. Если в родословной заболевание проявляется через поколение с одинаковой частотой у мальчиков и девочек при здоровых родителях, то это заболевание имеет характерные черты ... наследования:**
- А) аутосомно-доминантного;
  - Б) аутосомно-рецессивного;
  - В) сцепленного с полом;
  - Г) голандрического.
- 21. С помощью генеалогического метода можно установить:**
- А) морфологию и количество хромосом в кариотипе;
  - Б) строение генов;
  - В) сцепленное наследование;
  - Г) структуру хромосом.
- 22. На основе анализа родословной, которая показала, что заболевание встречается в каждом поколении и только у мужчин, передается от отца к сыну, можно заключить - тип наследования этого заболевания:**
- А) аутосомно-доминантный;
  - Б) аутосомно-рецессивный;
  - Г) рецессивный сцепленный с X-хромосомой;
  - В) сцепленный с Y-хромосомой.
- 23. Если в родословной заболевание проявляется в каждом поколении с одинаковой частотой у мальчиков и девочек и один из родителей**

- болен, то это заболевание имеет характерные черты ... наследования:**
- А) аутосомно-доминантного;
  - Б) аутосомно-рецессивного;
  - В) сцепленного с полом;
  - Г) голандрического.
- 24.Брахидактилия наследуется по ... типу:**
- А) аутосомно-доминантному;
  - Б) аутосомно-рецессивному;
  - В) доминантному, сцепленному с X- хромосомой;
  - Г) рецессивному, сцепленному с X- хромосомой.
- 25.Не витаминозависимый рахит наследуется по ... типу:**
- А) аутосомно-доминантному;
  - Б) аутосомно-рецессивному;
  - В) доминантному, сцепленному с X- хромосомой;
  - Г) рецессивному, сцепленному с X- хромосомой.
- 26.Дальтонизм наследуется по ... типу:**
- А) аутосомно-доминантному;
  - Б) аутосомно-рецессивному;
  - В) доминантному, сцепленному с X- хромосомой;
  - Г) рецессивному, сцепленному с X- хромосомой.
- 27.Ихтиоз наследуется по ... типу:**
- А) аутосомно-доминантному;
  - Б) аутосомно-рецессивному;
  - В) доминантному, сцепленному с X- хромосомой;
  - Г) рецессивному, сцепленному с X- хромосомой.
- 28.Гипертрихоз ушной раковины наследуется по ... типу:**
- А) голандрическому;
  - Б) аутосомно-рецессивному;
  - В) доминантному, сцепленному с X- хромосомой;
  - Г) рецессивному, сцепленному с X- хромосомой.
- 29.Метод генетики, который не используется при определении наследственности и изменчивости человека:**
- А) цитогенетический;
  - Б) близнецовый;
  - В) популяционно-статистический;
  - Г) гибридологический.
- 30.Вероятность рождения ребенка, страдающего гемофилией А, в браке женщины – носительницы этого гена и здорового супруга составляет:**
- А) 25%;
  - Б) 50%;
  - В) 75%;

- Г) 100%.
- 31. Менделирующие признаки у человека наследуются:**
- А) сцеплено с X- хромосомой;
  - Б) голандрически;
  - В) сцеплено с полом;
  - Г) аутосомно.
- 32. Темная эмаль зубов наследуется по ... типу:**
- А) аутосомно-доминантному;
  - Б) аутосомно-рецессивному;
  - В) доминантному, сцепленному с X- хромосомой;
  - Г) А и В верны.
- 33. Гемофилия типа А наследуется по ... типу:**
- А) аутосомно-доминантному;
  - Б) аутосомно-рецессивному;
  - В) доминантному, сцепленному с X- хромосомой;
  - Г) рецессивному, сцепленному с X- хромосомой.
- 34. Кариотип – совокупность признаков ... набора хромосом:**
- А) профазного;
  - Б) метафазного;
  - В) анафазного;
  - Г) телофазного.
- 35. Благодаря генеалогическому методу, были (о) установлены(о):**
- А) сцепленное наследование признаков;
  - Б) строение генов;
  - В) механизмы возникновения генных, геномных и хромосомных мутаций;
  - Г) морфология и количество хромосом в геноме.
- 36. С помощью ... метода было показано, что продолжительность жизни, и творческие способности человека, в большей степени определяются наследственностью, а не влиянием воспитания и действием окружающей среды:**
- А) генеалогического;
  - Б) близнецового;
  - В) цитогенетического;
  - Г) биохимического.
- 37. Дизиготные близнецы в первую очередь отличаются друг от друга благодаря ... изменчивости:**
- А) фенотипической;
  - Б) комбинативной;
  - В) модификационной;
  - Г) мутационной.
- 38. Дети одной беременности называются:**
- А) близнецами;

- Б) монозиготами;
- В) дизиготами;
- Г) братьями и сестрами.

**39. Метод, изучающий роль наследственности и среды в развитии признака, называется:**

- А) генеалогический;
- Б) биохимический;
- В) близнецовый;
- Г) цитологический.

**40. Близнецы, развивающиеся из одной яйцеклетки, называются:**

- А) дизиготные;
- Б) монозиготные;
- В) двуйцевыми;
- Г) неидентичными.

**41. Близнецы, развивающиеся из одной яйцеклетки, называются:**

- А) идентичные;
- Б) монозиготные;
- В) однойцевыми;
- Г) все ответы верны.

**42. Рождение однойцевых близнецов, как правило:**

- А) не наследуется;
- Б) передается по линии матери;
- В) зависит от среды;
- Г) нет верного ответа.

**43. Конкордантность по группе крови среди монозиготных близнецов в %:**

- А) 99;
- Б) 45;
- В) 10;
- Г) 0.

**44. Дискордантность определяет:**

- А) сходность по многим признакам;
- Б) отличие по многим признакам;
- В) разнаяйцовость;
- Г) дизиготность.

**51. Генеалогический метод позволяет определить ... .. признака:**

- А) тип наследования;
- Б) роль среды в формировании;
- В) роль генотипа в формировании;
- Г) колебание частот аллелей.

**52. Цитогенетическим методом изучаются хромосомы на стадии ... митоза:**

- А) профазы;

- Б) метафазы;
- В) анафазы;
- Г) телофазы.

**53. Денверская классификация учитывает ... хромосом:**

- А) размер;
- Б) количество центромеров;
- В) уровень спирализации;
- Г) дифференциальное окрашивание.

**54. Для изучения кариотипа, генных и хромосомных мутаций человека с помощью цитогенетического метода, деление клетки, останавливается перед ... митоза:**

- А) анафазой;
- Б) метафазой;
- В) телофазой;
- Г) интерфазой.

**55. Различие признаков у монозиготных близнецов зависит:**

- А) только от генотипа;
- Б) только от факторов внешней среды;
- В) от генотипа и среды в равной степени;
- Г) от родителей.

**56. Предрасположенность к таким заболеваниям, как шизофрения, выяснена ... методом:**

- А) дерматоглифическим;
- Б) биохимическим;
- В) близнецовым;
- Г) цитогенетическим.

**57. Хромосомные болезни изучает ... метод генетики человека:**

- А) дерматоглифическим;
- Б) биохимическим;
- В) близнецовым;
- Г) цитогенетическим.

**58. Наследственные болезни обмена изучает метод:**

- А) популяционно-статистический;
- Б) биохимическим;
- В) близнецовым;
- Г) цитогенетическим.

**59. Фенилкетонурия относится к болезням с нарушением:**

- А) хромосомным;
- Б) геномным;
- В) аминокислотного обмена;
- Г) жирового обмена.

**60. Механизм возникновения наследственных болезней обмена:**

- А) генный;

- Б) геномный;
- В) хромосомный;
- Г) модификационный.

**61. Синдром Дауна относится к ... болезням:**

- А) хромосомным;
- Б) мутационным;
- В) генным;
- Г) все ответы не верны.

**62. Наследственность и изменчивость человека изучается методами:**

- А) гибридологическим, генеалогическим, близнецовым;
- Б) цитогенетическим, гибридологическим;
- В) клонирования, цитологическим;
- Г) биохимическим, дерматографическим, анализирующем.

Ответы к тесту:

1 – б	26 – г
2 – г	27 – г
3 – в	28 – а
4 – в	29 – г
5 – б	30 – а
6 – в	31 – г
7 – г	32 – г
8 – в	33 – г
9 – б	34 – б
10 – г	35 – а
11 – а	36 – б
12 – б	37 – б
13 – а	38 – а
14 – г	39- в
15 – в	40- б
16 – г	41- б
17 – в	42- б
18 – а	43- а
19 – б	44- б
20 – б	45- а
21 – в	46- б
22 – в	47- а
23 – в	48- а
24 – а	49- а
25 – в	50- в
	51- в

	52-б 53-в 54-а 55-а 56-в
--	--------------------------------------

## ТЕСТ ПО ТЕМЕ 2.10 ГЕНЕТИКА ЧЕЛОВЕКА

**1. Выберите 2 верных ответа из пяти и запишите цифры, под которыми они указаны. При изучении наследственности и изменчивости человека НЕприменимы методы:**

- 1) близнецовый
- 2) генеалогический
- 3) гибридологический
- 4) цитогенетический
- 5) мутационный

**2. Выберите 2 верных ответа из пяти и запишите цифры, под которыми они указаны. Какой кариотип характерен для больного с синдромом Эдвардса?**

- 1) 45 + XX
- 2) 47, XY+13
- 3) 47, XY+18
- 4) 47, XX+21
- 5) 45 + XY

**3. Выберите 2 верных ответа из пяти и запишите цифры, под которыми они указаны. Резус – конфликт может произойти, если:**

- 1) rh (-) женщиной был зачат ребенок от Rh (+) мужчины
- 2) перелить кровь rh (-) человека в организм Rh (+) человека
- 3) Rh (+) женщиной был зачат ребенок от rh (-) мужчины
- 4) перелить кровь Rh (+) человека в организм Rh (+) человека
- 5) Rh (+) женщиной был зачат ребенок от rh (+) мужчины

**4. Все приведённые ниже механизмы кроме двух, используют для описания картирования хромосом. Определите эти два механизма, «выпадающие» из общего списка, и запишите цифры, под которыми они указаны.**

- 1) При составлении генетических карт используется метод скрещивания отдельных соматических клеток
- 2) Культивируемые в искусственных условиях клетки обрабатываются активированными вирусами
- 3) Клетки обрабатываются специальными химическими веществами

4) Полученные после слияния клетки содержат хромосомы только одного вида

5) В результате деления клеток таких гибридов хромосомы у них теряются

**5. Выберите один ответ: по аутосомно-рецессивному типу наследуются:**

1) альбинизм и фенилкетонурия;

2) гипертрихоз и синдактилия;

3) брахидактилия и катаракта;

4) гемофилия и дальтонизм.

**6. Почему близкородственные браки нежелательны?**

1) снижают комбинативную изменчивость

2) создают возможность перехода вредных рецессивных генов в

гомозиготное состояние

3) приводят к увеличению вредных мутаций

4) приводят к бесплодию

**7. Выберите один ответ. Основной причиной болезни Дауна (трисомия по 21-й паре хромосом) является нарушение процесса:**

1) митоза

2) мейоза

3) цитокинеза

4) транскрипции

**8. Все приведённые ниже результаты кроме двух, являются ожидаемыми результатами программы «Геном человека». Определите эти два результата, «выпадающих» из общего списка, и запишите цифры, под которыми они указаны.**

1) Разработка методов ранней диагностики и успешного лечения заболеваний

2) Понимание организации живой материи и путей эволюции жизни

3) Изменение любых форм заболеваний

4) Создание индивидуального лекарства для каждого конкретного человека.

5) Возможность улучшения генома человека путем изменения его генов

**9. Выберите три верных ответа из шести и запишите цифры, под которыми они указаны. К механизмам гибридизации соматических клеток относят:**

1) Обработка клеток инактивированным вирусом

2) Скрещивание половых клеток

3) Скрещивание соматических клеток

4) Потеря некоторых хромосом в процессе деления клетки

5) Мейоз позволили установить точное место гена в хромосоме

6) Возможности такой гибридизации значительно шире, чем при скрещивании организмов

**10. Установите соответствие видами карт хромосом и их признаками. К каждой позиции данной во втором столбце подберите соответствующую позицию из первого столбца.**

<b>признаки</b>	<b>карты</b>
А) указывает положение каждого нуклеотида	1) Генетические
Б) указывает положение отдельного конкретного гена	2) Физические
В) указывает какие гены ответственны за формирование отдельных признаков организма	3) секвенсовые
Г) указывает сколько генов ответственны за формирование отдельных признаков организма	
Д) основой получения карты является гибридизация ДНК-зондов с метафазными хромосомами	
Е) на основе нее создаются банки данных последовательности нуклеотидов в ДНК	

**11. Все приведённые ниже результаты кроме двух, являются методами генетики человека. Определите эти два метода, «выпадающих» из общего списка, и запишите цифры, под которыми они указаны.**

- 1) генеалогический;
- 2) популяционный;
- 3) цитогенетический;
- 4) научного эксперимента
- 5) гибридологический

**12. При аутосомно-доминантном типе наследования:**

- 1) признак встречается у мужчин и у женщин;
- 2) родители обычно здоровы;
- 3) аномалия проявляется практически в каждом поколении;
- 4) вероятность рождения ребенка с аномалией – 50%;
- 5) часто болен один из родителей;
- 6) вероятность рождения ребенка с аномалией – 25%.

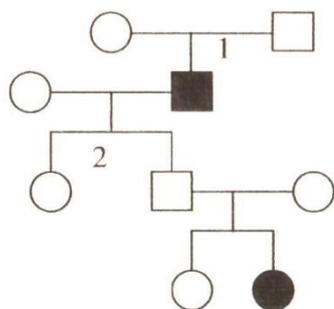
**13. Определите болезнь по представленным признакам:**

- а) раннее старение организма,
- б) болезнь, при которой наблюдается нарушение свёртываемости крови ,

в) заболевание связанное с непропорциональным развитием туловища, вытянутостью трубчатых костей скелета, килевидной формой грудной клетки, г) нарушение синтеза фермента фенилаланина, в следствии чего наблюдается расстройство регуляции двигательных функций, слабоумие, тяжелые поражения ВНД,

д) патологическая форма гемоглобина, и как следствие нарушение формы эритроцитов крови

**14. По изображенной на рисунке родословной установите характер проявления признака (доминантный или рецессивный), обозначенного черным цветом. Определите генотипы детей первого (1) и второго (2) поколений.**



**15. Известно, что ген, который отвечает за умение колдовать - доминантный. Рыжие волосы доминируют над темными. Какие будут дети у Рона и Гермионы, если известно, что оба родители Рона были волшебники, а у Гермионы мама была маглом. Также отец Рона был рыжий, а мать темная. У Гермионы оба родители были темными. При каком условии внуки Рона и Гермионы будут маглами? Гаметы лежат в разных хромосомах.**

**16. Гемофилия и дальтонизм наследуются как ... признаки.**

- 1) доминантные, аутосомные
- 2) доминантные, сцепленные с X – хромосомой
- 3) рецессивные, аутосомные
- 4) рецессивные, сцепленные с X – хромосомой

**17. Из оплодотворенной яйцеклетки развивается мальчик, если после оплодотворения в зиготе окажется хромосомный набор**

- 1) 22 аутосомы + Y
- 2) 22 аутосомы + X
- 3) 44 аутосомы + XY
- 4) 44 аутосомы + XX

**18. Человек с I группой крови и положительным резус – фактором имеет генотип**

- 1) I<sup>0</sup>I<sup>0</sup> Rh<sup>+</sup> Rh<sup>+</sup>
- 2) I<sup>0</sup>I<sup>0</sup> rh<sup>-</sup> rh<sup>-</sup>
- 3) I<sup>A</sup>I<sup>0</sup> Rh<sup>+</sup> Rh<sup>+</sup>

4) IAI0 rh - rh-

**19. Укажите генотип кареглазой женщины, отец которой был голубоглазым дальтоником**

- 1) aa Xd Xd
- 2) aa XDXd
- 3) Aa XdXd
- 4) Aa XDXd

**20. Какова вероятность рождения голубоглазого(а), светловолосого (в) ребёнка от брака родителей с генотипом AaBb X aaVv?**

- 1) 25%
- 2) 50%
- 3) 75%
- 4) 100%

**21. Генотип человека, с I группой крови**

- 1) AA
- 2) OO
- 3) BO
- 4) AB

**22. Мужчина с нормальным зрением женился на женщине-дальтонике. Определите генотипы родителей, соотношение фенотипов и генотипов в потомстве. Ген дальтонизма (d) сцеплен с X хромосомой.**

## ТЕСТ ПО ТЕМЕ 2.11 ЗАКОНОМЕРНОСТИ ИЗМЕНЧИВОСТИ

**1. Наследственной изменчивостью называют:**

- а) способность живых организмов приобретать новые признаки;
- б) форму изменчивости, меняющую генотип;
- в) изменчивость, которая не имеет прямого влияния на эволюционные процессы

**2. Большинство мутаций:**

- а) доминантны;
- б) рецессивны;
- в) летальны.

**3. Проявление дрозофил с глазами, лишенными пигмента, — это пример ... изменчивости:**

- а) модификационной;
- б) мутационной;
- в) комбинативной.

**4. Модификации — это...**

- а) случайно возникшие наследуемые изменения генотипа;
- б) изменения фенотипа организма под влиянием условий среды;

в) результат хромосомных рекомбинаций.

**5. Полиплоидией называют:**

- а) изменение последовательности нуклеотидов;
- б) перестройку хромосом;
- в) кратное увеличение числа хромосом.

**6. Какой метод использовал Г. Мендель при изучении закономерностей наследственности?**

- а) генеалогический;
- б) гибридологический;
- в) биохимический.

**7. Мутации, связанные с изменениями числа хромосом:**

**а) хромосомные.**

- б) генные;
- в) геномные

**8. Какие изменения относятся к модификационной изменчивости:**

- А) атлетическое сложение
- б) загар
- в) худоба в концлагере
- г) все перечисленное.

**9. Размах изменчивости признаков организма определяется:**

- а) окружающей средой;
- б) случайными причинами;
- в) генотипом.

**10. Гомологические ряды наследственной изменчивости характеризуют:**

- а) фенотипическую изменчивость;
- б) генотипическую изменчивость;
- в) происхождение организмов.

**11. Источники комбинативной изменчивости:**

- А) кроссинговер
- б) случайное изменение генов
- в) условия внешней среды.

**12. Источники мутационной изменчивости:**

- А) независимое расхождение хромосом в мейозе
- Б) случайное сочетание гамет при оплодотворении.
- В) случайные изменения в генотипе
- Г) искусственное оплодотворение.

**13. Ненаследственная изменчивость:**

- А модификационная
- Б) только комбинативная
- В) модификационная и мутационная
- Г) комбинативная и модификационная

**14. Если у пшеницы имеется определенная мутация, то у какого растения можно ожидать сходную мутацию:**

- А) рожь

- б) одуванчик
- в) картофель
- г) горох

**15. Сколько аутосом в половых клетках шимпанзе:**

- А) 48
- б) 24
- в) 23
- г) 2.

**16. Признаки какой изменчивости выражаются в виде вариационного ряда?**

- а) модификационной;
- б) генотипической;
- в) мутационной.

**17. Цитогенетический метод основан:**

- а) на изучении количества и структуры хромосом;
- б) на изучении родословных;
- в) на изучении особенностей обмена веществ.

**18. Закон гомологических рядов наследственной изменчивости сформулировал:**

- а) Г. Мендель;
- б) Т. Морган;
- в) Н. Вавилов.

**19. Полиплоидия характерна:**

- а) для человека;
- б) для животных;
- в) для растений.

**20. Генотип формируется под влиянием:**

- а) только условий внешней среды;
- б) только генотипа;
- в) генотипа и условий внешней среды.

**21. В основе комбинативной изменчивости лежит:**

- а) изменение условий внешней среды;
- б) случайно возникшее стойкое изменение генотипа;
- в) половое размножение.

**22. Мутации в половых клетках потомству ...**

- а) передаются;
- б) не передаются;
- в) у одних организмов передаются, у других — нет.

**23. Мутационная изменчивость связана:**

- а) с изменением в хромосомах;
- б) с изменением в генах;
- в) верны все ответы.

**24. Норма реакции — это:**

- а) реакция генотипа на окружающую среду;

- б) реакция фенотипа в окружающих условиях;
- в) предел изменчивости признака в зависимости от окружающей среды, определяемый одним и тем же генотипом.

**25. Генные мутации приводят:**

- а) к изменению последовательности нуклеотидов в ДНК;
- б) к удвоению участка хромосомы;
- в) к выпадению участка хромосомы.

**26. Сколько аутом в половых клетках человека:**

- А) 48
- б) 24
- в) 22
- г) 2.

**27. Генотип формируется под влиянием:**

- а) только условий внешней среды;
- б) только генотипа;
- в) генотипа и условий внешней среды.

**28. Ненаследственная изменчивость:**

- А) модификационная
- Б) модификационная и комбинативная
- В) модификационная и мутационная
- Г) комбинативная

**29. Мутационная изменчивость связана:**

- а) с изменением в хромосомах;
- б) с изменением в генах;
- в) верны все ответы.

**30. Источники мутационной изменчивости:**

- А) независимое расхождение хромосом в мейозе
- Б) случайное сочетание гамет при оплодотворении.
- В) случайные изменения в генотипе
- Г) искусственное оплодотворение.

**31. Мутации, связанные с изменениями числа хромосом:**

- а) хромосомные.
- б) генные;
- в) геномные.

**32. Мутации в половых клетках потомству ...**

- а) передаются;
- б) не передаются;
- в) у одних организмов передаются, у других — нет.

**33. В основе комбинативной изменчивости лежит:**

- а) случайно возникшее стойкое изменение генотипа
- б) изменение условий внешней среды;
- в) половое размножение.

**34. Размах изменчивости признаков организма определяется:**

- а) окружающей средой;

б) случайными причинами;

в) генотипом.

**35. Полиплоидия характерна:**

а) для человека;

б) для животных;

в) для растений.

**36. Источники комбинативной изменчивости:**

А. условия внешней среды.

б) случайное изменение генов

в) кроссинговер условия внешней среды.

**37. Наследственной изменчивостью называют:**

а) способность живых организмов приобретать новые признаки;

б) форму изменчивости, меняющую фенотип

в) изменчивость, которая не имеет прямого влияния на эволюционные процессы

**38. Цитогенетический метод основан:**

а) на изучении количества и структуры хромосом;

б) на изучении родословных;

в) на изучении особенностей обмена веществ.

**39. Модификации — это...**

а) случайно возникшие наследуемые изменения генотипа;

б) изменения фенотипа организма под влиянием условий среды;

в) результат хромосомных рекомбинаций.

**40. Генные мутации приводят:**

а) к изменению последовательности нуклеотидов в ДНК;

б) к удвоению участка хромосомы;

в) к выпадению участка хромосомы.

**41. Большинство мутаций:**

а) доминантны;

б) рецессивны;

в) летальны.

**42. Норма реакции — это:**

а) реакция генотипа на окружающую среду;

б) реакция фенотипа в окружающих условиях;

в) предел изменчивости признака в зависимости от окружающей среды, определяемый одним и тем же генотипом.

**43. Полиплоидией называют:**

а) изменение последовательности нуклеотидов;

б) перестройку хромосом;

в) кратное увеличение числа хромосом.

**44. Если у пшеницы имеется определенная мутация, то у какого растения можно ожидать сходную мутацию:**

а) рожь

б) одуванчик

в) картофель

г) горох

**45. Закон гомологических рядов наследственной изменчивости сформулировал:**

а) Г. Мендель;

б) Т. Морган;

в) Н. Вавилов.

**46. Гомологические ряды наследственной изменчивости характеризуют:**

а) фенотипическую изменчивость;

б) генотипическую изменчивость;

в) происхождение организмов.

**47. Признаки какой изменчивости выражаются в виде вариационного ряда?**

а) модификационной;

б) генотипической;

в) мутационной.

**48. Проявление дрозофил с глазами, лишенными пигмента, — это пример ... изменчивости:**

а) модификационной;

б) мутационной;

в) комбинативной.

**49. Какой метод использовал Г. Мендель при изучении закономерностей наследственности?**

а) генеалогический;

б) гибридологический;

в) биохимический.

**50. Какие изменения относятся к модификационной изменчивости:**

А) атлетическое сложение

б) загар

в) удобка в концлагере

г) все перечисленное.

## ТЕСТ ПО ТЕМЕ 2.12 СЕЛЕКЦИЯ ОРГАНИЗМОВ

**1. Научная и практическая деятельность человека по улучшению старых и выведению новых пород сортов и штаммов микроорганизмов.**

а) генетика;

б) эволюция;

в) селекция.

**2. Какую форму искусственного отбора применяют в селекции животных?**

а) массовый;

б) индивидуальный.

**3. При какой гибридизации возникает инбредная депрессия?**

а) близкородственное;

б) не родственное.

**4. Для чего производят инбридинг?**

а) получение гетерозисных гибридов;

б) получение чистых линий;

в) усиление доминантности признака.

**5. В чем выражается эффект гетерозиса?**

а) снижение жизнестойкости и продуктивности;

б) увеличение жизнестойкости и продуктивности;

в) увеличение плодовитости.

**6. Сохраняется ли эффект гетерозиса при дальнейшем размножении гибридов?**

а) да;

б) нет;

в) иногда.

**7. У каких организмов встречается полиплоидия?**

а) растения;

б) животные;

в) микробы.

**8. Совокупность культурных растений одного вида, искусственно созданная человеком и характеризующаяся наследственно стойкими особенностями строения и продуктивности.**

а) порода;

б) сорт;

в) штамм.

**9. Использование живых организмов и биологических процессов в производстве.**

а) биотехнология;

б) генная инженерия;

в) клонирование.

**10. Изменение генотипа методом встраивания гена одного организма в геном другого организма**

а) биотехнология;

б) генная инженерия;

в) клонирование

**11. Какие способы размножения свойственны животным?**

а) половое,

б) бесполое,

в) вегетативное.

**12. Какие способы размножения свойственны растениям?**

а) половое,

б) бесполое,

- в) вегетативное
- г) верны все ответы

**13. Какие формы искусственного отбора применяют в селекции животных?**

- а) массовый,
- б) индивидуальный.

**14. При каком скрещивании возникает инбредная депрессия?**

- а) близкородственное,
- б) неродственное.

**15. Для каких целей осуществляют близкородственное скрещивание?**

- а) усиление жизненной силы,
- б) усиление доминантности признака,
- в) получение чистой линии.

**16. В чем выражается гетерозис?**

- а) повышение продуктивности гибрида,
- б) усиление плодовитости гибрида,
- в) получение новой породы или сорта.

**17. Как размножаются гетерозисные гибриды у растений?**

- а) вегетативно,
- б) половым путем,
- в) не размножаются.

**18. Как размножаются гетерозисные гибриды у животных?**

- а) вегетативно,
- б) половым путем,
- в) не размножаются.

**19. У каких организмов встречается полиплоидия?**

- а) растения,
- б) животные,
- в) человек.

**20. Применяют ли в селекции животных метод ментора?**

- а) да,
- б) нет.

**21. Родиной многих клубненосных растений, в том числе картофеля, является центр...**

- а) Южноазиатский
- б) Южноамериканский тропический.
- в) Средиземноморский
- г) Центральноамериканский.

**22. Использование методов биотехнологии в селекции позволяет...**

- а) ускорить размножение нового сорта
- б) создать гибрид растения и животного
- в) ускорить размножение новых пород
- г) выявить наследственные заболевания у человека.

**23. Метод выделения отдельных особей среди сельскохозяйственных**

**культур и получения от них потомства называется...**

- а) массовым отбором
- б) межлинейной гибридизацией
- в) отдаленной гибридизацией
- г) индивидуальным отбором.

**24. В селекционной работе с микроорганизмами используют...**

- а) близкородственное разведение
- б) методы получения гетерозиса
- в) отдаленную гибридизацию
- г) экспериментальное получение мутаций.

**25. Около 90 видов культурных растений, в том числе кукуруза, происходят из центра...**

- а) Восточноазиатского.
- б) Центральноамериканского
- в) Южноазиатского
- г) Абиссинского тропического

**26. Бесплодие межвидовых растительных гибридов возможно преодолевать с помощью...**

- а) гетерозиса
- б) индивидуального отбора.
- в) массового отбора
- г) полиплоидии.

**27. В селекционной работе с растениями не используют...**

- а) отдаленную гибридизацию
- б) массовый отбор
- в) испытание производителей по потомству
- г) индивидуальный отбор.

**28. В селекционной работе с животными не используют...**

- а) родственное скрещивание
- б) полиплоидию
- в) межлинейную гибридизацию
- г) неродственное скрещивание

**29. Искусственный перенос нужных генов от одного вида живых организмов в другой вид, часто далекий по своему происхождению, относится к методам...**

- а) клеточной инженерии
- б) хромосомной инженерии
- в) отдаленной гибридизации.
- г) генной инженерии

**30. Первым этапом селекции животных является....**

- а) бессознательный отбор
- б) гибридизация
- в) одомашнивание
- г) методический отбор

**31. Выберите наиболее точное определение понятия «селекция» как науки:**

- а) селекция – отбор наиболее ценных для человека сортов растений и пород животных;
- б) селекция – род практической деятельности людей, связанный с выведением новых сортов растений и пород животных;
- в) селекция – это наука о культурных сортах растений и породах животных;
- г) селекция – это часть генетики, изучающая породы животных и сорта растений.

**32. Главным фактором одомашнивания растений и животных служит:**

- а) искусственный отбор
- б) естественный отбор
- в) приручение
- г) бессознательный отбор

**33. Закон гомологических рядов наследственной изменчивости создан:**

- а) Н.И.Вавилов
- б) Т.Морган
- в) И.В.Мичурин
- г) С.С.Четвериков

**34. Знание закона гомологических рядов наследственной изменчивости позволяет:**

- а) разрабатывать методы получения новых мутаций;
- б) предсказывать появление определённых мутаций у близких видов и родов;
- в) предсказывать места появления новых форм растений или животных;
- г) создавать благоприятные условия для роста и развития растений.

**35. Основным критерием для установления родства между видами является:**

- а) внешнее сходство
- б) генетическое сходство
- в) общие центры происхождения
- г) общий ареал распространения

**36. Практическое значение учения Н.И.Вавилова заключается в том, что его учение позволило:**

- а) разработать методы искусственного получения мутаций;
- б) целенаправленно выводить новые виды животных;
- в) одомашнивать новые виды животных;
- г) сделать всё ранее перечисленное

**37. В настоящее время в селекции для выведения новых пород и сортов применяется:**

- а) естественный отбор;
- б) бессознательный искусственный отбор;
- в) сознательный искусственный отбор;
- г) все формы отбора

**38. К положительным эффектам от родственного скрещивания можно**

**отнести:**

- а) появление в потомстве разнообразных генотипов;
- б) получение разнообразных генотипов;
- в) повышение гомозиготности особей с полезными свойствами;
- г) получение эффекта гетерозиса в первом поколении.

**39. В растениеводстве чистая линия – это:**

- а) потомство, полученное в результате перекрёстного опыления;
- б) потомство одной самоопыляющейся особи;
- в) гетерозисное потомство;
- г) гетерозиготное потомство.

**40. Одним из эффектов, сопровождающих получение чистых линий, является:**

- а) повышение плодовитости потомства;
- б) бесплодие потомства;
- в) снижение жизнеспособности;
- г) повышение жизнеспособности организма.

**41. Тип размножения, приводящий к повышению гетерозиготности популяции, - это:**

- а) перекрёстное опыление;
- б) самоопыление;
- в) вегетативное размножение;
- г) партеногенез.

**42. В семеноводстве создают большое число самоопыляемых линий для того, чтобы уже в первом поколении:**

- а) повысить жизнеспособность растений;
- б) получить разнообразие исходных форм для дальнейшей работы;
- в) повысить гетерозиготность потомства;
- г) преодолеть явление гетерозиса.

**43. Явление гетерозиса затухает в последующих поколениях потому, что повышается:**

- а) гетерозиготность потомства;
- б) гомозиготность потомства;
- в) полиплоидность потомства;
- г) мутационный процесс.

**44. Преимущество полиплоидных форм заключается в том, что они:**

- а) гомозиготны по большинству требуемых признаков;
- б) более устойчивы к влиянию внешней среды;
- в) наиболее удобны в селекционной работе;
- г) являются чистыми линиями.

**45. Тритикале – это гибрид:**

- а) ржи и ячменя;
- б) пшеницы и овса;
- в) ржи и пшеницы;
- г) ржи, пшеницы, овса.

**46. Причиной бесплодия потомства, полученного путём отдаленной гибридизации, является:**

- а) отсутствие у гибридов конъюгации хромосом в мейозе;
- б) нарушения мейоза;
- в) гаплоидность зиготы, из которой развиваются гибриды;
- г) все названные причины.

**47. При выведении новой породы животных основным методом контроля должен быть:**

- а) метод испытания по потомству;
- б) отдалённая гибридизация;
- в) инбридинг (близкородственное скрещивание)

**48. К искусственным мутагенам относятся:**

- а) рентгеновские лучи
- б) антибиотики;
- в) антитела
- г) гормоны.

**49. Примером искусственного мутагенеза может служить:**

- а) повышение удойности коров при улучшении условий содержания;
- б) выведение нового сорта гладиолусов путем скрещивания разных линий;
- в) возникновение полиплоидных форм картофеля под влиянием колхицина;
- г) появление гетерозиготных форм от скрещивания чистых линий кукурузы.

**50. Полиплоидия – это мутация:**

- а) геномная
- б) хромосомная;
- в) генная рецессивная;
- г) генная доминантная.

**51. Существенным признаком искусственного отбора является:**

- а) направленность на пользу популяции;
- б) действие отбора с момента рождения;
- в) отбор любых жизненно важных признаков;
- г) возникновение новой породы или сорта.

**52. Какую форму искусственного отбора применяют в селекции животных?**

- а) массовый;
- б) индивидуальный.

**53. При какой гибридизации возникает инбредная депрессия?**

- а) близкородственное;
- б) не родственное.

**54. Для чего производят инбридинг?**

- а) получение гетерозисных гибридов;
- б) получение чистых линий;
- в) усиление доминантности признака.

**55. В чем выражается эффект гетерозиса?**

- а) снижение жизнестойкости и продуктивности;
- б) увеличение жизнестойкости и продуктивности;

в) увеличение плодовитости.

**56. Сохраняется ли эффект гетерозиса при дальнейшем размножении гибридов?**

- а) да;
- б) нет;
- в) иногда.

**57. У каких организмов встречается полиплоидия?**

- а) растения;
- б) животные;
- в) микробы.

**58. Совокупность культурных растений одного вида, искусственно созданная человеком и характеризующаяся наследственно стойкими особенностями строения и продуктивности.**

- а) порода;
- б) сорт;
- в) штамм.

**59. Использование живых организмов и биологических процессов в производстве.**

- а) биотехнология;
- б) генная инженерия;
- в) клонирование.

**60. Центром происхождения культурных растений Н. И. Вавилов считал районы, где:**

- а) обнаружено наибольшее генетическое разнообразие по данному виду растений
- б) обнаружена наибольшая плотность произрастания данного вида
- в) впервые выращен данный вид растений человеком
- г) ни один ответ не верен

**61. Близкородственное скрещивание применяют с целью:**

- а) усиления гомозиготности признака
- б) усиления жизненной силы
- в) получения полиплоидных организмов
- г) ни один ответ не верен

**62. Самооплодотворение у культурных растений в ряду поколений приводит к:**

- а) повышению продуктивности
- б) понижению продуктивности
- в) повышению изменчивости
- г) понижению изменчивости

**63. Переносчиками "чужих" генов в генной инженерии являются:**

- а) вирусы
- б) плазмиды
- в) бактерии
- г) верны все ответы

**64. Учение о центрах многообразия и происхождения культурных растений разработал**

- а) Ч.Дарвин
- б) Г.Мендель
- в) Н.И.Вавилов
- г) И.В.Мичурин

**65. В селекции растений самоопыление в основном применяют для**

- а) перевода у гибридов генов в гомозиготное состояние
- б) повышения жизнеспособности у гибридов
- в) перевода у гибридов генов в гетерозиготное состояние
- г) появления у гибридов новых наследственных признаков

**66. В селекции растений бесплодие межвидовых гибридов преодолевают при помощи**

- а) самопыления
- б) полиплоидии
- в) отдаленной гибридизации
- г) межлинейной гибридизации

**67. Полиплоидию активно применяют в селекции:**

- а) растений
- б) животных
- в) бактерий
- г) вирусов

**68. В селекции микроорганизмов для получения высокопродуктивных рас бактерий и грибов в основном применяют**

- а) близкородственное скрещивание
- б) искусственный мутагенез и отбор
- в) отбор и отдаленную гибридизацию
- г) отбор и межлинейную гибридизацию

**69.Изменение генотипа методом встраивания гена одного организма в геном другого организма.**

- а) биотехнология;
- б) генная инженерия;
- в) клонирование.

**70. В селекции растений много высокопродуктивных сортов плодовых деревьев и кустарников вывел**

- а) В.Н.Ремесло
- б) Н.И.Вавилов
- в) И.В.Мичурин
- г) П.П.Лукьяненко

**71. В селекции животных отдаленную гибридизацию в основном применяют для**

- а) получения плодовитых межвидовых гибридов
- б) преодоления бесплодия у межвидовых гибридов
- в) повышения плодовитости у существующих пород

г) получения эффекта гетерозиса у бесплодных гибридов

**72. Центр происхождения кофе:**

- а) Средиземноморский;
- б) Эфиопский (Африканский);
- в) Центральноамериканский;
- г) Южноамериканский (Андийский).

**73. Родина винограда, оливкового дерева, льна находится в:**

- а) Передней Азии;
- б) Средней Азии;
- в) Средиземноморье;
- г) Африке.

**74. Гибрид пшеницы с рожью — тритикале был получен методом:**

- а) близкородственного скрещивания;
- б) искусственного мутагенеза;
- в) отдаленной гибридизации;
- г) межсортового скрещивания.

**75. Однородная группа животных, обладающих наследственно закрепленными, хозяйственно значимыми признаками, называется:**

- а) сортом;
- б) видом;
- в) штаммом;
- г) породой.

**76. Биотехнология основана:**

- а) на изменении генетического аппарата клеток
- б) воздействие на клетки мутагена
- в) создание искусственных моделей клеток
- г) клонирование клеток

**77. Близкородственное скрещивание животных можно отнести к:**

- а) массовому отбору
- б) индивидуальному отбору
- в) полиплоидии
- г) искусственному мутагенезу

**78. Великий селекционер И.В. Мичурин занимался выведением:**

- а) пород
- б) сортов
- в) грибов
- г) штампов

**79. Основными методами селекции являются:**

- а) Искусственный мутагенез и отбор
- б) Гибридизация и искусственный мутагенез
- в) Отбор и гибридизация
- г) Искусственный отбор и мутагенез

**80. Центры происхождения культурных растений, тесно связанные с районами одомашнивания животных, получили название:**

- а) Центров мистификации
- б) Центров дисификации
- в) Центров доместикации
- г) Центров доместификации

## **ТЕСТ ПО ТЕМЕ 4.4. ВЛИЯНИЕ АНРОПОГЕННЫХ ФАКТОРОВ НА БИОСФЕРУ**

### **Вариант 1.**

#### **Часть А**

Эта часть состоит из 20 заданий. (А 1 – А 20). К каждому заданию даны 4 варианты ответов, из которых только один верный.

**А 1. Закономерности возникновения приспособлений к среде обитания изучает наука**

- 1) систематика
- 2) зоология
- 3) ботаника
- 4) экология

**А 2. Все компоненты природной среды, влияющие на состояние организмов, популяций, сообществ, называют**

- 1) абиотическими факторами
- 2) биотическими факторами
- 3) экологическими факторами
- 4) движущими силами эволюции

**А 3. Интенсивность действия фактора среды, в пределах которых процессы жизнедеятельности организмов протекают наиболее интенсивно – фактор**

- 1) ограничивающий
- 2) оптимальный
- 3) антропогенный
- 4) биотический

**А 4. Совокупность живых организмов (животных, растений, грибов и микроорганизмов), населяющих определенную территорию называют**

- 1) видовое разнообразие
- 2) биоценоз
- 3) биомасса
- 4) популяция

**А 5. Гетеротрофные организмы в экосистеме называют**

- 1) хемотробы
- 2) продуцентами
- 3) редуцентами
- 4) автотрофами

**А 6. Количество особей данного вида на единице площади или в единице**

**объема (например, для планктона)**

- 1) биомасса
- 2) видовое разнообразие
- 3) плотность популяции
- 4) все перечисленное

**А 7. Организмы, использующие для биосинтеза органических веществ энергию света или энергию химических связей неорганических соединений, называются**

- 1) консументами
- 2) продуцентами
- 3) редуцентами
- 4) гетеротрофами

**А 8. Разнообразие пищевых взаимоотношений между организмами в экосистемах, включающее потребителей и весь спектр их источников питания**

- 1) пищевая сеть
- 2) пищевая цепь
- 3) трофическая цепь
- 4) цепь питания

**А 9. Географическое изображение соотношения между продуцентами, консументами и редуцентами, выраженное в единицах массы**

- 1) пирамида численности
- 2) экологическая пирамида
- 3) пирамида энергии
- 4) пирамида массы

**А 10. Самая низкая биомасса растений и продуктивность**

- 1) в степях
- 2) в тайге
- 3) в тропиках
- 4) в тундре

**А 11. Способность к восстановлению и поддержанию определенной численности в популяции называется**

- 1) плотностью популяции
- 2) продуктивностью популяции
- 3) саморегуляцией популяции
- 4) восстановлением популяции

**А 12. Сигналом к сезонным изменениям является**

- 1) температура
- 2) длина дня
- 3) количество пищи
- 4) взаимоотношения между организмами

**А 13. В агроценозе пшеницу относят к продуцентам**

- 1) окисляют органические вещества
- 2) потребляют готовые органические вещества
- 3) синтезируют органические вещества

4) разлагают органические вещества

**А 14. На зиму у растений откладываются запасные вещества**

1) белки

2) жиры

3) углеводы

4) все перечисленные вещества

**А 15. Группа организмов, ограниченная в своем распространении и встречается в каком-либо одном месте (географической области)**

1) возникающий вид

2) развивающийся вид

3) исчезающий вид

4) эндемический вид

**А 16. Основной причиной неустойчивости экосистемы является**

1) неблагоприятные условия среды

2) недостаток пищевых ресурсов

3) несбалансированный круговорот веществ

4) большое количество видов

**А 17. Изменение видового состава биоценоза, сопровождающегося повышением устойчивости сообщества, называется**

1) сукцессией

2) флуктуацией

3) климаксом

4) интеграцией

**А 18. Факторы среды, взаимодействующие в биогеоценозе**

1) антропогенные и абиотические

2) антропогенные и биотические

3) абиотические и биотические

4) нет верного ответа

**А 19. Регулярное наблюдение и контроль над состоянием окружающей среды; определение изменений, вызванных антропогенным воздействием, называется**

1) экологической борьбой

2) экологическими последствиями

3) экологической ситуацией

4) экологическим мониторингом

**А 20. Территории, исключенные из хозяйственной деятельности с целью сохранения природных комплексов, имеющих особую экологическую, историческую, эстетическую ценность, а также используемые для отдыха и в культурных целях**

1) заповедник

2) заказник

3) ботанический сад

4) национальный парк

**Часть В.**

В заданиях В 1 – В 2 выберите три верных ответа из шести. Запишите выбранные буквы в алфавитном порядке.

**В 1. К антропогенным экологическим факторам относят**

- А) внесение органических удобрений в почву
- Б) уменьшение освещенности в водоемах с увеличением глубины
- В) выпадение осадков
- Г) прекращение вулканической деятельности
- Д) прореживание саженцев сосны
- Е) обмеление рек в результате вырубки лесов

Ответ \_\_\_\_\_

(Запишите соответствующие буквы в алфавитном порядке).

**В 2. В естественной экосистеме**

- А) разнообразный видовой состав
- Б) обитает небольшое число видов
- В) незамкнутый круговорот веществ
- Г) замкнутый круговорот веществ
- Д) разветвленные цепи питания
- Е) среди консументов преобладают хищники

Ответ \_\_\_\_\_

(Запишите соответствующие буквы в алфавитном порядке)

При выполнении задания В3 установите соответствие между содержанием первого и второго столбцов. Впишите в ответ буквы выбранных ответов без пробелов и других символов.

В 3 Установить соответствие между компонентами среды и экосистемами

Компоненты среды	Экосистемы
А) Круговорот веществ незамкнутый	
Б) Круговорот веществ замкнутый	
В) Цепи питания короткие	1) Агроценоз
Г) Цепи питания длинные	2) Биогеоценоз
Д) Преобладание монокультур	

А                      Б                      В                      Г                      Д

**Часть С.**

При выполнении заданий части С, необходимо дать развернутый ответ.

С 1. Клевер произрастает на лугу, опыляется шмелями. Какие биологические факторы могут привести к сокращению численности популяции клевера?

С 2. В чем причина массовых миграций животных?

**Вариант 2.**

**Часть А**

**А 1. Термин «экология» в 1866 году предложил**

- 1) Ю. Сакс
- 2) Э. Геккель
- 3) И. Сеченов
- 4) Ф. Мюллер

**А 2. Совокупность физических и химических факторов неживой природы, воздействующих на организм в среде его обитания - фактор**

- 1) биотический
- 2) антропогенный
- 3) абиотический
- 4) экологический

**А 3. Ограничивающий фактор в биоценозе**

- 1) свет
- 2) воздух
- 3) пища
- 4) почва

**А 4. Группа популяций разных видов, населяющих определенную территорию, образуют**

- 1) биоценоз
- 2) биогеоценоз
- 3) экосистему
- 4) фитоценоз

**А 5. Продуценты в экосистеме дубравы**

- 1) поглощают готовые органические вещества
- 2) образуют органические вещества
- 3) разлагают органические вещества
- 4) выполняют все перечисленные функции

**А 6. Самая высокая продуктивность**

- 1) смешанные леса
- 2) лиственные леса
- 3) хвойные леса
- 4) тропические леса

**А 7. Усваивают углекислый газ, вовлекая его в круговорот веществ**

- 1) продуценты
- 2) консументы
- 3) редуценты
- 4) детритофаги

**А 8. Ряд взаимосвязанных видов, из которых каждый предыдущий служит пищей последующему**

- 1) пищевая цепь
- 2) пищевая сеть
- 3) пищевой уровень
- 4) пирамида численности

**А 9. Закономерность, согласно которой количество энергии, накапливаемой на каждом более высоком трофическом уровне,**

**прогрессивно уменьшается**

- 1) правило экологической пирамиды
- 2) закон гомологических рядов
- 3) ограничивающий фактор
- 4) оптимальный фактор

**А 10. В биогеоценозе дубравы биомасса консументов первого порядка определяется биомассой**

- 1) микроорганизмов
- 2) растений
- 3) хищников
- 4) консументов 3-го порядка

**А 11. Наиболее подвержены изменениям компоненты биоценоза**

- 1) продуценты
- 2) консументы
- 3) редуценты
- 4) нет правильного ответа

**А 12. Способность организмов реагировать на чередование в течение суток периодов света и темноты определенной продолжительности**

- 1) фотопериодизм
- 2) биологические ритмы
- 3) биологические часы
- 4) биотические факторы

**А 13. Группа организмов, ограниченная в своем распространении и встречается в каком-либо одном месте (географической области)**

- 1) возникающий вид
- 2) развивающийся вид
- 3) исчезающий вид
- 4) эндемический вид

**А 14. Приспособление животных к перенесению зимнего времени года**

- 1) зимний покой
- 2) зимняя спячка
- 3) остановка физиологических процессов
- 4) анабиоз

**А 15. Исторически сложившаяся совокупность растительных организмов, произрастающая на данной территории**

- 1) флора
- 2) фауна
- 3) экосистема
- 4) сообщество

**А 16 Факторы среды, взаимодействующие в биогеоценозе**

- 1) антропогенные и абиотические
- 2) антропогенные и биотические
- 3) абиотические и биотические
- 4) антропогенные, биотические, абиотические

**А 17. Известно, что большое число видов в экосистеме способствует ее устойчивости**

- 1) особи разных видов не связаны между собой
- 2) большое число видов ослабляют конкуренцию
- 3) особи разных видов используют разную пищу
- 4) в пищевых цепях один вид может быть заменен другим видом

**А 18. В биогеоценозе в отличие от агроценоза**

- 1) круговорот не замкнутый
- 2) цепи питания короткие
- 3) поглощенные растениями элементы из почвы, со временем в нее возвращаются
- 4) поглощенные растениями элементы из почвы, не все в нее снова возвращаются

**А 19. Какой способ уничтожения вредителей сельского и лесного хозяйства принадлежит к группе биологических методов борьбы?**

- 1) привлечение плотоядных животных
- 2) привлечение животных – редуцентов
- 3) внесение органических удобрений
- 4) уничтожение сорняков пропалыванием

**А 20. Уникальные или типичные, ценные в научном, культурно-познавательном или эстетическом отношении природные объекты (рощи, озера, старинные парки, живописные скалы и т.д.)**

- 1) заказник
- 2) заповедник
- 3) национальный парк
- 4) памятник природы

**Часть В.**

В заданиях В1 – В2 выберите три верных ответа из шести. Запишите выбранные буквы в алфавитном порядке.

**В 1. Местом для первичной сукцессии могут служить**

- А) лесная вырубка
- Б) обнаженная горная порода
- В) песчаные дюны
- Г) заброшенные сельскохозяйственные угодия
- Д) выгоревшие участки
- Е) бывшее ложе ледника

Ответ \_\_\_\_\_

(Запишите соответствующие буквы в алфавитном порядке).

**В 2 Консументом леса является волк**

- А) Потребляет солнечную энергию
- Б) регулирует численность мышевидных грызунов
- В) выполняет роль редуцента
- Г) хищник
- Д) накапливает в теле хитин

Е) поедает растительных животных

Ответ \_\_\_\_\_

(Запишите соответствующие буквы в алфавитном порядке)

При выполнении задания В3 установите соответствие между содержанием первого и второго столбцов. Впишите в ответ буквы выбранных ответов без пробелов и других символов.

**В 3. Укажите соответствие парами животных и типом их взаимоотношений**

Пары животных

Типы взаимоотношений

А) острица – человек

1) хищник – жертва

Б) волк – заяц

2) паразит – хозяин

В) сова – мышь

Г) гидра - дафния

Д) бычий цепень – копытное животное

Часть С.

При выполнении заданий части С, необходимо дать развернутый ответ.

**С 1. Когда нужно выращивать редис для получения корнеплода и семян?**

**С 2.** В 1859 году на одной из ферм Австралии выпустили 12 пар кроликов. Через 40 лет численность их достигла нескольких сот миллионов особей. Кролики стали бедствием Австралии. Чем можно объяснить массовое размножение кроликов? Как снизили их численность?

**Ответы.**

**Часть А.**

№ заданий	Вариант №1	Вариант № 2
А 1	4	2
А 2	4	3
А 3	2	3
А 4	2	4
А 5	3	2
А 6	3	4
А 7	2	1
А 8	1	1
А 9	1	1
А 10	4	2
А 11	3	1
А 12	2	3
А 13	3	4
А 14	3	2
А 15	4	1

A 16	6	3
A 17	1	4
A 18	3	3
A 19	4	2
A 20	4	4

Часть В.

Вариант № 1.	В1:АДЕ	В2 АГД	В3 12121
Вариант № 2	В1.БВЕ	В2 БГЕ	В3 21112

Часть С.

Вариант 1.

С 1. Клевер произрастает на лугу, опыляется шмелями. Какие биологические факторы могут привести к сокращению численности популяции клевера?

Предполагаемый ответ:

1. Уменьшение численности шмелей.
2. Увеличение численности травоядных животных.
3. усиленное размножение растений-конкурентов.

С 2. В чем причина массовых миграций животных?

Предполагаемый ответ:

1. Недостаток или отсутствие кормовой базы
2. Инстинкт миграции в период размножение.
3. Интенсивное размножение (увеличение) численности вида.
4. Природные катаклизмы (наводнение и др.)

Вариант 2.

С 1. Как нужно выращивать редис для получения корнеплода и семян?

Предполагаемый ответ:

1. Редис – растение короткого дня.
2. Для получения корнеплодов выращивать весной и осенью при более коротком дне.
- 3 Для получения семян выращивать летом, при длинном дне редис зацветает.

С 2. В 1859 году на одной из ферм Австралии выпустили 12 пар кроликов. Через 40 лет численность их достигла нескольких сот миллионов особей. Кролики стали бедствием Австралии. Чем можно объяснить массовое размножение кроликов? Как снизили их численность?

Предполагаемый ответ:

1. Интенсивное размножение кроликов объясняется: малым количеством хищников и обилием пищевых ресурсов. Численность может быть снижена биологическим методом (использование например, вирусов).

## Материалы оценочных средств для рубежного контроля

### 1. Контрольная работа «Молекулярный уровень организации живого» (вариант А)

**1. Азотистое основание аденин в молекуле ДНК комплементарно...**

- а) гуанину;
- б) цитозину;
- в) урацилу;
- г) тимину.

**2. К пуриновым азотистым основаниям относятся...**

- а) аденин и гуанин;
- б) гуанин и цитозин;
- в) цитозин и урацил;
- г) урацил и аденин.

**3. Выберите функцию иРНК?**

- А) хранение генетической информации;
- б) транспорт аминокислоты в рибосому;
- в) входит в состав рибосом;
- г) перенос генетической информации от ДНК к рибосоме.

**4. Клетки эукариот не содержат...**

- а) лизосом;
- б) рибосом;
- в) мезосом;
- г) комплекса Гольджи.

**5. Клетки прокариот содержат...**

- а) клеточный центр;
- б) эндоплазматическую сеть;
- в) рибосомы и мезосомы;
- г) комплекс Гольджи и лизосомы.

**6. Какие органоиды встречаются только в растительных клетках?**

- А) эндоплазматическая сеть;
- б) пластиды;
- в) митохондрии;
- г) комплекс Гольджи.

**7. В метафазной хромосоме выделяют...**

- а) плечи и центросому;
- б) центросому и центриоли;
- в) центриоли и центромеру;
- г) центромеру и плечи.

**8. К автотрофам относятся...**

- а) вирусы;
- б) хемосинтезирующие бактерии;
- в) грибы;

г) паразитические бактерии.

**9. Транскрипция – это...**

- а) связывание аминокислоты с тРНК;
- б) перенос аминокислоты в рибосому;
- в) удвоение молекулы ДНК;
- г) синтез иРНК на матрице ДНК.

**10. Если кодирующая белок часть гена содержит 6000 пар нуклеотидов, то сколько аминокислот в кодируемой молекуле белка?**

- А) 100;
- б) 500;
- в) 1000;
- г) 2000.

**11. Какие из перечисленных болезней, вызываются вирусами?**

- А) туберкулез и дифтерия;
- б) Дифтерия и СПИД;
- в) СПИД и грипп;
- г) грипп и туберкулез;

**12. В результате первого деления мейоза происходит:**

- а) увеличение набора хромосом;
- б) уменьшение набора хромосом;
- в) сохранение исходного набора хромосом.

**13. Что происходит в анафазе II мейоза?**

- А) спирализация хромосом;
- б) расхождение к полюсам двухроматидных хромосом;
- в) расхождение к полюсам хроматид;
- г) расположение хромосом в плоскости экватора клетки.

**14. Установите соответствие**

Органоид	Функция
1) Рибосома	А) переваривание отмерших клеток
2) Хлоропласты	Б) фотосинтез
3) Лизосомы	В) синтез белка
4) Центриоли	Г) образование веретена деления

Эталон: 1-В; 2- Б; 3- А; 4-Г

**15. Выберите химические элементы клетки, которые входят в состав органических веществ:**

- а) кальций
- б) углерод
- в) цинк
- г) водород
- д) кислород
- е) медь
- ж) азот

**16. Установите соответствие**

Группы аминокислот	Представители
1. Нейтральные	А) глутаминовая кислота
2. Кислые	Б) лизин
3. Основные	В) аланин

Эталон: 1-в; 2-а; 3-б

**17. В молекуле ДНК нуклеотиды, содержащие аденин, составляют 10%. Сколько процентов в данной молекуле нуклеотидов, содержащих цитозин?**

- А) 10;
- б) 20;
- в) 30;
- г) 40.

**18. В молекуле РНК нуклеотиды, содержащие урацил, составляют – 30% и аденин – 40%. Сколько процентов адениловых нуклеотидов содержится в цепи ДНК, комплементарной той, на которой синтезировалась эта РНК? А)**

- 0;
- б) 30;
- в) 35;
- г) 40.

**19. Участок молекулы ДНК состоит из 60 пар нуклеотидов. Определите длину этого участка (расстояние между нуклеотидами в ДНК составляет 0,34 нм)**

- а) 20,4;
- б) 24;
- в) 10,2;
- г) 30.

**20. Фрагмент молекулы ДНК содержит 1230 нуклеотидных остатков. Сколько аминокислот будет входить в состав белка?**

- А) 205;
- б) 410;
- в) 408;
- г) 360.

### КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ РУБЕЖНОЙ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

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

Оценка	Процент выполнения
«отлично»	85-100%

«хорошо»	70-84%
«удовлетворительно»	50-69%
«неудовлетворительно»	Менее 49%

**(вариант Б)**

1. Строение и функции белков в клетке.
2. Биология как наука (предмет исследования, методы биологии, система биологических наук).
3. Органоиды клетки (рибосомы, митохондрии, хлоропласты) - строение и функции
4. Нуклеиновые кислоты: строение и функции в клетке.
5. Охарактеризуйте элементарный химический состав клетки (из каких химических элементов состоит клетка).
6. Плазматическая мембрана клетки – строение и функции, виды мембранного транспорта.
7. Неорганические вещества клетки (вода и минеральные соли) – строение и функции.
8. Репликация ДНК: определение, механизм, биологическое значение
9. Углеводы - строение и функции в клетке.
10. Ген. Генетический код.
11. Липиды - строение и функции в клетке.
12. Органоиды клетки (ЭПС, комплекс Гольджи, лизосомы) - строение и функции.
13. Перечислить и охарактеризовать признаки живых систем.
14. Органоиды клетки (лизосомы, вакуоли, микротрубочки, микрофиламенты, клеточный центр) - строение и функции.
15. Строение клетки. Прокариотические и эукариотические клетки.
16. Жизненный цикл клетки. Митоз: определение, механизм, биологическое значение.
17. Перечислить и охарактеризовать уровни организации живой природы.
18. Строение и функции ядра клетки.
19. Вирусы как неклеточная форма жизни и их значение. Борьба с вирусными заболеваниями (СПИД и др.).
20. Биосинтез белка.
21. Энергетический обмен в клетке. Клеточное дыхание.
22. Строение и функции плазматической мембраны.
23. Энергетический обмен в клетке. Фотосинтез.
24. Клетки и их разнообразие в многоклеточном организме. Дифференцировка клеток. Клеточная теория строения организмов.
25. Пластический и энергетический обмен в клетке, их взаимосвязь.
26. Строение и функции хромосом.

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ**

Каждый вариант тематической контрольной работы содержит по два вопроса. **Оценка 5** ставится - дан полный исчерпывающий ответ на два вопроса: знание, понимание, глубина усвоения обучающимся всего объёма программного материала по пройденной теме. Умение выделять главные положения в

изученном материале, на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать межпредметные и внутрипредметные связи. Отсутствие ошибок и недочётов при воспроизведении изученного материала. **Оценка 4** ставится - дан ответ на два вопроса: знание всего изученного программного материала по теме. Умений выделять главные положения в изученном материале, на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутрипредметные связи. Незначительные (негрубые) ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала.

**Оценка 3** ставится - даны ответы на вопросы на уровне представлений, сочетающихся с элементами научных понятий: Знание и усвоение материала на уровне минимальных требований программы. Умение работать на уровне воспроизведения, затруднения при ответах на видоизменённые вопросы. Наличие грубой ошибки, нескольких негрубых при воспроизведении изученного материала. **Оценка 2** ставится - даны ответы на вопросы на уровне представлений: знание и усвоение материала на уровне ниже минимальных требований программы, отдельные представления об изученном материале. Отсутствие умений работать на уровне воспроизведения, затруднения при ответах на стандартные вопросы. Наличие нескольких грубых ошибок, большого числа негрубых при воспроизведении изученного материала.

### **Контрольная работа «Строение и функции организма»**

1. Размножение – важнейшее свойство живых организмов. Половое и бесполое размножение.
2. Типы онтогенеза.
3. Индивидуальное развитие человека. Причины нарушений в развитии организмов.
4. Строение сперматозоида и яйцеклетки, типы яйцеклеток в зависимости от количества и распределения желтка в цитоплазме.
5. Индивидуальное развитие организма, его этапы.
6. Перечислите различия митоза и мейоза, в чем биологическая сущность каждого из них?
7. Опишите процесс сперматогенеза.
8. Охарактеризуйте мужской гаметофит у цветковых.
9. Перечислить и охарактеризовать формы бесполого размножения.
10. Охарактеризуйте женский гаметофит у цветковых
11. Опишите процесс овогенеза.
12. Мейоз (определение, механизм, биологическое значение).
13. Образование половых клеток (фазы и процессы происходящие в них).
14. Организм – единое целое. Многообразие организмов.
15. Двойное оплодотворение у цветковых (мужской и женский гаметофит, механизм оплодотворения, биологическое значение).
16. Органогенез.
17. Перечислить и охарактеризовать формы полового размножения.
18. Описать процесс оплодотворения у животных.

19. Перечислить сходства и отличия митоза и мейоза.
20. Репродуктивное здоровье. Последствия влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения среды на развитие человека.
21. Эмбриональный этап онтогенеза, его основные стадии.
22. Чем отличаются вегетативное, бесполое и половое размножение (перечислить отличия)?
23. Постэмбриональное развитие.
24. Мейоз (определение, механизм, биологическое значение).
25. Образование половых клеток (фазы и процессы, происходящие в них).
26. Органогенез.
27. Законы генетики, установленные Г. Менделем. Моногибридное скрещивание. Дигибридное скрещивание
28. (Задача) У пшеницы карликовость доминирует над нормальным ростом. За эти признаки отвечают аутосомные аллельные гены. Гомозиготное карликовое растение скрестили с растением нормального роста. Сколько растений нормального роста можно ожидать в F<sub>2</sub> при скрещивании гибридов первого поколения друг с другом?
29. Хромосомная теория наследственности. Полное и неполное сцепление генов.
30. (Задача) У дрозофилы серый и черный цвет тела – аутосомные признаки, за которые отвечают разные аллели одного гена. При скрещивании двух мух примерно 75% потомства имело серое тело, остальные – черное. Каковы генотипы и фенотипы скрещиваемых мух?
31. (Задача) При скрещивании двух морских свинок с черной шерстью получено потомство: пять черных свинок и две белых. Каковы генотипы родителей?
32. Взаимодействие генов.
33. (Задача) При скрещивании вихрастой и гладкошерстной морских свинок получено потомство: 2 гладкошерстные свинки, 3 вихрастой. Известно, что гладкошерстность является доминантным признаком. Каковы генотипы родителей?
34. Генетическая терминология и символика. Методы генетики.
35. (Задача) При скрещивании петуха и курицы имеющих пеструю окраску перьев, получено потомство: 3 черных цыпленка, 7 пестрых и 2 белых. Каковы генотипы родителей?
36. (Задача) У человека альбинизм – аутосомный рецессивный признак. Мужчина альбинос женился на женщине с нормальной пигментацией. У них родилось двое детей – нормальный и альбинос. Определить генотипы всех указанных членов семьи.
37. Наследственные болезни человека, их причины и профилактика.
38. (Задача) Ген черной масти у крупнорогатого скота доминирует над геном красной масти. Какое потомство F<sub>1</sub> получится от скрещивания чистопородного черного быка с красными коровами? Какое потомство F<sub>2</sub> получится от скрещивания между собой гибридов?
39. Наследственная или генотипическая изменчивость. Виды мутаций.
40. (Задача) Способность человека ощущать горький вкус фенилтиомочевины

(ФТМ) – доминантный признак, ген которого (F) локализован в 17-й аутосоме. В семье мать и дочь ощущают вкус ФТМ, а отец и сын не ощущают. Определить генотипы всех членов семьи.

41. (Задача) Одна из форм шизофрении наследуется как рецессивный признак. Определить вероятность рождения ребенка с шизофренией от здоровых родителей, если известно, что бабушка со стороны отца и дед со стороны матери страдали этими заболеваниями.

42. Генетика – теоретическая основа селекции. Основные методы селекции: гибридизация и искусственный отбор.

43. (Задача) У Пети и Саши карие глаза, а у их сестры Маши – голубые. Мама этих детей голубоглазая, хотя ее родители имели карие глаза. Какой признак доминирует? Какой цвет глаз у папы? Напишите генотипы всех перечисленных лиц.

44. Учение Н.И. Вавилова о центрах многообразия и происхождения культурных растений.

45. (Задача) У пшеницы карликовость доминирует над нормальным ростом. За эти признаки отвечают аутосомные аллельные гены. Гомозиготное карликовое растение скрестили с растением нормального роста. Сколько растений нормального роста можно ожидать в F<sub>2</sub> при скрещивании гибридов первого поколения друг с другом? 46. Основные достижения современной селекции культурных растений, домашних животных и микроорганизмов.

47. (Задача) У дрозофилы серый и черный цвет тела – аутосомные признаки, за которые отвечают разные аллели одного гена. При скрещивании двух мух примерно 75% потомства имело серое тело, остальные – черное. Каковы генотипы и фенотипы скрещиваемых мух? 48. Законы генетики, установленные Г. Менделем. Моногибридное скрещивание. Дигибридное скрещивание.

49. (Задача) При скрещивании двух сортов томата с красными шаровидными и желтыми грушевидными плодами в первом поколении все плоды шаровидные, красные. Определите генотипы родителей, гибридов первого поколения, соотношение фенотипов второго поколения.

50. (Задача) У морских свинок ген черной окраски шерсти W доминирует над аллелем w, обуславливающим белую окраску. Короткошерстность определяется доминантным геном L, а длинношерстность его рецессивным аллелем l. Гены окраски и длины шерсти наследуются независимо. Гомозиготное черное короткошерстное животное было скрещено с гомозиготным белым длинношерстным. Какое потомство получится от возвратного скрещивания свинок из F<sub>1</sub> с родительской особью?

51. Хромосомная теория наследственности. Полное и неполное сцепление генов.

52. (Задача). Гены окраски шерсти кошек расположены в X-хромосоме. Черная окраска определяется геном X<sup>B</sup>, рыжая - геном X<sup>b</sup>, гетерозиготы X<sup>B</sup>X<sup>b</sup> имеют черепаховую окраску. Какие котята получатся от скрещивания: а) черной кошки с рыжим котом; б) рыжей кошки с черным котом?

53. (Задача). При скрещивании растения с длинными полосатыми плодами с растением, имеющим круглые зелёные плоды, в потомстве получили растения с длинными зелёными и круглыми зелёными плодами. При скрещивании такого же арбуза (с длинными полосатыми плодами) с растением, имеющим круглые полосатые плоды, всё потомство имело круглые полосатые плоды. Определите доминантные и рецессивные признаки, генотипы всех родительских растений арбуза.

54. Генетика пола. Сцепленное с полом наследование.

55. (Задача). У человека ген карих глаз (А) доминирует над голубым цветом глаз, а ген цветовой слепоты рецессивен (дальтонизм – d) и сцеплен с X-хромосомой. Кареглазая женщина с нормальным зрением, отец которой имел голубые глаза и страдал цветовой слепотой, выходит замуж за голубоглазого мужчину с нормальным зрением. Составьте схему решения задачи. Определите генотипы родителей и возможного потомства, вероятность рождения в этой семье детей-дальтоников с карими глазами и их пол.

56. (Задача). По изображенной на рисунке родословной установите характер проявления признака (доминантный, рецессивный), обозначенного черным цветом. Определите генотип родителей и детей в первом и втором поколении.

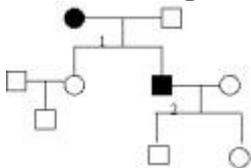


Рис. 1

57. Взаимодействие аллельных генов.

58. (Задача). При скрещивании растения гороха с гладкими семенами и усиками с растением с морщинистыми семенами без усиков все поколение было единообразно и имело гладкие семена и усики. При скрещивании другой пары растений с такими же фенотипами (гороха с гладкими семенами и усиками и гороха с морщинистыми семенами без усиков) в потомстве получили половину растений с гладкими семенами и усиками и половину растений с морщинистыми семенами без усиков. Составьте схему каждого скрещивания.

Определите генотипы родителей и потомства. Объясните полученные результаты. Как определяются доминантные признаки в данном случае? Какой закон генетики при этом проявляется?

59. (Задача). По родословной, представленной на рисунке (рис.1.), установите характер наследования признака, выделенного черным цветом (доминантный или рецессивный, сцеплен или не сцеплен с полом), генотипы детей в первом и во втором поколении.

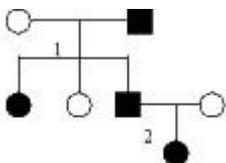


Рис.1

60. Генетическая терминология и символика. Методы генетики.
61. (Задача). Гены окраски шерсти кошек расположены в X-хромосоме. Чёрная окраска определяется геном  $X^B$ , рыжая - геном  $X^b$ , гетерозиготы  $X^B X^b$  имеют черепаховую окраску. От чёрной кошки и рыжего кота родились: один черепаховый и один чёрный котёнок. Составьте схему решения задачи. Определите генотипы родителей и потомства, возможный пол котят.
62. (Задача). Чистопородного черного комолого быка (доминантные признаки, которые наследуются независимо) скрестили с красными рогатыми коровами. Какими будут гибриды? Каким окажется следующее поколение от скрещивания гибридов между собой?
63. Значение генетики для селекции и медицины.
64. (Задача). У кур встречается сцеплённый с полом летальный ген (а), вызывающий гибель эмбрионов, гетерозиготы по этому признаку жизнеспособны. Скрестили нормальную курицу с гетерозиготным петухом (у птиц гетерогаметный пол - женский). Составьте схему решения задачи, определите генотипы родителей, пол, генотип возможного потомства и вероятность гибели эмбрионов.
65. (Задача). У человека кареглазость доминирует над голубоглазостью, а тёмный цвет волос над светлым. У голубоглазого темноволосого отца и кареглазой светловолосой матери четверо детей. Каждый ребёнок отличается от другого по одному из данных признаков. Каковы генотипы родителей и детей?
66. Наследственные болезни человека, их причины и профилактика.
67. (Задача). Известно, что хоррея Гентингтона (А) - заболевание, проявляющееся после 35-40 лет и сопровождающееся прогрессирующим нарушением функций головного мозга, и положительный резус-фактор (В) наследуются как несцепленные аутосомно-доминантные признаки. Отец является дигетерозиготой по этим генам, а мать имеет отрицательный резус-фактор и здорова. Определите вероятность рождения больного ребенка.
68. (Задача). У кур чёрный цвет оперения доминирует над красным, наличие гребня над его отсутствием. Гены, кодирующие эти признаки, располагаются в разных парах хромосом. Красный петух, имеющий гребень, скрещивается с чёрной курицей без гребня. Получено многочисленное потомство, половина которого имеет чёрное оперение и гребень, а половина - красное оперение и гребень. Каковы генотипы родителей?
69. Наследственная или генотипическая изменчивость. Виды мутаций.
70. (Задача). У львиного зева красная окраска цветка неполно доминирует над белой. Гибридное растение имеет розовую окраску. Узкие листья неполно доминируют над широкими. У гибридов листья имеют среднюю ширину. Какое потомство получится от скрещивания растения с красными цветками и средними листьями с растением, имеющим розовые цветки и средние листья?
71. (Задача). У человека есть несколько форм стойкого рахита. Одна из его форм наследуется доминантно сцеплено с полом, вторая рецессивно - аутосомная. Какова вероятность рождения больных детей, если мать

гетерозиготная по обоим формам рахита, а отец здоровый все его родственники здоровы?

72. Модификационная изменчивость. Норма реакции.

73. (Задача). Гипертрихоз (повышенная волосатость ушной раковины) передается через Y-хромосому. Полидактилия – доминантный аутосомный признак. В семье, где отец страдал гипертрихозом, а мать – полидактилией, родилась нормальная дочь. Какова вероятность рождения в этой же семье ребенка с обеими аномалиями?

74. (Задача). Известно, что «трехшерстные» кошки - всегда самки. Это обусловлено тем, что гены черного и рыжего цвета шерсти аллельны и находятся в X – хромосоме. Ни один из них не доминирует, а при сочетании рыжего и черного цвета формируются «трехшерстные» особи.

1) Какова вероятность получения в потомстве «трехшерстных» котят от скрещивания «трехшерстной» кошки с черным котом?

2) Какое потомство можно ожидать от скрещивания черного кота с рыжей кошкой?

75. Генетика – теоретическая основа селекции. Основные методы селекции: гибридизация и искусственный отбор.

76. (Задача). Рецессивные гены, кодирующие признаки гемофилии и дальтонизма, сцеплены с X-хромосомой. Мужчина, больной гемофилией, женится на здоровой женщине, отец которой был дальтоником, но не гемофиликом. Какое потомство получится от брака их дочери со здоровым мужчиной?

77. (Задача). При скрещивании между собой растений редиса с овальными корнеплодами получено 66 растений с округлыми, 141 - с овальными и 72 с длинными корнеплодами. Как осуществляется наследование формы корнеплода у редиса? Какое потомство получится от скрещивания растений с овальными и округлыми корнеплодами?

78. Учение Н.И. Вавилова о центрах многообразия и происхождения культурных растений.

79. (Задача). Мужчина, страдающий гемофилией и дальтонизмом, женился на здоровой женщине, не являющейся носителем генов этих заболеваний. Какова вероятность, что у ребенка от брака его дочери со здоровым мужчиной:

а) будет одно из этих заболеваний;

б) будут обе аномалии? Кроссинговер между генами дальтонизма и гемофилии отсутствует.

80. (Задача). Растение дурман с пурпурными цветками (А) и гладкими коробочками (b) скрестили с растением, имеющим пурпурные цветки и колючие коробочки. В потомстве получены следующие фенотипы: с пурпурными цветками и колючими коробочками, с пурпурными цветками и гладкими коробочками, с белыми цветками и гладкими коробочками, с белыми цветками и колючими коробочками. Составьте схему решения задачи. Определите генотипы родителей, потомства и возможное соотношение фенотипов. Установите характер наследования признаков.

81. Основные достижения современной селекции культурных растений, домашних животных и микроорганизмов.
82. (Задача). Известно, что одна из форм шизофрении наследуется как рецессивный признак. Определите вероятность рождения ребёнка с шизофренией от здоровых родителей, если известно, что они оба гетерозиготны по этому признаку.
83. (Задача). У человека классическая гемофилия наследуется как сцепленный с X – хромосомой рецессивный признак. Альбинизм (отсутствие пигментации) обусловлен аутосомным рецессивным геном. У одной супружеской пары, родился сын с обеими аномалиями. Какова вероятность того, что у второго сына в этой семье проявится также обе аномалии одновременно?
84. (Задача). У человека аниридия (один из видов слепоты) зависит от доминантного аутосомного гена, летального в гомозиготном состоянии, а оптическая атрофия (другой вид слепоты) – от рецессивного, сцепленного с полом гена, находящегося в X-хромосоме. Мужчина с оптической атрофией и аниридией женился на женщине с аниридией, гомозиготной по аллелю, отвечающему за отсутствие оптической атрофии. Определите возможные фенотипы потомства от этого брака.
85. (Задача). Глухота и болезнь Вильсона (нарушение обмена меди) – рецессивные признаки. От брака глухого мужчины и женщины с болезнью Вильсона родился ребенок с обеими аномалиями. Какова вероятность рождения в этой семье здорового ребенка?

## КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Каждый вариант тематической контрольной работы содержит один вопрос и одну генетическую задачу.

**Оценка 5** ставится – работа выполнена в полном объеме: знание, понимание, глубина усвоения обучающимся всего объёма программного материала по пройденной теме. Умение выделять главные положения в изученном материале, на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать межпредметные и внутрипредметные связи. Отсутствие ошибок и недочётов при воспроизведении изученного материала, решение задачи не содержит ошибок. **Оценка 4** ставится - работа выполнена в полном объеме: знание всего изученного программного материала по теме. Умений выделять главные положения в изученном материале, на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутрипредметные связи. Незначительные (негрубые) ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, решение задачи содержит негрубые ошибки.

**Оценка 3** ставится - дан ответ на вопрос на уровне представлений, сочетающихся с элементами научных понятий: Знание и усвоение материала на уровне минимальных требований программы. Умение работать на уровне воспроизведения, затруднения при ответах на видоизменённые вопросы.

Наличие грубой ошибки, нескольких негрубых при воспроизведении изученного материала, решение задачи содержит негрубые ошибки.

**Оценка 2** ставится - дан ответ на вопрос на уровне представлений: знание и усвоение материала на уровне ниже минимальных требований программы, отдельные представления об изученном материале. Отсутствие умений работать на уровне воспроизведения, затруднения при ответах на стандартные вопросы. Наличие нескольких грубых ошибок, большого числа негрубых при воспроизведении изученного материала, решение задачи содержит грубые ошибки.

## **КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА «ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ЭВОЛЮЦИИ ЖИЗНИ НА ЗЕМЛЕ»**

1. История развития эволюционных идей (дайте характеристику основных этапов развития эволюционных идей, сформулируйте определение эволюции).
2. В чем сущность биогенетического закона Мюллера - Геккеля и какое существенное дополнение внес в его формулировку А. Н. Северцов?
3. Охарактеризуйте основные способы макроэволюции.
4. Борьба за существование, ее формы.
5. Основные положения эволюционного учения Ч. Дарвина?
6. Какие органы называют аналогичными, какие - гомологичными? Могут ли быть одни и те же органы аналогичными и гомологичными одновременно?
7. Значение работ К. Линнея, Ж.Б. Ламарка в развитии эволюционных идей в биологии.
8. Происхождение приспособленностей и их относительность, виды адаптаций.
9. В чем заключается заслуга Ч. Дарвина, каковы предпосылки возникновения его теории, что является движущими силами эволюции в учении Дарвина?
10. Популяция – структурная единица вида и эволюции.
11. Концепция вида, его критерии.
12. Охарактеризуйте пути видообразования.
13. Макроэволюция. Доказательства эволюции.
14. Роль прогресса и регресса в эволюции.
15. Факторы эволюции: наследственная изменчивость, борьба за существование, естественный обор и их формы.
16. Пути достижения биологического прогресса (главные направления эволюции).
17. Что такое дивергенция? В результате чего происходит дивергенция у видов (типы дивергентного видообразования)?
18. Естественный обор – направляющий фактор эволюции, его формы.
19. Основные положения синтетической теории эволюции?
20. Биологический прогресс и биологический регресс.

21. Факторы эволюции согласно СТЭ. Микроэволюция. Современные представления о видообразовании (С.С. Четвериков, И.И. Шмальгаузен).

22. Что такое идиоадаптация? Какие примеры идиоадаптации можно привести из мира растений и животных?

23. На какие более элементарные структуры подразделяется вид? Какие признаки целостности характеризуют вид? Как объяснить реальность существования вида?

24. Что является движущими силами эволюции в учении Дарвина (дайте их характеристику)?

25. Микроэволюция. Современные представления о видообразовании.

26. Охарактеризуйте основные пути биологического прогресса.

27. Перечислите основные гипотезы происхождения жизни на Земле и укажите суть каждой из них. В чем заключается сущность гипотезы креационизма, почему представление о божественном происхождении жизни нельзя ни подтвердить, ни опровергнуть?

28. Перечислите эры и периоды в истории развития органического мира Земли. Дайте характеристику Палеозойской эры.

29. Охарактеризуйте основные гипотезы происхождения человека. Перечислите доказательства происхождения человека от животных и отличия человека от животных.

30. Перечислите основные гипотезы происхождения жизни на Земле и укажите суть каждой из них. В чем заключается сущность гипотезы Опарина — Холдейна? Какая проблема в гипотезе абиогенного зарождения жизни является наиболее сложной?

31. Перечислите эры и периоды в истории развития органического мира Земли. Дайте характеристику Мезозойской эры.

32. Охарактеризуйте основные гипотезы происхождения человека. Охарактеризуйте основные предковые формы человека (антропогенез), укажите движущие силы антропогенеза.

33. Перечислите основные гипотезы происхождения жизни на Земле и укажите суть каждой из них. В чем заключается сущность гипотезы биогенеза (панспермии)? Какие доказательства можно привести в пользу данной гипотезы?

34. Перечислите эры и периоды в истории развития органического мира Земли. Дайте характеристику Кайнозойской эры.

35. Охарактеризуйте основные гипотезы происхождения человека. Укажите положение человека в систематике животного мира. Охарактеризуйте основные современные расы человека.

## КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Каждый вариант тематической контрольной работы содержит по два вопроса.

**Оценка 5 ставится** - дан полный исчерпывающий ответ на все вопросы: знание, понимание, глубина усвоения обучающимся всего объёма

программного материала по пройденной теме. Умение выделять главные положения в изученном материале, на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать межпредметные и внутрипредметные связи. Отсутствие ошибок и недочётов при воспроизведении изученного материала.

**Оценка 4 ставится** - дан ответ на все вопросы: знание всего изученного программного материала по теме. Умений выделять главные положения в изученном материале, на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутрипредметные связи. Незначительные (негрубые) ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала.

**Оценка 3 ставится** - даны ответы на вопросы на уровне представлений, сочетающихся с элементами научных понятий: Знание и усвоение материала на уровне минимальных требований программы. Умение работать на уровне воспроизведения, затруднения при ответах на видоизменённые вопросы. Наличие грубой ошибки, нескольких негрубых при воспроизведении изученного материала.

**Оценка 2 ставится**- даны ответы на вопросы на уровне представлений: знание и усвоение материала на уровне ниже минимальных требований программы, отдельные представления об изученном материале. Отсутствие умений работать на уровне воспроизведения, затруднения при ответах на стандартные вопросы. Наличие нескольких грубых ошибок, большого числа негрубых при воспроизведении изученного материала.

## КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

### «ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ЭКОЛОГИИ»

1. Экология как наука, объект изучения экологии.
2. Круговорот важнейших биогенных элементов (на примере углерода и азота) в биосфере.
3. Экологические факторы, их значение в жизни организмов.
4. Межвидовые взаимоотношения в экосистеме: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм.
5. Экологические системы. Биогенез.
6. Круговорот важнейших биогенных элементов (на примере кислорода, фосфора, серы) в биосфере.
7. Поток энергии и круговорот веществ в природе.
8. Видовая и пространственная структура экосистем.
9. Искусственные сообщества – агроэкосистемы и урбоэкосистемы. Отличия природных и искусственных экосистем
10. Общие сведения о биосфере. Учение В.И.Вернадского о биосфере.
11. Причины устойчивости и смены экосистем. Сукцессии.
12. Роль живых организмов в биосфере. Биомасса.

13. Изменения в биосфере. Последствия деятельности человека в окружающей среде.
14. Пищевые связи, круговорот веществ и превращение энергии в экосистемах. Экологические пирамиды.
15. Экология как теоретическая основа рационального природопользования и охраны природы.
16. Ноосфера. Правила поведения людей в окружающей природной среде.
17. Основы рационального природопользования.
18. Круговорот важнейших биогенных элементов (на примере углерода, кислорода, фосфора) в биосфере.
19. Что такое ограничивающий фактор, предел выносливости? Какие условия среды являются оптимальными?
20. Что такое продуценты, консументы, редуценты?
21. Что такое биомасса и какую долю от массы биосферы она составляет? Каковы свойства биомассы?
22. Что такое звено (пищевой уровень) в цепи питания и почему пищевая цепь имеет не более 3-5 звеньев? В чем заключается правило экологической пирамиды?
23. Что включают в себя абиотические факторы, дайте их характеристику.
24. Что такое антропогенный фактор? В чем заключается положительное и отрицательное влияние человека на окружающий мир?
25. Что такое круговорот веществ? Какую роль в круговороте веществ и превращении энергии играют растения и животные?
26. Пространственная структура биогеоценоза.

## КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Каждый вариант тематической контрольной работы содержит по два вопроса.

**Оценка 5 ставится** - дан полный исчерпывающий ответ на все вопросы: знание, понимание, глубина усвоения обучающимся всего объёма программного материала по пройденной теме. Умение выделять главные положения в изученном материале, на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать межпредметные и внутрипредметные связи. Отсутствие ошибок и недочётов при воспроизведении изученного материала.

**Оценка 4 ставится** - дан ответ на все вопросы: знание всего изученного программного материала по теме. Умений выделять главные положения в изученном материале, на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутрипредметные связи. Незначительные (негрубые) ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала.

**Оценка 3 ставится** - даны ответы на вопросы на уровне представлений,

сочетающихся с элементами научных понятий: Знание и усвоение материала на уровне минимальных требований программы. Умение работать на уровне воспроизведения, затруднения при ответах на видоизменённые вопросы. Наличие грубой ошибки, нескольких негрубых при воспроизведении изученного материала.

**Оценка 2 ставится**- даны ответы на вопросы на уровне представлений: знание и усвоение материала на уровне ниже минимальных требований программы, отдельные представления об изученном материале. Отсутствие умений работать на уровне воспроизведения, затруднения при ответах на стандартные вопросы. Наличие нескольких грубых ошибок, большого числа негрубых при воспроизведении изученного материала.

## **Материалы оценочных средств для промежуточной аттестации**

### **Часть 1.**

#### **1. Основные постулаты «клеточной теории» сформулировали в 1838-1839гг.:**

1. А. Левенгук, Р. Броун
2. Т. Шванн, М. Шлейден
3. Р. Броун, М. Шлейден
4. Т. Шванн, Р. Вирхов.

#### **2. Фотосинтез происходит:**

1. в хлоропластах
2. в вакуолях
3. в лейкопластах
4. в цитоплазме

#### **3. Белки, жиры и углеводы накапливаются про запас:**

1. в рибосомах
2. в комплексе Гольджи
3. в митохондриях
4. в цитоплазме

#### **4. Какую долю (%) в клетке в среднем составляют макроэлементы:**

1. 80%
2. 20 %
3. 40%
4. 98%

#### **5. Клетки не синтезирующие органические вещества, а использующие готовые:**

1. автотрофы
2. гетеротрофы
3. прокариоты
4. эукариоты

#### **6. Укажите двумембранный органоид клетки:**

1. рибосомы
2. комплекс Гольджи

3. митохондрии

4. лизосомы

**7. В лизосомах происходит:**

1. Синтез белков

2. Фотосинтез

3. Расщепление органических веществ

4. Конъюгация хромосом

**8. Мембраны и каналы гранулярной эндоплазматической сети (ЭПС) осуществляют синтез и транспорт:**

1. белков

2. липидов

3. углеводов

4. нуклеиновых кислот.

**9. В цистернах и пузырьках аппарата Гольджи осуществляется:**

1. секреция белков

2. синтез белков, секреция углеводов и липидов

3. синтез углеводов и липидов, секреция белков, углеводов и липидов.

4. синтез белков и углеводов, секреция липидов и углеводов.

**10. К колониальной форме организации живых организмов можно отнести:**

1. амёбу

2. мукор

3. вольвокс

4. чернику

**11. Почкование — пример размножения:**

1. Бесполого

2. Полового

3. Спорового

4. Вегетативного

**12. Неподвижные половые клетки, богатые запасными питательными веществами:**

1. споры

2. яйцеклетки

3. сперматозоиды

4. спермии

**13. В результате мейоза из одной диплоидной клетки получается:**

1. две с диплоидным набором хромосом

2. четыре с диплоидным набором хромосом

3. четыре с гаплоидным набором хромосом

4. две с гаплоидным набором хромосом

**14. Бесполом путем часто размножаются:**

1. земноводные

2. насекомые

3. кишечнополостные

4. ракообразные

**15. Конъюгация и кроссинговер в клетках животных происходят:**

1. в процессе митоза
2. при почковании
3. при партеногенезе
4. при гаметогенезе

**16. Как называется явление, при котором мужские и женские половые клетки развиваются на одном организме:**

1. гермафродитизм
2. гаметогенез
3. гетерогаметность
4. партеногенез

**17. Из какого зародышевого листка образуется нервная система и кожа животных:**

1. мезодермы
2. энтодермы
3. эктодермы
4. бластомеров

**18. Назовите форму размножения, когда происходит формирование выроста материнской клетки или организма, который затем отделяется и превращается в самостоятельный организм:**

1. спорообразование
2. почкование
3. партеногенез
4. клонирование

**19. Сестринские хроматиды начинают расходиться к полюсам клетки в стадии:**

1. профазы
2. метафазы
3. анафазы
4. интерфазы

**20. Двойной набор хромосом:**

1. диплоидный
2. гаплоидный
3. гомозиготный
4. гетерозиготный

**21. Сходство клеток растений и животных свидетельствует о:**

1. об их родстве
2. о происхождении растений от животных
3. о происхождении животных от растений
4. о сходстве их образа жизни.

**22. Роль молекул АТФ в клетке живого организма это:**

1. обеспечение транспорта веществ
2. обеспечение процессов жизнедеятельности энергией

3. передача наследственной информации
4. ускорение биохимических реакций в клетке

**23. Функции, которые присущи белкам:**

1. структурная
2. транспортная
3. энергетическая
4. все перечисленные

**24. При нанесении на клетки эпидермиса лука 8 % раствора хлорида натрия наблюдается постепенное отставание цитоплазмы от оболочки клетки. Это явление называется:**

1. синтез
2. деплазмолиз
3. трансляция
4. плазмолиз

**25. К прокариотам относятся:**

1. протисты
2. бактерии
3. грибы
4. растения

**26. Организмы, которые можно отнести к потребителям органических веществ:**

1. бактерии
2. мхи
3. животные
4. водоросли

**27. Одноклеточные организмы впервые открыл:**

1. Роберт Гук
2. Марчелло Мальпиги
3. Антони ван Левенгук
4. Маттиас Якоб Шлейден

**28. Непременным участником всех этапов окисления глюкозы являются:**

1. кислород
2. ферменты
3. энергия света
4. углекислый газ

**29. Мономерами нуклеиновых кислот являются:**

1. атомы
2. аминокислоты
3. нуклеотиды
4. молекулы

**30. Жизнедеятельность всех живых систем проявляется во взаимодействии различных химических веществ. На каком уровне происходит это взаимодействие:**

1. атомном
2. организменном

3. молекулярном

4. биосферном

**31. Какая стадия эмбрионального развития позвоночных животных представлена множеством неспециализированных клеток:**

1. бластула

2. двухслойная гастрюла

3. ранняя нейрула

4. поздняя нейрула

**32. Процесс слияние половых клеток, с восстановлением диплоидного набора хромосом, называется:**

1. размножение

2. оплодотворение

3. онтогенез

4. овогенез

**33. Оплодотворение, происходящее в половых путях самки, называется:**

1. внутреннее

2. внешнее

3. смешанное

4. двойное

**34. При слиянии спермия с центральной клеткой восстанавливается набор хромосом:**

1. двойной

2. тройной

3. одинарный

4. тетраплоидный

**35. Период индивидуального развития, продолжающийся до окончания полового созревания, называется:**

1. ювенильный

2. пубертатный

3. старение

4. репродуктивный

**36. В результате какого процесса в клетках вдвое уменьшается набор хромосом:**

1. мейоза

2. митоза

3. оплодотворения

4. амитоза

**37. Конъюгация хромосом – это сближение двух гомологичных хромосом в процессе:**

1. митоза

2. мейоза

3. амитоза

4. оплодотворения

**38. Фаза деления клетки, в которой возможна спирализация, укорочение**

**и утолщение хромосом – это:**

1. анафаза
2. профазы
3. метафаза
4. телофаза

**39. Когда определяется пол человека:**

1. при образовании половых клеток
2. при образовании у плода половых органов
3. при слиянии половых клеток и образовании зиготы
4. при рождении ребенка

**40. Редупликация молекулы ДНК происходит:**

1. в интерфазе
2. в профазе
3. в метафазе
4. в анафазе

**41. Наука, изучающая клетку называется:**

1. физиологией
2. цитологией
3. анатомией
4. эмбриологией

**42. Какой ученый увидел клетку с помощью своего микроскопа:**

1. М. Шлейден
2. Т. Шванн
3. Р. Гук
4. Р. Вирхов

**43. Элементарная биологическая система, способная к самообновлению, - это:**

1. клеточный центр
2. мышечное волокно сердца
3. подкожная жировая клетчатка
4. проводящая ткань растения

**44. К прокариотам относятся:**

1. элодея
2. шампиньон
3. кишечная палочка
4. инфузория-туфелька

**45. Основным свойством плазматической мембраны является:**

1. полная проницаемость
2. полная непроницаемость
3. избирательная проницаемость
4. избирательная полупроницаемость

**46. Какой вид транспорта в клетку идет с затратой энергии:**

1. диффузия
2. осмос

3. пиноцетоз

4. транспорт ионов

**47. Что такое пиноцитоз:**

1. работа калий – натриевого насоса

2. уничтожение микроорганизмов

3. захват плазматической мембраной капле жидкости и втягивание их внутрь

4. захват мембраной твердых частиц и втягивание их внутрь клетки

**48. В рибосомах в отличие от лизосом происходит:**

1. синтез углеводов

2. синтез белков

3. окисление нуклеиновых кислот

4. синтез липидов и углеводов

**49. Какой органоид принимает участие в делении клетки:**

1. цитоскелет

2. центриоль

3. клеточный центр

4. вакуоль

**50. Гаплоидный набор хромосом имеют:**

1. жировые клетки

2. спорангии листа

3. клетки слюнных желез человека

4. яйцеклетки голубя и воробья

**51. В сельскохозяйственной практике часто используют вегетативный способ размножения растений, чтобы:**

1. добиться наибольшего сходства потомства с родительским организмом

2. добиться наибольшего различия между потомством и исходными формами

3. повысить устойчивость растений к вредителям

4. повысить устойчивость растений к болезням

**52. Дочерний организм в большей степени отличается от родительских организмов при размножении:**

1. вегетативном

2. при помощи спор

3. половом

4. почкованием

**53. Хроматидами называются:**

1. перетяжки в хромосомах, к которым прикрепляются нити веретена деления

2. половинки хромосом, которые расходятся во время митоза

3. слившиеся гомологичные хромосомы при мейозе

4. деспирализованные, невидимые в микроскоп хромосомы

**54. Кроссинговер – обмен генетической информацией между гомологичными хромосомами, характерен для процесса:**

1. профазы первого деления мейоз

2. профазы второго деления мейоза

3. митоза
4. метафазы первого деления мейоза

**55. Определите тип индивидуального развития кошек, учитывая, что у них рождаются котята, похожие на родителей:**

1. зародышевое развитие
2. послезародышевое развитие
3. прямое развитие
4. развитие с превращением

**56. Из мезодермы развивается:**

1. головной мозг
2. сердце
3. печень
4. кожа

**57. Назовите стадию сперматогенеза, во время которой происходит увеличение числа диплоидных клеток путем митоза:**

1. стадия созревания
2. стадия размножения
3. стадия формирования
4. стадия роста

**58. Сколько полноценных яйцеклеток образуется из каждой диплоидной клетки в ходе овогенеза:**

1. 1
2. 2
3. 3
4. 4

**59. В процессе митоза в отличие от мейоза образуются:**

1. женские гаметы
2. соматические клетки
3. мужские половые клетки
4. хромосомы

**60. Какой период жизни организма продолжается до окончания полового созревания:**

1. период старения
2. пубертатный период
3. ювенильный период
4. постэмбриональный период

**61. В состав хромосомы входят:**

1. ДНК и белок
2. ДНК и РНК
3. РНК и белок
4. белок и АТФ

**62. Главным структурным компонентом ядра является:**

1. хромосомы
2. рибосомы

3. ядрышки

4. нуклеоплазма

**63. Грибная клетка, как и клетка бактерий:**

1. не имеет ядерной оболочки

2. имеет одноклеточное строение тела

3. не имеет хлоропластов

4. имеет неклеточный мицелий

**64. Фотосинтез – процесс образования органических соединений из диоксида углерода (CO<sub>2</sub>) и воды с использованием и преобразованием солнечной энергии. Происходит он в зеленых растениях, цианобактериях и водорослях. Реакции, вызываемые светом, происходят в:**

1. строме хлоропластов

2. тилакоидах гран

3. митохондриях

4. ядерной оболочке

**65. Создателями клеточной теории являются:**

1. Ч.Дарвин и А. Уоллес

2. Г. Мендель и Т. Морган

3. Р. Гук и Н. Грю

4. Т. Шванн и М. Шлейден

**66. Белки отличаются друг от друга последовательностью аминокислот, которая образует его первичную структуру. Она, в свою очередь, зависит от последовательности нуклеотидов в участке молекуле ДНК (гене), кодирующем данный белок. Связь между мономерами в первичной структуре белка:**

1. водородная

2. ионная

3. пептидная

4. дисульфидная

**67. К прокариотам не относятся:**

1. цианобактерии

2. клубеньковые бактерии

3. кишечная палочка

4. человек разумный

**68. Плазматическая мембрана состоит из молекул:**

1. липидов

2. липидов и белков

3. липидов, белков и углеводов

4. белков

**69. Транспорт в клетку твердых веществ называется:**

1. диффузия

2. фагоцитоз

3. пиноцитоз

4. осмос

**70. Цитоплазма выполняет функции:**

1. обеспечивает тургор
2. выполняет защитную функцию
3. участвует в удалении веществ
4. место нахождения органоидов клетки

**71. В процессе мейоза в отличие от митоза образуются:**

1. зигота
2. соматические клетки
3. хромосомы
4. половые клетки

**72. Какой набор хромосом содержится в клетке в конце стадии размножения при гаметогенезе у человека:**

1. гаплоидный
2. диплоидный
3. триплоидный
4. тетраплоидный

**73. Соматическая клетка кожи человека содержит 46 хромосом. Сколько хромосом будет содержаться в каждой из ее дочерних клеток, образовавшихся в результате двух митотических делений этой соматической клетки:**

1. 23
2. 46
3. 92
4. 138

**74. Назовите стадию сперматогенеза, во время которой происходит мейоз:**

1. стадия созревания
2. стадия размножения
3. стадия формирования
4. стадия роста

**75. Сколько полноценных сперматозоидов образуется из каждой диплоидной клетки, вступающей в мейоз:**

1. 1
2. 2
3. 3
4. 4

**76. Что характерно для бесполого размножения:**

1. потомство имеет гены только одного материнского организма
2. потомство генетически отличается от родительских организмов
3. в образовании потомства участвует не одна особь
4. в образовании потомства обычно участвуют две особи

**77. Какой набор хромосом имеют гаметы:**

1.  $4c$
2.  $2n2c$
3.  $n2c$

4. не

**78. Характерные черты бесполого размножения:**

1. участвует гермафродитная особь
2. участвуют две особи
3. половые клетки не образуются
4. зародыш развивается из зиготы

**79. Не является видом бесполого размножения:**

1. фрагментация
2. почкование
3. образование плодов и семян
4. образование клубней, луковиц

**80. Бластомеры образуются в процессе:**

1. оплодотворения
2. гаметогенеза
3. дробления
4. органогенеза

**81. В клеточной теории всего:**

1. 3 положения
2. 4 положения
3. 5 положений
4. 6 положений

**82. Развитие этой науки связано с именами таких ученых, как Р. Гук, А. Левенгук, Т.Шванн, М. Шлейден:**

1. анатомия
2. физиология
3. экология
4. цитология

**83. Митохондрии в клетке выполняют функцию:**

1. окисления органических веществ до неорганических
2. хранения и передачи наследственной информации
3. транспорта органических и неорганических веществ
4. образования органических веществ из неорганических с использованием света

**84. В лизосомах, в отличие от рибосом происходит:**

1. синтез углеводов
2. синтез белков
3. расщепление питательных веществ
4. синтез липидов и углеводов

**85. Место соединения хроматид в хромосоме называется:**

1. центриоль
2. центромера
3. хроматин
4. нуклеоид

**86. Ядрышки участвуют:**

1. в синтезе белков
2. в синтезе р-РНК
3. в удвоении хромосом
4. в хранении и передаче наследственной информации

**87. Отличие животной клетки от растительной заключается в:**

1. наличие клеточной оболочки из целлюлозы
2. наличие в цитоплазме клеточного центра
3. наличие пластид
4. наличие вакуолей, заполненных клеточным соком

**88. Мономером молекулы белка служит:**

1. азотистое основание
2. моносахарид
3. аминокислота
4. липид

**89. Строительная функция углеводов состоит в том, что они:**

1. образуют целлюлозную клеточную стенку у растений
2. являются биополимерами
3. способны растворяться в воде
4. служат запасным веществом животной клетки

**90. Большинство ферментов являются:**

1. углеводами
2. липидами
3. аминокислотами
4. белками

**91. Какой набор хромосом имеют гаметоциты 2-го порядка после первого деления мейоза:**

1.  $2n4c$
2.  $2n2c$
3.  $n2c$
4.  $nc$

**92. Образование ядрышка и ядерной оболочки происходит в:**

1. профазе
2. метафазе
3. анафазе
4. телофазе

**93. Деление цитоплазмы происходит в:**

1. профазе
2. метафазе
3. анафазе
4. телофазе

**94. Сближение гомологичных хромосом это:**

1. митоз
2. конъюгация
3. кроссинговер
4. редупликация

**95. Индивидуальное развитие организмов называется:**

1. эмбриогенезом
2. филогенезом
3. онтогенезом
4. партеногенезом

**96. На какой стадии эмбрионального развития закладывается мезодерма:**

1. дробление
2. гастрюла
3. бластула
4. нейрула

**97. Период подготовки клетки к делению называется:**

1. анафаза
2. интерфаза
3. телофаза
4. метафаза

**98. Из эктодермы развивается:**

1. кишечник
2. органы выделения
3. спинной мозг
4. мышцы

**99. Из энтодермы развивается:**

1. поджелудочная железа
2. костный скелет
3. половая система
4. органы чувств

**100. Что характерно для полового размножения:**

1. потомство имеет гены только одного материнского организма
2. потомство генетически отличается от родительских организмов
3. в образовании потомства участвует одна особь
4. в образовании потомства обычно участвуют три особи

**101. Наиболее распространённый способ воспроизведения (репродукции) клеток, обеспечивающий тождественное распределение генетического материала между дочерними клетками:**

1. митоз
2. мейоз
3. амитоз
4. апоптоз

**102. Какие пары нуклеотидов образуют комплементарные связи в молекуле ДНК:**

1. аденин и тимин
2. аденин и цитозин
3. гуанин и тимин
4. урацил и тимин

**103. Какие вещества образуют основу клеточной мембраны:**

1. гликолипиды
2. фосфолипиды
3. жиры
4. белки.

**104. Какой органоид получил название «экспортная система клетки»? Здесь происходит накопление, модификация и осуществляется вывод веществ из клетки. Здесь же образуются лизосомы:**

1. ЭПС
2. комплекс Гольджи
3. клеточный центр
4. митохондрии

**105. Какие органоиды отвечают за обеспечение клетки энергией:**

1. митохондрии
2. хлоропласты
3. комплекс Гольджи
4. рибосомы

**106. Какие органоиды отсутствуют в клетках высших растений:**

1. митохондрии
2. хлоропласты
3. комплекс Гольджи
4. центриоли

**107. Какой органоид отвечает за образование цитоскелета:**

1. комплекс Гольджи
2. клеточный центр
3. ЭПС
4. микротрубочки

**108. Какие органоиды обеспечивают биосинтез белков в клетке:**

1. митохондрии
2. хлоропласты
3. комплекс Гольджи
4. рибосомы

**109. Последовательность фаз митоза является следующей:**

1. профаза-метафаза-анафаза-телофаза
2. профаза-анафаза-метафаза-телофаза
3. телофаза-профаза-анафаза-метафаза
4. анафаза-профаза-метафаза-телофаза

**110. Что такое жизненный цикл клетки:**

1. жизнь клетки в период её деления
2. жизнь клетки от деления до следующего деления, включая это деление, или до смерти
3. жизнь клетки в период интерфазы
4. жизнь клетки от деления до следующего деления

**111. Гастрюла – это стадия развития зародыша:**

1. однослойного

2. двухслойного
3. многослойного
4. четырехслойного

**112. У млекопитающих животных и человека в процессе оплодотворения происходит:**

1. слияние ядер сперматозоида и яйцеклетки
2. формирование у зародыша трёх зародышевых листков
3. деление яйцеклетки
4. передвижение сперматозоидов в половых путях

**113. Индивидуальное развитие любого организма от момента оплодотворения до завершения жизнедеятельности – это:**

1. филогенез
2. онтогенез
3. партеногенез
4. эмбриогенез

**114. Значение оплодотворения состоит в том, что в зиготе:**

1. увеличивается запас питательных веществ и воды
2. увеличивается масса цитоплазмы
3. вдвое увеличивается число митохондрий и хлоропластов
4. объединяется генетическая информация родительских организмов

**115. В эмбриональном развитии хордового животного органогенез начинается с:**

1. митотического деления зиготы
2. формирования однослойного зародыша
3. возникновения первых бластомеров
4. образования нервной трубки

**116. На стадии бластулы зародыш животного имеет полость и:**

1. один слой клеток
2. два слоя клеток
3. эпителиальную ткань
4. соединительную ткань

**117. Клетки, образующиеся на начальном этапе дробления зиготы, называют:**

1. гаплоидными
2. эктодермальными
3. гаметами
4. бластомерами

**118. В ходе эмбрионального развития органогенез приводит к образованию:**

1. зародышевых листков
2. трехслойного зародыша
3. двуслойного зародыша
4. систем органов зародыша

**119. Какой способ деления клеток наблюдается при дроблении зиготы:**

1. репликация
2. мейоз
3. амитоз
4. митоз

**120. Развитие организма животного, включающее зиготу, бластулу, гастролу, нейрулу, органогенез, называют:**

1. эмбриональным
2. постэмбриональным
3. с полным превращением
4. с неполным превращением

**121. Период, в котором, происходит синтез ДНК, т. е. осуществляется репликация её молекул:**

1. пресинтетический
2. синтетический
3. постсинтетический
4. митоз

**122. В результате митоза образуются:**

1. 2 дочерние клетки с гаплоидным набором хромосом
2. 2 дочерние клетки с диплоидным набором хромосом
3. 4 дочерние клетки с диплоидным набором хромосом
4. 4 гаплоидных клетки с гаплоидным набором хромосом

**123. Функции гладкой ЭПС:**

1. синтез белков
2. синтез углеводов и липидов
3. синтез АТФ
4. синтез РНК

**124. Укажите одномембранный органоид клетки:**

1. ядро
2. лизосомы
3. митохондрии
4. хлоропласты

**125. Что такое фагоцитоз:**

1. работа калий – натриевого насоса
2. уничтожение микроорганизмов
3. захват плазматической мембраной капле жидкости и втягивание их внутрь
4. захват мембраной твердых частиц и втягивание их внутрь клетки

**126. Одна из функций клеточного центра:**

1. образование веретена деления
2. формирование ядерной оболочки
3. управление биосинтезом белка
4. перемещение веществ в клетке

**127. Внутренняя полужидкая среда клетки – это:**

1. нуклеоплазма

2. вакуоль
3. цитоскелет
4. цитоплазма

**128. Митоз – деление клетки:**

1. прямое
2. непрямое
3. полное
4. неполное

**129. Совокупность процессов химического превращения (изменения) веществ в организме это:**

1. диссимиляция
2. катаболизм
3. анаболизм
4. метаболизм

**130. Фотосинтез имеет:**

1. одну фазу
2. две фазы
3. три фазы
4. четыре фазы

**131. Индивидуальное развитие организма от зиготы до смерти называют:**

1. эмбриогенезом
2. филогенезом
3. онтогенезом
4. ароморфозом

**132. Особенность специализированных клеток – гамет, в отличие от соматических, состоит в том, что они:**

1. диплоидные
2. гаплоидные
3. гибридные
4. гетерозиготные

**133. Назовите вид гаметогенеза, во время которого из одной диплоидной клетки в результате мейоза образуется 4 полноценные гаплоидные гаметы:**

1. сперматогенез
2. овогенез
3. формирование
4. интерфаза

**134. Органогенез – это процесс формирования в онтогенезе:**

1. зародышевых листков
2. зачатков органов и тканей
3. бластулы
4. гастролы

**135. Двуслойный зародыш, состоящий из эктодермы и энтодермы, представляет собой стадию эмбрионального развития животных:**

1. гастралу
2. бластулу
3. нейрулу
4. зиготу

**136. Поверхностный слой гастролы образован клетками:**

1. эктодермы
2. энтодермы
3. мезодермы
4. эпителия

**137. Бластула представляет собой:**

1. личинку
2. зародыш
3. клетку
4. зиготу

**138. Какой из факторов в большей мере говорит о генетическом контроле за дифференциацией клеток в эмбриогенезе:**

1. во всех соматических клетках организма содержится одинаковая генетическая информация
2. в каждой отдельной клетке используется только часть генетической информации
3. между клетками существует механическая и гормональная связь
4. во всех соматических клетках организма содержится неодинаковая генетическая информация

**139. При образовании бластулы её клетки:**

1. делятся и растут
2. не делятся, но растут
3. делятся и не растут
4. дифференцируются

**140. Какой вариант ответа наиболее точный: онтогенез включает этапы:**

1. эмбриональный и постэмбриональный
2. эмбриональный, постэмбриональный, старение и смерть
3. эмбриональный, постэмбриональный, период развития взрослого организма
4. эмбриональный, постэмбриональный, репродуктивный, старение и смерть

**141. Найти неверное выражение:**

1. генетический код является триплетным
2. генетический код перекрывается
3. генетический код специфичен
4. генетический код универсален

**142. Клеточный центр присутствует в клетках:**

1. всех организмов
2. только животных
3. только растений
4. всех животных и низших растений

**143. Оболочки клеток состоят из:**

1. плазмалеммы (цитоплазматической мембраны)
2. плазмалеммы у животных и клеточных стенок у растений
3. клеточных стенок
4. плазмалеммы у животных, плазмалеммы и клеточных стенок у растений.

**144. Функции «силовых станций» выполняют в клетке:**

1. рибосомы
2. митохондрии
3. цитоплазме
4. вакуоли

**145. Органоид, участвующий в делении клетки:**

1. рибосомы
2. пластиды
3. митохондрии
4. клеточный центр

**146. Клетки, синтезирующие органические вещества из неорганических:**

1. автотрофы
2. гетеротрофы
3. прокариоты
4. эукариоты

**147. Цитология – это наука, изучающая:**

1. тканевый уровень организации живой материи
2. организменный уровень организации живой материи
3. клеточный уровень организации живой материи
4. молекулярный уровень организации живой материи

**148. Немембранный органоид клетки:**

1. клеточный центр
2. лизосома
3. митохондрия
4. вакуоль

**149. Основной запасной углевод в животных клетках:**

1. крахмал
2. глюкоза
3. гликоген
4. жир

**150. Мембраны и каналы гладкой эндоплазматической сети (ЭПС) осуществляют синтез и транспорт:**

1. белков и углеводов
2. липидов
3. жиров и углеводов
4. нуклеиновых кислот

**151. Стадия бластулы – это:**

1. рост клеток
2. многократное дробление зиготы

3. деление клетки пополам
4. увеличение зиготы в размерах

**152. Какой тип постэмбрионального развития характерен для большинства млекопитающих:**

1. полное превращение
2. прямое
3. непрямое
4. неполное превращение

**153. Ослабление конкуренции между родителями и потомством способствует развитие организма:**

1. зародышевое
2. историческое
3. прямое
4. непрямое

**154. Тип развития майского жука:**

1. внутриутробный
2. прямой
3. непрямой
4. плацентарный

**155. Какие из перечисленных животных развиваются непрямым путем (с метаморфозом):**

1. птицы
2. амфибии
3. млекопитающие
4. рептилии

**156. Какой период развития живого организма сопровождается наиболее интенсивным ростом:**

1. период старения
2. пубертатный период
3. ювенильный период
4. постэмбриональный период

**157. На сколько основных периодов делится постэмбриональный период:**

1. 1
2. 2
3. 3
4. 4

**158. Когда начинается постэмбриональный период:**

1. с момента выхода организма из яйцевых оболочек или из организма матери
2. с момента производства организмом первого потомства
3. с момента прохождения организмом метаморфоза
4. с момента полового созревания организма

**159. Что характерно для непрямого развития:**

1. тип развития, который встречается у млекопитающих

2. новорожденная особь внешне похожа на взрослую
3. развитие сопровождается метаморфозами
4. тип развития, который встречается у птиц

**160. Сколько молекул ДНК находится в каждой хромосоме во время анафазы митоза:**

1. 1
2. 2
3. 3
4. 4

**161. Главным структурным компонентом ядра является:**

1. хроматин
2. рибосомы
3. митохондрии
4. хлоропласты

**162. Клеточные формы жизни, не имеющие оформленного ядра:**

1. фаги
2. вирусы
3. прокариоты
4. эукариоты

**163. Одно из положений современной клеточной теории:**

1. при делении хромосомы способны к самоудвоению
2. новые клетки образуются при делении материнских клеток
3. в цитоплазме клеток содержатся разные органоиды
4. клетка не изменяется в онтогенезе

**164. Органоиды, присутствующие у про- и эукариот:**

1. митохондрии
2. гранулярная ЭПС
3. рибосомы
4. комплекс Гольджи

**165. Компоненты эукариотической клетки:**

1. ядро, цитоплазма, включения, органоиды
2. ядро, цитоплазма, гликокаликс
3. органоиды, плазмалемма, цитоплазма
4. ядро, органоиды, плазмалемма, цитоплазма, включения

**166. Структурные компоненты цитоплазмы:**

1. органоиды и включения
2. органоиды, включения, гиалоплазма
3. органоиды и ядро
4. мембранные и немембранные структуры

**167. Гиалоплазма – это:**

1. коллоидный раствор белков и других веществ цитоплазмы
2. фибриллярные структуры цитоплазмы
3. включения и микротрубочки
4. гистохимический комплекс ядра

**168. Современные представления о строении мембраны отражают:**

1. модель бутерброда
2. жидкостно-мозаичная модель
3. модель билипидного слоя
4. модель белковых монослоев

**169. Перемещение веществ против градиента концентрации с затратой энергии называется:**

1. диффузией
2. осмосом
3. активным транспортом
4. пассивным транспортом

**170. Митохондрии участвуют в процессе синтеза:**

1. кислорода и липидов
2. глюкозы и ДНК
3. митохондриальных белков и АТФ
4. гидролитических белков

**171. Эктодерма – это:**

1. наружный зародышевый листок
2. внутренний зародышевый листок
3. однослойный зародыш
4. средний зародышевый листок

**172. Метафазу мейоза от метафазы митоза можно отличить по:**

1. расположению бивалентов в плоскости экватора
2. удвоению хромосом и их скрученности
3. формированию гаплоидных клеток
4. расхождению хроматид к полюсам

**173. У цветковых растений яйцеклетка расположена в:**

1. завязь
2. пыльцевое зерно
3. рыльце пестика
4. цветоложе

**174. Непрямой тип эмбрионального развития характерен для:**

1. человека
2. ящерицы прыткой
3. лягушки травяной
4. воробья

**175. Признаки дифференцировки клеток зародыша появляются в период:**

1. гастрюляции
2. дробления
3. органогенеза
4. роста

**176. Нервная система образуется из:**

1. эктодермы

2. энтодермы
3. мезодермы
4. эпидермы

**177. Телолецитальные яйцеклетки содержат:**

1. мало желтка – у птиц
2. много желтка, распределенного неравномерно - у птиц
3. много желтка, расположенного в центре – у рыб
4. мало желтка, распределенного неравномерно – у птиц

**178. Эмбриональный период развития:**

1. начинается с момента оплодотворения
2. заканчивается смертью организма
3. начинается с момента оплодотворения и заканчивается выходом организма из эмбриональных оболочек
4. начинается с момента оплодотворения и состоит из двух этапов

**179. Процесс, лежащий в основе дробления:**

1. митоз
2. амитоз
3. мейоз
4. шизогония

**180. Метаморфоз – это:**

1. прямое развитие
2. определенный рост
3. не прямое развитие
4. неопределенный рост

**181. Центриоли входят в состав:**

1. центромеры
2. клеточного центра
3. пластиды
4. комплекса Гольджи

**182. Лизосомы содержат:**

1. набор гидролитических ферментов
2. набор нуклеиновых кислот
3. углеводы и жиры
4. набор синтетических ферментов

**183. Рибосомы локализуются**

1. на ЭПС и плазмолемме
2. на ЭПС и цитоплазме
3. на ЭПС, в ядре и цитоплазме
4. в митохондриях и лизосомах

**184. Пероксисомы – это:**

1. включения специализированных клеток
2. трофические включения
3. органоиды, содержащие оксидазы и пероксидазы
4. вакуоли с клеточным соком

**185. Субъединицы рибосом образуются:**

1. комплексе Гольджи
2. эндоплазматической сети
3. ядрышках
4. кариоплазме

**186. Основным химическим компонентом плазматической мембраны являются:**

1. белки и углеводы
2. фосфолипиды, белки, углеводы
3. углеводы и фосфолипиды
4. нуклеотиды, АТФ и белки

**187. Кристы внутренней мембраны митохондрий увеличивают её поверхность и число расположенных на ней:**

1. молекул АТФ
2. молекул хлорофилла
3. ферментов
4. гормонов

**188. Органоиды клетки, имеющие собственные рибосомы:**

1. агранулярная ЭПС
2. центросома
3. митохондрии
4. комплекс Гольджи

**189. В клетках прокариот отсутствуют:**

1. включения
2. ДНК и РНК
3. митохондрии
4. рибосомы

**190. Плазматическая мембрана клетки не участвует в процессах:**

1. осмоса
2. пиноцитоза
3. фагоцитоза
4. синтеза молекул АТФ

**191. Первое деление мейоза заканчивается образованием:**

1. гамет
2. клеток с гаплоидным набором хромосом
3. диплоидных клеток
4. клеток разной плоидности

**192. Онтогенез – это:**

1. симбиоз
2. индивидуальное развитие
3. филогенез
4. постэмбриональное развитие

**193. Полость внутри бластулы называется:**

1. целом

2. бластоцель
3. гастроцель
4. первичная

**194. Сколько полноценных яйцеклеток образуется из каждой диплоидной клетки в ходе овогенеза в женском организме:**

1. 1
2. 2
3. 3
4. 4

**195. Отличие овогенеза от сперматогенеза заключается в том, что:**

1. в овогенезе образуются четыре равноценные гаметы, а в сперматогенезе одна
2. яйцеклетки содержат больше хромосом, чем сперматозоиды
3. в овогенезе образуется одна полноценная гамета, а в сперматогенезе – четыре
4. овогенез проходит с одним делением первичной половой клетки, а сперматогенез – с двумя

**196. Назовите структурный компонент сперматозоида, который содержит большое количество ферментов, разрушающих оболочки яйцеклетки:**

1. эндоплазматическая сеть
2. митохондрия
3. акросома
4. центриоль

**197. Периоды онтогенеза:**

1. предэмбриональный, эмбриональный
2. эмбриональный, постэмбриональный
3. эволюционный, постэмбриональный
4. эволюционный, эмбриональный, постэмбриональный

**198. Назовите фазу мейоза, во время которой происходит конъюгация гомологичных друг другу хромосом и кроссинговер – перекрест этих хромосом и обмен между ними гомологичными участками:**

1. профазы 1
2. метафазы 2
3. профазы 2
4. метафазы 1

**199. Что при сперматогенезе происходит в стадию роста:**

1. увеличение размеров гаплоидных клеток
2. увеличение размеров диплоидных клеток
3. увеличение количества клеток путем митоза
4. образование жгутика и акросомы

**200. В процессе дробления зиготы образуется:**

1. двухслойный зародыш
2. эктодерма и энтодерма
3. многоклеточный зародыш

4. три зародышевых листка (слоя)

**201. Клеточные формы жизни, имеющие оформленное ядро:**

1. фаги
2. вирусы
3. прокариоты
4. эукариоты

**202. Оболочка ядра образована:**

1. двумя мембранами
2. полисахаридами
3. одной мембраной
4. слоем белка

**203. Основной признак прокариот – наличие в клетке:**

1. нуклеоида
2. оформленного ядра
3. специализированных органов размножения
4. нескольких линейных хромосом

**204. Функция лизосом:**

1. внутриклеточное пищеварение, защитная, аутолиз
2. окисление глюкозы до  $CO_2$  и  $H_2O$
3. синтез органических веществ, трансмембранный транспорт
4. синтез полисахаридов из глюкозы, транспорт электронов

**205. Строение и функции плазмалеммы обусловлены, входящими в ее состав:**

1. гликогеном и крахмалом
2. ДНК и АТФ
3. белками и фосфолипидами
4. целлюлозой и глюкозой

**206. Избирательное поступление в клетку веществ через плазматическую мембрану связано с:**

1. наличием целлюлозной оболочки
2. постоянством концентрации веществ в цитоплазме
3. особенностями строения билипидного слоя
4. наличием гликокаликса

**207. Плазмалемма животной клетки в отличие от клеточной стенки растений:**

1. состоит из клетчатки
2. состоит из белков, липидов, углеводов
3. прочная, неэластичная
4. проницаема для всех веществ

**208. Гликокаликс клетки образован:**

1. липидами, нуклеотидами, белками
2. жирами, АТФ, нуклеотидами
3. гликолипидами и гликопротеидами
4. нуклеиновыми кислотами

**209. К общим органоидам не относятся:**

1. реснички
2. митохондрии
3. пластинчатый комплекс
4. хлоропласты

**210. Функции митохондрий:**

1. трансмембранный транспорт веществ, секреторная
2. образование лизосом, выделительная
3. проницаемость мембран клетки, разложение перекисей
4. энергетическая (синтез АТФ), окислительное фосфорилирование, перенос электронов

**211. Назовите стадию овогенеза, во время которой происходит образование гаплоидных клеток из диплоидных:**

1. стадия роста
2. стадия формирования
3. стадия размножения
4. стадия созревания

**212. Органогенез – это процесс формирования в онтогенезе:**

1. зародышевых листков
2. зачатков органов и тканей
3. бластулы
4. гастролы

**213. Гастрюляция у ланцетника осуществляется путем:**

1. инвагинации
2. эпиволии
3. имплантации
4. деляминации

**214. Синоним индивидуального развития:**

1. эмбриогенез
2. онтогенез
3. симбиоз
4. филогенез

**215. Энтодерма – это:**

1. двухслойный зародыш
2. однослойный зародыш
3. средний зародышевый листок
4. внутренний зародышевый листок

**216. Изолецитальные яйцеклетки:**

1. содержат мало желтка, который распределен равномерно
2. содержат мало желтка
3. содержат много желтка
4. содержит желток, расположенный в центре яйцеклетки

**217. В какой период жизни человека у него происходит стадия**

**размножения в ходе сперматогенеза:**

1. в эмбриональный период
2. в течение всего времени с периода полового созревания до старости
3. только в период полового созревания
4. только перед началом периода полового созревания

**218. В постэмбриональном периоде может происходить:**

1. гастрюляция
2. дробление
3. нейруляция
4. метаморфоз

**219. Укажите в сперматозоиде структурный компонент, отсутствующий у яйцеклетки:**

1. ядро
2. цитоплазма
3. наружная плазматическая мембрана
4. жгутик

**220. При партеногенезе новый организм развивается из:**

1. зиготы
2. споры
3. яйцеклетки
4. сперматозоида

**221. Специальные органоиды присутствуют в клетках:**

1. половых
2. соматических
3. специализированных
4. всех

**222. Органоиды, не имеющие мембраны:**

1. центросомы, рибосомы, микротрубочки
2. лизосомы, митохондрии
3. ЭПС, комплекс Гольджи
4. пластиды, вакуоли

**223. Двумембранные органоиды:**

1. реснички
2. митохондрии
3. комплекс Гольджи
4. рибосомы

**224. Исключите компонент, который не является признаком эукариот:**

1. оформленное ядро
2. органоиды
3. нуклеоид
4. включения

**225. Органоиды, имеющие собственную ДНК:**

1. пластинчатый комплекс
2. лизосомы

3. ЭПС

4. митохондрии

**226. Структурными компонентами ядра являются:**

1. ядерная оболочка и ядерный матрикс

2. ядерная оболочка, кариоплазма, ядрышки и хроматин

3. ядерная пластинка, хроматин и ядерные поры

4. ядерный матрикс, ядрышки и хроматин

**227. Функции ядра клетки:**

1. хранение, передача и реализация генетической информации

2. участие в биосинтезе белка и нуклеиновых кислот

3. передача и реализация генетической информации

4. образование и преобразование энергии

**228. Функция ядрышек:**

1. синтез рРНК, соединение рРНК с белками, образование субъединиц рибосом

2. опорная, синтез полисахаридов из глюкозы

3. регуляция транскрипции, транспорт электронов

4. инициация репликации, окисление глюкозы до  $\text{CO}_2$  и  $\text{H}_2\text{O}$

**229. Хроматин – это:**

1. гаплоидный набор хромосом

2. интерфазное состояние хромосом

3. интенсивно окрашиваемая часть хромосомы

4. компонент кариолеммы

**230. Химический состав хроматина прокариот:**

1. ДНК, РНК, углеводы

2. РНК, белки, углеводы

3. ДНК

4. ДНК, РНК, белки

**231. Мезодерма – это:**

1. однослойный зародыш

2. внутренний зародышевый листок

3. средний зародышевый листок

4. двухслойный зародыш

**232. Назовите стадию гаметогенеза, который заканчивается сперматогенез:**

1. стадия роста

2. стадия формирования

3. стадия размножения

4. стадия созревания

**233. В онтогенезе постэмбриональный период – это:**

1. весь период развития организма

2. период дифференцировки

3. период от выхода из яйца или рождения до смерти

4. период роста и дифференцировки клеток

**234. Основное значение оплодотворения состоит в том, что в зиготе:**

1. увеличивается запас питательных веществ и воды
2. увеличивается масса цитоплазмы
3. вдвое увеличивается число митохондрий и хлоропластов
4. объединяется генетическая информация родительских организмов

**235. Благодаря непрямому развитию у животных ослабляется конкуренция между:**

1. особями разных видов
2. популяциями разных видов
3. личинками и взрослыми формами
4. взрослыми особями вида

**236. сколько спермиев обеспечивает оплодотворение у цветковых растений:**

1. 1
2. 2
3. 3
4. 4

**237. Постэмбриональное развитие может быть:**

1. прямое
2. не прямое
3. внутриутробное
4. прямое и не прямое

**238. Двухслойное строение зародыша хордовых характерно для:**

1. зиготы
2. бластулы
3. гастролы
4. нейрулы

**239. В основе полового размножения лежит:**

1. митоз
2. фрагментация
3. мейоз
4. спорообразование

**240. Зигота обладает:**

1. гаплоидным набором хромосом
2. диплоидным набором хромосом
3. триплоидным набором хромосом
4. двумя ядрами

**241. Структура ядерной оболочки:**

1. одинарная мембрана с порами
2. двойная мембрана
3. двойная мембрана с порами
4. одинарная мембрана

**242. Функции ядерной оболочки:**

1. отделение ядра от цитоплазмы
2. регуляция взаимодействий ядра и цитоплазмы
3. обособление наследственного материала и регуляция взаимодействий ядра и цитоплазмы
4. хранение наследственной информации и образование АТФ

**243. Включения – это:**

1. временные компоненты клетки, продукты ее метаболизма
2. постоянные образования цитоплазмы, выполняющие определенные функции
3. немембранные органоиды клетки
4. устойчивые неклеточные структуры

**244. В процессе фотосинтеза растения:**

1. обеспечивают себя органическими веществами
2. окисляют сложные органические вещества до простых
3. поглощают кислород и выделяют углекислый газ
4. расходуют энергию органических веществ

**245. Какие структуры клетки распределяются равномерно между дочерними клетками в процессе митоза:**

1. рибосомы
2. митохондрии
3. хлоропласты
4. хромосомы

**246. Вирусы, проникая в клетку хозяина:**

1. питаются рибосомами
2. поселяются в митохондриях
3. воспроизводят свой генетический материал
4. отравляют ее вредными веществами, образуясь в ходе их обмена веществ

**247. Растения, в отличие от животных, в процессе питания не используют:**

1. энергию солнечного света
2. готовые органические вещества
3. углекислый газ и воду
4. минеральные соли

**248. Какие структуры клетки, запасющие питательные вещества, не относятся к органоидам:**

1. вакуоли
2. лейкопласты
3. хромопласты
4. включения

**249. Белок состоит из 300 аминокислот. Сколько нуклеотидов в гене, который служит матрицей для синтеза белка:**

1. 300
2. 600
3. 900
4. 1500

**250. Прикрепление нитей веретена деления к хромосомам происходит в:**

1. интерфазе
2. профазе
3. метафазе
4. анафазе

**251. К эмбриональному периоду развития относится:**

1. гаметогенез
2. морфогенез
3. метаморфоз
4. гаструляция

**252. Центролецитальные яйцеклетки содержат:**

1. много желтка
2. мало желтка
3. желток, распределенный равномерно
4. много желтка, который локализован в центре

**253. В процессе органогенеза из эктодермы развиваются:**

1. скелет, органы чувств
2. мускулатура, выстилка переднего и заднего отделов кишечника
3. эпидермис, нервная система, органы чувств
4. нервная и пищеварительная системы

**254. В семенах цветковых растений триплоидный набор хромосом характерен:**

1. семядолям
2. эндосперму
3. зародышу
4. пыльцевой трубке

**255. Период развития у животных после выхода из эмбриональных оболочек называется:**

1. зародышевым
2. физиологическим
3. эволюционным
4. постэмбриональным

**256. Зародышевые листки у трехслойных животных называются:**

1. бластодерма, эндодерма, мезодерма
2. эктодерма, энтодерма, мезодерма
3. эктодерма, мезодерма, эпидерма

4. эктодерма, энтодерма, перидерма

**257. Что из ниже перечисленного происходит при сперматогенезе во время стадии формирования:**

1. образование защитных оболочек
2. образование жгутика
3. образование гаплоидного ядра
4. мейоз

**258. Дифференциация клеток это:**

1. увеличение их размера
2. утрата способности к делению
3. разделение их по строению и функциям
4. прекращение их развития

**259. В отличие от половых, соматические клетки имеют:**

1. цитоплазму
2. гаплоидный набор хромосом
3. диплоидный набор хромосом
4. плазматическую мембрану

**260. Как называется период развития цыпленка в яйце:**

1. эмбриональный
2. постэмбриональный
3. эволюционный
4. онтогенетический

**261. Основные постулаты «клеточной теории» сформулировали в 1838-1839гг.:**

1. А. Левенгук, Р. Броун
2. Т. Шванн, М. Шлейден
3. Р. Броун, М. Шлейден
4. Т. Шванн, Р. Вирхов.

**262. Фотосинтез происходит:**

1. в хлоропластах
2. в вакуолях
3. в лейкопластах
4. в цитоплазме

**263. Белки, жиры и углеводы накапливаются про запас:**

1. в рибосомах
2. в комплексе Гольджи
3. в митохондриях
4. в цитоплазме

**264. Какую долю (%) в клетке в среднем составляют макроэлементы:**

1. 80%
2. 20 %
3. 40%
4. 98%

**265. Клетки не синтезирующие органические вещества, а использующие готовые:**

1. автотрофы
2. гетеротрофы
3. прокариоты
4. эукариоты

**266. Укажите двумембранный органоид клетки:**

1. рибосомы
2. комплекс Гольджи
3. митохондрии
4. лизосомы

**267. В лизосомах происходит:**

1. Синтез белков
2. Фотосинтез
3. Расщепление органических веществ
4. Конъюгация хромосом

**268. Мембраны и каналы гранулярной эндоплазматической сети (ЭПС) осуществляют синтез и транспорт:**

1. белков
2. липидов
3. углеводов
4. нуклеиновых кислот.

**269. В цистернах и пузырьках аппарата Гольджи осуществляется:**

1. секреция белков
2. синтез белков, секреция углеводов и липидов
3. синтез углеводов и липидов, секреция белков, углеводов и липидов.
4. синтез белков и углеводов, секреция липидов и углеводов.

**270. К колониальной форме организации живых организмов можно отнести:**

1. амёбу
2. мукор
3. вольвокс
4. чернику

**271. Почкование — пример размножения:**

1. Бесполого
2. Полового
3. Спорowego
4. Вегетативного

**272. Неподвижные половые клетки, богатые запасными питательными веществами:**

1. споры
2. яйцеклетки
3. сперматозоиды

4. спермии

**273. В результате мейоза из одной диплоидной клетки получается:**

1. две с диплоидным набором хромосом
2. четыре с диплоидным набором хромосом
3. четыре с гаплоидным набором хромосом
4. две с гаплоидным набором хромосом

**274. Бесполом путем часто размножаются:**

1. земноводные
2. насекомые
3. кишечнополостные
4. ракообразные

**275. Конъюгация и кроссинговер в клетках животных происходят:**

1. в процессе митоза
2. при почковании
3. при партеногенезе
4. при гаметогенезе

**276. Как называется явление, при котором мужские и женские половые клетки развиваются на одном организме:**

1. гермафродитизм
2. гаметогенез
3. гетерогаметность
4. партеногенез

**277. Из какого зародышевого листка образуется нервная система и кожа животных:**

1. мезодермы
2. энтодермы
3. эктодермы
4. бластомеров

**278. Назовите форму размножения, когда происходит формирование выроста у материнской клетки или организма, который затем отделяется и превращается в самостоятельный организм:**

1. спорообразование
2. почкование
3. партеногенез
4. клонирование

**279. Сестринские хроматиды начинают расходиться к полюсам клетки в стадии:**

1. профазы
2. метафазы
3. анафазы
4. интерфазы

**280. Двойной набор хромосом:**

1. диплоидный
2. гаплоидный

3. гомозиготный
4. гетерозиготный

**281. Сходство клеток растений и животных свидетельствует о:**

1. об их родстве
2. о происхождении растений от животных
3. о происхождении животных от растений
4. о сходстве их образа жизни.

**282. Роль молекул АТФ в клетке живого организма это:**

1. обеспечение транспорта веществ
2. обеспечение процессов жизнедеятельности энергией
3. передача наследственной информации
4. ускорение биохимических реакций в клетке

**283. Функции, которые присущи белкам:**

1. структурная
2. транспортная
3. энергетическая
4. все перечисленные

**284. При нанесении на клетки эпидермиса лука 8 % раствора хлорида натрия наблюдается постепенное отставание цитоплазмы от оболочки клетки. Это явление называется:**

1. синтез
2. деплазмолиз
3. трансляция
4. плазмолиз

**285. К прокариотам относятся:**

1. протисты
2. бактерии
3. грибы
4. растения

**286. Организмы, которые можно отнести к потребителям органических веществ:**

1. бактерии
2. мхи
3. животные
4. водоросли

**287. Одноклеточные организмы впервые открыл:**

1. Роберт Гук
2. Марчелло Мальпиги
3. Антони ван Левенгук
4. Маттиас Якоб Шлейден

**288. Непременным участником всех этапов окисления глюкозы являются:**

1. кислород
2. ферменты

3. энергия света
4. углекислый газ

**289. Мономерами нуклеиновых кислот являются:**

1. атомы
2. аминокислоты
3. нуклеотиды
4. молекулы

**290. Жизнедеятельность всех живых систем проявляется во взаимодействии различных химических веществ. На каком уровне происходит это взаимодействие:**

1. атомном
2. организменном
3. молекулярном
4. биосферном

**291. Какая стадия эмбрионального развития позвоночных животных представлена множеством неспециализированных клеток:**

1. бластула
2. двухслойная гастрюла
3. ранняя нейрула
4. поздняя нейрула

**292. Процесс слияние половых клеток, с восстановлением диплоидного набора хромосом, называется:**

1. размножение
2. оплодотворение
3. онтогенез
4. овогенез

**293. Оплодотворение, происходящее в половых путях самки, называется:**

1. внутреннее
2. внешнее
3. смешанное
4. двойное

**294. При слиянии спермия с центральной клеткой восстанавливается набор хромосом:**

1. двойной
2. тройной
3. одинарный
4. тетраплоидный

**295. Период индивидуального развития, продолжающийся до окончания полового созревания, называется:**

1. ювенильный
2. пубертатный
3. старение
4. репродуктивный

**296. В результате какого процесса в клетках вдвое уменьшается набор хромосом:**

1. мейоза
2. митоза
3. оплодотворения
4. амитоза

**297. Конъюгация хромосом – это сближение двух гомологичных хромосом в процессе:**

1. митоза
2. мейоза
3. амитоза
4. оплодотворения

**298. Фаза деления клетки, в которой возможна спирализация, укорочение и утолщение хромосом – это:**

1. анафаза
2. профаза
3. метафаза
4. телофаза

**299. Когда определяется пол человека:**

1. при образовании половых клеток
2. при образовании у плода половых органов
3. при слиянии половых клеток и образовании зиготы
4. при рождении ребенка

**300. Редупликация молекулы ДНК происходит:**

1. в интерфазе
2. в профазе
3. в метафазе
4. в анафазе

**301. Наука, изучающая клетку называется:**

1. физиологией
2. цитологией
3. анатомией
4. эмбриологией

**302. Какой ученый увидел клетку с помощью своего микроскопа:**

1. М. Шлейден
2. Т. Шванн
3. Р. Гук
4. Р. Вирхов

**303. Элементарная биологическая система, способная к самообновлению, - это:**

1. клеточный центр
2. мышечное волокно сердца
3. подкожная жировая клетчатка
4. проводящая ткань растения

**304. К прокариотам относятся:**

1. элодея
2. шампиньон
3. кишечная палочка
4. инфузория-туфелька

**405. Основным свойством плазматической мембраны является:**

1. полная проницаемость
2. полная непроницаемость
3. избирательная проницаемость
4. избирательная полупроницаемость

**406. Какой вид транспорта в клетку идет с затратой энергии:**

1. диффузия
2. осмос
3. пиноцитоз
4. транспорт ионов

**407. Что такое пиноцитоз:**

1. работа калий – натриевого насоса
2. уничтожение микроорганизмов
3. захват плазматической мембраной капле жидкости и втягивание их внутрь
4. захват мембраной твердых частиц и втягивание их внутрь клетки

**408. В рибосомах в отличие от лизосом происходит:**

1. синтез углеводов
2. синтез белков
3. окисление нуклеиновых кислот
4. синтез липидов и углеводов

**409. Какой органоид принимает участие в делении клетки:**

1. цитоскелет
2. центриоль
3. клеточный центр
4. вакуоль

**410. Гаплоидный набор хромосом имеют:**

1. жировые клетки
2. спорангии листа
3. клетки слюнных желез человека
4. яйцеклетки голубя и воробья

**411. В сельскохозяйственной практике часто используют вегетативный способ размножения растений, чтобы:**

1. добиться наибольшего сходства потомства с родительским организмом
2. добиться наибольшего различия между потомством и исходными формами
3. повысить устойчивость растений к вредителям
4. повысить устойчивость растений к болезням

**412. Дочерний организм в большей степени отличается от родительских организмов при размножении:**

1. вегетативном

2. при помощи спор
3. половом
4. почкованием

**413. Хроматидами называются:**

1. перетяжки в хромосомах, к которым прикрепляются нити веретена деления
2. половинки хромосом, которые расходятся во время митоза
3. слившиеся гомологичные хромосомы при мейозе
4. деспирализованные, невидимые в микроскоп хромосомы

**414. Кроссинговер – обмен генетической информацией между гомологичными хромосомами, характерен для процесса:**

1. профазы первого деления мейоз
2. профазы второго деления мейоза
3. митоза
4. метафазы первого деления мейоза

**415. Определите тип индивидуального развития кошек, учитывая, что у них рождаются котята, похожие на родителей:**

1. зародышевое развитие
2. послезародышевое развитие
3. прямое развитие
4. развитие с превращением

**416. Из мезодермы развивается:**

1. головной мозг
2. сердце
3. печень
4. кожа

**417. Назовите стадию сперматогенеза, во время которой происходит увеличение числа диплоидных клеток путем митоза:**

1. стадия созревания
2. стадия размножения
3. стадия формирования
4. стадия роста

**418. Сколько полноценных яйцеклеток образуется из каждой диплоидной клетки в ходе овогенеза:**

1. 1
2. 2
3. 3
4. 4

**419. В процессе митоза в отличие от мейоза образуются:**

1. женские гаметы
2. соматические клетки
3. мужские половые клетки
4. хромосомы

**420. Какой период жизни организма продолжается до окончания полового созревания:**

1. период старения
2. пубертатный период
3. ювенильный период
4. постэмбриональный период

**421. В состав хромосомы входят:**

1. ДНК и белок
2. ДНК и РНК
3. РНК и белок
4. белок и АТФ

**422. Главным структурным компонентом ядра является:**

1. хромосомы
2. рибосомы
3. ядрышки
4. нуклеоплазма

**423. Грибная клетка, как и клетка бактерий:**

1. не имеет ядерной оболочки
2. имеет одноклеточное строение тела
3. не имеет хлоропластов
4. имеет неклеточный мицелий

**424. Фотосинтез – процесс образования органических соединений из диоксида углерода (CO<sub>2</sub>) и воды с использованием и преобразованием солнечной энергии. Происходит он в зеленых растениях, цианобактериях и водорослях. Реакции, вызываемые светом, происходят в:**

1. строме хлоропластов
2. тилакоидах гран
3. митохондриях
4. ядерной оболочке

**425. Создателями клеточной теории являются:**

1. Ч. Дарвин и А. Уоллес
2. Г. Мендель и Т. Морган
3. Р. Гук и Н. Грю
4. Т. Шванн и М. Шлейден

**426. Белки отличаются друг от друга последовательностью аминокислот, которая образует его первичную структуру. Она, в свою очередь, зависит от последовательности нуклеотидов в участке молекуле ДНК (гене), кодирующем данный белок. Связь между мономерами в первичной структуре белка:**

1. водородная
2. ионная
3. пептидная
4. дисульфидная

**427. К прокариотам не относятся:**

1. цианобактерии
2. клубеньковые бактерии

3. кишечная палочка
4. человек разумный

**428. Плазматическая мембрана состоит из молекул:**

1. липидов
2. липидов и белков
3. липидов, белков и углеводов
4. белков

**429. Транспорт в клетку твердых веществ называется:**

1. диффузия
2. фагоцитоз
3. пиноцитоз
4. осмос

**430. Цитоплазма выполняет функции:**

1. обеспечивает тургор
2. выполняет защитную функцию
3. участвует в удалении веществ
4. место нахождения органоидов клетки

**431. В процессе мейоза в отличие от митоза образуются:**

1. зигота
2. соматические клетки
3. хромосомы
4. половые клетки

**432. Какой набор хромосом содержится в клетке в конце стадии размножения при гаметогенезе у человека:**

1. гаплоидный
2. диплоидный
3. триплоидный
4. тетраплоидный

**433. Соматическая клетка кожи человека содержит 46 хромосом. Сколько хромосом будет содержаться в каждой из ее дочерних клеток, образовавшихся в результате двух митотических делений этой соматической клетки:**

1. 23
2. 46
3. 92
4. 138

**434. Назовите стадию сперматогенеза, во время которой происходит мейоз:**

1. стадия созревания
2. стадия размножения
3. стадия формирования
4. стадия роста

**435. Сколько полноценных сперматозоидов образуется из каждой диплоидной клетки, вступающей в мейоз:**

1. 1
2. 2
3. 3
4. 4

**436. Что характерно для бесполого размножения:**

1. потомство имеет гены только одного материнского организма
2. потомство генетически отличается от родительских организмов
3. в образовании потомства участвует не одна особь
4. в образовании потомства обычно участвуют две особи

**437. Какой набор хромосом имеют гаметы:**

1.  $4c$
2.  $2n2c$
3.  $n2c$
4.  $nc$

**438. Характерные черты бесполого размножения:**

1. участвует гермафродитная особь
2. участвуют две особи
3. половые клетки не образуются
4. зародыш развивается из зиготы

**439. Не является видом бесполого размножения:**

1. фрагментация
2. почкование
3. образование плодов и семян
4. образование клубней, луковиц

**440. Бластомеры образуются в процессе:**

1. оплодотворения
2. гаметогенеза
3. дробления
4. органогенеза

**441. В клеточной теории всего:**

1. 3 положения
2. 4 положения
3. 5 положений
4. 6 положений

**442. Развитие этой науки связано с именами таких ученых, как Р. Гук, А. Левенгук, Т.Шванн, М. Шлейден:**

1. анатомия
2. физиология
3. экология
4. цитология

**443. Митохондрии в клетке выполняют функцию:**

1. окисления органических веществ до неорганических
2. хранения и передачи наследственной информации
3. транспорта органических и неорганических веществ

4. образования органических веществ из неорганических с использованием света

**444. В лизосомах, в отличие от рибосом происходит:**

1. синтез углеводов
2. синтез белков
3. расщепление питательных веществ
4. синтез липидов и углеводов

**445. Место соединения хроматид в хромосоме называется:**

1. центриоль
2. центромера
3. хроматин
4. нуклеоид

**446. Ядрышки участвуют:**

1. в синтезе белков
2. в синтезе р-РНК
3. в удвоении хромосом
4. в хранении и передаче наследственной информации

**447. Отличие животной клетки от растительной заключается в:**

1. наличие клеточной оболочки из целлюлозы
2. наличие в цитоплазме клеточного центра
3. наличие пластид
4. наличие вакуолей, заполненных клеточным соком

**448. Мономером молекулы белка служит:**

1. азотистое основание
2. моносахарид
3. аминокислота
4. липид

**449. Строительная функция углеводов состоит в том, что они:**

1. образуют целлюлозную клеточную стенку у растений
2. являются биополимерами
3. способны растворяться в воде
4. служат запасным веществом животной клетки

**450. Большинство ферментов являются:**

1. углеводами
2. липидами
3. аминокислотами
4. белками

**451. Какой набор хромосом имеют гаметоциты 2-го порядка после первого деления мейоза:**

1.  $2n4c$
2.  $2n2c$
3.  $n2c$
4.  $nc$

**452. Образование ядрышка и ядерной оболочки происходит в:**

1. профазе
2. метафазе
3. анафазе
4. телофазе

**453. Деление цитоплазмы происходит в:**

1. профазе
2. метафазе
3. анафазе
4. телофазе

**454. Сближение гомологичных хромосом это:**

1. митоз
2. конъюгация
3. кроссинговер
4. редупликация

**455. Индивидуальное развитие организмов называется:**

1. эмбриогенезом
2. филогенезом
3. онтогенезом
4. партеногенезом

**456. На какой стадии эмбрионального развития закладывается мезодерма:**

1. дробление
2. гастрюла
3. бластула
4. нейрула

**457. Период подготовки клетки к делению называется:**

1. анафаза
2. интерфаза
3. телофаза
4. метафаза

**458. Из эктодермы развивается:**

1. кишечник
2. органы выделения
3. спинной мозг
4. мышцы

**459. Из энтодермы развивается:**

1. поджелудочная железа
2. костный скелет
3. половая система
4. органы чувств

**460. Что характерно для полового размножения:**

1. потомство имеет гены только одного материнского организма
2. потомство генетически отличается от родительских организмов
3. в образовании потомства участвует одна особь

4. в образовании потомства обычно участвуют три особи

**461. Наиболее распространённый способ воспроизведения (репродукции) клеток, обеспечивающий тождественное распределение генетического материала между дочерними клетками:**

1. митоз
2. мейоз
3. амитоз
4. апоптоз

**462. Какие пары нуклеотидов образуют комплементарные связи в молекуле ДНК:**

1. аденин и тимин
2. аденин и цитозин
3. гуанин и тимин
4. урацил и тимин

**463. Какие вещества образуют основу клеточной мембраны:**

1. гликолипиды
2. фосфолипиды
3. жиры
4. белки

**464. Какой органоид получил название «экспортная система клетки»? Здесь происходит накопление, модификация и осуществляется вывод веществ из клетки. Здесь же образуются лизосомы:**

1. ЭПС
2. комплекс Гольджи
3. клеточный центр
4. митохондрии

**465. Какие органоиды отвечают за обеспечение клетки энергией:**

1. митохондрии
2. хлоропласты
3. комплекс Гольджи
4. рибосомы

**466. Какие органоиды отсутствуют в клетках высших растений:**

1. митохондрии
2. хлоропласты
3. комплекс Гольджи
4. центриоли

**467. Какой органоид отвечает за образование цитоскелета:**

1. комплекс Гольджи
2. клеточный центр
3. ЭПС
4. микротрубочки

**468. Какие органоиды обеспечивают биосинтез белков в клетке:**

1. митохондрии
2. хлоропласты

3. комплекс Гольджи
4. рибосомы

**469. Последовательность фаз митоза является следующей:**

1. профаза-метафаза-анафаза-телофаза
2. профаза-анафаза-метафаза-телофаза
3. телофаза-профаза-анафаза-метафаза
4. анафаза-профаза-метафаза-телофаза

**470. Что такое жизненный цикл клетки:**

1. жизнь клетки в период её деления
2. жизнь клетки от деления до следующего деления, включая это деление, или до смерти
3. жизнь клетки в период интерфазы
4. жизнь клетки от деления до следующего деления

**471. Гастроула – это стадия развития зародыша:**

1. однослойного
2. двухслойного
3. многослойного
4. четырехслойного

**472. У млекопитающих животных и человека в процессе оплодотворения происходит:**

1. слияние ядер сперматозоида и яйцеклетки
2. формирование у зародыша трёх зародышевых листков
3. деление яйцеклетки
4. передвижение сперматозоидов в половых путях

**473. Индивидуальное развитие любого организма от момента оплодотворения до завершения жизнедеятельности – это:**

1. филогенез
2. онтогенез
3. партеногенез
4. эмбриогенез

**474. Значение оплодотворения состоит в том, что в зиготе:**

1. увеличивается запас питательных веществ и воды
2. увеличивается масса цитоплазмы
3. вдвое увеличивается число митохондрий и хлоропластов
4. объединяется генетическая информация родительских организмов

**475. В эмбриональном развитии хордового животного органогенез начинается с:**

1. митотического деления зиготы
2. формирования однослойного зародыша
3. возникновения первых бластомеров
4. образования нервной трубки

**476. На стадии бластулы зародыш животного имеет полость и:**

1. один слой клеток
2. два слоя клеток

3. эпителиальную ткань
4. соединительную ткань

**477. Клетки, образующиеся на начальном этапе дробления зиготы, называют:**

1. гаплоидными
2. эктодермальными
3. гаметами
4. бластомерами

**478. В ходе эмбрионального развития органогенез приводит к образованию:**

1. зародышевых листков
2. трехслойного зародыша
3. двухслойного зародыша
4. систем органов зародыша

**479. Какой способ деления клеток наблюдается при дроблении зиготы:**

1. репликация
2. мейоз
3. амитоз
4. митоз

**480. Развитие организма животного, включающее зиготу, бластулу, гастролу, нейрулу, органогенез, называют:**

1. эмбриональным
2. постэмбриональным
3. с полным превращением
4. с неполным превращением

**481. Период, в котором, происходит синтез ДНК, т. е. осуществляется репликация её молекул:**

1. пресинтетический
2. синтетический
3. постсинтетический
4. митоз

**482. В результате митоза образуются:**

1. 2 дочерние клетки с гаплоидным набором хромосом
2. 2 дочерние клетки с диплоидным набором хромосом
3. 4 дочерние клетки с диплоидным набором хромосом
4. 4 гаплоидных клетки с гаплоидным набором хромосом

**483. Функции гладкой ЭПС:**

1. синтез белков
2. синтез углеводов и липидов
3. синтез АТФ
4. синтез РНК

**484. Укажите одномембранный органоид клетки:**

1. ядро
2. лизосомы

3. митохондрии
4. хлоропласты

**485. Что такое фагоцитоз:**

1. работа калий – натриевого насоса
2. уничтожение микроорганизмов
3. захват плазматической мембраной капель жидкости и втягивание их внутрь
4. захват мембраной твердых частиц и втягивание их внутрь клетки

**486. Одна из функций клеточного центра:**

1. образование веретена деления
2. формирование ядерной оболочки
3. управление биосинтезом белка
4. перемещение веществ в клетке

**487. Внутренняя полужидкая среда клетки – это:**

1. нуклеоплазма
2. вакуоль
3. цитоскелет
4. цитоплазма

**488. Митоз – деление клетки:**

1. прямое
2. не прямое
3. полное
4. неполное

**489. Совокупность процессов химического превращения (изменения) веществ в организме это:**

1. диссимиляция
2. катаболизм
3. анаболизм
4. метаболизм

**490. Фотосинтез имеет:**

1. одну фазу
2. две фазы
3. три фазы
4. четыре фазы

**491. Индивидуальное развитие организма от зиготы до смерти называют:**

1. эмбриогенезом
2. филогенезом
3. онтогенезом
4. ароморфозом

**492. Особенность специализированных клеток – гамет, в отличие от соматических, состоит в том, что они:**

1. диплоидные
2. гаплоидные
3. гибридные
4. гетерозиготные

**493. Назовите вид гаметогенеза, во время которого из одной диплоидной клетки в результате мейоза образуется 4 полноценные гаплоидные гаметы:**

1. сперматогенез
2. овогенез
3. формирование
4. интерфаза

**494. Органогенез – это процесс формирования в онтогенезе:**

1. зародышевых листков
2. зачатков органов и тканей
3. бластулы
4. гастролы

**495. Двуслойный зародыш, состоящий из эктодермы и энтодермы, представляет собой стадию эмбрионального развития животных:**

1. гастролу
2. бластулу
3. нейрулу
4. зиготу

**496. Поверхностный слой гастролы образован клетками:**

1. эктодермы
2. энтодермы
3. мезодермы
4. эпителия

**497. Бластула представляет собой:**

1. личинку
2. зародыш
3. клетку
4. зиготу

**498. Какой из факторов в большей мере говорит о генетическом контроле за дифференциацией клеток в эмбриогенезе:**

1. во всех соматических клетках организма содержится одинаковая генетическая информация
2. в каждой отдельной клетке используется только часть генетической информации
3. между клетками существует механическая и гормональная связь
4. во всех соматических клетках организма содержится неодинаковая генетическая информация

**499. При образовании бластулы её клетки:**

1. делятся и растут
2. не делятся, но растут
3. делятся и не растут
4. дифференцируются

**500. Какой вариант ответа наиболее точный: онтогенез включает этапы:**

1. эмбриональный и постэмбриональный

2. эмбриональный, постэмбриональный, старение и смерть
3. эмбриональный, постэмбриональный, период развития взрослого организма
4. эмбриональный, постэмбриональный, репродуктивный, старение и смерть

**501. Найти неверное выражение:**

1. генетический код является триплетным
2. генетический код перекрывается
3. генетический код специфичен
4. генетический код универсален

**502. Клеточный центр присутствует в клетках:**

1. всех организмов
2. только животных
3. только растений
4. всех животных и низших растений

**503. Оболочки клеток состоят из:**

1. плазмалеммы (цитоплазматической мембраны)
2. плазмалеммы у животных и клеточных стенок у растений
3. клеточных стенок
4. плазмалеммы у животных, плазмалеммы и клеточных стенок у растений.

**504. Функции «силовых станций» выполняют в клетке:**

1. рибосомы
2. митохондрии
3. цитоплазме
4. вакуоли

**505. Органоид, участвующий в делении клетки:**

1. рибосомы
2. пластиды
3. митохондрии
4. клеточный центр

**506. Клетки, синтезирующие органические вещества из неорганических:**

1. автотрофы
2. гетеротрофы
3. прокариоты
4. эукариоты

**507. Цитология – это наука, изучающая:**

1. тканевый уровень организации живой материи
2. организменный уровень организации живой материи
3. клеточный уровень организации живой материи
4. молекулярный уровень организации живой материи

**508. Немембранный органоид клетки:**

1. клеточный центр
2. лизосома
3. митохондрия
4. вакуоль

**509. Основной запасной углевод в животных клетках:**

1. крахмал
2. глюкоза
3. гликоген
4. жир

**510. Мембраны и каналы гладкой эндоплазматической сети (ЭПС) осуществляют синтез и транспорт:**

1. белков и углеводов
2. липидов
3. жиров и углеводов
4. нуклеиновых кислот

**511. Стадия бластулы – это:**

1. рост клеток
2. многократное дробление зиготы
3. деление клетки пополам
4. увеличение зиготы в размерах

**512. Какой тип постэмбрионального развития характерен для большинства млекопитающих:**

1. полное превращение
2. прямое
3. непрямое
4. неполное превращение

**513. Ослабление конкуренции между родителями и потомством способствует развитие организма:**

1. зародышевое
2. историческое
3. прямое
4. непрямое

**514. Тип развития майского жука:**

1. внутриутробный
2. прямой
3. не прямой
4. плацентарный

**515. Какие из перечисленных животных развиваются непрямом путем (с метаморфозом):**

1. птицы
2. амфибии
3. млекопитающие
4. рептилии

**516. Какой период развития живого организма сопровождается наиболее интенсивным ростом:**

1. период старения
2. пубертатный период
3. ювенильный период
4. постэмбриональный период

**517. На сколько основных периодов делится постэмбриональный период:**

1. 1
2. 2
3. 3
4. 4

**518. Когда начинается постэмбриональный период:?**

1. с момента выхода организма из яйцевых оболочек или из организма матери
2. с момента производства организмом первого потомства
3. с момента прохождения организмом метаморфоза
4. с момента полового созревания организма

**519. Что характерно для непрямого развития:**

1. тип развития, который встречается у млекопитающих
2. новорожденная особь внешне похожа на взрослую
3. развитие сопровождается метаморфозами
4. тип развития, который встречается у птиц

**520. Сколько молекул ДНК находится в каждой хромосоме во время анафазы митоза:**

1. 1
2. 2
3. 3
4. 4

**521. Главным структурным компонентом ядра является:**

1. хроматин
2. рибосомы
3. митохондрии
4. хлоропласты

**522. Клеточные формы жизни, не имеющие оформленного ядра:**

1. фаги
2. вирусы
3. прокариоты
4. эукариоты

**523. Одно из положений современной клеточной теории:**

1. при делении хромосомы способны к самоудвоению
2. новые клетки образуются при делении материнских клеток
3. в цитоплазме клеток содержатся разные органоиды
4. клетка не изменяется в онтогенезе

**524. Органоиды, присутствующие у про- и эукариот:**

1. митохондрии
2. гранулярная ЭПС
3. рибосомы
4. комплекс Гольджи

**525. Компоненты эукариотической клетки:**

1. ядро, цитоплазма, включения, органоиды
2. ядро, цитоплазма, гликокаликс

3. органоиды, плазмалемма, цитоплазма
4. ядро, органоиды, плазмалемма, цитоплазма, включения

**526. Структурные компоненты цитоплазмы:**

1. органоиды и включения
2. органоиды, включения, гиалоплазма
3. органоиды и ядро
4. мембранные и немембранные структуры

**527. Гиалоплазма – это:**

1. коллоидный раствор белков и других веществ цитоплазмы
2. фибриллярные структуры цитоплазмы
3. включения и микротрубочки
4. гистохимический комплекс ядра

**528. Современные представления о строении мембраны отражают:**

1. модель бутерброда
2. жидкостно-мозаичная модель
3. модель билипидного слоя
4. модель белковых монослоев

**529. Перемещение веществ против градиента концентрации с затратой энергии называется:**

1. диффузией
2. осмосом
3. активным транспортом
4. пассивным транспортом

**530. Митохондрии участвуют в процессе синтеза:**

1. кислорода и липидов
2. глюкозы и ДНК
3. митохондриальных белков и АТФ
4. гидролитических белков

**531. Эктодерма – это:**

1. наружный зародышевый листок
2. внутренний зародышевый листок
3. однослойный зародыш
4. средний зародышевый листок

**532. Метафазу мейоза от метафазы митоза можно отличить по:**

1. расположению бивалентов в плоскости экватора
2. удвоению хромосом и их скрученности
3. формированию гаплоидных клеток
4. расхождению хроматид к полюсам

**533. У цветковых растений яйцеклетка расположена в:**

1. завязь
2. пыльцевое зерно
3. рыльце пестика
4. цветоложе

**534. Непрямой тип эмбрионального развития характерен для:**

1. человека
2. ящерицы прыткой
3. лягушки травяной
4. воробья

**535. Признаки дифференцировки клеток зародыша появляются в период:**

1. гастрюляции
2. дробления
3. органогенеза
4. роста

**536. Нервная система образуется из:**

1. эктодермы
2. энтодермы
3. мезодермы
4. эпидермы

**537. Телолецитальные яйцеклетки содержат:**

1. мало желтка – у птиц
2. много желтка, распределенного неравномерно - у птиц
3. много желтка, расположенного в центре – у рыб
4. мало желтка, распределенного неравномерно – у птиц

**538. Эмбриональный период развития:**

1. начинается с момента оплодотворения
2. заканчивается смертью организма
3. начинается с момента оплодотворения и заканчивается выходом организма из эмбриональных оболочек
4. начинается с момента оплодотворения и состоит из двух этапов

**539. Процесс, лежащий в основе дробления:**

1. митоз
2. амитоз
3. мейоз
4. шизогония

**540. Метаморфоз – это:**

1. прямое развитие
2. определенный рост
3. непрямое развитие
4. неопределенный рост

**541. Центриоли входят в состав:**

1. центромеры
2. клеточного центра
3. пластиды
4. комплекса Гольджи

**542. Лизосомы содержат:**

1. набор гидролитических ферментов
2. набор нуклеиновых кислот
3. углеводы и жиры

4. набор синтетических ферментов

**543. Рибосомы локализуются**

1. на ЭПС и плазмолемме
2. на ЭПС и цитоплазме
3. на ЭПС, в ядре и цитоплазме
4. в митохондриях и лизосомах

**544. Пероксисомы – это:**

1. включения специализированных клеток
2. трофические включения
3. органоиды, содержащие оксидазы и пероксидазы
4. вакуоли с клеточным соком

**545. Субъединицы рибосом образуются в:**

1. комплексе Гольджи
2. эндоплазматической сети
3. ядрышках
4. кариоплазме

**546. Основным химическим компонентом плазматической мембраны являются:**

1. белки и углеводы
2. фосфолипиды, белки, углеводы
3. углеводы и фосфолипиды
4. нуклеотиды, АТФ и белки

**547. Кристы внутренней мембраны митохондрий увеличивают её поверхность и число расположенных на ней:**

1. молекул АТФ
2. молекул хлорофилла
3. ферментов
4. гормонов

**548. Органоиды клетки, имеющие собственные рибосомы:**

1. агранулярная ЭПС
2. центросома
3. митохондрии
4. комплекс Гольджи

**549. В клетках прокариот отсутствуют:**

1. включения
2. ДНК и РНК
3. митохондрии
4. рибосомы

**550. Плазматическая мембрана клетки не участвует в процессах:**

1. осмоса
2. пиноцитоза
3. фагоцитоза
4. синтеза молекул АТФ

**551. Первое деление мейоза заканчивается образованием:**

1. гамет
2. клеток с гаплоидным набором хромосом
3. диплоидных клеток
4. клеток разной ploидности

**552. Онтогенез – это:**

1. симбиоз
2. индивидуальное развитие
3. филогенез
4. постэмбриональное развитие

**553. Полость внутри бластулы называется:**

1. целом
2. бластоцель
3. гастроцель
4. первичная

**554. Сколько полноценных яйцеклеток образуется из каждой диплоидной клетки в ходе овогенеза в женском организме:**

1. 1
2. 2
3. 3
4. 4

**555. Отличие овогенеза от сперматогенеза заключается в том, что:**

1. в овогенезе образуются четыре равноценные гаметы, а в сперматогенезе одна
2. яйцеклетки содержат больше хромосом, чем сперматозоиды
3. в овогенезе образуется одна полноценная гамета, а в сперматогенезе – четыре
4. овогенез проходит с одним делением первичной половой клетки, а сперматогенез – с двумя

**556. Назовите структурный компонент сперматозоида, который содержит большое количество ферментов, разрушающих оболочки яйцеклетки:**

1. эндоплазматическая сеть
2. митохондрия
3. акросома
4. центриоль

**557. Периоды онтогенеза:**

1. предэмбриональный, эмбриональный
2. эмбриональный, постэмбриональный
3. эволюционный, постэмбриональный
4. эволюционный, эмбриональный, постэмбриональный

**558. Назовите фазу мейоза, во время которой происходит конъюгация гомологичных друг другу хромосом и кроссинговер – перекрест этих хромосом и обмен между ними гомологичными участками:**

1. профаза 1
2. метафаза 2

3. профазы 2
4. метафазы 1

**559. Что при сперматогенезе происходит в стадию роста:**

1. увеличение размеров гаплоидных клеток
2. увеличение размеров диплоидных клеток
3. увеличение количества клеток путем митоза
4. образование жгутика и акросомы

**560. В процессе дробления зиготы образуется:**

1. двухслойный зародыш
2. эктодерма и энтодерма
3. многоклеточный зародыш
4. три зародышевых листка (слоя)

**561. Клеточные формы жизни, имеющие оформленное ядро:**

1. фаги
2. вирусы
3. прокариоты
4. эукариоты

**562. Оболочка ядра образована:**

1. двумя мембранами
2. полисахаридами
3. одной мембраной
4. слоем белка

**563. Основной признак прокариот – наличие в клетке:**

1. нуклеоида
2. оформленного ядра
3. специализированных органов размножения
4. нескольких линейных хромосом

**564. Функция лизосом:**

1. внутриклеточное пищеварение, защитная, аутолиз
2. окисление глюкозы до  $\text{CO}_2$  и  $\text{H}_2\text{O}$
3. синтез органических веществ, трансмембранный транспорт
4. синтез полисахаридов из глюкозы, транспорт электронов

**565. Строение и функции плазмалеммы обусловлены, входящими в ее состав:**

1. гликогеном и крахмалом
2. ДНК и АТФ
3. белками и фосфолипидами
4. целлюлозой и глюкозой

**566. Избирательное поступление в клетку веществ через плазматическую мембрану связано с:**

1. наличием целлюлозной оболочки
2. постоянством концентрации веществ в цитоплазме
3. особенностями строения билипидного слоя
4. наличием гликокаликса

**567. Плазмалемма животной клетки в отличие от клеточной стенки растений:**

1. состоит из клетчатки
2. состоит из белков, липидов, углеводов
3. прочная, неэластичная
4. проницаема для всех веществ

**568. Гликокаликс клетки образован:**

1. липидами, нуклеотидами, белками
2. жирами, АТФ, нуклеотидами
3. гликолипидами и гликопротеидами
4. нуклеиновыми кислотами

**569. К общим органоидам не относятся:**

1. реснички
2. митохондрии
3. пластинчатый комплекс
4. хлоропласты

**570. Функции митохондрий:**

1. трансмембранный транспорт веществ, секреторная
2. образование лизосом, выделительная
3. проницаемость мембран клетки, разложение перекисей
4. энергетическая (синтез АТФ), окислительное фосфорилирование, перенос электронов

**571. Назовите стадию овогенеза, во время которой происходит образование гаплоидных клеток из диплоидных:**

1. стадия роста
2. стадия формирования
3. стадия размножения
4. стадия созревания

**572. Органогенез – это процесс формирования в онтогенезе:**

1. зародышевых листков
2. зачатков органов и тканей
3. бластулы
4. гастрюлы

**573. Гастрюляция у ланцетника осуществляется путем:**

1. инвагинации
2. эпиволии
3. имплантации
4. деляминации

**574. Синоним индивидуального развития:**

1. эмбриогенез
2. онтогенез
3. симбиоз
4. филогенез

**575. Энтодерма – это:**

1. двухслойный зародыш
2. однослойный зародыш
3. средний зародышевый листок
4. внутренний зародышевый листок

**576. Изолецитальные яйцеклетки:**

1. содержат мало желтка, который распределен равномерно
2. содержат мало желтка
3. содержат много желтка
4. содержат желток, расположенный в центре яйцеклетки

**577. В какой период жизни человека у него происходит стадия размножения в ходе сперматогенеза:**

1. в эмбриональный период
2. в течение всего времени с периода полового созревания до старости
3. только в период полового созревания
4. только перед началом периода полового созревания

**578. В постэмбриональном периоде может происходить:**

1. гастрюляция
2. дробление
3. нейруляция
4. метаморфоз

**579. Укажите в сперматозоиде структурный компонент, отсутствующий у яйцеклетки:**

1. ядро
2. цитоплазма
3. наружная плазматическая мембрана
4. жгутик

**580. При партеногенезе новый организм развивается из:**

1. зиготы
2. споры
3. яйцеклетки
4. сперматозоида

**581. Специальные органоиды присутствуют в клетках:**

1. половых
2. соматических
3. специализированных
4. всех

**582. Органоиды, не имеющие мембраны:**

1. центросомы, рибосомы, микротрубочки
2. лизосомы, митохондрии
3. ЭПС, комплекс Гольджи
4. пластиды, вакуоли

**583. Двумембранные органоиды:**

1. реснички

2. митохондрии
3. комплекс Гольджи
4. рибосомы

**584. Исключите компонент, который не является признаком эукариот:**

1. оформленное ядро
2. органоиды
3. нуклеоид
4. включения

**585. Органоиды, имеющие собственную ДНК:**

1. пластинчатый комплекс
2. лизосомы
3. ЭПС
4. митохондрии

**586. Структурными компонентами ядра являются:**

1. ядерная оболочка и ядерный матрикс
2. ядерная оболочка, кариоплазма, ядрышки и хроматин
3. ядерная пластинка, хроматин и ядерные поры
4. ядерный матрикс, ядрышки и хроматин

**587. Функции ядра клетки:**

1. хранение, передача и реализация генетической информации
2. участие в биосинтезе белка и нуклеиновых кислот
3. передача и реализация генетической информации
4. образование и преобразование энергии

**588. Функция ядрышек:**

1. синтез рРНК, соединение рРНК с белками, образование субъединиц рибосом
2. опорная, синтез полисахаридов из глюкозы
3. регуляция транскрипции, транспорт электронов
4. инициация репликации, окисление глюкозы до  $\text{CO}_2$  и  $\text{H}_2\text{O}$

**589. Хроматин – это:**

1. гаплоидный набор хромосом
2. интерфазное состояние хромосом
3. интенсивно окрашиваемая часть хромосомы
4. компонент кариолеммы

**590. Химический состав хроматина прокариот:**

1. ДНК, РНК, углеводы
2. РНК, белки, углеводы
3. ДНК
4. ДНК, РНК, белки

**591. Мезодерма – это:**

1. однослойный зародыш
2. внутренний зародышевый листок
3. средний зародышевый листок
4. двухслойный зародыш

**592. Назовите стадию гаметогенеза, который заканчивается сперматогенез:**

1. стадия роста
2. стадия формирования
3. стадия размножения
4. стадия созревания

**593. В онтогенезе постэмбриональный период – это:**

1. весь период развития организма
2. период дифференцировки
3. период от выхода из яйца или рождения до смерти
4. период роста и дифференцировки клеток

**594. Основное значение оплодотворения состоит в том, что в зиготе:**

1. увеличивается запас питательных веществ и воды
2. увеличивается масса цитоплазмы
3. вдвое увеличивается число митохондрий и хлоропластов
4. объединяется генетическая информация родительских организмов

**595. Благодаря непрямому развитию у животных ослабляется конкуренция между:**

1. особями разных видов
2. популяциями разных видов
3. личинками и взрослыми формами
4. взрослыми особями вида

**596. сколько спермиев обеспечивает оплодотворение у цветковых растений:**

1. 1
2. 2
3. 3
4. 4

**597. Постэмбриональное развитие может быть:**

1. прямое
2. не прямое
3. внутриутробное
4. прямое и не прямое

**598. Двухслойное строение зародыша хордовых характерно для:**

1. зиготы
2. бластулы
3. гастролы
4. нейрулы

**599. В основе полового размножения лежит:**

1. митоз
2. фрагментация
3. мейоз
4. спорообразование

**600. Зигота обладает:**

1. гаплоидным набором хромосом
2. диплоидным набором хромосом
3. триплоидным набором хромосом
4. двумя ядрами

**601. Структура ядерной оболочки:**

1. одинарная мембрана с порами
2. двойная мембрана
3. двойная мембрана с порами
4. одинарная мембрана

**602. Функции ядерной оболочки:**

1. отделение ядра от цитоплазмы
2. регуляция взаимодействий ядра и цитоплазмы
3. обособление наследственного материала и регуляция взаимодействий ядра и цитоплазмы
4. хранение наследственной информации и образование АТФ

**603. Включения – это:**

1. временные компоненты клетки, продукты ее метаболизма
2. постоянные образования цитоплазмы, выполняющие определенные функции
3. немембранные органоиды клетки
4. устойчивые неклеточные структуры

**604. В процессе фотосинтеза растения:**

1. обеспечивают себя органическими веществами
2. окисляют сложные органические вещества до простых
3. поглощают кислород и выделяют углекислый газ
4. расходуют энергию органических веществ

**605. Какие структуры клетки распределяются равномерно между дочерними клетками в процессе митоза:**

1. рибосомы
2. митохондрии
3. хлоропласты
4. хромосомы

**606. Вирусы, проникая в клетку хозяина:**

1. питаются рибосомами
2. поселяются в митохондриях
3. воспроизводят свой генетический материал
4. отравляют ее вредными веществами, образующимися в ходе их обмена веществ

**607. Растения, в отличие от животных, в процессе питания не используют:**

1. энергию солнечного света
2. готовые органические вещества
3. углекислый газ и воду
4. минеральные соли

**608. Какие структуры клетки, запасующие питательные вещества, не относятся к органоидам:**

1. вакуоли
2. лейкопласты
3. хромопласты
4. включения

**609. Белок состоит из 300 аминокислот. Сколько нуклеотидов в гене, который служит матрицей для синтеза белка:**

1. 300
2. 600
3. 900
4. 1500

**610. Прикрепление нитей веретена деления к хромосомам происходит в:**

1. интерфазе
2. профазе
3. метафазе
4. анафазе

**611. К эмбриональному периоду развития относится:**

1. гаметогенез
2. морфогенез
3. метаморфоз
4. гастрюляция

**612. Центролецитальные яйцеклетки содержат:**

1. много желтка
2. мало желтка
3. желток, распределенный равномерно
4. много желтка, который локализован в центре

**613. В процессе органогенеза из эктодермы развиваются:**

1. скелет, органы чувств
2. мускулатура, выстилка переднего и заднего отделов кишечника
3. эпидермис, нервная система, органы чувств
4. нервная и пищеварительная системы

**614. В семенах цветковых растений триплоидный набор хромосом характерен:**

1. семядолям
2. эндосперму
3. зародышу
4. пыльцевой трубке

**615. Период развития у животных после выхода из эмбриональных оболочек называется:**

1. зародышевым
2. физиологическим
3. эволюционным
4. постэмбриональным

**616. Зародышевые листки у трехслойных животных называются:**

1. бластодерма, энтодерма, мезодерма
2. эктодерма, энтодерма, мезодерма
3. эктодерма, мезодерма, эпидерма
4. эктодерма, энтодерма, перидерма

**617. Что из ниже перечисленного происходит при сперматогенезе во время стадии формирования:**

1. образование защитных оболочек
2. образование жгутика
3. образование гаплоидного ядра
4. мейоз

**618. Дифференциация клеток это:**

1. увеличение их размера
2. утрата способности к делению
3. разделение их по строению и функциям
4. прекращение их развития

**619. В отличие от половых, соматические клетки имеют:**

1. цитоплазму
2. гаплоидный набор хромосом
3. диплоидный набор хромосом
4. плазматическую мембрану

**620. Как называется период развития цыпленка в яйце:**

1. эмбриональный
2. постэмбриональный
3. эволюционный
4. онтогенетический

**Часть 2 и 3**

1. Вирусы как неклеточная форма жизни и их значение. Борьба с вирусными заболеваниями(СПИД и др.)
2. Эмбриональный этап онтогенеза, его основные стадии.
3. Биология как наука (предмет исследования, методы биологии, система биологических наук).
4. Перечислить и охарактеризовать признаки живых систем.
5. Охарактеризуйте мужской и женский гаметофит у цветковых.
6. Перечислите различия митоза и мейоза, в чем биологическая сущность каждого из них?
7. Перечислить и охарактеризовать уровни организации живой природы.
8. Размножение – важнейшее свойство живых организмов. Половое и бесполое размножение.
9. Общий план строения клетки (охарактеризовать общие черты строения для всех типов клеток).

10. Химическая организация клетки. Неорганические вещества клетки (вода и минеральные соли) – строение и функции.
11. Перечислить и охарактеризовать формы бесполого размножения.
12. Химическая организация клетки. Строение и функции белков в клетке.
13. Организм – единое целое. Многообразие организмов.
14. Химическая организация клетки. Строение и функции углеводов.
15. Индивидуальное развитие человека. Причины нарушений в развитии организмов.
16. Химическая организация клетки. Строение и функции жиров.
17. Типы онтогенеза.
18. Химическая организация клетки. Строение и функции нуклеиновых кислот.
19. Органогенез.
20. Органоиды клетки (рибосомы, митохондрии, хлоропласты) - строение и функции.
21. Опишите процесс сперматогенеза.
22. Органоиды клетки (ЭПС, комплекс Гольджи, лизосомы) - строение и функции.
23. Опишите процесс овогенеза.
24. Органоиды клетки (лизосомы, вакуоли, микротрубочки, микрофиламенты, клеточный центр) - строение и функции.
25. Эмбриональный этап онтогенеза, его основные стадии.
26. Перечислить и охарактеризовать отличия животной клетки от растительной (органоиды, способ питания, способ деления, запасное вещество и т.д.).
27. Образование половых клеток (фазы и процессы происходящие в них) и оплодотворение.
28. Строение и функции хромосом.
29. Мейоз (определение, механизм, биологическое значение).
30. Репликация ДНК: определение, механизм, биологическое значение.
31. Строение сперматозоида и яйцеклетки, типы яйцеклеток в зависимости от количества и распределения желтка в цитоплазме.
32. Ген. Генетический код.
33. Перечислить и охарактеризовать формы полового размножения.
34. Жизненный цикл клетки. Митоз – механизм и биологическое значение.
35. Охарактеризуйте мужской и женский гаметофит у цветковых.
36. Назовите основные этапы развития клеточной теории. Перечислите положения современной клеточной теории.
37. Перечислить сходства и отличия митоза и мейоза.
38. Охарактеризуйте элементарный химический состав клетки (из каких химических элементов состоит клетка).

39. Двойное оплодотворение у цветковых (мужской и женский гаметофит, механизм оплодотворения, биологическое значение).
40. Строение клетки. Прокариотические и эукариотические клетки.
41. Образование половых клеток (фазы и процессы происходящие в них) и оплодотворение.
42. Ферменты (определение, строение, классификация, свойства ферментов, факторы влияющие на их активность, механизм действия ферментов, модель взаимодействия с субстратом).
43. Постэмбриональное развитие.
44. Вирусы как неклеточная форма жизни и их значение. Борьба с вирусными заболеваниями (СПИД и др.)
45. Эмбриональный этап онтогенеза, его основные стадии.
46. Плазматическая мембрана клетки – строение и функции.
47. Двойное оплодотворение у цветковых (мужской и женский гаметофит, механизм оплодотворения, биологическое значение).
48. Охарактеризуйте процесс фотосинтеза.
49. Постэмбриональное развитие.
50. Энергетический обмен в клетке (клеточное дыхание).
51. Репродуктивное здоровье. Последствия влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения среды на развитие человека.

### **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ**

На выполнение работы итоговой аттестации по биологии за отводится 90 минут. Работа состоит из трех частей, включающих в себя 22 задания. Часть 1 содержит 20 заданий (1–20). К каждому заданию даётся четыре варианта ответа, из которых только один правильный.

Часть 2 и 3 содержат по одному заданию, на которые надо дать развернутые ответы.

#### **Шкала оценки образовательных достижений**

<b>Результативность (количество правильных ответов)</b>		<b>Оценка уровня подготовки</b>
		<b>Балл</b>
Часть 1	5 правильных ответов	1
Часть 2	полный правильный развернутый ответ	1
Часть 3	полный правильный развернутый ответ	1

## Методические материалы

### Перечень практических работ

по дисциплине «Биология»

1. Роль белков, углеводов и жиров в организме человека. Витамины и биологически активные добавки, их значение в жизни организма человека. Гипо- и авитаминозы, их последствия.
2. Вирусы – неклеточные формы жизни и облигатные паразиты. Строение простых и сложных вирусов, ретровирусов, бактериофагов. Жизненный цикл ДНК-содержащих вирусов, РНК-содержащих вирусов, бактериофагов. ВИЧ, гепатит человека. Бактерии. Общая характеристика. Понятие штамм. Вирусы и бактерии: сходства и различия
3. Хромосомная теория наследственности. Взаимодействие генов. Генетика пола. Сцепленное с полом наследование.
4. Растениеводство в городских условиях.
5. Ассортимент растений для сити- фермерства.
6. Вертикальное озеленение. Левитирующее растение.
7. Ландшафтный дизайн.
8. Грибоводство в городских условиях.
9. Микрозелень.
10. Животноводство в городских условиях.
11. Виды кормов. Составление суточного рациона.
12. Экологический урбанизм.
13. Предпринимательство в сельском хозяйстве.

### Темы для проектных исследовательских работ по дисциплине «Биология»

#### Групповые или индивидуальные исследовательские работы (проекты):

1. «Влияние антибиотиков на всхожесть семян овощных культур».
2. «Влияние гидрогеля на скорость прорастания семян растений разного вегетационного периода».
3. «Исследование влияния электромагнитных излучений на живые растения».
4. «Исследование влияния янтарной кислоты разной концентрации на всхожесть семян зерновых культур».
5. «Влияние стимуляторов роста на корнеобразование листовых черенков бегонии».
6. «Подбор оптимального субстрата для выращивания репчатого лука на перо в домашних условиях».
7. «Изучение влияния рН воды на рост бобов».
8. «ГМО – мифы и реальность».
9. «Экологическая тропа».
10. «Что лучше: сок или фрукты?»
11. «Биотехнология: надежды и свершения»
12. «Влияние транспортной загрязненности воздуха на эпифитные лишайники

Белгородской области».

13. «Влияние фитонцидных растений на живые организмы».

14. «Изучение видового разнообразия первоцветов».

15. «Исчезающие виды растений».

16. «Определение степени деградации паркового фитоценоза по состоянию древесных растений».

17. «Применение лекарственных растений».

18. «Центры происхождения культурных растений».

19. «Бактерицидное действие фитонцидов».

20. «Болезни хлеба»ю

21. «Влияние солей тяжелых металлов на плазмолиз протопласта растительной клетки».

22. «Влияние фитонцидов на сохранность продуктов».

23. «Дары растительного мира и красота»

24. «Дачный участок как экосистема».

25. «Зависимость интенсивности фотосинтеза от внешних условий».

26. «Зависимость фотопериодических реакций от воздействия света на организм растений».

27. «Способы распространения плодов и семян в разных экосистемах».

28. «Трение в мире растений».

29. «Сити-ферма: микрозелень».

30. «Вертикальное озеленение как элемент ландшафтной архитектуры и дизайна».

### КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

1. Оценка собственных достижений автора (30 баллов)

(использование знаний программы по предмету, научное или практическое значение результатов работы, новизна работы)

2. Эрудированность автора в рассматриваемой области (30 баллов)

(использование известных результатов и научных фактов в работе, знакомство с современным состоянием проблемы, полнота цитируемой литературы, ссылки на учёных и исследователей, занимающихся данной проблемой)

3. Композиция работы и её особенности (30 баллов)

(цель работы, логика изложения, описания, убедительность рассуждений, оригинальность мышления, структура работы, соответствие структуры требованиям, предъявляемым к индивидуальным проектам такого типа)

4. Требования к оформлению работы (10 баллов)

- оценка **«отлично»** выставляется, если студент набрал 90 баллов;
- оценка **«хорошо»**, если студент набрал 80 баллов;
- оценка **«удовлетворительно»**, если студент набрал 70 баллов;
- оценка **«неудовлетворительно»**, если студент набрал менее 70 баллов.

### Темы докладов по дисциплине «Биология»

1. Органические вещества растительной клетки, доказательства их наличия в растении.
2. Неорганические вещества клеток растений. Доказательства их наличия и роли в растении.
3. Био -, макро -, микроэлементы и их роль в жизни растения.
4. Практические доказательства образования органических веществ в растении путем фотосинтеза. Повышение продуктивности фотосинтеза в искусственных экологических системах.
5. Доказательства передвижения органических и неорганических веществ в растении.
6. Создание и поддержание культур бактерий, одноклеточных водорослей, простейших.
7. Наблюдения за их строением и жизнедеятельностью.
8. Наблюдения за экологическим исключением трофически близких видов простейших при совместном обитании.
9. Доказательства разной интенсивности метаболизма в разных условиях у растений и животных.
10. Витамины, ферменты и гормоны и их роль в организме. Нарушения при их недостатке и избытке.
11. Прокариотические организмы и их роль в биоценозах.
12. Практическое значение прокариотических организмов (на примерах конкретных видов).
13. Клетка эукариотических организмов. Мембранный принцип ее организации.
14. Структурное и функциональное различие растительной и животной клеток.
15. Митохондрии как энергетические станции клеток. Стадии энергетического обмена в различных частях митохондрий.
16. Строение и функции рибосом и их роль в биосинтезе белка.
17. Ядро как центр управления жизнедеятельностью клетки, сохранения и передачи наследственных признаков в поколениях.
18. Клеточная теория строения организмов. История и современное состояние.
19. Биологическое значение митоза и мейоза.
20. Бесполое размножение, его многообразие и практическое использование.
21. Половое размножение и его биологическое значение.
22. Чередование полового и бесполого размножения в жизненных циклах хвощей, папоротников, простейших. Биологическое значение чередования поколений.
23. Партеногенез и гиногенез у позвоночных животных и их биологическое значение.
24. Эмбриологические доказательства эволюционного родства животных.
25. Биологическое значение метаморфоза в постэмбриональном развитии животных.
26. Влияние окружающей среды и её загрязнения на развитие организмов.
27. Влияние курения, употребления алкоголя и наркотиков родителями на эмбриональное развитие ребенка.
28. Закономерности фенетической и генетической изменчивости.

29. Наследственная информация и передача ее из поколения в поколение.
30. Драматические страницы в истории развития генетики.
31. Успехи современной генетики в медицине и здравоохранении.
32. Центры многообразия и происхождения культурных растений.
33. Центры многообразия и происхождения домашних животных.
34. Значение изучения предковых форм для современной селекции.
35. История происхождения отдельных сортов культурных растений.
36. История развития эволюционных идей до Ч. Дарвина.
37. «Система природы» К.Линнея и ее значение для развития биологии.
38. Эволюционные идеи Ж.Б.Ламарка и их значение для развития биологии.
39. Предпосылки возникновения эволюционной теории Ч.Дарвина.
40. Современные представления о механизмах и закономерностях эволюции.
41. Формирование устойчивых популяций микроорганизмов и вредителей культурных растений к воздействию ядохимикатов как доказательство их адаптивных возможностей.
42. Адаптивная реакция организмов (на конкретных примерах) как результат действия естественного отбора.
43. Ароморфозы в эволюции позвоночных и беспозвоночных животных.
44. Современные представления о зарождении жизни.
45. Различные гипотезы происхождения.
46. Принципы и закономерности развития жизни на Земле.
47. Ранние этапы развития жизни на Земле.
48. Причины и возможная история выхода на сушу растений и животных.
49. Расцвет рептилий в мезозое и возможные причины исчезновения динозавров.
50. Современные представления о происхождении птиц и зверей.
51. Влияние движения материков и оледенений на формирование современной растительности и животного мира.
52. Эволюция приматов и этапы эволюции человека.
53. Современный этап развития человечества. Человеческие расы. Опасность расизма.
54. Воздействие человека на природу на различных этапах развития человеческого общества.
55. Причины и границы устойчивости биосферы к воздействию деятельности людей.
56. Биоценозы (экосистемы) разного уровня и их соподчиненность в глобальной экосистеме – биосфере.
57. Видовое и экологическое разнообразие биоценоза как основа его устойчивости.
58. Различные экологические пирамиды и соотношения организмов на каждой их ступени.
59. Пути повышения биологической продуктивности в искусственных экосистемах.
60. Сукцессии и их формы.
61. Роль правительственных и общественных экологических организаций в современных развитых странах.

62. Рациональное использование и охрана (конкретных) невозобновимых природных ресурсов.
63. Рациональное использование и охрана (конкретных) возобновимых природных ресурсов.
64. Опасность глобальных нарушений в биосфере. Озоновые «дыры», кислотные дожди, смоги и их предотвращение.
65. Экологические кризисы и экологические катастрофы. Предотвращение их возникновения.
66. Устойчивое развитие природы и общества.

### **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

1. Соответствие содержания теме – 30 баллов;
2. Правильная структурированность информации – 30 баллов;
3. Наличие логической связи изложенной информации – 20 баллов;
4. Соответствие оформления требованиям – 10 баллов;
5. Аккуратность и грамотность изложения и представления работы – 10 баллов;
  - оценка **«отлично»** выставляется, если студент набрал 90 - 100 баллов;
  - оценка **«хорошо»**, если студент набрал 80 баллов;
  - оценка **«удовлетворительно»**, если студент набрал 70 баллов;
  - оценка **«неудовлетворительно»**, если студент набрал менее 70 баллов.

### **Темы рефератов по дисциплине «Биология»**

1. Органические вещества растительной клетки, доказательства их наличия в растении.
2. Неорганические вещества клеток растений. Доказательства их наличия и роли в растении.
3. Макро- и микроэлементы и их роль в жизни растения.
4. Практические доказательства образования органических веществ в растении путем фотосинтеза. Повышение продуктивности фотосинтеза в искусственных экологических системах.
5. Доказательства передвижения органических и неорганических веществ в растении.
6. Создание и поддержание культур бактерий, одноклеточных водорослей, простейших. Наблюдения за их строением и жизнедеятельностью.
7. Наблюдения за экологическим исключением трофически близких видов простейших при совместном обитании.
8. Доказательства разной интенсивности метаболизма в разных условиях у растений и животных.
9. Витамины, ферменты и гормоны и их роль в организме. Нарушения при их недостатке и избытке.
10. Прокариотические организмы и их роль в биоценозах.
11. Практическое значение прокариотических организмов (на примерах конкретных видов).

12. Клетка эукариотических организмов. Мембранный принцип ее организации.
13. Вирусы как неклеточная форма жизни и их значение.
14. Структурное и функциональное различие растительной и животной клеток.
15. Митохондрии как энергетические станции клеток. Стадии энергетического обмена в различных частях митохондрий.
16. Строение и функции рибосом и их роль в биосинтезе белка.
17. Ядро как центр управления жизнедеятельностью клетки, сохранения и передачи наследственных признаков в поколениях.
18. Клеточная теория строения организмов. История и современное состояние.
19. Биологическое значение митоза и мейоза.
20. Бесполое размножение, его многообразие и практическое использование.
21. Половое размножение и его биологическое значение.
22. Чередование полового и бесполого размножения в жизненных циклах хвощей, папоротников, простейших. Биологическое значение чередования поколений.
23. Партогенез и гиногенез у позвоночных животных и их биологическое значение.
24. Эмбриологические доказательства эволюционного родства животных.
25. Биологическое значение метаморфоза в постэмбриональном развитии животных.
26. Влияние окружающей среды и ее загрязнения на развитие организмов.
27. Влияние курения, употребления алкоголя и наркотиков родителями на эмбриональное развитие ребенка.
28. Закономерности фенотипической и генетической изменчивости.
29. Наследственная информация и передача ее из поколения в поколение.
30. Драматические страницы в истории развития генетики.
31. Успехи современной генетики в медицине и здравоохранении.
32. Центры многообразия и происхождения культурных растений.
33. Центры многообразия и происхождения домашних животных.
34. Значение изучения предковых форм для современной селекции.
35. История происхождения отдельных сортов культурных растений.
36. История развития эволюционных идей до Ч.Дарвина.
37. «Система природы» К.Линнея и ее значение для развития биологии.
38. Эволюционные идеи Ж.Б.Ламарка и их значение для развития биологии.
39. Предпосылки возникновения эволюционной теории Ч.Дарвина.
40. Современные представления о механизмах и закономерностях эволюции.
41. Формирование устойчивых популяций микроорганизмов и вредителей культурных растений к воздействию ядохимикатов как доказательство их адаптивных возможностей.
42. Адаптивная реакция организмов (на конкретных примерах) как результат действия естественного отбора.
43. Ароморфозы в эволюции позвоночных и беспозвоночных животных.
44. Современные представления о зарождении жизни.

45. Различные гипотезы происхождения.
46. Принципы и закономерности развития жизни на Земле.
47. Ранние этапы развития жизни на Земле.
48. Причины и возможная история выхода на сушу растений и животных.
49. Расцвет рептилий в мезозое и возможные причины исчезновения динозавров.
50. Современные представления о происхождении птиц и зверей.
51. Влияние движения материков и оледенений на формирование современной растительности и животного мира.
52. Эволюция приматов и этапы эволюции человека.
53. Современный этап развития человечества. Человеческие расы. Опасность расизма.
54. Воздействие человека на природу на различных этапах развития человеческого общества.
55. Причины и границы устойчивости биосферы к воздействию деятельности людей.
56. Биоценозы (экосистемы) разного уровня и их соподчиненность в глобальной экосистеме – биосфере.
57. Видовое и экологическое разнообразие биоценоза как основа его устойчивости.
58. Различные экологические пирамиды и соотношения организмов на каждой их ступени.
59. Пути повышения биологической продуктивности в искусственных экосистемах.
60. Сукцессии и их формы.
61. Роль правительственных и общественных экологических организаций в современных развитых странах.
62. Рациональное использование и охрана (конкретных) невозобновимых природных ресурсов.
63. Рациональное использование и охрана (конкретных) возобновимых природных ресурсов.
64. Опасность глобальных нарушений в биосфере. Озоновые «дыры», кислотные дожди, смоги и их предотвращение.
65. Экологические кризисы и экологические катастрофы. Предотвращение их возникновения.
66. Устойчивое развитие природы и общества.
67. Причины вымирания видов.
68. Бионика – наука и ее место в жизни человека.

## **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

Изложенное понимание реферата как целостного авторского текста определяет критерии его оценки:

- новизна текста;
- обоснованность выбора источника;

- степень раскрытия сущности вопроса;
- соблюдения требований к оформлению.

**Новизна текста:**

- а) актуальность темы исследования;
- б) новизна и самостоятельность в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутриспредметных, интеграционных);
- в) умение работать с исследованиями, критической литературой, систематизировать и структурировать материал;
- г) явленность авторской позиции, самостоятельность оценок и суждений;
- д) стилевое единство текста, единство жанровых черт.

**Степень раскрытия сущности вопроса:**

- а) соответствие плана теме реферата;
- б) соответствие содержания теме и плану реферата;
- в) полнота и глубина знаний по теме;
- г) обоснованность способов и методов работы с материалом;
- е) умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).

**Обоснованность выбора источников:**

- а) оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).

**Соблюдение требований к оформлению:**

- а) насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы;
- б) оценка грамотности и культуры изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией;
- в) соблюдение требований к объёму реферата.

Для устного выступления учащемуся достаточно 10-20 минут.

**Оценка 5 ставится**, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

**Оценка 4** – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

**Оценка 3** – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены

фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

**Оценка 2** – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат учащимся не представлен.

## **6. Список источников**

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Указ Президента Российской Федерации от 07.05.2018 № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года».
3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования».
4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
5. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 22.03.2021 № 115 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования».
6. Распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 30.04.2021 № Р-98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования».
7. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 14.04.2021 № 05-401 «О направлении методических рекомендаций».
8. Федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования (по специальностям).

## **Основная литература**

1. Биология: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Ярыгин [и др.]; под редакцией В. Н. Ярыгина. – 2-е изд. – М: Юрайт, 2019. – 378 с. – (Профессиональное образование). URL: <https://urait.ru/bcode/433339> . – Текст: электронный.
2. Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей/ Константинов В.М., Резанов А.Г., Фадеева Е.О. – 9-е изд. стер. – М.: Академия, 2020. – 320 с. URL: <https://academia-library.ru> ). – Текст: электронный.
3. Блинов В.И. Педагогика 2. 0. Организация учебной деятельности студентов: учеб. пособие для вузов / В.И. Блинов, Е.Ю. Есенина, И.С. Сергеев. – М.:

Юрайт, 2021. – 222 с. – (Высшее образование): URL: <https://urait.ru/bcode/497174>. – Текст: электронный.

4. Вайндорф-Сысоева М.Е. Методика дистанционного обучения: учеб. пособие для вузов / М.Е. Вайндорф-Сысоева, Т.С. Грязнова, В.А. Шитова; под общ. ред. М.Е. Вайндорф-Сысоевой. – М.: Юрайт, 2022. – 194 с. – (Высшее образование): URL: <https://urait.ru/bcode/>. – Текст: электронный.

5. Колесников С.И. Общая биология: учебное пособие / Колесников С.И.- 6-е изд., стер. – М.: КНОРУС, 2020. – 288с.- (СПО).

6. Образовательный процесс в профессиональном образовании: учебное пособие для вузов / В.И. Блинов [и др.]; под общей редакцией В.И. Блинова. – М.: Юрайт, 2022. – 314 с. – (Высшее образование): <https://urait.ru/bcode/492378>. – Текст: электронный.

### Дополнительная литература

1. Профессиональная педагогика. Учеб. пособие для вузов. В 2 ч. Ч. 1 / [В.И. Блинов, Е.Ю. Есенина, О.Ф. Клинк и др.]; под общ. ред. В.И. Блинова. – М.: Юрайт, 2022. – 374 с. – (Высшее образование): URL: <https://urait.ru/bcode/491597> – Текст: электронный.

2. Профессиональная педагогика. Учеб. пособие для вузов. В 2 ч. Ч. 2 / [В.И. Блинов, Е.Ю. Есенина, О.Ф. Клинк и др.]; под общ. ред. В.И. Блинова. – М.: Юрайт, 2022. – 353 с. – (Высшее образование): <https://urait.ru/bcode/492376> . – Текст: электронный.

3. Эрганова Н.Е. Педагогические технологии в профессиональном обучении: учебник / Н.Е. Эрганова. – М.: Академия, 2014. – 156 с. Электронные обучающие материалы Интернет-ресурсы ФГОС СПО – [Москва, 2021]. – Текст: электронный // Сопровождение деятельности по внедрению новых и актуализированных ФГОС СПО [официальный сайт]: <https://spo-edu.ru/fgos>. 1. Сайт Министерства просвещения Российской Федерации. – URL: <https://edu.gov.ru/>

4. Сайт ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования». – URL: <https://firpo.ru/>.

5. Реестр примерных основных образовательных программ: Примерная основная образовательная программа среднего общего образования. – URL: <https://fgosreestr.ru/poop/primernaya-osnovnaya-obrazovatel'naya-programmasrednegoobshhego-obrazovaniya/>.

6. Федеральный проект «Молодые профессионалы». – URL: <https://edu.gov.ru/nationalproject/projects/professionals/>.

7. Материалы сайта ФГБНУ «ФИПИ». Открытый банк заданий для оценки естественнонаучной грамотности. – URL: <https://fipi.ru/otkrytyy-bank-zadaniy-dlya-otsenki-estestvennonauchnoy-gramotnosti/>.

8. ФГОС СПО – [Москва, 2021]. – Текст: электронный // Сопровождении деятельности по внедрению новых и актуализированных ФГОС СПО.

9. ФГОС СПО «Сопровождение деятельности по внедрению новых и актуализированных ФГОС СПО». URL: <https://spo-edu.ru/fgos/>.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

**КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
БД.12 ФИЗИКА**

Специальность 43.02.14 Поварское и кондитерское дело

2024

Фонд оценочных средств учебной дисциплины «Физика» разработан в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного — приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088),
- Федеральным государственным образовательным стандартом, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2015 г., регистрационный № 35953), от 31 декабря 2015 г. № 1578 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2016 г., регистрационный № 41020), от 29 июня 2017 г. № 613 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 июля 2017 г., регистрационный № 47532), приказами Министерства просвещения Российской Федерации от 24 сентября 2020 г. № 519 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 декабря 2020 г., регистрационный № 61749), от 11 декабря 2020 г. № 712 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2020 г., регистрационный № 61828), от 12 августа 2022 г. № 732 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2022 г., регистрационный № 70034) и от 27 декабря 2023 г. № 1028 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 февраля 2024 г., регистрационный № 77121),
- примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины русский язык для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» от 30.11.2022 г. протокол № 14 и Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения России от 01.03.2023 г. № 05-592),
- на основании положений Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371, в новой редакции ФОП, Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 19.03.2024 № 171 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования», с учетом получаемой специальности.

## 1. Общие положения

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины общеобразовательного учебного цикла БД.12 Физика.

ФОС включает контрольные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации в форме экзамена.

ФОС разработан на основе ФГОС СОО, рабочей программы учебной дисциплины БД.12 Физика.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в направлении: оценка уровня освоения учебной дисциплины.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

### **Уметь:**

1. Владеть основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями, физической терминологией и символикой.
2. Понимать физическую сущность наблюдаемых во Вселенной явлений
3. Владеть основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы.
4. Решать физические задачи.
5. Применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни
6. Отбирать физическую информацию, получаемую из разных источников

### **Знать:**

1. Роль и место физики в современной научной картине мира; роль физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека
2. Основополагающие физические понятия, закономерности, законы и теории, физической терминологию и символику.

Форма промежуточной аттестации освоения учебной дисциплины – экзамен.

## 2. Распределение основных показателей оценки результатов по видам аттестации

Код и наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
У1: владеть основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;	+	+
У2: владеть основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;	+	+
У3: обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;	+	+
У4: решать физические задачи;		
У5: применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;	+	+
У6: сформировать собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.	+	+
31: знать роль и место физики в современной научной картине мира, в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;	+	+
32: знать физическую сущность наблюдаемых во Вселенной явлений;		
33: знать физические понятия, закономерности, законы и теории; физическую терминологию и символику;	+	+
	+	+

**Кодификатор оценочных средств**  
(примерный перечень и краткая характеристика оценочных средств)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	2	3	4
1	Задания для самостоятельной работы	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом.	Комплект заданий
2	Зачет	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
3	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
4	Портфолио	Целевая подборка работ обучающегося, раскрывающая его индивидуальные образовательные достижения в одной или нескольких учебных дисциплинах.	Структура портфолио
5	Программы компьютерного тестирования Электронный практикум Виртуальные лабораторные работы	Средства, позволяющие оперативно получить объективную информацию об усвоении обучающимися контролируемого  персонифицировано представить эту информацию	Перечень компьютерных тестов, электронных практикумов.  виртуальных лабораторных работ
6	Проект	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	Темы групповых и/или индивидуальных проектов

7	Разноуровневые задачи и задания	Различают задачи и задания: а) ознакомительного, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; б) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) продуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных	Комплект разноуровневых задач и заданий
8	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
9	Сообщение Доклад	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-	Темы докладов, сообщений
10	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному	Вопросы по темам/разделам УД, ПМ
11	Типовое задание	Стандартные задания, позволяющие проверить умение решать как учебные, так и профессиональные задачи. Содержание заданий должно максимально соответствовать видам профессиональной деятельности	Комплект типовых заданий

12	Творческое задание	Частично регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения. Может выполняться индивидуально или группой	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий
13	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Комплект тестовых заданий

### 3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ КУРСА

Предметом оценки освоения учебной дисциплины являются умения, знания. Соотношение типов задания и критериев оценки представлено в таблице

№	Тип (вид) задания	Критерии оценки
1	Тесты	Таблица 1. Шкала оценки образовательных достижений
2	Устные ответы	Таблица 2. Критерии и нормы оценки устных ответов
3	Практическая работа	Выполнение не менее 80% - положительная оценка
4	Проверка конспектов, рефератов, творческих работ, презентаций	Соответствие содержания работы заявленной теме; правилам оформления работы

**Таблица 1**

#### Шкала оценки образовательных достижений (тестов)

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

менее 70	2	неудовлетворительно
----------	---	---------------------

**Таблица 2**

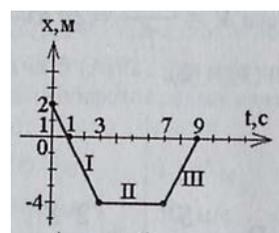
**Критерии и нормы оценки устных ответов**

«5»	за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающиеся легко ориентируются, за умение связывать теорию с практикой, высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная отметка предполагает грамотное, логическое изложение ответа
«4»	если обучающийся полно освоил материал, владеет понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, грамотно излагает ответ, но содержание, форма ответа имеют отдельные недостатки
«3»	если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, не умеет доказательно обосновывать свои суждения
«2»	если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал
«1»	за полное незнание и непонимание учебного материала или отказ отвечать

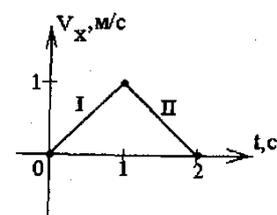
**Материалы к текущему контролю успеваемости по  
общеобразовательной учебной дисциплине  
БД.11 Физика**

**Тема 1.1 Кинематика  
Самостоятельная работа**

1. Запишите формулу для координаты  $x$  материальной точки при ее равномерном прямолинейном движении и поясните смысл входящих в нее величин.
2. На рисунке изображен график зависимости от времени координаты  $X$  точки, движущейся вдоль оси  $Ox$ :. Найдите скорость на каждом участке графика и путь, пройденный точкой за все время движения.



3. Материальная точка движется прямолинейно вдоль оси  $Ox$ . Проекция ее скорости изменяется со временем, как показано на рисунке. Опишите, как движется точка в интервале времени 0-2 с.



4. Материальная точка, двигаясь равноускоренно с нулевой начальной скоростью, за пятую секунду прошла путь, равный 9м. Чему равно ускорение, с которым двигалась точка?

## Тема 1.2 Законы механики Ньютона

### Тест

### I вариант

- Изменение положения тела относительно другого тела с течением времени называют:  
1) пройденным путем; 2) траекторией; 3) механическим движением.
- Относительно какого тела или частей тела пассажир, сидящий в движущемся поезде, находится в состоянии покоя?  
1) вагона; 2) земли; 3) рельс.
- Материальная точка – это:  
1) тело, размерами которого в условиях данной задачи можно пренебречь;  
2) тело, размеры которого малы;  
3) тело, которое нельзя измерить.
- Велосипедист начинает движение из состояния покоя и движется прямолинейно равноускоренно. Через 10 с после начала движения, его скорость становится равной 5м/с. С каким ускорением движется велосипедист  
50 м/с<sup>2</sup>; 2) 10 м/с<sup>2</sup>; 3) 5 м/с<sup>2</sup>; 4) 2 м/с<sup>2</sup>; 5) 0,5 м/с<sup>2</sup>.
- Первый закон Ньютона формулируется так:
  - существуют такие системы отсчета, относительно которых тела сохраняют свою скорость неизменной, если на них не действуют другие тела;
  - ускорение тела прямо пропорционально равнодействующей сил, приложенных к телу, и обратно пропорционально его массе;
  - силы, с которыми два тела действуют друг на друга, равны по модулю и противоположны по направлению.
- Масса тела 300г. Тело движется с ускорением 2м/с<sup>2</sup>. Чему равна равнодействующая сила, приложенная к данному телу?
  - 1Н; 2) 3Н; 3) 0Н; 4) 0, 6Н.
- На тело действует сила 40Н, направленная влево и сила 30Н, направленная вправо. Каково значение модуля равнодействующей этих

сил?

1) 250Н; 2) 50Н; 3) 10Н; 4) 70Н; 5) правильного ответа нет.

8. В каких единицах измеряется импульс тела?

1) кг\*м; 2) кг\*м/с<sup>2</sup>; 3) кг\*м/с; 4) кг\* м<sup>2</sup>/с<sup>2</sup>.

9. Железнодорожный вагон массой  $m$ , движущийся со скоростью  $V$ , сталкивается с неподвижным вагоном массой  $m$  и сцепляется с ним. Каким суммарным импульсом обладают два вагона после столкновения?

1) 0; 2)  $mV$ ; 3)  $2mV$ ; 4)  $3mV$ .

### II вариант

1. Линия, которую описывает тело при своем движении называется:

1) пройденным путем; 2) траекторией; 3) механическим движением.

2. Относительно какого тела или частей тела пассажир, сидящий в движущемся поезде, движется?

1) вагона; 2) земли; 3) колеса вагона.

3. Велосипедист начинает движение из состояния покоя и движется прямолинейно равноускоренно. Через 20 с после начала движения, его скорость становится равной 10 м/с. С каким ускорением движется велосипедист

1) 50 м/с<sup>2</sup>; 2) 10 м/с<sup>2</sup>; 3) 5 м/с<sup>2</sup>; 4) 2 м/с<sup>2</sup>; 5) 0,5 м/с<sup>2</sup>.

4. Второй закон Ньютона формулируется так:

1) существуют такие системы отсчета, относительно которых тела сохраняют свою скорость неизменной, если на них не действуют другие тела;

2) ускорение тела прямо пропорционально равнодействующей сил, приложенных к телу, и обратно пропорционально его массе;

3) силы, с которыми два тела действуют друг на друга, равны по модулю и противоположны по направлению.

5. Кинематика - это:

1) раздел механики, в котором изучается механическое движение тел

2) раздел механики, в котором изучается механическое движение с учетом взаимодействия тел

3) раздел механики, в котором изучается механическое движение без учета взаимодействия тел

6. Масса тела 150г. Тело движется с ускорением  $1 \text{ м/с}^2$ . Чему равна равнодействующая сила, приложенная к данному телу?  
1) 1Н; 2) 3Н; 3) 0, 15 Н; 4) 6Н.
7. На тело действует сила 80 Н, направленная влево и сила 60Н, направленная вправо. Каково значение модуля равнодействующей этих сил?  
1) 20Н; 2) 50Н; 3) 10Н; 4) 70Н; 5) правильного ответа нет.
8. В каких единицах измеряется кинетическая энергия тела?  
1) Дж; 2)  $\text{кг} \cdot \text{м/с}^2$ ; 3)  $\text{кг} \cdot \text{м/с}$ ; 4)  $\text{кг} \cdot \text{м}^2/\text{с}^2$ .
9. Железнодорожный вагон массой  $m$ , движущийся со скоростью  $V$ , сталкивается с неподвижным вагоном массой  $m$  и сцепляется с ним. Каким суммарным импульсом обладают два вагона после столкновения?  
1) 0; 2)  $mV$ ; 3)  $2mV$ ; 4)  $3mV$

### Ответы

№ задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 вариант	3	1	1	5	1	3	3	3	2
2 вариант	2	2	5	2	3	3	1	1	2

### Проверочная работа по разделу «Механика»

#### I вариант

1. Два тела движутся вдоль одной прямой так, что их уравнения имеют вид:  $x_1 = 40 + 10t$ ,  $x_2 = 12 + 2t^2$   
А) определите вид движения; Б) каковы будут координаты этих тел через 5 секунд; в) через какое время и где одно тело догонит второе.
2. При аварийном торможении автомобиль, движущийся со скоростью 72 км/ч остановился через 4 с. Найдите тормозной путь.

3. Тело движется равномерно со скоростью 3 м/с в течение 5с, после чего получает ускорение 20 м/с<sup>2</sup>. Какую скорость будет иметь тело через 15 с от начала движения. Какой путь оно пройдет за все время движения?
4. Тело свободно падает с высоты 20 м над землей. Какова скорость тела в момент удара о землю? На какой высоте его скорость вдвое меньше?

### *II вариант*

1. Два тела движутся вдоль одной прямой так, что их уравнения имеют вид:  $x_1 = -40 + 4t$ ,  $x_2 = 560 - 20t^2$   
А) определите вид движения; Б) каковы будут координаты этих тел через 5 секунд; в) через какое время и где одно тело догонит второе.
2. Автомобиль, двигаясь с ускорением 2 м/с<sup>2</sup>, за 5 с прошел 125 м. Найдите начальную скорость автомобиля.
3. Начиная равноускоренное движение, тело проходит за первые 4 с путь 24м. Определите начальную скорость тела, если за следующие 4 с оно прошло 64 м.
4. Тело падает с высоты 57,5 м. Сколько времени падает тело и какова его скорость при ударе о землю?

## **Тема 2.1. Основы молекулярно-кинетической теории. Идеальный газ. Свойства паров, жидкостей и твердых тел.**

### **Проверочная работа «Характеристики молекул и их систем»**

1. В сосуде находится 3 моль кислорода. Сколько примерно атомов кислорода в сосуде?
2. Какова масса 4 моль кислорода.
3. Сколько молекул содержится в 1 кг водорода.
4. Какое количество вещества составляют  $5,41 \cdot 10^{26}$  молекул?
5. Масса капельки воды равна  $10^{-13}$  кг. Из скольких молекул она состоит?
6. Чему равна масса молекулы водорода ?

### **Проверочная работа «Основное уравнение идеального газа».**

№ варианта	Газ	Давление	Концентрация	Средняя квадратичная скорость	Масса одной молекулы

1	углекислый газ	?	$2,7 \cdot 10^{20}$	$3 \cdot 10^2$	$7,3 \cdot 10^{-26}$
2	Кислород	$1,8 \cdot 10^5$	$10^{24}$	?	$5,3 \cdot 10^{-26}$
3	Водород	$4 \cdot 10^4$	?	$1 \cdot 10^2$	$3,3 \cdot 10^{-27}$
4	Углерод	$5 \cdot 10^4$	$1,8 \cdot 10^{20}$	$1,8 \cdot 10^2$	?

### Проверочная работа «Газовые законы»

- Газ, имеющий объем  $0,001 \text{ м}^3$ , изотермически расширился до объема
- $1,9 \cdot 10^{-3} \text{ м}^3$ . Под каким давлением находился газ, если после расширения оно стало  $5,3 \cdot 10^4 \text{ Па}$ ?
- Газ занимает объем  $2 \text{ м}^3$  при температуре  $273^\circ\text{C}$ . Каков будет его объем при температуре  $546^\circ\text{C}$  и прежнем давлении?
- Газ занимал объем  $12,32 \text{ л}$ . Его охладили при постоянном давлении на  $45^\circ\text{K}$ , и его объем стал равен  $10,52 \text{ л}$ . Какова была первоначальная температура газа?
- Во сколько раз увеличится давление газа в колбе электрической лампочки, если после ее включения температура газа повысилась от  $15^\circ\text{C}$  до  $300^\circ\text{C}$ ?

### Проверочная по теме «Основы молекулярно-кинетической теории».

#### I вариант

- Найдите концентрацию молекул кислорода, если его давление  $0,2 \text{ МПа}$ , а средняя квадратичная скорость молекул  $700 \text{ м/с}$ .
- В баллоне емкостью  $10 \text{ л}$  находится  $75 \text{ г}$  водорода при  $t = 27^\circ\text{C}$ . Определите давление в баллоне.
- На рис. 1 дан график изменения состояния идеального газа в координатах  $p, T$ . Представьте этот процесс на графике в координатах  $V, T$ . Какая из линий, изображенных на исходном и на вашем рисунках, будет изохорой, изобарой и изотермой?

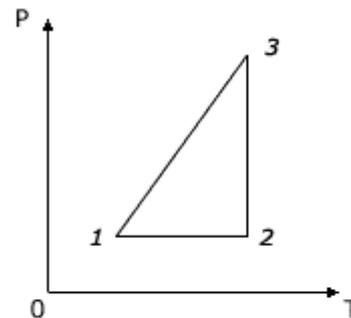


Рис. 1

#### II вариант

- Средняя кинетическая энергия молекул газа равна  $1,5 \cdot 10^{-20} \text{ Дж}$ . Определите температуру газа в градусах Цельсия (постоянная Больцмана  $k = 1,38 \cdot 10^{-23} \text{ Дж/К}$ ).

2. Определите массу кислорода, находящегося в сосуде объемом 40 л, если его давление при  $t = -23^\circ\text{C}$  равно  $2,5 \cdot 10^5$  Па.
3. На рис. 2 изображен замкнутый цикл изменения состояния некоторой массы газа. Направление процесса указано стрелками. Каким процессам изменения состояния газа соответствуют отдельные участки цикла? Изобразите графики этих процессов в координатах  $p, V$ ;  $V, T$ .

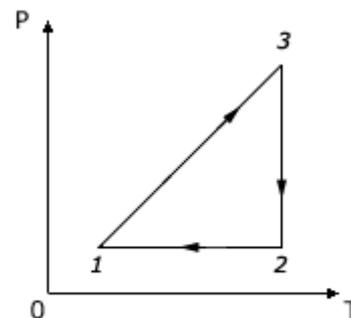


Рис. 2.

## Тема 2.2. Основы термодинамики.

### Проверочная работа по теме «Основы термодинамики».

#### I вариант

1. В цилиндре находится 88 г водорода. Какую работу совершит газ при изобарном нагревании на  $50^\circ\text{C}$ ?
2. Идеальная тепловая машина работает как двигатель в интервале температур  $327^\circ\text{C}$  и  $27^\circ\text{C}$ . Определите КПД этой машины. Как можно увеличить КПД тепловых машин?
3. Идеальный газ, занимающий объем  $V_1$ , расширяется до объема  $V_2$ . Расширение газа происходит в трех случаях различным образом (рис. 4): 1) изобарно, 2) изотермически, 3) адиабатно. В каком из этих процессов внутренняя энергия газа увеличивается, уменьшается, остается постоянной?

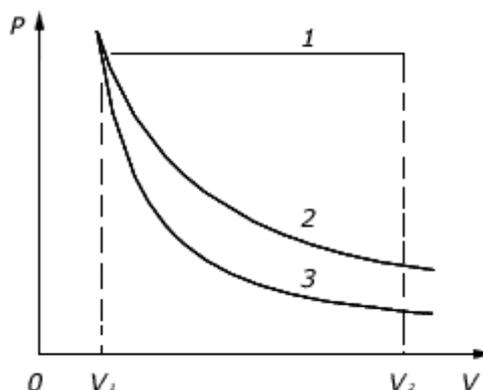


Рис. 4.

#### II вариант

1. В цилиндре заключено 1,6 кг кислорода. На сколько градусов надо нагреть газ, чтобы при изобарном расширении он совершил работу 40 кДж?
2. Тепловая машина работает по циклу Карно. Количество теплоты, получаемое от нагревателя за цикл, равно 1,5 кДж. Из них 80% передается холодильнику. Найти КПД цикла и работу, совершенную за цикл.
3. Определите работу, совершаемую при изобарном расширении 60 г азота, если его начальная температура была  $t = 0^\circ\text{C}$ , а объем увеличился в три раза. Молярная масса азота  $28 \cdot 10^{-3}$  кг/моль.

## Тема 3.1. Электрическое поле

### Тест

I Вариант	Задание	II Вариант	Варианты ответов
1 .	Какую работу совершит поле при перемещении заряда 20 нКл из точки с потенциалом 700 В в точку с потенциалом 200 В?	из точки с потенциалом -100 В в точку с потенциалом 400 В?	1) 10мкДж 2) 6 мк Дж 3) 40 н Дж 4)-10мкДж
2.	Найти работу электрического поля напряженностью 1 кВ/м, если заряд - 25 нКл переместили на 2 см в направлении силовой линии	заряд + 25 нКл переместили на 2 см в направлении силовой линии	1) 1мкДж 2) $10^{-7}$ Дж 3) -0,5 мкДж 4) 0,5 мк Дж
3.	Напряжение между двумя точками, лежащими на одной линии напряженности однородного поля, 2 кВ/м. Найти напряженность, если расстояние между точками 10 см	расстояние между точками 4 см	1)80В/м 2) 20 кВ/м 3) 50 кВ/м 4) 0,2 кВ/м
5.	Как изменится потенциальная энергия взаимодействия зарядов $q_1$ и $q_2$ , если расстояние между ними увеличить в 4 раза?	уменьшить в 2 раза?	1 ) увеличится в 4 раза 2) уменьшится в 4 раза 3) уменьшится в 2 раза 4) увеличится в 2 раза

### Проверочная работа

- Влетая в электрическое поле, электрон на некотором пути увеличил свою скорость от  $2 \cdot 10^4$  до  $5 \cdot 10^4$  км/с. Найдите разность потенциалов на этом пути.
- Определите напряжение между двумя точками, лежащими на одной линии напряженности однородного электрического поля с напряженностью 30 кВ/м на расстоянии 15 см одна от другой.
- Какой должна быть ускоряющая разность потенциалов, чтобы придать электрону скорость  $10^3$  м/с?
- Определите, при перемещении какого заряда между точками с разностью потенциалов 2 кВ электрическое поле совершило работу 50 мкДж.

### Проверочная по теме «Электрическое поле»

#### 1 вариант

- С какой силой взаимодействуют в вакууме два точечных электрических заряда по 12 нКл, если расстояние между ними 3 см?

- От какого напряжения нужно зарядить конденсатор емкостью 4 мкФ, чтобы ему сообщить заряд 0,44 мКл?
- Заряды 0,15 мКл и 3 нКл находятся на расстоянии 10 см друг от друга. Какую работу совершат силы поля, если второй заряд, отталкиваясь от первого, удалится от него на расстояние 10 м?
- Электрон, имея скорость  $1,6 \cdot 10^6$  м/с, влетает в однородное электрическое поле с напряженностью 90 В/м и летит в нем до полной остановки. Какой путь пройдет электрон и сколько потребуется для этого времени? Массу электрона считать равной  $9 \cdot 10^{-31}$  кг.

## 2 вариант

- С какой силой отталкиваются два электрона, находящиеся друг от друга на расстоянии 0,2 нм?
- Какую работу нужно совершить, чтобы переместить заряд 50 нКл между двумя точками электрического поля с разностью потенциалов 1,6 кВ?
- Сколько избыточных электронов должно быть на пылинке массой  $1,5 \cdot 10^{-8}$  г, помещенной в поле плоского конденсатора, чтобы она находилась в равновесии? Напряжение на пластинах 500 В, расстояние между пластинами 0,5 см.
- Электрон, имея скорость  $1,6 \cdot 10^6$  м/с, влетает в однородное электрическое поле с напряженностью 90 В/м и летит в нем до полной остановки. Какой путь пройдет электрон и сколько потребуется для этого времени? Массу электрона считать равной  $9 \cdot 10^{-31}$  кг.

## Тема 3.2. Законы постоянного электрического тока

### Проверочная работа

- Определите общее сопротивление цепи, если  $R_1=8$  Ом,  $R_2=3$  Ом,  $R_3=7$  Ом,  $R_4=10$  Ом,  $R_5=5$  Ом.

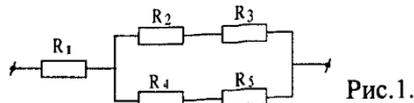


Рис.1.

- Определите общее сопротивление цепи, если  $R_1=4$  Ом,  $R_2=6$  Ом,  $R_3=12$  Ом,  $R_4=12$  Ом,  $R_5=6$  Ом.

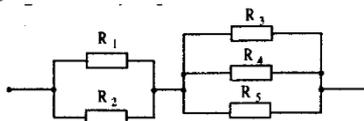


Рис.1.

- Из какого материала изготовлен провод длиной 1 км и сечением  $10$  мм<sup>2</sup>, если сила тока равна 3 А, а напряжение на концах провода 120 В?

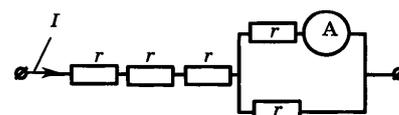
4. Определите длину никелиновой проволоки, если при напряжении на её концах 45В сила тока равна 2,25А. Площадь поперечного сечения проволоки 1 мм<sup>2</sup>.

### Проверочная работа по теме «Законы постоянного электрического тока»

#### 1 вариант

1. К последовательно соединенным сопротивлениям  $R_1 = R_2 = R_3 = 2$  Ом параллельно подключено сопротивление  $R_4 = 6$  Ом. Чему равно полное сопротивление цепи.

2. Через участок цепи (см. рис.) течёт постоянный ток



$I = 10$  А. Какую силу тока показывает амперметр? Сопротивлением амперметра пренебречь.

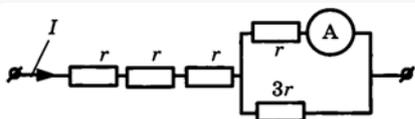
3. Если к источнику подключить сопротивление 4 Ом, то ток в цепи 2А, а при сопротивлении 6 Ом ток – 1,5 А. Определить ЭДС и внутреннее сопротивление источника.

4. По участку цепи состоящей из трех равных резисторов проходит ток с силой 3 А. Два резистора соединены последовательно, а третий к ним параллельно. Что покажет амперметр, включенный в последовательный участок цепи?

#### 2 вариант

1. К трем параллельно соединенным резисторам четвертый подключен последовательно

$R_1 = R_2 = R_3 = R_4 = 3$  Ом. Чему равно полное сопротивление цепи?



пренебречь.

2. Через участок цепи (см. рис.) течёт постоянный ток  $I = 8$  А. Какую силу тока показывает амперметр? Сопротивлением амперметра

3. Если подключить к источнику с ЭДС 12 В сопротивление  $R$ , то сила тока будет равна 3 А, а при подключении сопротивления  $2R$  сила тока будет - 2 А. Определить внутреннее сопротивление источника и величину  $R$ .

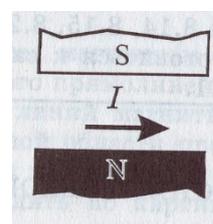
4. Участок цепи состоит из трех равных резисторов. К двум последовательно соединенным резисторам параллельно подключен третий, по которому течет ток 3 А. Общий ток участка цепи ...

### Тема 3.4. Магнитное поле

#### Проверочная работа по теме Магнитное поле»

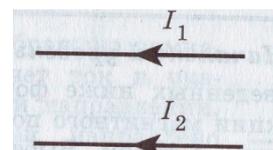
##### 1 вариант

1. Какова индукция магнитного поля, в котором на проводник с длиной активной части 5 см действует сила 50 мН? Сила тока в проводнике 25 А. Проводник расположен перпендикулярно индукции магнитного поля.
2. Частица с электрическим зарядом  $8 \cdot 10^{-19}$  Кл движется со скоростью 220 км/ч в магнитном поле с индукцией 5 Тл, под углом  $30^\circ$ . Определить значение силы Лоренца.
3. На рисунке представлен проводник с током, находящийся в магнитном поле. Сформулируйте и решите задачу для данного случая.



##### 2 вариант

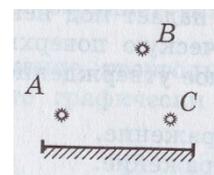
1. На прямой проводник длиной 0,5 м, расположенный перпендикулярно силовым линиям поля с индукцией 0,02 Тл, действует сила 0,15 Н. Найдите силу тока, протекающего по проводнику.
2. Частица с электрическим зарядом  $4 \cdot 10^{-19}$  Кл движется со скоростью 1000 км/ч в магнитном поле с индукцией 5 Тл, под углом  $30^\circ$ . Определите значение силы Лоренца.
3. По двум параллельным проводникам течет ток, направление которого указано стрелками. Как взаимодействуют проводники?



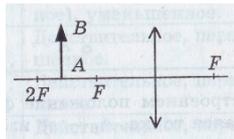
### Тема 5.1. Природа света

#### Проверочная работа

1. Измерения показали, что длина тени от предмета равна его высоте. Какова высота Солнца над горизонтом?
2. Луч света падает на границу раздела сред воздух-жидкость под углом  $45^\circ$  и преломляется под углом  $30^\circ$ . Каков показатель преломления жидкости?
3. Можно ли сказать, что увеличение высоты башни в степи в несколько раз приведет к такому же увеличению ее тени?
4. Постройте изображение трех светящихся точек А, В и С в плоском зеркале. Определите графически область видения изображения всех точек в зеркале.
5. Луч света падает на плоскую границу раздела двух сред. Угол падения равен  $50^\circ$ , угол между отраженным и преломленным  $100^\circ$ . Чему равен угол преломления?

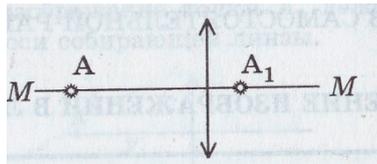
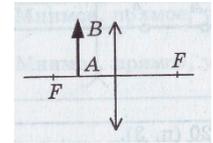


## Проверочная работа



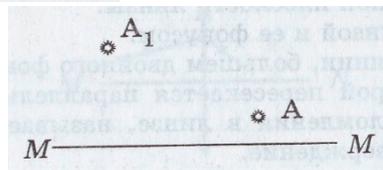
1. Постройте изображение данного предмета в линзе. Какое это изображение?

2. Постройте изображение данного предмета в линзе. Как это изображение?



3. Определите построением положение фокусов линзы, если  $A$  — светящаяся точка,  $A_1$  — ее изображение.  $MM$  — главная оптическая ось линзы.

построением,  
центр тонкой  
— главная  
светящаяся



Определите также тип линзы.

4. Определите где находятся оптический линзы и ее фокусы, если  $MM$  оптическая ось линзы,  $A$  — точка,  $A_1$  — ее изображение.

## Проверочная работа по теме «Световые волны»

### I вариант

1. Луч падает на поверхность воды под углом  $40^\circ$ . Под каким углом должен упасть луч на поверхность стекла, чтобы угол преломления оказался таким же?
2. В произвольно выбранном масштабе постройте изображение вертикального предмета  $AB$ , находящегося между двойным фокусным расстоянием и фокусом рассеивающей линзы. Каким будет это изображение?
3. Дифракционная решетка содержит 120 штрихов на 1 мм. Найти длину волны монохроматического света, падающего на решетку, если угол между двумя спектрами первого порядка равен  $8^\circ$ .

### II вариант

1. Под каким углом должен падать луч на поверхность стекла, чтобы угол преломления был в 2 раза меньше угла падения?
2. В произвольно выбранном масштабе постройте изображение вертикального предмета  $AB$ , находящегося за двойным фокусным расстоянием от собирающей линзы. Каким будет это изображение?
3. Определить угол отклонения лучей зеленого света ( $\lambda = 0,55$  мкм) в спектре первого порядка, полученном с помощью дифракционной решетки, период которой равен  $d = 0,02$  мм.

## Тема 6.1. Квантовая оптика

### Проверочная работа

1. На металлическую пластинку падает свет с длиной волны  $\lambda = 0,42$  мкм. Фототок прекращается при задерживающей разности потенциалов  $U = 0,95$  В. Определить красную границу для данного металла.
2. Каков импульс фотона, энергия которого равна  $6 \cdot 10^{-19}$  Дж? Чему равна работа выхода электрона для платины, если при облучении ее поверхности светом частотой  $\nu = 7,5 \cdot 10^{15}$  Гц максимальная скорость фотоэлектронов составляет 3000 км/с? Масса электрона  $9,11 \cdot 10^{-31}$  кг, постоянная Планка  $h = 6,6 \cdot 10^{-34}$  Дж.
3. Металлическая пластинка под действием рентгеновских лучей зарядилась. Каков знак заряда?
4. Найдите красную границу фотоэффекта для натрия, если работа выхода равна  $A_{\text{вых}} = 3 \cdot 10^{-19}$  Дж. Постоянная Планка  $h = 6,6 \cdot 10^{-34}$  Дж.
5. Определить энергию фотонов, соответствующих наиболее длинным ( $\lambda = 0,75$  мкм) и наиболее коротким ( $\lambda = 0,4$  мкм) волнам видимой части спектра.
6. Какой энергией обладает электрон, вырванный из цезия при облучении его светом с длиной волны  $\lambda = 0,25$  мкм, если работа выхода электрона  $A_{\text{вых}} = 3,04 \cdot 10^{-19}$  Дж? Постоянная Планка  $h = 6,6 \cdot 10^{-34}$  Дж.

## Тема 6.3. Физика атомного ядра

### Проверочная работа по теме «Физика атомного ядра».

#### I вариант

1. Что произойдет с изотопом урана- 237 при  $\beta$ -распаде? Как изменится массовое число нового элемента? Влево или вправо в таблице Менделеева происходит сдвиг?
2. Период полураспада изотопа равен 20 мин. Через какое время в образце массой 4 г останется 500 мг данного изотопа?
3. Вычислить энергию, необходимую при расщепления ядра атома азота  ${}_{7}^{14}N$  на протоны и нейтроны.

#### II вариант

1. Запишите реакцию непосредственного превращения актиния – 227 во франций – 223.  $\alpha$ - или  $\beta$ - распад имеет здесь место?
2. Период полураспада радиоактивного йода – 131 равен 8 суткам. За какое время количество атомов йода – 131 уменьшится в 1000 раз?
3. Вычислить энергию, необходимую при расщепления ядра атома азота  ${}_{7}^{14}Li$  на протоны и нейтроны.

## Материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОУДП.10 Физика

Промежуточная аттестация проводится в форме устного экзамена по билетам. Экзамен предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу и включает в себя теоретические вопросы и практическое задание.

Экзаменационный билет состоит из 2 теоретических вопросов и 1 практического задания (расчетная задача или экспериментальное задание).

Выполнение экспериментального задания требует использования лабораторного оборудования. В конце комплекта контрольно-измерительных материалов приводятся критерии оценивания.

### **Перечень вопросов для подготовки к экзамену**

1. Дать определение понятий и привести примеры: механическое движение, система отсчета, материальная точка, траектория, путь и перемещение.
2. Дать определение понятий и привести примеры: скорость, ускорение, равномерное, равноускоренное и равнозамедленное движения.
3. Рассказать о взаимодействии тел. Дать понятие силы. Сформулировать законы Ньютона.
4. Дать определение понятия - импульс тела. Сформулировать закон сохранения импульса. Рассказать о реактивном движении в природе и технике.
5. Сформулировать закон всемирного тяготения. Раскрыть понятие силы тяжести.
6. Дать определение и записать формулу вес тела. Раскрыть сущность явления невесомости.
7. Дать определение механических колебаний и перечислить их виды и характеристики.
8. Дать определение понятия резонанс и привести примеры его проявления. Составить таблицу превращения энергии при механических колебаниях.
9. Сформулировать основные положения молекулярно-кинетической теории (МКТ) строения вещества и их опытное обоснование.
10. Рассчитать массу и размеры молекул. Дать понятие количество вещества. Записать численное значение постоянной Авогадро.
11. Дать понятие идеального газа. Записать основное уравнение МКТ идеального газа.
12. Дать понятие температуры и ее измерения, абсолютной температуры.
13. Записать уравнение состояния идеального газа (уравнение Менделеева – Клапейрона). Раскрыть сущность изопроцессов.
14. Дать определение понятий: испарение и конденсация, насыщенный и ненасыщенный пар, кипение.
15. Раскрыть сущность явления- влажность воздуха. Рассказать об измерении влажности воздуха.
16. Дать понятие кристаллических и аморфных тела, упругих и пластических деформаций твердых тел.

17. Записать формулы для вычисления работы в термодинамике, внутренней энергии. Сформулировать первый закон термодинамики.
18. Рассказать о применении первого закона термодинамики к изопроцессам.
19. Рассказать о взаимодействии заряженных тел. Сформулировать закон Кулона и закон сохранения электрического заряда.
20. Рассказать о конденсаторах и их применении. Дать понятие емкости конденсатора.
21. Дать определение электрического тока, его работы и мощности.
22. Дать определение понятия электродвижущей силы. Сформулировать Закон Ома для полной цепи.
23. Рассказать о полупроводниках и полупроводниковых приборах.
24. Дать определение магнитного поля. Рассказать о действии магнитного поля на электрический заряд.
25. Дать определение понятий и рассказать о способах определения магнитной индукции, силы Ампера и силы Лоренца.
26. Раскрыть сущность явления электромагнитной индукция. Сформулировать закон электромагнитной индукции.
27. Дать определение понятия магнитный поток.
28. Рассказать об электромагнитном поле.
29. Раскрыть сущность явления самоиндукции. Рассказать об индуктивности и энергии магнитного поля.
30. Дать характеристику свободных и вынужденных электромагнитных колебаний. Записать формулы периода и частоты колебаний.
31. Зарисовать колебательный контур и рассказать о превращении энергии при электромагнитных колебаниях.
32. Рассказать об электромагнитных волнах и их свойствах.
33. Рассказать о волновых свойствах света (дисперсия, интерференция, дифракция, поляризация света).
34. Раскрыть сущность электромагнитной природы света.
35. Сравнить виды спектров. Рассказать о спектральном анализе.
36. Раскрыть сущность явления фотоэффекта и его законов.
37. Записать уравнение Эйнштейна для фотоэффекта и постоянную Планка. Рассказать о применении фотоэффекта в технике.
38. Рассказать об опытах Резерфорда по рассеянию  $\alpha$ -частиц и ядерной модели ядра.
39. Сформулировать квантовые постулаты Бора.
40. Раскрыть сущность явления радиоактивности. Сравнить виды радиоактивных излучений.
41. Рассказать о составе ядра атома, ядерных силах, изотопах.
42. Записать формулу дефекта масс и энергии связи ядра атома, удельной энергии связи.
43. Рассказать о ядерных реакциях и делении ядра урана.
44. Рассказать о цепной ядерной реакции и условиях ее существования.
45. Рассказать о термоядерной реакции.

46. Сравнить биологическое действие ионизирующих излучений.

### Критерии оценки

Оценка 5 **«отлично»** ставится за раскрытие трех вопросов, допуская незначительные недочеты.

Оценка 4 **«хорошо»** ставится за выполнение практического задания и раскрытия одного теоретического вопроса/или двух не полностью раскрытых теоретических вопросов.

Оценка 3 **«удовлетворительно»** ставится за верное выполнение практического задания либо раскрытия двух теоретических вопросов.

Оценка 2 **«неудовлетворительно»** ставится за раскрытие одного (или менее) теоретического вопроса и не выполнение практического задания.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ  
БД.13 ХИМИЯ**

по специальности 43.02.14 Поварское и кондитерское дело

2024

Фонд оценочных средств учебной дисциплины «Химия» разработан в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного — приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088),
- Федеральным государственным образовательным стандартом, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2015 г., регистрационный № 35953), от 31 декабря 2015 г. № 1578 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2016 г., регистрационный № 41020), от 29 июня 2017 г. № 613 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 июля 2017 г., регистрационный № 47532), приказами Министерства просвещения Российской Федерации от 24 сентября 2020 г. № 519 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 декабря 2020 г., регистрационный № 61749), от 11 декабря 2020 г. № 712 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2020 г., регистрационный № 61828), от 12 августа 2022 г. № 732 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2022 г., регистрационный № 70034) и от 27 декабря 2023 г. № 1028 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 февраля 2024 г., регистрационный № 77121),
- примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины русский язык для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» от 30.11.2022 г. протокол № 14 и Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения России от 01.03.2023 г. № 05-592),
- на основании положений Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371, в новой редакции ФОП, Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 19.03.2024 № 171 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования», с учетом получаемой специальности.

## **1. Паспорт фонда оцениваемых средств**

### **Область применения ФОС**

ФОС предназначен для проверки результатов освоения общеобразовательной учебной дисциплины БД.13 Химия по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **Цели и задачи создания ФОС**

Целью создания ФОС является установление соответствия учебных достижений запланированным результатам обучения по общеобразовательной дисциплине БД.13 Химия и требованиям основной образовательной программы.

ФОС решает задачи:

- контроль и управление процессом приобретения обучающимися необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенции, определённых в ФГОС СПО по направлению подготовки и на основе ФГОС СОО;

- контроль (с помощью набора оценочных средств) и управление (с помощью элементов обратной связи) достижением целей реализации ПОП, определенных в виде набора общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускников.

Назначение фонда оценочных средств: используется для оперативного и регулярного управления учебной деятельностью (в том числе самостоятельной) студентов, а также предназначен для оценки степени достижения запланированных результатов обучения по завершению обучения в установленной учебным планом форме: дифференцированный зачёт.

Перечень видов оценочных средств соответствует рабочей программе дисциплины БД.13 Химия.

### **Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- Определять изученные вещества по тривиальной или международной номенклатуре;
- определять валентности и степени окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах неорганических и органических соединений, окислитель и восстановитель, принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических соединений;
- характеризовать элементы малых периодов по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных неорганических и органических соединений;

- объяснять зависимости свойств веществ от их состава и строения, природу химической связи (ионной ковалентной, металлической и водородной), зависимость скорости химической реакции и положение химического равновесия от различных факторов;
- выполнять химический эксперимент: по распознаванию важнейших неорганических и органических соединений;
- проводить самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах;
- связывать изученный материал со своей профессиональной деятельностью;
- решать расчетные задачи по химическим формулам и уравнениям;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- изложение важнейших химических понятий: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология;
- основные законы химии: сохранение массы веществ, постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева;
- основные теории химии: химической связи, электролитической диссоциации, строение органических и неорганических соединений;
- описание важнейших веществ и материалов: важнейшие металлы и сплавы; серная, соляная, азотная и уксусная кислоты; благородные газы, водород, кислород, галогены, щелочные металлы; основные, кислотные и амфотерные оксиды и гидроксиды, щелочи, углекислый и угарный газы, сернистый газ, аммиак, вода, природный газ, метан, этан, этилен, ацетилен, хлорид натрия, карбонат и гидрокарбонат натрия, карбонат и фосфат кальция, бензол, метанол и этанол, сложные эфиры, жиры, мыла, моносахариды (глюкоза), дисахариды (сахароза), полисахариды (крахмал и целлюлоза), анилин, аминокислоты, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы;

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК (таблица 1).

Таблица 1.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>ЛР 05 В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</li> </ul> <p>МР01а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры критерии их достижения;</li> </ul> <p>выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>ЛР07б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать</li> </ul>	<p>ПР6 2 владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d- электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо- и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической</p>

	<p>задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	<p>диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов;</li> </ul> <p>ПРб 3 уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами</p>
--	---	--

		<p>записями уравнений химических реакций; уметь устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и - важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции;</p> <p>- сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;</p> <p>ПР6 4 уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами их применением</p>
<p>ОК02. Использовать</p>	<p>В области ценности научного познания: ЛР04 сформированность мировоззрения,</p>	<p>ПР6 3 уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения)</p>

<p>современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; совершенствование языковой и читательской культуры как средств взаимодействия между людьми и познания мира; осознание ценности научной деятельности готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>МР 04в) работас информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам</li> <li>- использовать средства информационных коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;</li> </ul>	<p>органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов;</p> <p>ПРб 6 уметь анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие);</p> <p>ПРб 4 владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные</p>
---	---	--

		химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением
<p>ОК04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;          МР 03 Владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;          Владение универсальными коммуникативными действиями: ЛР 07 б) совместная деятельность:          - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;          - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;          - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;          осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным          Владение универсальными регулятивными действиями:          МР 02 г) принятие себя и других людей:          - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;          - признавать свое право и право других людей на ошибки;          развивать способность понимать мир с позиции другого человека</p>	<p>ПРБ 3 уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония;          ПРБ 5 решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы" в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата,</p>	<p>ЛР 14 В области экологического воспитания:          - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;          - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</p>	<p>ПРБ 1 сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических</p>

<p>принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>активно неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;  - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;  - расширение опыта деятельности экологической направленности;  МР03 овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p>	<p>задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;  ПРБ 5 уметь соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации</p>
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>ЛР 09. Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.  ЛР13. Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.  МР 01. Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях</p>	<p>ПРБ 1 Сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;  ПРБ 3 Владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;  ПРБ5 Владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;</p>

## Характеристики оценочных средств

п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства
1.	Презентации	Работы, направленные на выполнение комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяют оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения учебных задач, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления.
2.	Реферат	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной учебно-исследовательской темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.
3.	Доклад, сообщение	Расширенное письменное или устное сообщение на основе совокупности ранее опубликованных исследовательских, научных разработок, по соответствующей отрасли научных знаний, имеющих значение для теории науки и практического применения. Представляет собой обобщённое изложение результатов проведённых исследований, экспериментов и разработок, известных широкому кругу специалистов в отрасли научных знаний.
4.	Контрольная работа	Контрольные работы проводятся с целью определения конечного результата в обучении по данной теме или разделу, позволяют контролировать знания одного и того же материала неоднократно. Целесообразно проводить контрольные работы различного вида. С помощью промежуточной контрольной работы проверяется усвоение обучающимися материала в период изучения темы. Итоговая контрольная работа проводится с целью проверки знаний и умений по отдельной теме, курсу. Домашняя контрольная работа призвана

		систематизировать знания, позволяет повторить и закрепить материал. При ее выполнении обучающиеся неограничены временем, могут использовать любые учебные пособия. Каждому обучающемуся дается свой вариант работы, в который включаются творческие задания для формирования обозначенных компетентностей.
5.	Конспект	Конспект позволяет формировать и оценивать умения обучающихся по переработке информации.
6.	Практическая работа	Практическая работа — это задание для студента, которое должно быть выполнено по теме, определенной преподавателем. Предполагается также использование рекомендованной им литературы при подготовке к практической работе и плана изучения материала. Рассматриваемое задание в ряде случаев включает дополнительную проверку знаний студента — посредством тестирования или, например, написания контрольной работы. Главная цель проведения практической работы заключается в выработке у студента практических умений, связанных с обобщением и интерпретацией тех или иных научных материалов. Кроме того, ожидается, что результаты практических занятий будут впоследствии использоваться обучающимися для освоения новых тем.
7.	Лабораторная работа	Лабораторная работа — обязательный компонент большинства образовательных программ. Студенты на практике усваивают теоретические основы и приобретают практические умения и навыки. Опыт исследования развивает умение наблюдать, измерять, работать с материалами и вычислительной техникой. Причем как самостоятельно, так и в составе мини-группы.

8.	Проект	Проект представляет собой учебный проект, выполняемый обучающимся в рамках одного или нескольких учебных предметов с целью продемонстрировать свои достижения в самостоятельном освоении содержания и методов избранных областей знаний и/или видов деятельности и способность проектировать и осуществлять целесообразную и результативную деятельность (учебно-познавательную, конструкторскую, социальную, художественно-творческую).
9.	Кейс-задание	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.
10.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.
11.	Дифференцированный зачёт	Контрольное мероприятие, которое проводится по окончании изучения дисциплины в виде, предусмотренном учебным планом.

## 2. Формы контроля и оценивания формируемых компетенций

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация
		Оценочное средство		
	Раздел 1. Основы строения вещества			
OK01	Строение атомов химических элементов и природа химической связи	1. Тест «Строение атомов химических элементов и природа химической связи». 2. Задачи на составление химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.).		
OK01 OK02	Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	Практико-ориентированные теоретические задания на характеристику химических элементов: «Металлические /неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствие с их электронным строением»		

		положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева».		
	Раздел 2. Химические реакции		Контрольная работа «Строение вещества и химические реакции»	
ОК01	Типы химических реакций	1. Задача на составление уравнений реакций: - соединения, замещения, разложения, обмена 2. Задачи на расчет количественных характеристик продукта реакции соединения; массовой или объемной доли выхода продукта реакции соединения от теоретически возможного; объемных отношений газов; количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакции; массы (объем, количество вещества) продукта реакции, если одно		

		из веществ дано в виде раствора определенной массовой долей растворенного вещества.		
OK01	Электролитическая диссоциация и ионный обмен	1. Задания на составление молекулярных и ионных реакций с участием оксидов, кислот, оснований и солей, ионных реакций гидролиза солей, установление изменения кислотности среды. 2. Лабораторная работа «Реакции гидролиза».		
	Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ		Контрольная работа «Свойства неорганических веществ»	
OK01	Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	1. Тест «Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре». 2. Задача на расчет массовой		

		доли(массы)химического элемента (соединения)в молекуле (смеси). 3.Практические задания по классификации, номенклатуреиххимическим формулам неорганических веществразличныхклассов.		
OK01 OK02	Физико-химические свойстванеорганических веществ	1. Тест «Особенности химических свойств оксидов,кислот,оснований, амфотерных гидроксидов и солей». 2. Практико-ориентированные теоретическиезаданияна свойства и получение неорганических веществ. 3. Лабораторнаяработа «Свойстваметаллови неметаллов».		
OK01 OK02	Производство неорганическихвеществ. Значениеиприменениев быту и на производстве	Практико-ориентированные задания по составлению химических реакций с участием неорганических веществ, используемых для их идентификации		

		промышленных способов получения.		
	Раздел 4. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций		Контрольная работа «Скорость химической реакции и химическое равновесие»	
OK01 OK02	Кинетические закономерности протекания химических реакций	1. Лабораторная работа «Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ»; 2. Практико-ориентированные теоретические задания на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции.		
OK01 OK02	Термодинамические закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций	1. Задача на расчеты тепловых эффектов химических реакций и определение типа реакции (по тепловому эффекту: экзо- и эндотермические).		

		<p>2. Практико-ориентированные задания на применение принципа ЛеШателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия.</p> <p>3. Лабораторная работа «Изучение влияния различных факторов на смещение химического равновесия».</p>		
	Раздел 5. Дисперсные системы		Контрольная работа по теме «Дисперсные системы»	
OK01 OK02	Дисперсные системы и факторы их устойчивости	<p>1. Задача на приготовление растворов.</p> <p>2. Практико-ориентированные расчетные задания на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека.</p>		

OK01	Исследование свойств дисперсных систем	Лабораторная работа «Приготовление растворов»; «Исследование дисперсных систем».		
	Разделб. Строение и свойства органических веществ		Контрольная работа «Строение и свойства органических веществ»	
OK01	Классификация строение и номенклатура органических веществ	1. Задания на составление названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре. 2. Задания на составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов. 3. Задача на определение простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %).		
OK01 OK02	Свойства органических соединений	1. Задания на составление уравнений химических		

		<p>реакций с участием органических веществ на основании их состава и строения.</p> <p>2. Задания на составление уравнений химических реакций, иллюстрирующих химические свойства с учетом механизмов протекания данных реакций и генетической связи органических веществ разных классов.</p> <p>3. Расчетные задачи по уравнениям реакций с участием органических веществ.</p> <p>4. Лабораторная работа «Получение этилена и изучение его свойств».</p>		
OK01 OK02	<p>Органические вещества в жизнедеятельности человека.</p> <p>Производство и применение органических веществ</p>	<p>Практико-ориентированные задания по составлению химических реакций с участием органических веществ, используемых для их</p>		

	промышленности	идентификации в быту и промышленности		
	Раздел 7. Качественные реакции обнаружения органических и неорганических веществ			
OK01	Обнаружение неорганических катионов и анионов	Лабораторная работа 1. Аналитические реакции катионов I–VI групп; 2. Аналитические реакции анионов. 3. Практические задания на составление уравнений реакций обнаружения анионов, в т.ч. в молекулярной и ионной формах.		
OK01	Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций	1. Лабораторная работа: Качественные реакции на отдельные классы органических веществ; Качественный анализ органических соединений по функциональным группам 2. Практические задания на составление качественных реакций обнаружения органических соединений.		

	Раздел8.Химиявбытуипроизводственнойдеятельности человека		Защита кейса (с учетом будущей профессиональной деятельности)	
ОК01 ОК02 ОК04 ОК07 ПК 6.1	Химия в быту и производственной деятельности человека	Кейс (с учетом будущей профессиональной деятельности) Возможные темы кейсов: 1. Потепление климата и высвобождение газовых гидратов со дна океана. 2. Будущие материалы для машиностроения. 3. Новые материалы для солнечных батарей. 4. Лекарства на основе растительных препаратов.		
	Раздел9.Исследованиеи химический анализ объектов биосферы		Защита кейса (с учетом будущей профессиональной деятельности)	Дифференцированный зачёт
ОК01 ПК 6.1	Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях	1.Лабораторная работа «Основы лабораторной практики». 2.Задачи на вычисление среднего значения экспериментальных данных, погрешности.		

		3. Представление результатов эксперимента в различной форме (таблица, график,)		
OK01 OK02 OK07 ПК 6.	Химический анализ проб воды	1. Тест «Свойства и состав воды». 2. Практико-ориентированные теоретические задания на состав воды и способы выражения концентраций и пересчет концентраций (с использованием нормативных документов). 3. Лабораторная работа Определение pH воды и ее кислотности; Определение жесткости воды и способы ее устранения.		
OK01 OK02 OK07 ПК 6.1	Химический контроль качества продуктов питания	1. Тест «Органические и неорганические вещества, входящие в состав продуктов питания». 2. Практико-ориентированные задания по кулинарной тематике.		

		3.Лабораторная работа(навыбор): «Обнаружение нитратов в продуктах питания»; «Исследование продуктов питания на наличие углеводов (мука, творог, молоко, йогурт) на наличие углеводов (крахмал, глюкоза, сахара)».		
OK01 OK02 OK07 ПК 6.1	Химический анализ проб почвы	1. Тест по теме «Химический состав неорганических и органических удобрений». 2. Задание «Взаимосвязь состава почвы, тип почвы и ее назначения». 3. Лабораторная работа Определение pH водной вытяжки почвы, ее кислотности и щелочности.		
OK01 OK02 OK04 OK07 ПК 6.1	Исследование объектов биосферы	Защита кейса Возможные темы: 1. Исследование состава минеральной воды и рекомендации по ее использованию.		

		<p>2. Исследование разрушающего действия природной воды на почву.</p> <p>3. Исследование качества питьевой воды.</p> <p>4. Исследование проб водопроводной воды на предмет устранения жесткости.</p> <p>5. Устранение жесткости воды в сельскохозяйственной деятельности.</p>		
--	--	---	--	--

### 3. Критерии оценивания формируемых компетенций

#### Критерии оценки учебной деятельности по химии

Результатом проверки уровня усвоения учебного материала является отметка. При оценке знаний учащихся предполагается обращать внимание на правильность, осознанность, логичность и доказательность в изложении материала, точность использования химической терминологии, самостоятельность ответа. Оценка знаний предполагает учёт индивидуальных особенностей учащихся, дифференцированный подход к организации работы.

Исходя из поставленных целей, учитывается:

- Правильность и осознанность изложения содержания, полнота раскрытия понятий, точность употребления научных терминов.
- Степень формирования интеллектуальных и общеучебных умений.
- Самостоятельность ответа.
- Речевую грамотность и логическую последовательность ответа.

#### Критерии оценки компьютерной презентации:

№ п/п	Критерии оценки	Баллы	Оценка
1	Компьютерная презентация соответствует целям и задачам дисциплины, содержание презентации полностью соответствует заявленной теме, рассмотрены вопросы по проблеме, слайды расположены логично, последовательно, завершается презентация четкими выводами.	5	Отлично
2	Компьютерная презентация соответствует целям и задачам дисциплины, содержание презентации полностью соответствует заявленной теме, заявленная тема раскрыта недостаточно полно, при оформлении презентации имеются недочеты.	4	Хорошо
3	Компьютерная презентация соответствует целям и задачам дисциплины, но её содержание не в полной мере соответствует заявленной теме, заявленная тема раскрыта недостаточно полно, нарушена логичность и последовательность в расположении слайдов.	3	Удовлетворительно
4	Презентация не соответствует целям и задачам дисциплины, содержание не соответствует заявленной теме и изложено не научным стилем.	2-0	Неудовлетворительно

Критерии оценки рефератов, докладов, сообщений, конспектов:

№ п/п	Критерии оценки	Баллы	Оценка
1	Соответствие целям и задачам дисциплины, актуальность темы и рассматриваемых проблем, соответствие содержания заявленной теме, заявленная тема полностью раскрыта, рассмотрение дискуссионных вопросов по проблеме, сопоставлены различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, научность языка изложения, логичность и последовательность изложения материала, количество исследованной литературы, в том числе новейших источников по проблеме, четкость выводов, оформление работы соответствует предъявляемым требованиям.	5	Отлично
2	Соответствие целям и задачам дисциплины, актуальность темы и рассматриваемых проблем, соответствие содержания заявленной теме, научность языка изложения, заявленная тема раскрыта недостаточно полно, отсутствуют новейшие литературные источники по проблеме, при оформлении работы имеются недочеты.	4	Хорошо
3	Соответствие целям и задачам дисциплины, содержание работы не в полной мере соответствует заявленной теме, заявленная тема раскрыта недостаточно полно, использовано небольшое количество научных источников, нарушена логичность и последовательность в изложении материала, при оформлении работы имеются недочеты.	3	Удовлетворительно
4	Работа не соответствует целям и задачам дисциплины, содержание работы не соответствует заявленной теме, содержание работы изложено не научным стилем.	2-0	Неудовлетворительно

Критерии оценки контрольной работы:

№ п/п	Критерии оценки	Баллы	Оценка
1	Контрольная работа представлена в установленный срок и оформлена в строгом соответствии с изложенными требованиями; - показан высокий уровень знания изученного материала по заданной теме, проявлен творческий подход при ответе на вопросы, умение глубоко анализировать проблему и делать обобщающие выводы; - работа выполнена грамотно с точки зрения поставленной задачи, т.е. без ошибок и недочетов или допущено не более одного недочета.	5	Отлично
2	- контрольная работа представлена в установленный срок и оформлена в соответствии с изложенными требованиями; - показан достаточный уровень знания изученного материала по заданной теме, проявлен творческий подход при ответе на вопросы, умение анализировать проблему и делать обобщающие выводы; - работа выполнена полностью, но допущено в ней: а) не более одной негрубой ошибки и одного недочета б) или не более двух недочетов.	4	Хорошо
3	- контрольная работа представлена в установленный срок, при оформлении работы допущены незначительные отклонения от изложенных требований; - показаны минимальные знания по основным темам контрольной работы; - выполнено не менее половины работы или допущены в ней а) не более двух грубых ошибок, б) не более одной грубой ошибки и одного недочета, в) не более двух-трех негрубых ошибок, г) одна негрубая ошибка и три недочета, д) при отсутствии ошибок, 4–5 недочетов	3	Удовлетворительно
4	- число ошибок и недочетов превосходит норму, при которой может быть выставлена оценка «удовлетворительно» или если	2-0	Неудовлетворительно

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	правильно выполнено менее половины работы; если обучающийся не приступал к выполнению работы или правильно выполнил не более 10 процентов всех заданий.		
--	--	--	--

### Критерии оценки практической работы:

№ п/п	Критерии оценки	Баллы	Оценка
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>– практическое задание выполнено в установленный срок использованием рекомендаций преподавателя;</li> <li>– показан высокий уровень знания изученного материала по заданной теме,</li> <li>– проявлен творческий подход,</li> <li>– умение глубоко анализировать проблему и делать обобщающие практико-ориентированные выводы;</li> </ul> <p>работа выполнена без ошибок и недочетов или допущено не более одного недочета.</p>	5	Отлично
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>– практическое задание выполнено в установленный срок использованием рекомендаций преподавателя;</li> <li>– показан хороший уровень владения изученным материалом по заданной теме,</li> <li>– работа выполнена полностью, но допущено в ней: <ul style="list-style-type: none"> <li>а) не более одной негрубой ошибки и одного недочета б) или не более двух недочетов.</li> </ul> </li> </ul>	4	Хорошо
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>– практическое задание выполнено в установленный срок частичным использованием рекомендаций преподавателя;</li> <li>– продемонстрированы минимальные знания по основным темам изученного материала;</li> <li>– выполнено не менее половины работы или допущены в ней а) не более двух грубых ошибок, б) не более одной грубой ошибки и одного</li> </ul>	3	Удовлетворительно

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	недочета, в) не более двух-трех негрубых ошибок, г) одна негрубая ошибка и три недочета, д) при отсутствии ошибок, 4–5 недочетов		
4	– число ошибок и недочетов превосходит норму, при которой может быть выставлена оценка «удовлетворительно» или если правильно выполнено менее половины задания; если обучающийся не приступал к выполнению задания или правильно выполнил не более 10 процентов всех заданий.	2-0	Неудовлетворительно

### Критерии оценки лабораторной работы:

№ п/п	Критерии оценки	Баллы	Оценка
1	– задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; – показан высокий уровень знания изученного материала по заданной теме, – проявлен творческий подход, – умение глубоко анализировать проблему и делать обобщающие практико-ориентированные выводы; работа выполнена без ошибок и недочетов или допущено не более одного недочета.	5	Отлично
2	задание выполнено в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; – показан хороший уровень владения изученным материалом по заданной теме, – работа выполнена полностью, но допущено в ней: а) не более одной негрубой ошибки и одного недочета б) или не более двух недочетов.	4	Хорошо
3	– задание выполнено в установленный срок частичным использованием рекомендаций преподавателя;	3	Удовлетворительно

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– продемонстрированы минимальные знания по основным темам изученного материала;</li> <li>– выполнено не менее половины работы или допущены в ней а) не более двух грубых ошибок,</li> <li>б) не более одной грубой ошибки и одного недочета, в) не более двух-трех негрубых ошибок,</li> <li>г) одна негрубая ошибка и три недочета, д) при отсутствии ошибок, 4–5 недочетов</li> </ul>		
4	<p>– число ошибок и недочетов превосходит норму, при которой может быть выставлена оценка «удовлетворительно» или если правильно выполнено менее половины задания;</p> <p>если обучающийся не приступал к выполнению задания или правильно выполнил не более 10 процентов всех заданий.</p>	2-0	Неудовлетворительно

#### Критерии оценки проекта

Критерий	Уровни сформированности навыков проектной деятельности	
	Базовый	Повышенный
Самостоятельное приобретение знаний и решение проблем	<p>Работав целом свидетельствует о способности самостоятельно с опорой на помощь руководителя ставить проблему и находить пути её решения;</p> <p>продемонстрирована способность приобретать новые знания и/или осваивать новые способы действий, достигать более глубокого понимания изученного</p>	<p>Работав целом свидетельствует о способности самостоятельно ставить проблему и находить пути её решения;</p> <p>продемонстрировано свободное владение логическими операциями, навыками критического мышления, умение самостоятельно мыслить;</p> <p>продемонстрирована способность на этой основе приобретать новые знания и/или осваивать новые способы действий, достигать более глубокого понимания проблемы</p>

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Знание предмета	Продемонстрировано понимание содержания выполненной работы. В работе и в ответах на вопросы по содержанию работы отсутствуют грубые ошибки	Продемонстрировано свободное владение предметом проектной деятельности. Ошибки отсутствуют
Регулятивные действия	Продемонстрированы навыки определения темы и планирования работы. Работа доведена до конца и представлена комиссии; некоторые этапы выполнялись под контролем и при поддержке руководителя. При этом проявляются отдельные элементы самооценки и самоконтроля обучающегося	Работа тщательно спланирована и последовательно реализована, своевременно пройдены все необходимые этапы обсуждения и представления. Контроль и коррекция осуществлялись самостоятельно
Коммуникация	Продемонстрированы навыки оформления проектной работы и пояснительной записки, а также подготовки простой презентации. Автор отвечает на вопросы.	Тема ясно определена и пояснена. Текст/сообщение хорошо структурированы. Все мысли выражены ясно, логично, последовательно, аргументированно. Работа/сообщение вызывает интерес. Автор свободно отвечает на вопросы

**Таблица соответствия  
балльно-рейтингового и отметочного контроля**

Уровень сформированности компетенций	Сумма рейтинговых баллов	Традиционная оценка
Повышенный	90-100	Отлично
Базовый	75-89	Хорошо
Пороговый	60-74	Удовлетворительно
Недостаточный	Менее 60	Неудовлетворительно

## Критерии оценки дифференцированного зачёта:

Промежуточная аттестация осуществляется в виде дифференцированного зачёта.

Дифференцированный зачет – преследует цель оценить работу студента за семестр, полученные теоретические знания, их прочность, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.

№ п/п	Критерии оценки	Баллы	Оценка
1	<p>Обучающийся при ответе на все вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проявил глубокие, творческие способности в понимании изложения учебно-программного материала; показывает высокий уровень компетентности;</li> <li>- усвоил взаимосвязь основных понятий и дисциплин, их значение для приобретаемой профессии; анализирует основные понятия с точки зрения различных авторов, демонстрируя знание учебной, периодической и монографической литературы, законодательства в рамках тематики дисциплины и практики его применения;</li> <li>- показывает все сторонние и систематические знания теоретического материала; видит междисциплинарные связи;</li> <li>- профессионально, грамотно, последовательно, хорошим языком четко излагает материал, аргументировано формулирует выводы;</li> <li>- полно, грамотно и последовательно изложил ответы на все дополнительные вопросы и задания.</li> </ul>	5	Отлично
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- показывает достаточный уровень компетентности, знания лекционного материала, учебной и методической литературы, законодательства и практики его применения;</li> <li>- показывает полное, но недостаточно</li> </ul>	4	Хорошо

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	<p>глубокое знание учебно-программного материала, допустил какие-либо неточности в ответах, свободно оперирует понятиями, методами оценки принятия решений;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- имеет представление о междисциплинарных связях, увязывает знания, полученные при изучении различных дисциплин, умеет анализировать практические ситуации, но допускает некоторые погрешности;</li> <li>- уверенно профессионально, грамотным языком, ясно, четко и понятно излагает состояние и суть вопроса; привлекается информативный и иллюстрированный материал, но при ответе допускает некоторые погрешности;</li> <li>- вопросы, задаваемые экзаменатором, не вызывают существенных затруднений.</li> </ul> <p>Допускается 1-2 незначительные ошибки.</p>		
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- показывает поверхностные знания учебно-программного материала, при ответе отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами; однако в целом в полнее ориентируется в профилирующих для данной специальности дисциплинах;</li> <li>- владеет практическими навыками, но чувствует себя не уверенно при анализе междисциплинарных связей;</li> <li>- на поставленные вопросы отвечает не уверенно;</li> <li>- в ответе допущен ряд логических ошибок, аргументы привлекаются недостаточно веские;</li> <li>- ответ композиционно не выстроен, демонстрируется средний уровень владения литературным языком при формулировании тезисов и аргументов;</li> <li>- на поставленные комиссией вопросы затрудняется с ответами, показывает недостаточно глубокие знания.</li> </ul> <p>Допускается не более 3-4 ошибок.</p>	3	Удовлетворительно
4	-неусвоил значительную часть учебно-	2-0	Неуд

	<p>программного материала или показывает крайне слабые знания учебного материала, низкий уровень компетентности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует крайне неуверенное изложение вопроса;</li> <li>- имеет слабый уровень профессиональных знаний, затрудняется при анализе практических ситуаций; не может привести примеры из реальной практики;</li> <li>- не уверенно и логически не последовательно излагает материал; в ответе присутствуют серьезные нарушения композиционные, речевые и нормативные;</li> <li>- неправильно отвечает на поставленные экзаменатором вопросы или затрудняется с ответом; отказывается от ответа.</li> </ul> <p>Ставится при наличии свыше пяти ошибок.</p>	<p>влетворительно</p>
--	--	-----------------------

#### 4. Контрольно-оценочные средства

#### Материалы оценочных средств для входного контроля

#### Входное тестирование по дисциплине Химия

#### Вариант №38

1. Укажите ряд, содержащий только кислотные оксиды: А
  - $\text{Na}_2\text{O}$ ,  $\text{CaO}$ ,  $\text{PbO}_2$ ,  $\text{SiO}_2$ ;
  - Б –  $\text{P}_2\text{O}_3$ ,  $\text{ZnO}$ ,  $\text{BeO}$ ,  $\text{Cr}_2\text{O}_3$ ; В
  - $\text{SO}_3$ ,  $\text{P}_2\text{O}_5$ ,  $\text{N}_2\text{O}_3$ ,  $\text{CO}_2$ ; Г
  - $\text{K}_2\text{O}$ ,  $\text{CuO}$ ,  $\text{CO}$ ,  $\text{FeO}$ .
2. Какой ряд содержит лишь амфотерные гидроксиды: А
  - $\text{Sn}(\text{OH})_2$ ,  $\text{Ba}(\text{OH})_2$ ,  $\text{Fe}(\text{OH})_3$ ,  $\text{NaOH}$ ;
  - Б –  $\text{KOH}$ ,  $\text{Ca}(\text{OH})_2$ ,  $\text{Cu}(\text{OH})_2$ ,  $\text{RbOH}$ ;
  - В –  $\text{Mg}(\text{OH})_2$ ,  $\text{Mn}(\text{OH})_2$ ,  $\text{LiOH}$ ,  $\text{NH}_4\text{OH}$ ;
  - Г –  $\text{Al}(\text{OH})_3$ ,  $\text{Zn}(\text{OH})_2$ ,  $\text{Cr}(\text{OH})_3$ ,  $\text{Pb}(\text{OH})_2$ .
3. Укажите правильное название соли  $\text{Fe}(\text{OH})(\text{NO}_3)_2$ : А
  - гидроксонитрат железа (II);
  - Б – гидроксонитрат железа (III);
  - В – дигидроксонитрат железа (III);
  - Г – дигидроксонитрит железа (III).
4. Приведите правильное название вещества  $\text{H}_2\text{SO}_3$ : А
  - сернистая кислота;
  - Б – серная кислота;
  - В – сероводородная кислота; Г
  - оксид серы (IV).
5. Укажите молекулярную формулу гидроортофосфата магния:
  - А –  $\text{MgHPO}_3$ ;
  - Б –  $\text{Mg}_3(\text{PO}_4)_2$ ;
  - В –  $\text{MgHPO}_4$ ;
  - Г –  $\text{Mg}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2$ .

### Вариант №2

1. Какой ряд содержит лишь основные оксиды: А  
–  $Mn_2O_7$ ,  $CrO_3$ ,  $SO_2$ ,  $N_2O_5$ ;  
Б– $Na_2O$ ,  $CuO$ ,  $CrO$ ,  $FeO$ ;  
В– $SO_3$ ,  $P_2O_5$ ,  $K_2O$ ,  $Cu_2O$ ; Г  
–  $ZnO$ ,  $SnO$ ,  $SiO_2$ ,  $NO$ .
2. Укажите ряд, содержащий только одноосновные кислоты: А  
–  $HF$ ,  $HBr$ ,  $HNO_3$ ,  $H_3PO_4$ ;  
Б –  $HI$ ,  $HNO_2$ ,  $HClO_4$ ,  
 $CH_3COOH$ ; В–  
 $H_2CO_3$ ,  $H_3PO_3$ ,  $H_2SO_4$ ,  $H_2Cr_2O_7$ ; Г –  
 $HPO_3$ ,  $H_2S$ ,  $HClO$ ,  $H_2SiO_3$ .
3. Укажите правильное название соли  $NaNO_2$ : А  
– нитрат натрия;  
Б–нитрид натрия;  
В –амид натрия;  
Г– нитрит натрия.
4. Приведите правильное название вещества  $Na_2HPO_4$ : А  
– гидроксофосфат натрия;  
Б–гидрофосфит натрия;  
В–дигидроортофосфат натрия;  
Г–гидроортофосфат натрия.
5. Укажите молекулярную формулу сероводородной кислоты:  
А– $H_2SO_3$ ; Б– $H_2S$ ; В – $H_2SO_4$ ; Г– $H_2S_2O_3$ .

### Вариант №3

1. Укажите ряд, содержащий лишь амфотерные оксиды: А  
–  $H_2O$ ,  $Al_2O_3$ ,  $Na_2O$ ,  $CaO$ ;  
Б –  $P_2O_3$ ,  $K_2O$ ,  $Cu_2O$ ,  $SO_2$ ;  
В– $SnO$ ,  $ZnO$ ,  $BeO$ ,  $Cr_2O_3$ ; Г  
–  $Li_2O$ ,  $CO_2$ ,  $NO_2$ ,  $BaO$ .
2. Какой ряд содержит только кислородсодержащие кислоты: А  
–  $HF$ ,  $H_2Cr_2O_7$ ,  $HCl$ ,  $CH_3COOH$ ;  
Б– $HClO$ ,  $H_3PO_3$ ,  $HBr$ ,  $H_2SO_4$ ; В  
–  $HI$ ,  $HNO_2$ ,  $HClO_4$ ,  $H_2S$ ;  
Г– $HNO_3$ ,  $HPO_3$ ,  $H_2CO_3$ ,  $HMnO_4$ .
3. Приведите правильное название соли  $Ba(HCO_3)_2$ :  
А – гидрокарбонат бария;  
Б–гидросиликат бария;  
В–дигидрокарбонат бария; Г  
– дигидросиликат бария.
4. Укажите правильное название вещества  $Fe(OH)SO_4$ : А  
– гидросульфат железа (III);  
Б – сульфат гидроксожелеза (II);  
В–сульфат гидроксожелеза(III);  
Г–сульфит гидроксожелеза(III).
5. Приведите молекулярную формулу азотистой кислоты:  
А– $HNO_2$ ; Б– $HNO_3$ ; В – $NH_3$ ; Г – $N_2O_3$ .

### Вариант №4

1. Укажите ряд, содержащий только кислотные оксиды: А  
–  $Na_2O$ ,  $CaO$ ,  $PbO_2$ ,  $SiO_2$ ;

- $\text{Cl}_2\text{O}$ ,  $\text{CuO}$ ,  $\text{MgO}$ ,  $\text{H}_2\text{O}$ .
2. Какой ряд содержит лишь щелочи:  
 А– $\text{NaOH}$ ,  $\text{KOH}$ ,  $\text{RbOH}$ ,  $\text{LiOH}$ ;  
 Б– $\text{CsOH}$ ,  $\text{Al}(\text{OH})_3$ ,  $\text{Mg}(\text{OH})_2$ ,  $\text{NH}_4\text{OH}$ ;  
 В– $\text{Ba}(\text{OH})_2$ ,  $\text{Fe}(\text{OH})_3$ ,  $\text{Ca}(\text{OH})_2$ ,  $\text{Cu}(\text{OH})_2$ ;  
 Г– $\text{Zn}(\text{OH})_2$ ,  $\text{Cr}(\text{OH})_2$ ,  $\text{Pb}(\text{OH})_4$ ,  $\text{FrOH}$ .
3. Укажите правильное название соли  $\text{Fe}_2(\text{SO}_4)_3$ : А  
 – сульфит железа (II);  
 Б–сульфид железа(III); В  
 – сульфат железа (II); Г  
 – сульфат железа (III).
4. Приведите правильное название вещества  $(\text{ZnOH})_3\text{PO}_4$ : А  
 – ортофосфат цинка;  
 Б – тригидроксофосфат цинка;  
 В–ортофосфатгидроксицинка;  
 Г – гидроортофосфат цинка.
5. Укажите молекулярную формулу гидросульфата магния:  
 А– $\text{Mg}(\text{HSO}_3)_2$ ; Б– $\text{Mg}(\text{HS})_2$ ; В – $\text{MgHSO}_4$ ; Г– $\text{Mg}(\text{HSO}_4)_2$ .

### Вариант №5

1. Какой ряд содержит только амфотерные оксиды: А  
 –  $\text{Cr}_2\text{O}_3$ ,  $\text{PbO}$ ,  $\text{SnO}$ ,  $\text{Al}_2\text{O}_3$ ;  
 Б –  $\text{ZnO}$ ,  $\text{MgO}$ ,  $\text{SO}_2$ ,  $\text{NO}$ ;  
 В– $\text{SO}_3$ ,  $\text{P}_2\text{O}_5$ ,  $\text{N}_2\text{O}_5$ ,  $\text{CO}_2$ ; Г  
 – $\text{K}_2\text{O}$ ,  $\text{MgO}$ ,  $\text{SO}_3$ ,  $\text{Li}_2\text{O}$ .
2. Какой ряд содержит лишь бескислородные кислоты: А  
 –  $\text{H}_2\text{S}$ ,  $\text{HCl}$ ,  $\text{HF}$ ,  $\text{HI}$ ;  
 Б– $\text{HBr}$ ,  $\text{HNO}_3$ ,  $\text{HClO}$ ,  $\text{CH}_3\text{COOH}$ ; В –  
 $\text{H}_2\text{SO}_3$ ,  $\text{HClO}_2$ ,  $\text{HNO}_2$ ,  $\text{H}_3\text{PO}_4$ ;  
 Г– $\text{H}_2\text{CO}_3$ ,  $\text{HMnO}_4$ ,  $\text{HClO}_4$ ,  $\text{H}_2\text{SiO}_3$ .
3. Укажите правильное название соли  $\text{Cr}(\text{OH})_2\text{NO}_3$ : А  
 – гидроксонитрат хрома (II);  
 Б–гидроксонитрат хрома(III);  
 В–дигидроксонитрат хрома(III);  
 Г–дигидроксонитрит хрома(III).
4. Приведите правильное название вещества  $\text{Zn}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2$ : А  
 – гидроортофосфат цинка;  
 Б–дигидроортофосфат цинка;  
 В–ортофосфатгидроксицинка;  
 Г – ортофосфат цинка.
5. Укажите молекулярную формулу кремниевой кислоты: А  
 –  $\text{H}_2\text{SO}_3$ ; Б –  $\text{H}_2\text{CO}_3$ ; В –  $\text{H}_2\text{SO}_4$ ; Г –  $\text{H}_2\text{SiO}_3$ .

## Материалы оценочных средств для текущего контроля

### Системы заданий в тестовой форме

Название темы	Строение атомов химических элементов и природа химической связи
---------------	---

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Результатобучения	Составлять химические формулы соединений в соответствии с степенью окисления химических элементов, исходя из валентности и электроотрицательности
Общие компетенции	ОК1

### Вариант I.

1. В чем физический смысл номера периода:

- А) показывает количество электронов на внешнем энергетическом уровне; Б) показывает количество энергетических уровней; В) соответствует валентности элемента.

2. В побочные подгруппы периодической системы входят:

- А) химические элементы малых периодов;  
Б) химические элементы больших периодов;  
В) химические элементы малых и больших периодов.

3. Атомный радиус увеличивается зарядом в главной подгруппе:

- А) увеличивается; Б) уменьшается; В) не изменяется.

4. Элементарная частица ядра атома, определяющая его заряд:

- А) нейтрон; Б) протон; В) электрон.

5. Каков характер свойств высшего оксида химического элемента №16:

- А) основной; Б) амфотерный; В) кислотный.

6. Чем различаются ядра изотопов:

- А) числом протонов и числом нейтронов; Б) числом протонов; В) числом нейтронов.

7. Какой элемент проявляет наиболее ярко выраженные неметаллические свойства:

- А) кислород; Б) сера; В) селен.

8. Какой элемент проявляет наиболее ярко выраженные металлические свойства:

- А) литий; Б) рубидий; В) калий.

9. Ядро атома состоит из:

- А) протонов и электронов; Б) электронов и нейтронов; В) нейтронов и протонов.

10. Как изменяются свойства элементов внутри периода с увеличением заряда ядер их атомов:

- А) плавно; Б) скачкообразно; В) не изменяются.

### Вариант II.

1. Какие элементарные частицы входят в состав атомного ядра:

- А) только протоны

- Б) только нейтроны

- В) протоны и нейтроны

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

Документ подписан электронной подписью

АНПОР "УГК "СОДЕЙСТВИЕ" БАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

D) нейтроны и электроны

2. Экспериментально обнаружил электроны в составе атомов и дал им название ученый-физик:

A) Дж. Томсон в конце XIX в. B)

Ж. Перрен в XIX в.

C) Стонив XIX в.

D) Э. Резерфорд в XX в.

3. Массу, равную массе атома водорода (принятой в химии за единицу), и заряд  $+1$  имеют следующие элементарные частицы:

A) нейтроны

B) электроны

C) ионы

D) протоны

4. При подаче высокого напряжения на электроды в вакууме было обнаружено явление, названное катодными лучами. Катодные лучи оказались:

A) потоком электронов от анода к катоду

B) потоком электронов от катода к аноду C)

потоком протонов от анода к катоду

D) потоком протонов от катода к аноду

5. Определите число электронов в атоме железа:

A) 26

B) 30

C) 56

D) 55

6. В основе ядерных процессов лежит изменение:

A) числа электронов в атоме

B) числа нейтронов в ядре атома C)

числа протонов в ядре атома

D) массы атома

7. Какие частицы называются изотопами:

A) атомы, имеющие одинаковое число протонов и нейтронов в ядре B)

атомы, имеющие одинаковый заряд, но разную массу

C) атомы с разным зарядом ядра, но с одинаковой массой

D) разновидность атомов одного и того же элемента, имеющую разное число электронов

8. Третий-это изотоп:

A) титана

B) водорода

C) хлора

D) гелия

9. Электроны атомной оболочки находятся на некотором расстоянии от ядра атома, но не притягиваются к положительно заряженному ядру,

- А) электроны в атоме постоянно движутся вокруг ядра  
В) электроны в атоме не имеют отрицательного заряда  
С) электроны сильно удалены от ядра  
D) заряд ядра меньше, чем заряд электронов

10. Число электронов на внешнем энергетическом уровне электронной оболочки атома для химических элементов главных подгрупп равно:

- А) номеру ряда в таблице Менделеева  
В) номеру периода в таблице Менделеева  
С) относительной атомной массе химического элемента  
D) номеру группы

11. Максимальное число электронов на втором энергетическом уровне в атоме:

- А) два  
В) восемь  
С) четыре  
D) один

12. Выберите верное утверждение:

- А) чем меньше запас энергии электрона, тем меньше по размеру его орбиталь  
В) чем больше запас энергии электрона, тем меньше по размеру его орбиталь  
С) размеры орбиталей электронов связаны с количеством электронов на данной орбитали  
D) размер орбитали не зависит от энергии электрона

13. Выберите два элемента, свойства которых будут повторяться, если конфигурации их внешних энергетических уровней:

- А)  $2s^2$  и  $3s^2 3p^6$   
В)  $2s^2 2p^6$  и  $3s^2 3p^6$   
С)  $2s^2$  и  $2s^2 2p^5$   
D)  $1s^2$  и  $1s^1$

14. Выберите химический элемент, который отличается от остальных по химическим свойствам (активности):

- А) №5  
В) 18  
С) №2  
D) №10

15. Атом элемента имеет электронную конфигурацию внешнего энергетического уровня  $3s^1$ . Для него наиболее характерное свойство:

- А) отдавать и принимать электроны  
В) принимать электроны  
С) не изменять степень окисления в химических реакциях  
D) отдавать электроны

16. Укажите неверное утверждение:

- А) в пределах одной и той же группы (в главной подгруппе) уменьшается радиус атома  
В) в пределах одной и той же группы (в главной подгруппе) увеличиваются заряды атомных ядер

С) в пределах одной и той же группы (в главной подгруппе) увеличиваются металлические свойства элемента

Д) в пределах одной и той же группы (в главной подгруппе) растет число энергетических уровней в атоме

17. Как называются радиоактивные лучи, которые не несут электрического заряда:

А) бета-лучи

В) кислородный газ

С) гамма-лучи

Д) альфа-лучи

18. На одном  $n$ -подуровне не может находиться:

А) 1 электрон

В) 6 электронов

С) 8 электронов

Д) 2 электрона

19. Элемент с порядковым номером 15, имеет:

А) пять внешних электронов в конфигурации  $3s^3 3p^2$

В) пять внешних электронов в конфигурации  $3s^0 3p^5$

С) пять внешних электронов в конфигурации  $3s^2 3p^3$

Д) пять внешних электронов в конфигурации  $3s^1 3p^4$

20. Какую минимальную и максимальную валентность имеет сера в химических соединениях:

А) II и VI

В) IV и VI

С) II и IV

Д) I и II

Название темы	Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ
Результат обучения	Классифицировать неорганические вещества в соответствии с их строением
Общие компетенции	ОК01

#### Вариант №44

1. Укажите ряд, содержащий только кислотные оксиды: А

–  $\text{Na}_2\text{O}$ ,  $\text{CaO}$ ,  $\text{PbO}_2$ ,  $\text{SiO}_2$ ;

Б –  $\text{P}_2\text{O}_3$ ,  $\text{ZnO}$ ,  $\text{BeO}$ ,  $\text{Cr}_2\text{O}_3$ ; В

–  $\text{SO}_3$ ,  $\text{P}_2\text{O}_5$ ,  $\text{N}_2\text{O}_3$ ,  $\text{CO}_2$ ; Г

–  $\text{K}_2\text{O}$ ,  $\text{CuO}$ ,  $\text{CO}$ ,  $\text{FeO}$ .

2. Какой ряд содержит лишь амфотерные гидроксиды: А

–  $\text{Sn}(\text{OH})_2$ ,  $\text{Ba}(\text{OH})_2$ ,  $\text{Fe}(\text{OH})_3$ ,  $\text{NaOH}$ ;

Б –  $\text{KOH}$ ,  $\text{Ca}(\text{OH})_2$ ,  $\text{Cu}(\text{OH})_2$ ,  $\text{RbOH}$ ;

В –  $\text{Mg}(\text{OH})_2$ ,  $\text{Mn}(\text{OH})_2$ ,  $\text{LiOH}$ ,  $\text{NH}_4\text{OH}$ ;

Г –  $\text{Al}(\text{OH})_3$ ,  $\text{Zn}(\text{OH})_2$ ,  $\text{Cr}(\text{OH})_3$ ,  $\text{Pb}(\text{OH})_2$ .

- А – гидроксонитрат железа (II);  
 Б–гидроксонитратжелеза(III);  
 В–дигидроксонитратжелеза(III);  
 Г–дигидроксонитритжелеза (III).
4. Приведитеправильноеназваниевещества $H_2SO_3$ : А  
 – сернистая кислота;  
 Б–сернаякислота;  
 В–сероводороднаякислота; Г  
 – оксид серы (IV).
5. Укажитемолекулярнуюформулугидроортофосфатамагния:  
 А– $MgHPO_3$ ;      Б– $Mg_3(PO_4)_2$ ;      В– $MgHPO_4$ ;      Г – $Mg(H_2PO_4)_2$ .

### Вариант№2

1. Какойрядсодержитлишьосновныеоксиды: А  
 –  $Mn_2O_7$ ,  $CrO_3$ ,  $SO_2$ ,  $N_2O_5$ ;  
 Б– $Na_2O$ ,  $CuO$ ,  $CrO$ ,  $FeO$ ;  
 В– $SO_3$ ,  $P_2O_5$ ,  $K_2O$ ,  $Cu_2O$ ; Г  
 –  $ZnO$ ,  $SnO$ ,  $SiO_2$ ,  $NO$ .
2. Укажитеряд,содержащийтолькоодноосновныекислоты: А  
 –  $HF$ ,  $HBr$ ,  $HNO_3$ ,  $H_3PO_4$ ;  
 Б –  $HI$ ,  $HNO_2$ ,  $HClO_4$ ,  
 $CH_3COOH$ ; В–  
 $H_2CO_3$ ,  $H_3PO_3$ ,  $H_2SO_4$ ,  $H_2Cr_2O_7$ ; Г –  
 $HPO_3$ ,  $H_2S$ ,  $HClO$ ,  $H_2SiO_3$ .
3. Укажитеправильноеназваниесоли $NaNO_2$ : А  
 – нитрат натрия;  
 Б–нитриднатрия;  
 В –амид натрия;  
 Г– нитритнатрия.
4. Приведитеправильноеназваниевещества $Na_2HPO_4$ : А  
 – гидроксофосфат натрия;  
 Б–гидрофосфитнатрия;  
 В–дигидроортофосфатнатрия;  
 Г – гидроортофосфат натрия.
5. Укажитемолекулярнуюформулусероводороднойкислоты:  
 А– $H_2SO_3$ ;      Б– $H_2S$ ;      В – $H_2SO_4$ ;      Г– $H_2S_2O_3$ .

### Вариант№3

1. Укажитеряд,содержащийлишьамфотерныеоксиды: А  
 –  $H_2O$ ,  $Al_2O_3$ ,  $Na_2O$ ,  $CaO$ ;  
 Б –  $P_2O_3$ ,  $K_2O$ ,  $Cu_2O$ ,  $SO_2$ ;  
 В– $SnO$ ,  $ZnO$ ,  $BeO$ ,  $Cr_2O_3$ ; Г  
 –  $Li_2O$ ,  $CO_2$ ,  $NO_2$ ,  $BaO$ .
2. Какойрядсодержиттолькокислородсодержащиекислоты: А  
 –  $HF$ ,  $H_2Cr_2O_7$ ,  $HCl$ ,  $CH_3COOH$ ;  
 Б– $HClO$ ,  $H_3PO_3$ ,  $HBr$ ,  $H_2SO_4$ ; В  
 –  $HI$ ,  $HNO_2$ ,  $HClO_4$ ,  $H_2S$ ;  
 Г– $HNO_3$ ,  $HPO_3$ ,  $H_2CO_3$ ,  $HMnO_4$ .
3. Приведите правильное название соли  $Ba(HCO_3)_2$ :  
 А – гидрокарбонат бария;  
 Б–гидросиликат бария;  
 В–дигидрокарбонатбария; Г  
 – дигидросиликат бария.

4. Укажите правильно название вещества  $\text{Fe(OH)SO}_4$ : А  
– гидросульфат железа (III);  
Б – сульфат гидроксожелеза (II);  
В – сульфат гидроксожелеза (III);  
Г – сульфит гидроксожелеза (III).
5. Приведите молекулярную формулу азотистой кислоты:  
А –  $\text{HNO}_2$ ; Б –  $\text{HNO}_3$ ; В –  $\text{NH}_3$ ; Г –  $\text{N}_2\text{O}_3$ .

#### Вариант №4

1. Укажите ряд, содержащий только кислотные оксиды: А  
–  $\text{Na}_2\text{O}$ ,  $\text{CaO}$ ,  $\text{PbO}_2$ ,  $\text{SiO}_2$ ;  
Б –  $\text{SiO}_2$ ,  $\text{SO}_2$ ,  $\text{N}_2\text{O}_5$ ,  $\text{Cl}_2\text{O}_7$ ;  
В –  $\text{Al}_2\text{O}_3$ ,  $\text{ZnO}$ ,  $\text{BeO}$ ,  $\text{Cr}_2\text{O}_3$ ; Г  
–  $\text{Cl}_2\text{O}$ ,  $\text{CuO}$ ,  $\text{MgO}$ ,  $\text{H}_2\text{O}$ .
2. Какой ряд содержит лишь щелочи:  
А –  $\text{NaOH}$ ,  $\text{KOH}$ ,  $\text{RbOH}$ ,  $\text{LiOH}$ ;  
Б –  $\text{CsOH}$ ,  $\text{Al(OH)}_3$ ,  $\text{Mg(OH)}_2$ ,  $\text{NH}_4\text{OH}$ ;  
В –  $\text{Ba(OH)}_2$ ,  $\text{Fe(OH)}_3$ ,  $\text{Ca(OH)}_2$ ,  $\text{Cu(OH)}_2$ ;  
Г –  $\text{Zn(OH)}_2$ ,  $\text{Cr(OH)}_2$ ,  $\text{Pb(OH)}_4$ ,  $\text{FrOH}$ .
3. Укажите правильно название соли  $\text{Fe}_2(\text{SO}_4)_3$ : А  
– сульфит железа (II);  
Б – сульфид железа (III); В  
– сульфат железа (II); Г  
– сульфат железа (III).
4. Приведите правильно название вещества  $(\text{ZnOH})_3\text{PO}_4$ : А  
– ортофосфат цинка;  
Б – тригидроксофосфат цинка;  
В – ортофосфат гидроксоцинка;  
Г – гидроортофосфат цинка.
5. Укажите молекулярную формулу гидросульфата магния:  
А –  $\text{Mg(HSO}_3)_2$ ; Б –  $\text{Mg(HS)}_2$ ; В –  $\text{MgHSO}_4$ ; Г –  $\text{Mg(HSO}_4)_2$ .

#### Вариант №5

1. Какой ряд содержит только амфотерные оксиды: А  
–  $\text{Cr}_2\text{O}_3$ ,  $\text{PbO}$ ,  $\text{SnO}$ ,  $\text{Al}_2\text{O}_3$ ;  
Б –  $\text{ZnO}$ ,  $\text{MgO}$ ,  $\text{SO}_2$ ,  $\text{NO}$ ;  
В –  $\text{SO}_3$ ,  $\text{P}_2\text{O}_5$ ,  $\text{N}_2\text{O}_5$ ,  $\text{CO}_2$ ; Г  
–  $\text{K}_2\text{O}$ ,  $\text{MgO}$ ,  $\text{SO}_3$ ,  $\text{Li}_2\text{O}$ .
2. Какой ряд содержит лишь бескислородные кислоты: А  
–  $\text{H}_2\text{S}$ ,  $\text{HCl}$ ,  $\text{HF}$ ,  $\text{HI}$ ;  
Б –  $\text{HBr}$ ,  $\text{HNO}_3$ ,  $\text{HClO}$ ,  $\text{CH}_3\text{COOH}$ ; В –  
 $\text{H}_2\text{SO}_3$ ,  $\text{HClO}_2$ ,  $\text{HNO}_2$ ,  $\text{H}_3\text{PO}_4$ ;  
Г –  $\text{H}_2\text{CO}_3$ ,  $\text{HMnO}_4$ ,  $\text{HClO}_4$ ,  $\text{H}_2\text{SiO}_3$ .
3. Укажите правильно название соли  $\text{Cr(OH)}_2\text{NO}_3$ : А  
– гидроксонитрат хрома (II);  
Б – гидроксонитрат хрома (III);  
В – дигидроксонитрат хрома (III); Г –  
дигидроксонитрит хрома (III).
4. Приведите правильно название вещества  $\text{Zn(H}_2\text{PO}_4)_2$ : А  
– гидроортофосфат цинка;  
Б – дигидроортофосфат цинка;

- В – ортофосфатгидроксоцинка;  
 Г – ортофосфат цинка.
5. Укажите молекулярную формулу кремниевой кислоты: А  
 –  $\text{H}_2\text{SO}_3$ ;    В –  $\text{H}_2\text{CO}_3$ ;    В –  $\text{H}_2\text{SO}_4$ ;    Г –  $\text{H}_2\text{SiO}_3$ .

Название темы	Физико-химические свойства неорганических веществ
Результат обучения	Составлять уравнения химических реакций ионного обмена с участием неорганических веществ. Составлять уравнения химических реакций ионного обмена с участием неорганических веществ
Общие компетенции	ОК01, ОК02

1. К какому классу неорганических соединений относится  $\text{Mg}(\text{OH})_2$ ?
- А. основные соли  
 В. основные оксиды  
 С. основания  
 D. амфотерные гидроксиды
2. К какому классу неорганических соединений относится  $\text{P}_2\text{O}_5$ ?
- А. кислородосодержащая кислота  
 В. несолеобразующий оксид  
 С. кислотный оксид  
 D. средняя соль
3. Какова формула дигидрофосфата натрия?
- А.  $\text{Na}_3\text{PO}_4$   
 В.  $\text{Na}_2\text{HPO}_4$   
 С.  $\text{NaH}_2\text{PO}_4$   
 D.  $\text{NaPO}_2$
4. Формула кислотного оксида, соответствующего кислоте  $\text{H}_3\text{PO}_4$ :
- А.  $\text{P}_2\text{O}_5$   
 В.  $\text{P}_2\text{O}_3$   
 С.  $\text{PH}_3$   
 D.  $\text{H}_3\text{PO}_3$
5. Какое соединение является представителем кислородосодержащих кислот?
- А.  $\text{H}_2\text{SO}_3$   
 В.  $\text{HCl}$   
 С.  $\text{H}_2\text{S}$   
 D.  $\text{SO}_2$
6. Какое соединение является представителем нерастворимых оснований?
- А.  $\text{KOH}$   
 В.  $\text{NaOH}$

C.  $\text{Fe}(\text{OH})_2$

D.  $\text{NH}_4\text{OH}$

7. Укажитерядсоединений,содержащийтолькорастворимыеоснования:

A.  $\text{KOH}$ ,  $\text{Ca}(\text{OH})_2$ ,  $\text{NaOH}$

B.  $\text{KOH}$ ,  $\text{Fe}(\text{OH})_2$ ,  $\text{Fe}(\text{OH})_3$

C.  $\text{Zn}(\text{OH})_2$ ,  $\text{KOH}$ ,  $\text{Ca}(\text{OH})_2$

D.  $\text{NaOH}$ ,  $\text{KOH}$ ,  $\text{Ba}(\text{OH})_2$

8. Определитетипсоли $\text{KHSO}_4$ :

A. средняя

B. оснóвная

C. смешанная

D. кислая

9. Определитетипсоли $(\text{CuOH})_2\text{CO}_3$ :

A. средняя

B. оснóвная

C. смешанная

D. кислая

10. Укажитеряд,содержащийтолькокислотныеоксиды:

A.  $\text{Na}_2\text{O}$ ,  $\text{CaO}$ ,  $\text{CO}_2$

B.  $\text{SO}_2$ ,  $\text{CuO}$ ,  $\text{CrO}_3$

C.  $\text{Mn}_2\text{O}_7$ ,  $\text{CuO}$ ,  $\text{CrO}_3$

D.  $\text{SO}_3$ ,  $\text{CO}_2$ ,  $\text{P}_2\text{O}_5$

11. Ккакойгруппеоксидовотносится $\text{BaO}$ :

A. несолеобразующие

B. амфотерные

C. оснóвные

D. кислотные

12. С каким из перечисленных веществ будет взаимодействовать гидроксид калия:

A.  $\text{Na}_2\text{O}$

B.  $\text{SO}_3$

C.  $\text{Ca}(\text{OH})_2$

D.  $\text{NaCl}$

13. Какоеизвеществприрастворениивводеобразуеткислоту:

A.  $\text{NaCl}$

B.  $\text{CaO}$

C.  $\text{SO}_3$

D.  $\text{NH}_3$

14. Сразбавленнойсернойкислотойможетвзаимодействовать:

A.  $\text{Ag}$

B.  $\text{Fe}$

C.  $\text{Cu}$

D. Pt

15. Едкие щёлочи обладают свойством разрушать растительные и животные ткани. Такими свойствами не обладает:

- A. NaOH
- B. KOH
- C. LiOH
- D. Cu(OH)<sub>2</sub>

16. Сраствором гидроксида калия взаимодействует:

- A. Ag
- B. Cu
- C. Fe
- D. Al

17. При термическом разложении какой из указанных солей образуется одновременно основной и кислотный оксиды:

- A. CaCO<sub>3</sub>
- B. NH<sub>4</sub>NO<sub>3</sub>
- C. NaNO<sub>3</sub>
- D. KClO<sub>3</sub>

18. Какое из указанных свойств является характерным для водных растворов кислот:

- A. окрашивают растворы метилового оранжевого жёлтый цвет
- B. окрашивают раствор лакмуса в красный цвет
- C. окрашивают раствор фенолфталеина в малиновый цвет
- D. окрашивают раствор лакмуса в синий цвет

19. Какие пары соединений не могут реагировать между собой:

- A. CaO и H<sub>2</sub>O
- B. Na<sub>2</sub>O и SO<sub>3</sub>
- C. CO<sub>2</sub> и SO<sub>2</sub>
- D. MgO и CO<sub>2</sub>

20. В каком из приведённых уравнений реакций образуется соль и водород:

- A. Zn + H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> →
- B. KOH + HCl →
- C. CaO + HNO<sub>3</sub> →
- D. Ca + H<sub>2</sub>O →

Название темы	Химический анализ проб воды
Результат обучения	Исследовать химический состав проб воды
Общие компетенции	ОК01, ОК02, ОК07, ПК 6.1

1. Само распространённое вещество на Земле:

- а) песок;
- б) глина;

- в) вода;
- г) кислород

2. Формула воды:

- а) NO<sub>6</sub>)
- Н<sub>2</sub>O
- в) Н<sub>2</sub>O<sub>3</sub>
- г) NO<sub>2</sub>

3. Относительная молекулярная масса одной молекулы воды: а)

- 18
- б) 18 г/моль
- в) 18 г
- г) 32

4. Химическая связь в молекуле воды:

- А) ионная
- б)
- ков. полярная в) ко
- в. неполярная г)
- водородная

5. Температура кипения воды:

- а) 0°С б)
- 4°С в) 10
- 0°С
- г) 200°С

6. Каковы основные свойства воды:

- а) прозрачность, соленость;
- б) непостоянство формы, текучесть; в)
- бесцветность; мутность.

7. Что происходит с водой при температуре ниже 0°С? а)

- закипает;
- б) остается в жидком состоянии; в)
- замерзает.

8. Что происходит с водой при замерзании? а)

- расширяется;
- б) сжимается;
- в) остается без изменений.

9. По какой причине лед не тонет? а)

- тонкий;
- б) легче воды;

- в) прозрачный.  
г) красивый.

10. Содержание водорода в воде:

- а) 89%  
б) 2%  
в) 11%  
г) 20%

Название темы	Химический контроль качества продуктов питания
Результат обучения	Исследовать химический состав продуктов питания
Общие компетенции	ОК01, ОК02, ОК07, ПК 6.1

1. Реакция гидролиза характерна для:

- а) жиров; б) альдегидов; в) спиртов; г) ароматических углеводов.

2. Реакция «серебряного зеркала» характерна для:

- а) фруктозы; б) глюкозы; в) крахмала; г) целлюлозы.

3. В первичной структуре молекул белка остатки аминокислот соединены между собой посредством следующей химической связи:

- а) дисульфидная; б) водородная; в) пептидная; г) ионная.

4. При гидролизе белка образуются:

- а) аминокислоты; б) крахмал; в) целлюлоза; г) сахароза.

5. Процесс необратимого свертывания белков называется:

- а) поликонденсация; б) полимеризация; в) денатурация; г) гибридизация.

6. Вторичная структура белка обусловлена связью:

- а) ионной; б) ковалентной; в) водородной; г) пептидной.

7. Конечным продуктом гидролиза крахмала является:

- а) сахароза; б) глюкоза; в) целлюлоза; г) этанол.

8. Белки отличаются от углеводов:

- а) гидролизуются до аминов; б) не окисляются кислородом;  
в) не реагируют с азотной кислотой; г) содержат в своем составе атомы азота.

9. Верны ли следующие суждения о качественных реакциях на белки:

А) Солями свинца белки дают оранжевое окрашивание.

Б) При действии азотной кислоты на белок появляется желтое окрашивание.

а)верно только А;б)верно только Б;в)верны оба суждения;г)оба суждения неверны.

*10. Верны ли следующие суждения о углеводах:*

А)К полисахаридам относятся целлюлоза и крахмал. Б)

Глюкоза типичный представитель гексоз.

а)верно только А;б)верно только Б;в)верны оба суждения;г)оба суждения неверны.

Название темы	Химический анализ проб почвы
Результат обучения	Исследовать химический состав проб почвы
Общие компетенции	ОК01, ОК02, ОК07, ПК 6.1

**1. Какой фактор учитывается при размещении предприятий по производству калийных удобрений?**

- 1) трудовой
- 2) сырьевой
- 3) энергетический
- 4) водный

**2. В каком из городов производят фосфорные удобрения?**

- 1) Киров
- 2) Москва
- 3) Воскресенск
- 4) Уфа

**3. Какой вид продукции химической промышленности производят на металлургических комбинатах?**

- 1) фосфорные удобрения
- 2) азотные удобрения
- 3) калийные удобрения
- 4) химическое волокно

**4. Укажите центр производства калийных удобрений.**

- 1) Березники
- 2) Салават
- 3) Череповец
- 4) Апатиты

**5. Укажите город, в котором имеется производство азотных удобрений на отходах металлургического комбината.**

- 1) Москва
- 2) Новомосковск
- 3) Череповец
- 4) Воскресенск

**6. Что является сырьем для производства азотных удобрений?**

- 1) апатиты
- 2) известняк
- 3) природный газ

4) каучук

**7. Что является сырьем для производства фосфорных удобрений?**

- 1) известняк
- 2) железная руда
- 3) нефть
- 4) апатиты

**8. Заводы по производству азотных удобрений размещаются:**

- 1) в районах добычи нефти
- 2) в районах добычи газа
- 3) у магистральных газопроводов
- 4) в центрах тяжелой машиностроения

**9. Установите соответствия:**

Вид удобрений	Центр производства
1) Фосфорные	А. Соликамск
2) Азотные	Б. Уварово
3) Калийные	В. Невинномысск

**10. Какие два из перечисленных городов являются центрами производства минеральных удобрений? Запишите в таблицу цифры, под которыми указаны эти города.**

- 1) Санкт-Петербург
- 2) Соликамск
- 3) Невинномысск
- 4) Уфа
- 5) Барнаул

**11. В каких двух из перечисленных регионов России функционируют крупные предприятия по производству минеральных удобрений? Запишите в таблицу цифры, под которыми указаны эти регионы.**

- 1) Республика Дагестан
- 2) Республика Бурятия
- 3) Вологодская область
- 4) Ярославская область
- 5) Пермский край

## Практические задания задачи

**1. Основы строения вещества**-задача на составление химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.).

Дайте названия следующим соединениям:

$\text{Li}_2\text{O}$ ,  $\text{MnO}$ ,  $\text{AlI}_3$ ,  $\text{Cr}_2\text{S}_3$ ,  $\text{ZnH}_2$ ,  $\text{Ag}_4\text{Si}$ ,  $\text{Ca}_3\text{N}_2$ ,  $\text{CO}_2$ ,  $\text{CaOP}_2\text{O}_5$ ,  $\text{CCl}_4$ ,  $\text{NaBr}$ ,  $\text{FeS}$ ,  $\text{MgH}_2$

$\text{Al}_4\text{C}_3$ ,  $\text{K}_3\text{P}$ ,  $\text{MnO}_2$ ,  $\text{Fe}_2\text{O}_3$ ,  $\text{Cl}_2\text{O}$ ,  $\text{KCl}$ ,  $\text{MgF}_2$ ,  $\text{CrS}$ ,  $\text{CaH}_2$ ,  $\text{SiH}_4$ ,  $\text{K}_4\text{C}$

$\text{Ca}_3\text{P}_2$ ,  $\text{Na}_2\text{O}$ ,  $\text{CuON}_2\text{O}_3$ ,  $\text{Mn}_2\text{O}_7$ ,  $\text{LiF}$ ,  $\text{PCl}_5$ ,  $\text{HgBr}$ ,  $\text{Ag}_2\text{S}$ ,  $\text{CuS}$ ,  $\text{HCINa}_4$ ,  $\text{SiAlNLi}_3\text{P}$

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

$\text{Cr}_2\text{O}_3$   $\text{As}_2\text{O}_5$   $\text{NO}_2$   $\text{B}_2\text{O}_3$   $\text{BaCl}_2$   $\text{PBr}_3$   $\text{MnSPH}_3$   $\text{LiH}$   $\text{Ba}_2$   $\text{CaI}_4$   $\text{Si}_3$   $\text{Na}_3$   $\text{PN}_2\text{O}$   $\text{SiO}_2$   
 $\text{MgO}$   $\text{CrF}_2$   $\text{K}_2\text{S}$   $\text{CH}_4$   $\text{PbO}$   $\text{Au}_2\text{O}_3$   $\text{NH}_3$   $\text{CaS}$   $\text{N}_2\text{O}_5$   $\text{HgO}$   $\text{AlP}$

Составьте формулы по названиям:

- |                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|
| 1. Нитрид калия         | 1. Карбид лития         |
| 2. Силицид магния       | 2. Оксид фосфора(III)   |
| 3. Гидрид алюминия      | 3. Фторид меди(II)      |
| 4. Сульфид свинца(II)   | 4. Оксид серебра        |
| 5. Бромид цинка         | 5. Гидрид лития         |
| 6. Оксид углерода(II)   | 6. Сульфид меди(I)      |
| 7. Оксид хлора(V)       | 7. Нитрид натрия        |
| 8. Оксид бария          | 8. Иодид серебра        |
| 9. Фосфид железа(III)   | 9. Оксид хрома(II)      |
| 10. Карбид магния       | 10. Оксид азота(V)      |
| 11. Гидрид калия        | 11. Гидрид натрия       |
| 12. Сульфид алюминия    | 12. Хлорид хрома(III)   |
| 13. Иодид меди(I)       | 13. Оксид калия         |
| 14. Сульфид ртути(II)   | 14. Оксид мышьяка(III)  |
| 15. Оксид хлора(III)    | 15. Сульфид цинка       |
| 16. Оксид свинца(IV)    | 16. Фосфид меди(II)     |
| 17. Оксид цинка         | 17. Оксид железа(II)    |
| 18. Силицид кальция     | 18. Бромид марганца(II) |
| 19. Гидрид бария        | 19. Сульфид лития       |
| 20. Сульфид железа(III) | 20. Фосфид серебра      |
| 21. Оксид азота(II)     | 21. Фторид железа(II)   |

22. Оксид алюминия

23. Хлорид железа(II)

24. Нитрид бария

25. Оксид ртути(I)

26. Оксид сурьмы(V)

22. Оксид хрома(VI)

23. Нитрид лития

24. Сульфид магния

25. Оксид меди(I)

26. Хлорид ртути(II)

## 2. Химические реакции

1.1. Задачи на составление уравнений реакций: соединения, замещения, разложения, обмена и реакций с участием комплексных соединений (на примере гидроксокомплексов алюминия и цинка); окислительно-восстановительных реакций с использованием метода электронного баланса; с участием комплексных соединений (на примере гидроксокомплексов алюминия и цинка)

Реакцией замещения является а)

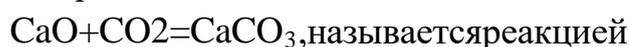
горение водорода в кислороде;

б) восстановление оксида меди(II) водородом;

в) взаимодействие гидроксида калия с серной кислотой; г)

термическая дегидратация гидроксида цинка.

Реакция, уравнение которой

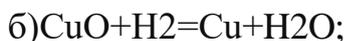
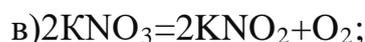
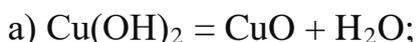


1) соединения; 2) разложения; 3) обмена; 4) замещения.

Взаимодействие гидроксида кальция с соляной кислотой - это реакция

1) соединения; 2) разложения; 3) обмена; 4) замещения

Укажите реакцию, которая является реакцией разложения и идет с изменением степени окисления:



Напишите реакцию и укажите тип реакции:

а) разложения угольной кислоты;

в) разложения гидроксида

меди(II);

б) получения аммиака из простых веществ; г)

взаимодействие азота с кислородом

Напишите реакции укажите тип реакции:

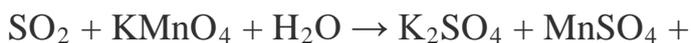
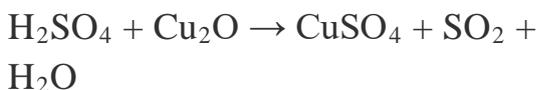
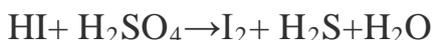
а) железа с серой;

в) оксида бария и оксида серы(IV); б)

бария с серной кислотой;

г) оксида серы(IV) и кислородом;

2.4 Уравняйте реакции методом электронного баланса. Расставьте коэффициенты



Задачи на расчет количественных характеристик продукта реакции соединения; массовой или объемной доли выхода продукта реакции соединения от теоретически возможного; объемных отношений газов; количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакции; массы (объем, количество вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества.

№1. При взаимодействии натрия количеством вещества 0,5 моль с водой получили водород объемом 4,2 л (н. у.). Вычислите практический выход газа (%).

№2. Металлический хром получают восстановлением его оксида

$\text{Cr}_2\text{O}_3$  металлическим алюминием. Вычислите массу хрома, который можно получить при восстановлении его оксида массой 228 г, если практический выход хрома составляет 95 %.

№3. Определите, какая масса мели вступит в реакцию с концентрированной серной кислотой для получения оксида серы (IV) объемом 3 л (н. у.), если выход оксида серы (IV) составляет 90%.

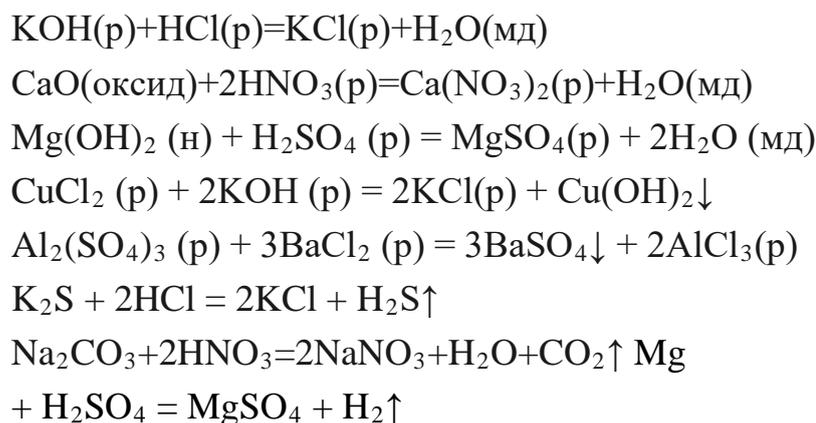
№4. К раствору, содержащему хлорид кальция массой 4,1 г, прилили раствор, содержащий фосфат натрия массой 4,1 г. Определите массу полученного осадка, если выход продукта реакции составляет 88 %.

Задания на составление молекулярных и ионных реакций с участием оксидов, кислот, оснований и солей, ионных реакций гидролиза солей, установление изменения кислотности среды.

Какие из солей  $\text{RbCl}$ ,  $\text{Cr}_2(\text{SO}_4)_3$ ,  $\text{Ni}(\text{NO}_3)_2$ ,  $\text{Na}_2\text{SO}_3$  подвергаются гидролизу? Составьте ионно-молекулярные и молекулярные уравнения гидролиза соответствующих солей. Какое значение pH (> 7 <) имеют растворы этих солей?

Напишите полное и сокращенное уравнения реакций:

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"



### 3. Строение и свойства неорганических веществ

3.1. Задача на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси).

Вариант 1. Вычислить массовую долю азота в нитрате кальция ( $\text{Ca(NO}_3)_2$ )  
 Вариант 2: Вычислите содержание кислорода в перманганате калия ( $\text{KMnO}_4$ )  
 Вариант 3: Вычислите содержание серы в минерале пирите ( $\text{FeS}_2$ )  
 Вариант 4: Вычислите массовую долю серебра в оксиде серебра ( $\text{Ag}_2\text{O}$ )

Практические задания по классификации, номенклатуре их химическим формулам неорганических веществ различных классов.

**Выписать отдельно оксиды, основания, кислоты и соли. Дать названия.**

	А	Б	В	Г	Д	Е	Ж	З	И
1	$\text{Na}_2\text{O}$	$\text{NaOH}$	$\text{CO}_2$	$\text{SO}_3$	$\text{MgO}$	$\text{HNO}_3$	$\text{Ba(OH)}_2$	$\text{CO}$	$\text{MnO}_2$
2	$\text{SiO}_2$	$\text{ZnO}$	$\text{H}_3\text{PO}_4$	$\text{Ag}_2\text{O}$	$\text{N}_2\text{O}_3$	$\text{CrO}_3$	$\text{MnO}$	$\text{HF}$	$\text{H}_2\text{SiO}_3$
3	$\text{H}_2\text{SO}_4$	$\text{CO}_2$	$\text{Ca(OH)}_2$	$\text{BeO}$	$\text{LiOH}$	$\text{CrO}$	$\text{Mn}_2\text{O}_3$	$\text{SO}_3$	$\text{SiO}_2$
4	$\text{Al}_2\text{O}_3$	$\text{BaO}$	$\text{MgCO}_2$	$\text{Cu(OH)}_2$	$\text{ZnO}$	$\text{Cr}_2\text{O}_3$	$\text{HMnO}_4$	$\text{Ca(OH)}_2$	$\text{K}_3\text{PO}_4$
5	$\text{NO}$	$\text{HNO}_3$	$\text{MnO}$	$\text{NO}_2$	$\text{HCl}$	$\text{H}_2\text{SO}_4$	$\text{NO}_2$	$\text{FeO}$	$\text{P}_2\text{O}_5$
6	$\text{MgSO}_4$	$\text{SO}_2$	$\text{Cl}_2\text{O}_5$	$\text{H}_2\text{SiO}_3$	$\text{Al(NO}_3)_3$	$\text{CO}$	$\text{NO}$	$\text{Al}_2\text{O}_3$	$\text{BaO}$
7	$\text{FeO}$	$\text{K}_2\text{CO}_3$	$\text{Fe}_2\text{O}_3$	$\text{Hg(NO}_3)_2$	$\text{CaO}$	$\text{Ba(OH)}_2$	$\text{Ag}_2\text{SO}_4$	$\text{PbSO}_3$	$\text{AgOH}$

Составить формулы высших оксидов элементов по порядковому номеру:

- 1) 14, 34, 41
- 2) 75, 16,
- 3) 33, 50, 40
- 4) 6, 35, 24
- 5) 21, 25, 32

Составить молекулярные формулы оксидов, подписать характер оксида и составить формулу соответствующего гидроксида:

- 1) азот с степенью окисления +1, +2, +3, +5
- 2) хлор с степенью окисления +1, +3, +5, +7
- 3) марганец с степенью окисления +2, +3, +4, +7

Выписатьотдельнобезразличные,основные,кислотныеиамфотерные оксиды:

	А	Б	В	Г	Д	Е	Ж	З	И
1	Na <sub>2</sub> O	CaO	CO <sub>2</sub>	SO <sub>3</sub>	MgO	N <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	BaO	CO	MnO <sub>2</sub>
2	SiO <sub>2</sub>	ZnO	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	Ag <sub>2</sub> O	N <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	CrO <sub>3</sub>	MnO	MnO <sub>2</sub>	NO
3	SO <sub>2</sub>	CO <sub>2</sub>	CaO	BeO	Li <sub>2</sub> O	CrO	Mn <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	SO <sub>3</sub>	SiO <sub>2</sub>
4	Al <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	BaO	SeO <sub>2</sub>	CuO	ZnO	Cr <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	MnO <sub>2</sub>	CaO	CrO <sub>3</sub>
5	NO	N <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	MnO	NO <sub>2</sub>	Na <sub>2</sub> O	SO <sub>3</sub>	NO <sub>2</sub>	FeO	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
6	MgO	SO <sub>2</sub>	Cl <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	SiO <sub>2</sub>	Al <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	CO	NO	Al <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	BaO
7	FeO	SO <sub>3</sub>	Fe <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	HgO	CaO	BaO	Ag <sub>2</sub> O	SO <sub>3</sub>	PbO

Выписатьнерастворимыеоснованияищёлочи.Датьназвания.

	А	Б	В	Г	Д	Е	Ж	З	И
1	Na <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	NaOH	CO <sub>2</sub>	SO <sub>3</sub>	Mg(OH) <sub>2</sub>	HNO <sub>3</sub>	Ba(OH) <sub>2</sub>	CO	Cu(OH) <sub>2</sub>
2	CsOH	Cu(OH) <sub>2</sub>	H <sub>3</sub> PO <sub>4</sub>	NaOH	N <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	Cr(OH) <sub>2</sub>	MnO	KOH	H <sub>2</sub> SiO <sub>3</sub>
3	H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	CO <sub>2</sub>	Ca(OH) <sub>2</sub>	BeO	LiOH	CrO	Sr(OH) <sub>2</sub>	SO <sub>3</sub>	Sr(OH) <sub>2</sub>
4	Al <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	Ba(OH) <sub>2</sub>	MgCO <sub>2</sub>	Cu(OH) <sub>2</sub>	ZnO	Cr <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	HMnO <sub>4</sub>	Ca(OH) <sub>2</sub>	K <sub>3</sub> PO <sub>4</sub>
5	LiOH	HNO <sub>3</sub>	Mn(OH) <sub>2</sub>	NaOH	HCl	CsOH	Fe(OH) <sub>2</sub>	FeO	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
6	MgSO <sub>4</sub>	SO <sub>2</sub>	LiOH	H <sub>2</sub> SiO <sub>3</sub>	Al(NO <sub>3</sub> ) <sub>3</sub>	CO	NaOH	Al <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	BaO
7	Cu(OH) <sub>2</sub>	K <sub>2</sub> CO <sub>3</sub>	Fe <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	Hg(NO <sub>3</sub> ) <sub>2</sub>	Ca(OH) <sub>2</sub>	Ba(OH) <sub>2</sub>	Ag <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	Ba(OH) <sub>2</sub>	KOH

Практическиезаданиянаопределениехимическойактивностивеществв зависимости вида химической связи и типа кристаллической решетки.

Распределитьданные вещества в таблицусогласноихтипухимической связи.

Ионная связь	Ковалентная полярная	Ковалентная неполярная	Металлическая
-----------------	-------------------------	---------------------------	---------------

MgCl<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>, NaI<sub>2</sub>, HF, Al, ZnO, Fe, Br<sub>2</sub>, Ca<sub>3</sub>N<sub>2</sub>, O<sub>2</sub>, SO<sub>3</sub>, HBr, Al<sub>2</sub>S<sub>3</sub>,  
CuSn(сплав)

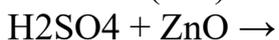
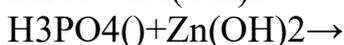
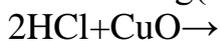
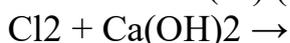
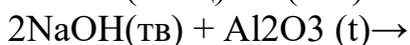
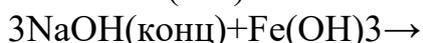
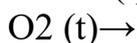
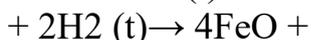
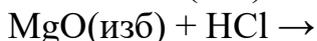
Произведитесоответствие:

Видысвязи	Вещества
1.Ковалентнаянеполярная	А)Хлоридкальция
2.Ковалентнаяполярная	Б)Фтор
3.Ионная	В)Цинк
4.Металлическая	Г) Аммиак
5.Водородная	Д)Ацетилен
	Е)Оксидбария

Задания на составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов, неорганических солей, характеризующихих свойстваи

способы получения.

Закончите уравнения реакций:



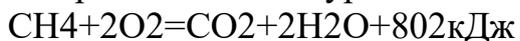
#### 4. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций

Задача на расчеты тепловых эффектов химических реакций и определение типа реакции (по тепловому эффекту: экзо- и эндотермические).

1. Вычислите массу разложившегося мела ( $\text{CaCO}_3$ ), если известно, что на его разложение затрачено 1570 кДж.
2. По термохимическому уравнению реакции  $\text{H}_2 + \text{Cl}_2 = 2\text{HCl} + 184 \text{ кДж}$  определите, сколько теплоты выделится при сгорании 4 граммов водорода в хлоре.
3. При сжигании 48 граммов метана выделилось 2676 кДж теплоты. Найдите тепловой эффект реакции ( $Q$ ). Уравнение реакции:  
 $\text{CH}_4 + 2\text{O}_2 = \text{CO}_2 + 2\text{H}_2\text{O} + Q$

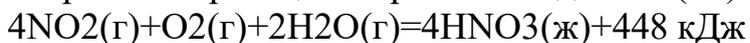
4. Найти тепловой эффект реакции, если при сгорании 3,5 граммов азота поглотилось 45,2 кДж теплоты. При сгорании азота образуется оксид азота (II) – NO

5. Термохимическое уравнение сгорания метана:



Какое количество теплоты выделится при сгорании 20 г метана?

6. Уравнение реакции сгорания оксида азота (+4):



Составить термохимическое уравнение относительно сгорания одного моля оксида азота. Определить: какой объём оксида азота потребуется на образование 4258 кДж теплоты в процессе данной реакции?

## 5. Дисперсные системы

Задача на приготовление растворов.

1. Сколько грамм сульфата натрия и воды нужно для приготовления 300 г 5% раствора?

2. Какую массу хромата калия  $\text{K}_2\text{CrO}_4$  нужно взять для приготовления 1,2 л 0,1 М раствора?

3. Рассчитайте молярность и нормальность 70%-ного раствора  $\text{H}_2\text{SO}_4$  ( $\rho = 1,615 \text{ г/мл}$ ).

4. Упарили 60 г 5%-ного раствора сульфата меди до 50 г. Определите массовую долю соли в полученном растворе.

5. Сколько грамм хлористого калия надо растворить в 90 г 8%-ного раствора этой соли, чтобы полученный раствор стал 10%-ным?

6. Определите массу 3%-ного раствора пероксида водорода, который можно получить разбавлением водой 50 г его 3%-ного раствора.

7. Определите, сколько грамм вещества нужно для приготовления 25 мл 10 М раствора гидроксида натрия.

8. Определите, сколько воды необходимо прибавить к 45 г раствора NaOH ( $\omega = 6\%$ ), чтобы получить конечный раствор с массовой долей 1%.

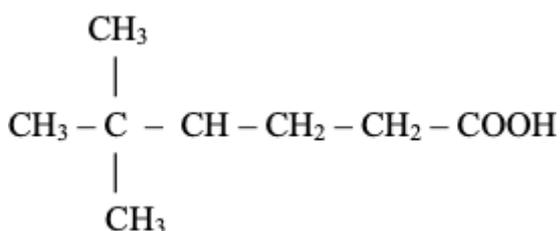
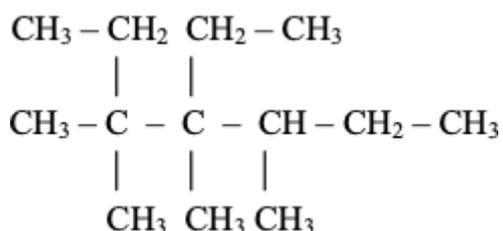
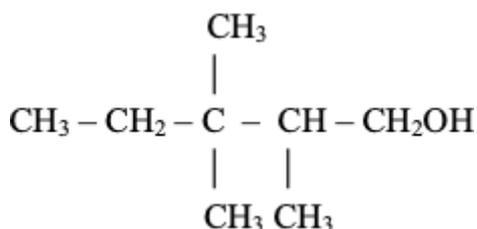
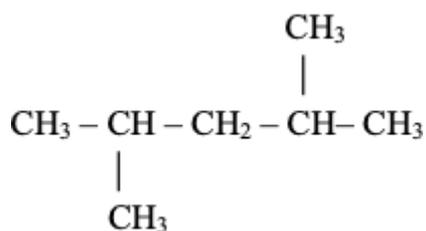
9. Определите массовую долю вещества в растворе, который был получен прибавлением 175 г KCl ( $\omega = 20\%$ ) к 1000 г воды.

10. Определите массовую долю вещества в растворе, который был получен прибавлением 30 г  $\text{Na}_2\text{CO}_3$  к 1000 г воды

## 6. Строение и свойства органических веществ

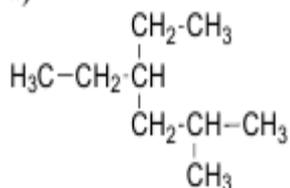
Задания на составление названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре

1. Назовите приведенные ниже углеводороды по международной номенклатуре IUPAC:

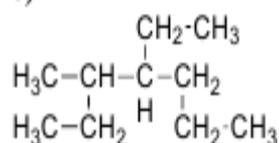


2. Приведенному ниже углеводороду дайте название по номенклатуре IUPAC, укажите сколько первичных, вторичных, третичных и четвертичных атомов углерода содержится в алкане. Изомером какого углеводорода нормального строения является данный углеводород? Напишите его формулу.

а)



б)



3. Напишите структурные формулы соединений по их названиям: а)

2,5-диметилгексен-3;

б) 2-метил-3,5-дипропилнонан;

в) 2,5-диметил-3-нитрогексан;

г) 2,3-дихлоргексановая кислота; д)

2 - аминобутан.

4. Напишите структурные формулы всех соединений состава: назовите полученные соединения.

а)  $C_6H_{12}$ ;

б)  $C_5H_{11}OH$ ;

в)  $C_5H_{11}NO_2$ .

6.2. Задания на составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов.

1. Напишите полные и сокращенные структурные формулы:

2,2,3,4-тетраметилпентан

2,3,6-триметил-3-этилгептан

2,5-диметилгексен-3

2-монометил-3,5-дипропилнонан

2,5 - диметил - 3-нитрогексан

2,3-дихлоргексановая кислота;

2 - аминобутан

4-метилпентен-3

2,2-диметилбутин-3

2. Составьте структурные формулы трех алкинов, которые изомерны 2-метилбутадиену-1,3. Дайте им названия.

6.3. Задача на определение простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %).

1. Какова формула соединения, в котором массовая доля калия равна 0.565, углерода – 0.087, кислорода – 0.348?

2. Выведите простейшую формулу соединения, если известен его элементный состав:

а) углерода 0.2730 (27.3%) и кислорода 0.7270 (72.7%)

б) кальция 0.8110 (81.1%) и азота 0.1890 (18.9%)

в) натрия 0.1760 (17.6%), хрома 0.3970 (39.7%) и кислорода 0.4270 (42.7%)

3. Найдите молекулярную формулу соединения азота с водородом, если массовая доля водорода в нем равна 12.5%, а относительная плотность паров этого вещества по водороду равна 16.

4. При сгорании 3,636 г вещества образуется 8 г углекислого газа и 4,3632 г воды. Масса 1 моль данного вещества равна 60 г. Установите молекулярную формулу данного вещества.

### 4.2.3. Практико-ориентированные задания

Название темы	Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева
Результат обучения	Характеризовать химические элементы в соответствии с их положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева
Общие компетенции	ОК01, ОК02

Задание: Составить характеристику химических элементов в соответствии с вариантом по данному плану:

1. Название элемента и его обозначение.
2. Положение элемента в Периодической системе.
  - номер группы
  - подгруппа
  - номер периода
  - порядковый номер
3. Состав атома
  - атомная масса
  - заряд ядра
  - количество протонов
  - количество нейтронов
  - количество электронов
4. Строение электронной оболочки
  - распределение электронов по энергетическим уровням
  - электронная формула
  - графическая электронная формула
  - строение внешнего энергетического уровня,
  - валентные возможности атома
5. Свойства простого вещества и его соединений
  - металл или неметалл
  - формула их характер высшего оксида
  - формула их характер гидроксида
  - формула летучего водородного соединения
6. Дополнительные сведения
  - нахождение в природе, распространенность
  - когда и кем открыт данный элемент.
  - физические свойства простого вещества
  - практическое применение простого вещества

№ варианта	Порядковый номер химических элементов	№ варианта	Порядковый номер химических элементов	№ варианта	Порядковый номер химических элементов
1	92235	6	61222	11	81535
2	112444	7	103721	12	4 3053
3	192545	8	383242	13	182838
4	5 20 43	9	331348	14	7 4727
5	1 38 47	10	345021	15	162951

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

## Строение и свойства неорганических веществ

### 1. Карбокситерапия

Название темы	Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве
Результат обучения	Обосновывать значение и применение неорганических веществ в бытовой и производственной деятельности человека их физико-химическими свойствами
Общие компетенции	ОК01, ОК02

А знакомо ли вам понятие «карбокситерапия»? В терапевтических целях используют газообразное вещество. По этой причине подобную методику называют «газовыми уколами». Эта методика используется для лечения сердечно-сосудистых заболеваний, повышения эластичности кожи. Повышение содержания этого газа в крови говорит о некачественной функции крови. Самое удивительное, что оно используется в твёрдом виде в пищевой промышленности для хранения и перевозки продуктов: рыбы, мяса, мороженого.

Задание

Выберите один правильный ответ:

1. О каком веществе идёт речь?

А) углекислый газ

Б) кислород

В) аммиак

2. Какими химическими свойствами обладает это вещество?

А) кислотными

Б) основными

В) амфотерными

3. С чем может вступать во взаимодействие?

А) с водой, основными оксидами, щелочами, некоторыми солями

Б) с водой, кислотными оксидами, щелочами, некоторыми солями

В) с водой, кислотными оксидами, кислотами, некоторыми солями

4. С помощью какого вещества его можно обнаружить? А)

фенолфталеина

Б) бромной воды

В) известковой воды

5. Приведите факты, которые доказывают отрицательное влияние этого газа на желудочно-кишечный тракт человека

### 2. Поваренная соль

Название темы	Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве
Результат обучения	Обосновывать значение и применение неорганических веществ в бытовой и

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	производственной деятельности человека их физико-химическими свойствами
Общие компетенции	ОК01, ОК02

Известно, что в мире добывается примерно 100 миллионов тонн поваренной соли в год. На пищевые нужды расходуется около одной четвертой части этого количества. Куда же идет остальная соль? Поваренная соль совершенно необходима при производстве мясных и рыбных консервов, она используется в металлургической отрасли промышленности, при обработке мехов и различных кож, в процессе приготовления мыла, идет для получения кальцинированной соды, применяется в медицине. Основной потребитель соли – химическая отрасль промышленности. В этой области используется не только сама соль, но и элементы, составляющие ее. В процессе электролиза ее раствора получают хлор, водород и едкий натр. Из раствора едкого натра получают твердую щелочь – каустик. Соединяя водород с хлором, получают соляную кислоту.

Задание: составьте уравнения, описанных в тексте реакций.

### 3. Соли

Название темы	Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве
Результат обучения	Обосновывать значение и применение неорганических веществ в бытовой и производственной деятельности человека их физико-химическими свойствами
Общие компетенции	ОК01, ОК02

Сухие дрожжи – это смесь солей: гидрокарбоната аммония, карбоната аммония и карбамата аммония  $\text{NH}_4\text{NH}_2\text{COO}$ . Все эти соли при нагревании разлагаются с выделением аммиака и углекислого газа. Разлагаясь в тесте при выпечке хлеба, сухие дрожжи придают ему желаемую пористость.

1. Какую формулу имеют гидрокарбонат аммония, карбонат аммония, карбамат аммония, аммиак и углекислый газ.
2. Определите тип химической реакции, протекающей при нагревании солей: гидрокарбоната аммония, карбоната аммония и карбамата аммония.
3. Составьте уравнения химических реакции разложения солей аммония с выделением продуктов, придающих тесту необходимую пористость.
4. Где и для чего используют данные химические реакции.
5. Найдите в интернете и в других источниках информации, как и другие вещества можно использовать аналогичным образом

Большой популярностью среди туристов пользуются сталактитовые пещеры в горах Кавказа и Крыма, среди которых есть не пройденные до конца. Известные пещеры-лабиринты Крыма служили партизанам убежищем в период Великой Отечественной войны. Реакция превращения карбоната в

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

бикарбонат обратима, поэтому на потолке известняковой пещеры из капли воды, насыщенной гидрокарбонатом кальция, выделяется диоксид углерода, и прежде чем капля успеет упасть вниз, часть растворенного гидрокарбоната превращается в твердый карбонат. Так зарождаются свисающие вниз сосульки сталактитов. Из воды, капающей со сталактита, на полу пещеры тоже осаждается карбонат кальция, и с течением времени навстречу свисающей сосулке поднимается такой же столб снизу – сталагмит.

Вопросы.

1. Запишите химические формулы веществ: гидрокарбонат кальция, карбонат кальция, диоксид углерода.
2. Составьте схемы превращения веществ, о которых говорится в задаче.
3. Определите тип каждой химической реакции.

### Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций

Название темы	Термодинамические закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций
Результат обучения	Исследовать влияние изменения концентрации веществ, реакции среды и температуры на смещение химического равновесия
Общие компетенции	ОК01, ОК02

Установите соответствие между фактором и смещением равновесия для реакции, уравнение которой  $C_2H_4(г) + N_2(г) \leftrightarrow C_2H_6(г) + Q$

Фактор	Положение равновесия
А) Повышение давления	1) Сместится вправо
Б) Увеличение температуры	2) Сместится влево
В) Увеличение концентрации $C_2H_4$	3) Не изменится
Г) Уменьшение концентрации $C_2H_6$	
Д) Применение катализатора	

1. Фактор, не влияющий на скорость химической реакции:
  - 1) Давление
  - 2) Катализатор
  - 3) Концентрация
  - 4) Форма сосуда, в котором протекает реакция
2. Фактор, влияющий на смещение химического равновесия:
  - 1) Вид химической связи
  - 2) Катализатор
  - 3) Природа реагирующих веществ
  - 4) Температура
3. Су увеличением концентрации азота в 2 раза скорость прямой реакции, уравнение которой  $N_2(г) + O_2(г) \leftrightarrow 2NO(г)$ 
  - 1) Не изменится
  - 2) Увеличится в 2 раза
  - 3) Увеличится в 4 раза
  - 4) Уменьшится в 4 раза

4. С увеличением давления в 5 раз скорость прямой реакции, уравнение которой  $2\text{NO}(\text{г}) + \text{O}_2(\text{г}) \leftrightarrow 2\text{NO}_2(\text{г})$ , увеличится в:
- 1) 5 раз                      2) 25 раз                      3) 75 раз                      4) 125 раз
5. При повышении температуры на  $10^\circ\text{C}$  (температурный коэффициент равен 2) скорость химической реакции увеличивается:
- 1) в 2 раза                      2) в 4 раза                      3) в 8 раз                      4) в 16 раз
6. С увеличением давления равновесие обратимой реакции, уравнение которой  $\text{C}_2\text{H}_4(\text{г}) + \text{H}_2\text{O}(\text{г}) \leftrightarrow \text{C}_2\text{H}_5\text{OH}(\text{г})$
- 1) Не изменится                      2) Сместится в сторону продуктов реакции  
3) Сместится в сторону исходных веществ
7. Для смещения химического равновесия обратимой реакции  $2\text{SO}_2(\text{г}) + \text{O}_2(\text{г}) \leftrightarrow 2\text{SO}_3(\text{г}) + Q$  в сторону исходных веществ необходимо:
- 1) Увеличить давление                      2) Повысить температуру  
3) Понизить температуру                      4) Ввести катализатор
8. Максимальная скорость химической реакции при взаимодействии веществ, формулы которых
- 1)  $\text{Zn}(\text{гранулы}) + \text{HCl}$                       2)  $\text{Zn}(\text{пыль}) + \text{HCl}$   
3)  $\text{Pb} + \text{HCl}$                       4)  $\text{Fe} + \text{HCl}$
9. Повышение температуры смещает химическое равновесие в правую обратимой реакции, уравнение которой:
- 1)  $2\text{H}_2 + \text{O}_2 \leftrightarrow 2\text{H}_2\text{O} + Q$                       2)  $\text{SO}_2 + \text{H}_2\text{O} \leftrightarrow \text{H}_2\text{SO}_3 + Q$   
3)  $2\text{NO} + \text{O}_2 \leftrightarrow 2\text{NO}_2 + Q$                       4)  $\text{C}_4\text{H}_{10} \leftrightarrow \text{C}_4\text{H}_8 + \text{H}_2 - Q$

### Дисперсные системы

Название темы	Дисперсные системы и факторы их устойчивости
Результат обучения	Различать истинные растворы, коллоидные растворы и грубодисперсные системы на основе химического эксперимента
Общие компетенции	ОК01, ОК02

### Вода

В кружево будто одеты  
Деревья, кусты, провода.  
Кажется сказкою это,  
Авсущности – только...

Задание:

1. Кто и когда впервые осуществил синтез воды?
2. Какой воздух тяжелее – сухой или влажный?
3. В каком органе человека содержится наибольшее количество воды, а в каком – наименьшее?

4. Назовите восемь наименований состояния воды, принятых в метеорологии — сколько молекул воды в океане?
5. Что такое снежинки?
6. Распадаются ли водонаионы естественные молекулы?
7. Может ли вода гореть?
8. Может ли вода течь вверх?
9. Перечислите химические и физические свойства воды.
10. Роль воды в жизни человека.

### Гипохлорит калия

При стирке грязных вещей хозяйки пользуются хлорсодержащим отбеливателем.

Задание:

Что при этом происходит?

Какое вещество проявляет отбеливающие свойства?

Напишите реакцию разложения гипохлорита калия на воздухе при действии углекислого газа.

Напишите реакцию получения гипохлорита калия из хлора и гидроксида натрия.

1. В реанимацию попадают больные, потерявшие много крови. В этих случаях используют 0,85%-й раствор поваренной соли ( $\rho = 1$  г/мл), который называется физиологическим раствором.

Задание: Представьте, что вы медсестра реанимационного отделения и должны срочно приготовить 800 мл такого раствора. Как вы на месте медсестры приготовили бы такой раствор? (Ответ: Растворить 6,8 г соли в 793 мл воды.)

2. Фармацевту необходимо приготовить 5%-ный раствор иода, который используют для обработки ран. Какой объем раствора он может приготовить из 10 г кристаллического иода, если плотность раствора должна быть 0,950 г/мл?

Вопросы:

1. Какую формулу имеет кристаллический иод?
2. Что значит «приготовить раствор»?
3. Сделайте по условию задачи необходимые расчеты для приготовления раствора.

### Строение и свойства органических веществ

Название темы	Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических веществ в промышленности
Результат обучения	Обосновывать значение и применение органических веществ в бытовой

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	производственной деятельности человека их физико-химическими свойствами
Общие компетенции	ОК01, ОК02

### Ацетилен

Одним из самых распространенных способов сварки плавлением является газовая сварка, которая производится с образованием газового пламени в каналах сварочной горелки. Образование газосварочного пламени невозможно без газа ацетилена. Технический ацетилен получают из карбида кальция.

Задание

1. Объясните, какой физический показатель позволяет использовать ацетилен для сварочных работ;
2. Составьте уравнение реакции получения ацетилена;
3. Составьте уравнение реакции горения ацетилена;
4. Вычислите объём ацетилена полученного из карбида кальция массой 128г, содержащего 5% примесей, если выход ацетилена составляет 80% от теоретически возможного.

### Карбоновые кислоты

#### Молочная кислота

Промежуточным продуктом обмена у теплокровных животных является молочная кислота. Запах этой кислоты кровососущие насекомые улавливают на значительном расстоянии.

Задание

1. Почему насекомые (комары) быстро находят свою жертву?
2. Установите формулу молочной кислоты, которая помогает насекомым находить теплокровных животных, если массовые доли элементов в ней составляют: углерода – 40,00%, водорода – 6,67%, кислорода – 53,33%.
3. Составьте структурную формулу молочной кислоты. Назовите кислоту по номенклатуре ИЮПАК.
4. На основании строения молочной кислоты сделайте вывод о ее химических свойствах.
5. Найдите в интернете или других источниках информацию о применении молочной кислоты.

#### Бензойная кислота

Клюкву и бруснику можно очень долго хранить свежими без сахара, так как этому способствует наличие в них прекрасного консерванта – бензойной кислоты.

Задание: Установите молекулярную формулу кислоты, если массовые доли элементов в ней составляют: углерода – 68,85%, водорода – 4,92%, кислорода – 26,23% (M = 122 г/моль).

### Метан

При гниении растительных остатков на дне болот под влиянием микроорганизмов образуется болотный газ – метан, который способен самовоспламеняться на воздухе.

Вопросы:

1. Запишите молекулярную, структурную и электронную формулы метана.
2. Составьте уравнение химической реакции самовоспламенения метана на воздухе.
3. Почему образуются «блуждающие огоньки» на болоте?
4. Составьте карточку «Анкетные данные метана».

### Качественные реакции обнаружения органических и неорганических веществ

Название темы	Обнаружение неорганических катионов и анионов
Результат обучения	Исследовать качественные реакции неорганических веществ
Общие компетенции	ОК01, ОК02

### Йод

На белую салфетку пролили йод, попытались вывести его с помощью отбеливателя «Персоль», затем хлорная известь, но пятно не исчезло.

Чтобы удалить пятно, какое средство надо использовать с окислительными или восстановительными свойствами?

Напишите качественную реакцию на определение йода?

Опишите применение йода в быту.

Почему в Китае больных зобом издавна лечат золой морских губок?

Информация-подсказка. Ежедневный прием небольших доз соединений йода помогает избавиться от зоба. Морские губки, морская капуста богаты йодом.

Поэтому в Китае и Японии больных зобом издавна лечат золой морских губок.

Задание. Вычислите, сколько граммов морской капусты необходимо съесть ежедневно для того, чтобы восполнить суточную потребность (800 мг) организма в йоде. В 100 г морской капусты содержание йода составляет 250 мг.

### Соединения серы

На занятиях химического кружка учащиеся исследовали простое вещество желтого цвета, нерастворимое в воде.

При сжигании этого вещества в кислороде образовался газ с резким запахом. Когда газ растворяли в воде, получался раствор, в котором окраска лакмуса становилась красной. Если же в колбу с газом наливали раствор гидроксида натрия, то запах газа быстро исчезал.

Определите состав исследуемого вещества и запишите его название.

Составьте уравнения реакций, которые были проведены учащимися в процессе его распознавания

#### 4.2.4 Задания лабораторных работ

Раздел	Лабораторная работа
Раздел 2. Химические реакции	<b>Лабораторная работа 1.</b> «Реакции гидролиза»
Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ	<b>Лабораторная работа 2.</b> «Свойства металлов»
Раздел 4. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций	<b>Лабораторная работа 3.</b> «Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ» <b>Лабораторная работа 4.</b> «Изучение влияния различных факторов на смещение химического равновесия»
Раздел 5. Дисперсные системы	<b>Лабораторная работа 5</b> «Приготовление растворов» <b>Лабораторная работа 6</b> «Исследование дисперсных систем»
Раздел 6. Строение и свойства органических веществ	<b>Лабораторная работа 7.</b> «Получение этилена и изучение его свойств»
Раздел 7. Качественные реакции обнаружения органических и неорганических веществ	<b>Лабораторная работа 8.</b> «Аналитические реакции ионов» <b>Лабораторная работа 9</b> «Качественные реакции на отдельные классы органических веществ» <b>Лабораторная работа 10</b> «Качественный анализ органических соединений по функциональным группам»
Раздел 9.1. Исследование и химический анализ объектов биосферы	<b>Лабораторная работа 11.</b> «Основы лабораторной практики» <b>Лабораторная работа 12.</b> «Определение жесткости воды и способы ее устранения» <b>Лабораторная работа 13 (на выбор)</b> «Обнаружение нитратов в продуктах питания» «Исследование продуктов питания на наличие углеводов (мука, творог, молоко, йогурт) на наличие углеводов (крахмал, глюкоза, сахароза)»

	<p><b>Лабораторная работа 14</b> «Определение pH водной вытяжки почвы, ее кислотности и щелочности»</p> <p><b>Лабораторная работа 15</b> Исследование предложенного объекта на кислотность, щелочность, химический состав (загрязнители, макро- и микроэлементы).</p>
--	---

## Лабораторная работа №1. Гидролиз солей

Цель занятия: Понять сущность гидролиза. Научиться оценивать pH среды при гидролизе, писать уравнения реакций гидролиза.

Реактивы и оборудование: растворы солей: нитрата свинца ( $Pb(NO_3)_2$ ), сульфата меди (II) ( $CuSO_4$ ), карбоната натрия ( $Na_2CO_3$ ), сульфата цинка ( $ZnSO_4$ ), хлорида бария ( $BaCl_2$ ) и других, универсальный индикатор, штатив с пробирками.

Ход работы:

### Опыт №1. Взаимодействие солей солями.

В пробирку поместите 2 мл раствора соли  $ZnSO_4$  и прилейте 1 мл раствора соли  $BaCl_2$  до образования осадка. Запишите наблюдения и химическую реакцию в молекулярном и ионном виде.

### Опыт №2. Определение реакции среды растворов солей

Нанесите на полоски универсальной индикаторной бумаги по 1–2 капли имеющихся растворов солей.

Определите pH растворов, сравнив окраску бумаги с прилагаемой цветной шкалой. Запишите молекулярные и ионные уравнения гидролиза солей.

Сделайте вывод.

### Контрольные вопросы

1. Что называется ионным произведением воды? Чему оно равно?
2. Что такое pH раствора? Какой раствор называется нейтральным, кислым, щелочным?
3. Какие соединения называются солями?
4. Что называется гидролизом солей?
5. Запишите превращение:  $CuO \rightarrow CuSO_4 \rightarrow Cu(OH)_2 \rightarrow CuO$
6. Какие соли подвергаются гидролизу? Приведите примеры.
7. Какие факторы влияют на гидролиз солей и почему?

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

## Лабораторная работа №2.

### Свойства металлов

Цель: Изучить реакции взаимодействия металлов и их оксидов со щелочными кислотами. Научиться писать уравнения реакций.

Реактивы и оборудование: натрий металлический, железо, олово, свинец, магний, цинк, медь, оксид свинца, оксид железа, оксид меди, вода дистиллированная, кислота серная, соляная, штатив с пробирками, спиртовка, держатель.

#### Ход работы:

Опыт 1. Отношение металлов к воде.

В широкий стакан налейте воды и положите кусочек натрия или калия.

Что вы наблюдаете?

Наблюдения \_\_\_\_\_

Уравнение реакции: \_\_\_\_\_

В четыре пробирки положите по кусочку магния, алюминия, железа и меди и прилейте немного воды.

Наблюдения \_\_\_\_\_

Уравнение реакций: \_\_\_\_\_

Сделайте вывод об отношении воды к металлам.

Вывод: \_\_\_\_\_

Опыт 2. Отношение металлов к кислотам.

Положите в пробирку металлы магния, алюминия, железа и меди и прилейте к ним раствор соляной кислоты. Что вы наблюдаете? Сделайте вывод об отношении кислот к металлам.

Наблюдения \_\_\_\_\_

Уравнение реакций: \_\_\_\_\_

Опыт 3. Отношение оксидов металлов к кислотам.

В трипробирки налейте по 1 мл раствора серной кислоты и добавьте на кончике шпателя оксиды железа (II), меди (II), свинца (II). Содержимое пробирок взболтайте. Что наблюдаете?

Наблюдения \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Уравнение реакций: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

По итогам проведенных опытов сделайте вывод.

Контрольные вопросы.

1. Дать определение металлам.
2. Назовите физические свойства металлов.
3. Какие металлы взаимодействуют с кислотами?
4. Какие металлы взаимодействуют с водой?
5. Как взаимодействуют металлы с растворами солей.
6. Способы получения металлов.
7. Что такое коррозия металлов? Какие бывают типы коррозии.
8. Способы защиты металлов от коррозии.

### Лабораторная работа №3. Определение независимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ

Цель: исследовать влияние концентрации реагирующих веществ и температуры на скорость химических реакций

Реактивы и оборудование: стеклянные пробирки, конические колбы на 100 мл, держатель, секундомер, раствор тиосульфата натрия, вода, раствор серной кислоты, раствор перманганата калия, 1 М раствор щавелевой кислоты

Ход работы

#### Опыт 1.

1. Приготовить три сухих пронумерованных колбы.
  2. В первую внести 5 мл раствора тиосульфата натрия и 10 мл воды; во вторую – 10 мл тиосульфата натрия и 5 мл воды; в третью – 15 мл тиосульфата натрия.
  3. Затем в колбу №1 внести 5 мл 4%-ного раствора серной кислоты
  4. Одновременно включите секундомер: встряхивая колбу, следите за появлением мути в колбе, держа ее на уровне глаз.
  5. При появлении малейшей мути остановите секундомер. Отметьте время.
- Повторите опыт ещё 2 раза.

6. Впишите значения в таблицу
7. Оформите результаты наблюдений в виде графика

### **Опыт 2.**

1. В две пробирки поместить несколько капель раствора  $\text{KMnO}_4$ , 1 М раствора щавелевой кислоты и серной кислоты. В одну из них бросить кристаллик  $\text{MnSO}_4$ .  
Что вы наблюдаете?
2. Через некоторое время отметить изменение окраски растворов в пробирке.
3. Чем является перманганат калия в этой реакции?

Обработка результатов:

1. Сформулировать вывод о характере зависимости скорости реакции от концентрации.
2. Сформулировать вывод, почему зависимость должна выражаться прямой линией и почему в качестве первой точки этой прямой правомерно использовать точку начала координат.
3. Сформулировать вывод о роли  $\text{MnSO}_4$  на скорость химической реакции.

### **Контрольные вопросы**

1. Дайте определение скорости реакции.
2. Какие факторы влияют на скорость реакции?
3. Сформулируйте закон сохранения действующих масс.

### **Лабораторная работа №4.**

#### **Изучение влияния различных факторов на смещение химического равновесия**

Цель: характеризовать влияние изменения концентрации веществ, реакции среды и температуры на смещение химического равновесия

Реактивы и оборудование: стеклянные пробирки, спиртовка, держатель, стакан 50 мл, раствор аммиака, фенолфталеин, раствор  $\text{K}_2\text{Cr}_2\text{O}_7$ , раствор серной кислоты, раствор хлорид железа (III), раствор роданида калия, раствор хлорида калия

#### **Опыт 1. Влияние температуры на химическое равновесие**

1. В пробирку налейте 2 мл раствора аммиака
2. Добавьте 2 капли фенолфталеина
3. Пробирку нагрейте

Что вы наблюдаете? О чем говорит изменение окраски раствора? Почему нагревание способствует смещению равновесия в сторону обратной реакции?

#### **Опыт 2. Влияние изменения концентрации ионов водорода**

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

1. В пробирку поместить 1 мл раствора  $K_2Cr_2O_7$
2. Прибавить 2 капли 2 н раствора  $NaOH$ .
3. К этому раствору добавить по каплям 2 н раствор серной кислоты, пока окраска не станет оранжевой.

Что вы наблюдаете? О чем говорит изменение окраски раствора?

### **Опыт 3. Смещение химического равновесия при изменении концентрации веществ.**

В химический стакан налейте 20 мл воды и добавьте по 2 капли насыщенных растворов хлорида железа (III) и раствора роданида калия.

Раствор размешайте стеклянной палочкой и содержимое разлейте в 4 пробирки.

В одну пробирку внесите насыщенный раствор хлорида железа, во вторую – несколько капель насыщенного раствора роданида калия, в третью – немного твердого хлорида калия.

Что вы наблюдаете? Сопоставьте интенсивности окраски полученных растворов с цветом исходного раствора в контрольной пробирке. Результаты внесите в таблицу.

Дайте объяснения наблюдаемым явлениям.

### **Контрольные вопросы**

1. Сформулируйте принцип Ле-Шателье.
2. Как влияет температура на смещение химического равновесия?
3. Как влияет давление на смещение химического равновесия?
4. Как влияет концентрация на смещение химического равновесия?
5. Какие реакции называются необратимыми? Обратимыми?
6. Что называется химическим равновесием?
7. Что называется сдвигом (смещением) химического равновесия?

### **Лабораторная работа №5. Приготовление растворов**

Цель работы: приготовить раствор определенной концентрации, проверить концентрацию и рассчитать ошибки.

Реактивы и оборудование: хлорид натрия ( $NaCl$ ), карбонат натрия, хлорид калия другие соли, дистиллированная вода, штатив с пробирками, мерный цилиндр, ареометр, химический стакан на 600 мл, стеклянная палочка, весы.

Ход работы:

#### **Опыт. Приготовить 500±4% раствора хлорида калия.**

Рассчитайте массу хлорида калия (навеску) и воды, необходимые для приготовления заданного раствора:

$$m(p-pa) \cdot \omega$$

$$m(\text{KCl}) = \frac{\quad}{100\%}$$

$$m(\text{H}_2\text{O}) = m(p-pa) - m(\text{KCl})$$

Взвесьте навеску хлорида калия на теххимических весах. Плотность воды равна  $1 \text{ г/см}^3$ , тогда масса воды соответствует объему, который отмеряют мерным цилиндром.

Перенесите навеску KCl в стакан емкостью 300 мл и растворите частью приготовленной в цилиндре воды, разбавьте оставшейся водой и полученный раствор перемешать стеклянной палочкой.

\*Проверить концентрацию приготовленного раствора, можно, измерив плотность с помощью ареометра и сравнив полученные данные табличными (см. приложение).

$$\omega(\text{теор.}) =$$

$$\rho(\text{теор.}) =$$

$$\omega(\text{практ.}) =$$

$$\rho(\text{практ.}) =$$

$$\text{Абсолютная ошибка } \Delta X = \omega(\text{практ.}) - \omega(\text{теор.})$$

$$\text{Относительная ошибка } \varepsilon = \frac{\Delta X}{\omega(\text{теор.})} \cdot 100\%$$

Сформулируйте вывод.

### Контрольные вопросы:

1. Дать определение концентрации. Способы выражения концентрации растворов.
2. Что такое сольваты и гидраты? На каком этапе растворения они образуются?
3. Что такое растворимость? От каких факторов она зависит?
4. Какую массу сульфата калия и воды надо взять для приготовления 300 граммов 20% раствора?
5. Сколько граммов воды содержится в 200 г 40%-ного раствора поваренной соли?
6. В 400 г воды растворили 11,2 л сероводорода. Определите процентное содержание сероводорода в полученном растворе.
7. В каком объеме воды надо растворить 200 г хлорида железа (III), чтобы получить раствор с массовой долей растворенного вещества 15%?
8. В 80 г воды растворили 7 г сульфата железа (II). Определите массовую долю соли в растворе?

9. Смешали 200 г 15% раствора хлорида натрия и 300 г 10% раствора этого же вещества. Определите концентрацию полученного раствора?

### **Лабораторная работа №6. Исследование дисперсных систем**

Цель: овладение умениями приготовления дисперсионных систем.  
Получить дисперсные системы и исследовать их свойства

Реактивы и оборудование: карбонат кальция (мел), бензол, сода, подсолнечное масло, вода, химические стаканы, стеклянные палочки, штатив с пробирками.

Ход работы:

#### **Опыт 1. Приготовление суспензии карбоната кальция в воде**

Налейте в две пробирки по 5 мл дистиллированной воды. В первую пробирку добавьте 1 мл 0,5 %-ного раствора желатина. Затем в обе пробирки внесите небольшое количество мела и взболтайте. Поставьте обе пробирки в штатив и наблюдайте расслоение суспензии.

Запишите наблюдения.

В выводе ответьте на вопросы: Одинаково ли время расслаивания в обеих пробирках? Какую роль играет желатин? Что в данной суспензии является дисперсной фазой и дисперсионной средой? Запишите наблюдения.

#### **Опыт 2. Получение эмульсий.**

А) В пробирку с пробкой налейте 5 мл дистиллированной воды и добавьте 1 мл бензола. После встряхивания наблюдайте быстрое расслоение системы. Затем добавьте 1 - 2 мл 2 %-ного раствора мыла и энергично встряхните. Запишите наблюдения.

Б) В пробирку налейте 5 мл 5 %-ного раствора соды, добавьте 1 мл подсолнечного масла и встряхните. Наблюдайте образование устойчивой эмульсии. Запишите наблюдения.

В выводе сформулируйте механизм стабилизации эмульсий.

#### **Контрольные вопросы**

1. Что такое смеси? Какими бывают смеси?
2. Какие вещества называются эмульгаторами?
3. Какие системы называются дисперсными?
4. Что показывает степень дисперсности?
5. Что такое монодисперсная и полидисперсная система?
6. Какие дисперсные системы называются свободными дисперсными и связными дисперсными?
7. Какие системы называются эмульсиями и суспензиями?

## Лабораторная работа №7. Получение этилена и изучение его свойств

Цель: ознакомиться с качественными реакциями углеводов.  
Изучить основные физические и химические свойства углеводов.

Реактивы и оборудование: штатив с пробирками, газоотводная трубка, спиртовка, держатель для пробирок, раствор перманганата калия, раствор иодной воды, оксид алюминия, этанол, концентрированная серная кислота.

Ход работы:

Прежде чем приступать к получению этилена, нужно в две пробирки налить по 1 - 2 мл разбавленных растворов перманганата калия (розовый) и иодной воды (светло-желтый).

В сухую пробирку с газоотводной трубкой, поместите несколько крупинок оксида алюминия (катализатор), 1 мл этанола и осторожно по стенке пробирки налейте 3 - 4 мл концентрированной серной кислоты. Держа пробирку в наклонном положении, нагрейте слой жидкости в пламени спиртовки до кипения.

Не прекращая нагревания, опустите конец газоотводной трубки сначала в пробирку с раствором  $\text{KMnO}_4$  (раствор обесцвечивается), затем в пробирку с иодной водой (раствор обесцвечивается). Подождите газ на конце газоотводной трубки.

Укажите физические свойства этилена. Почему обесцвечиваются растворы иодной воды и перманганата калия? Обратите внимание на цвет пламени горения этилена.

Напишите уравнение реакции получения этилена.

Напишите качественные реакции этилена.

Напишите уравнение реакции горения этилена.

Сформулируйте вывод.

### Контрольные вопросы

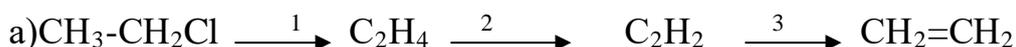
1. Составьте формулы изомеров алкенов и алкадиенов состава  $\text{C}_4\text{H}_8$ .

Дайте им названия.

2. Распределите следующие углеводороды по трём классам (алканы, алкены, алкины):



3. Напишите уравнения реакций, при помощи которых можно осуществить следующие превращения:





4. Для вещества, имеющего строение:



Составьте формулы:

а) изомера положения тройной связи б)

изомера углеродной цепи

в) изомера другого класса углеводородов. Назовите их.

5. Какая общая формула соответствует гомологическому ряду ароматических углеводородов:



## Лабораторная работа №8. Аналитические реакции анионов

Цель: изучение характерных реакций наиболее распространенных анионов.

Реактивы и оборудование: раствор сульфата натрия, раствор карбоната натрия, раствор фосфата натрия, раствор  $\text{BaCl}_2$ , раствор хлорида натрия, раствор бромиды натрия, раствор сульфида натрия, раствор иодида натрия, раствор нитрата серебра, раствор нитрата натрия, раствор гидроксида натрия, металлический цинк, раствор хлорида железа (III), раствор ацетата натрия, штатив с пробирками.

Ход работы:

### Анионы первой аналитической группы

К первой аналитической группе анионов относятся сульфат-ион, сульфит-ион, карбонат-ион, фосфат-ион, силикат-ион, борат-ион  $\text{B}_4\text{O}_7^{2-}$ , тиосульфат  $\text{SO}_3^{2-}$ , хромат  $\text{CrO}_4^{2-}$ , оксалат  $\text{C}_2\text{O}_4^{2-}$ .

Эти анионы образуют с катионом  $\text{Ba}^{2+}$  соли, малорастворимые в воде, за исключением сульфата бария, хорошо растворимые в разбавленных минеральных кислотах. Поэтому выделить анионы этой группы в виде осадка групповым реагентом - хлоридом бария  $\text{BaCl}_2$  можно только в нейтральной или слабощелочной среде. Анионы первой группы образуют с катионами серебра  $\text{Ag}^+$  соли, растворимые в разбавленной азотной кислоте, а сульфат серебра  $\text{Ag}_2\text{SO}_4$  растворим даже в воде.

### Групповая реакция

В пробирки налить по 2 мл растворов сульфата, карбоната и фосфата натрия, в каждую добавить равные объемы  $\text{BaCl}_2$ .

### Частные реакции сульфат-аниона $\text{SO}_4^{2-}$

В пробирку налить по 2 мл растворов хлорида бария и добавить серной кислоты. В пробирку налить по 2 мл растворов сульфитов натрия и добавить

йодной воды.

Йодная или бромная вода при взаимодействии с растворами сульфитов обесцвечивается.

#### Частные реакции карбонат-аниона

Кислоты разлагают соли угольной кислоты с выделением оксида углерода (IV). Оксид углерода можно обнаружить известковой водой (насыщенный раствор  $\text{Ca}(\text{OH})_2$ ). Известковая вода мутнеет вследствие образования карбоната кальция под действием углекислого газа.

В пробирку налить по 2 мл растворов карбоната натрия и добавить 2Н соляной кислоты. Затем в пробирку добавить известковую воду.

#### Частные реакции фосфат-иона $\text{PO}_4^{3-}$

Нитрат серебра  $\text{AgNO}_3$  с анионами  $\text{PO}_4^{3-}$  даёт жёлтый осадок фосфата серебра  $\text{Ag}_3\text{PO}_4$ , растворимый в азотной кислоте.

В пробирку налить по 2 мл растворов гидрофосфата натрия и добавить нитрат серебра.

#### Частные реакции хромат-иона $\text{CrO}_4^{2-}$

В пробирку налить по 2 мл растворов хромата калия и добавить хлорид бария.  $\text{BaCl}_2$  с  $\text{CrO}_4^{2-}$  образует желтый осадок хромата бария. Осадок растворим в минеральных кислотах, но не растворим в  $\text{CH}_3\text{COOH}$ .

Нитрат серебра  $\text{AgNO}_3$  с  $\text{CrO}_4^{2-}$  образует кирпично-красный осадок хромата серебра. Осадок растворим в  $\text{HNO}_3$  и  $\text{NH}_4\text{OH}$ , но не растворим в  $\text{CH}_3\text{COOH}$ .

#### Анионы второй аналитической группы

Ко второй аналитической группе анионов относятся хлорид-ион  $\text{Cl}^-$ , бромид-ион  $\text{Br}^-$ , иодид-ион  $\text{I}^-$  и сульфид-ион  $\text{S}^{2-}$ , роданид-ион  $\text{SCN}^-$ .

Эти анионы образуют с катионом  $\text{Ag}^+$  соли, нерастворимые в воде и в разбавленной азотной кислоте. Групповым реагентом на анионы второй группы является нитрат серебра  $\text{AgNO}_3$  в присутствии азотной кислоты  $\text{HNO}_3$ . Хлорид бария  $\text{BaCl}_2$  с анионами второй группы осадков не образует. Хлорид бария  $\text{BaCl}_2$  с анионами второй группы осадков не образует.

В пробирки налить по 2 мл растворов хлорида, бромида, сульфида и иодида натрия, в каждую добавить равные объёмы  $\text{AgNO}_3$ .

Нитрат серебра  $\text{AgNO}_3$  образует с анионом  $\text{Cl}^-$  белый творожистый осадок хлорида серебра, нерастворимый в воде и кислотах. Осадок растворяется в аммиаке, при этом образуется комплексная соль серебра  $[\text{Ag}(\text{NH}_3)]_2\text{Cl}$ . При действии азотной кислоты комплексный ион разрушается и хлорид серебра снова выпадает в осадок.

Нитрат серебра  $\text{AgNO}_3$  образует с бромид-ионом  $\text{Br}^-$  желтоватый осадок бромида серебра  $\text{AgBr}$ , нерастворимый в азотной кислоте и плохо растворимый в аммиаке.

Нитрат серебра образует с анионами  $\text{I}^-$  жёлтый осадок иодида серебра  $\text{AgI}$ , нерастворимый в азотной кислоте и растворе аммиака (отличие от  $\text{AgCl}$ ).

Нитрат серебра  $\text{AgNO}_3$  образует с анионом  $\text{S}^{2-}$  чёрный осадок сульфида

серебра  $\text{Ag}_2\text{S}$ , который нерастворим в растворе аммиака, но растворяется при нагревании в разбавленной азотной кислоте.

### 3. Анионы третьей аналитической группы

К третьей группе анионов относятся нитрат-ион  $\text{NO}_3^-$ , нитрит-ион  $\text{NO}_2^-$ , ацетат-ион  $\text{CH}_3\text{COO}^-$ : Группового реагента анионы третьей группы нет.

#### Реакции сульфат-ионов (II)

Сульфат железа (II) с нитрат-ионом  $\text{NO}_3^-$  образует в концентрированном растворе серной кислоты комплексную соль бурого цвета  $[\text{Fe}(\text{NO})]\text{SO}_4$ .

К 2 мл раствора соли  $\text{NaNO}_3$  добавить 2Н раствор серной кислоты ( $\text{pH}=6$ ) и несколько капель четыреххлористого углерода.

#### Реакции ацетат-ионов $\text{CH}_3\text{COO}^-$

Хлорид железа  $\text{FeCl}_3$  при взаимодействии с растворами ацетатов образует ацетат железа красно-бурого цвета, который при разбавлении и нагревании легко подвергается гидролизу с образованием осадка основной соли ацетата железа (III). Открывать ацетат-ионы этой реакцией нельзя в присутствии анионов  $\text{CO}_3^{2-}$ ,  $\text{I}^-$ ,  $\text{SO}_4^{2-}$ ,  $\text{PO}_4^{3-}$ ,  $\text{S}^{2-}$ . Их необходимо осадить хлоридом бария и нитратом серебра. Реакция протекает при  $\text{pH}=5-8$ .

К 2 каплям раствора ацетата натрия добавить раствор хлорида железа (III), нагревая пробирку на водяной бане.

### Контрольные вопросы

1. Дайте определение анионам.
2. Какие реакции называются качественными?
3. Назовите групповой реагент анионов первой аналитической группы.
4. Назовите групповой реагент анионов второй аналитической группы.
5. Назовите групповой реагент анионов третьей аналитической группы.

## Лабораторная работа №9.

### Качественные реакции на отдельные классы органических веществ

Цель: исследовать качественные реакции органических соединений отдельных классов

Реактивы и оборудование: растительное масло, раствор крахмала, раствор глюкозы, раствор гидроксида натрия ( $\text{NaOH}$ ), раствор сульфата меди (II), раствор йода, раствор нитрата серебра, вода, штатив с пробирками, спиртовка, держатель для пробирок.

Ход работы:

#### Опыт 1. Определение непереносимости жиров.

1. В пробирку налейте 2 - 3 мл растительного масла, добавьте 5 - 6 капель раствора йода розового цвета, приготовленного на четыреххлористом углероде.
2. Смесь в пробирке энергично встряхните.

Чем обусловлена непереносимость липидов? Объясните исчезновение розовой окраски йода. Напишите уравнение реакции

#### Опыт 2. Восстановление $\text{Cu}(\text{OH})_2$ глюкозой в щелочной среде.

1. В пробирку поместите 1 мл раствора  $\text{CuSO}_4$  и 2 мл раствора  $\text{NaOH}$ .
2. Полученный осадок энергично встряхните. Внесите в пробирку 1 мл раствора глюкозы.
3. Пробирку слегка нагрейте в пламени спиртовки до изменения цвета, держа ее наклонно

Что вы наблюдаете? Какой цвет образовавшегося осадка? Напишите уравнения реакции. Что вы наблюдаете после нагревания? Напишите уравнения реакций окисления глюкозы  $\text{Cu}(\text{OH})_2$

### **Опыт 3. Восстановление аммиачного раствора $\text{Ag}_2\text{O}$ глюкозой (реакция серебряного зеркала)**

В пробирку поместите 1 мл раствора  $\text{AgNO}_3$  и раствор  $\text{NaOH}$  до образования осадка. К полученному осадку добавляйте по каплям раствор  $\text{NH}_4\text{OH}$  до его растворения. К прозрачному аммиачному раствору  $\text{Ag}_2\text{O}$  добавьте 2 мл 3 %-го раствора глюкозы, нагрейте смесь до кипения на спиртовке.

Что вы наблюдаете? Что образовалось на стенках пробирки? Напишите уравнение реакции серебряного зеркала для глюкозы.

### **Опыт 4. Качественная реакция на крахмал с йодом**

Налейте в пробирку 5 мл 1 %-ного раствора крахмала, внесите 2 - 3 капли разбавленного раствора йода.

Что вы наблюдаете? Почему изменяется цвет раствора? Напишите уравнение реакции.

Обработка результатов:

1. Проанализировать полученные результаты.
2. Сформулируйте вывод о физико-химических свойствах жиров.
3. Сформулируйте вывод о физико-химических свойствах углеводов.
4. Сформулируйте вывод о физико-химических свойствах крахмала.
5. Сформулируйте вывод о качественных реакциях жидких жиров.
6. Сформулируйте вывод о качественной реакции крахмала.

### **Контрольные вопросы**

1. Какие вещества называют жирами?
2. Классификация жиров.
3. Какие вещества называют углеводами?
4. Классификация углеводов.

### **Лабораторная работа №10.**

#### **Качественный анализ органических соединений по функциональным группам**

Цель: исследовать реакции органических соединений отдельных классов по функциональным группам.

Реактивы и оборудование: штатив с пробирками, держатель для пробирок, этиловый спирт, глицерин, раствор перманганата калия, раствор

гидроксиданатрия, разбавленная серная кислота, раствор сульфата меди, вода.

Ход работы:

### **Опыт 1. Окисление этанола раствором перманганата калия.**

В пробирку налейте 1 мл этанола, добавьте 1 мл разбавленного раствора перманганата калия и 1 мл раствора серной кислоты. Смесь веществ перемешайте.

Наблюдайте обесцвечивание раствора перманганата калия и специфичный запах уксусного альдегида (запах антоновских яблок), со временем переходящий в резкий запах уксуса.

Напишите уравнение реакции окисления этанола.

### **Опыт 2. Комплексообразование многоатомных спиртов.**

В пробирку налейте 3 мл раствора NaOH и 1 мл раствора CuSO<sub>4</sub>, полученный осадок разделите на три части. Добавьте к осадку по 1 мл водной пробирки воды, в другую – этанола, в третью – глицерина. Содержимое пробирок энергично встряхните. Результат сравните.

Наблюдайте растворение голубого осадка Cu(OH)<sub>2</sub> и темно-синий цвет раствора в пробирке с глицерином.

Напишите уравнение реакции образования Cu(OH)<sub>2</sub> и уравнение реакции образования комплексной соли глицерата меди.

Реакция с Cu(OH)<sub>2</sub> является качественной на многоатомные спирты.

**Опыт 3. Восстановление формальдегидом оксида серебра.** Реакция серебряного зеркала является качественной на альдегидную группу. Альдегиды, имея подвижный водород при карбонильной группе, проявляют выраженные восстановительные свойства. Они восстанавливают серебро, а сами окисляются до соответствующих кислот. Металлическое серебро выделяется либо в виде осадка черного цвета, либо в виде блестящего зеркального налёта, если стенки пробирки химически чистые. При добавлении щелочи в смесь скорость реакции серебряного зеркала повышается.

В пробирку налейте 1 мл раствора AgNO<sub>3</sub>, добавьте 1 мл раствора NH<sub>4</sub>OH. К полученному осадку добавляйте по каплям раствор NH<sub>4</sub>OH до полного его растворения.

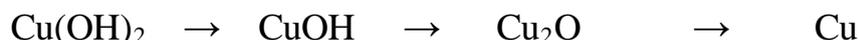
В прозрачный бесцветный аммиачный раствор Ag<sub>2</sub>O внесите 1 мл формальдегида, смесь разделите пополам. В одну пробирку добавьте несколько капель раствора NaOH и наблюдайте эффект реакции. Вторую пробирку нагрейте на спиртовке для восстановления серебра (образуется серебряное зеркало).

Наблюдайте влияние щелочи на скорость реакции серебряного зеркала.

Напишите уравнение реакции окисления формальдегида аммиачным раствором  $\text{Ag}_2\text{O}$  до муравьиной кислоты.

#### **Опыт 4. Восстановление формальдегидом гидроксида меди(II) (реакция Троммера).**

Альдегиды при нагревании в щелочной среде восстанавливают соединения двухвалентной меди в соединения одновалентной меди, и только формальдегид восстанавливает медь до металлической по схеме:



Цвет осадков: голубой, желтый, оранжево-красный, коричневый

Все указанные в схеме соединения меди мало растворимы в растворах щелочей и выделяются в виде осадков. По изменению цвета осадка легко проследить ход реакции. Реакция восстановления двухвалентной меди была предложена Троммером.

Поместите в пробирку 2 мл раствора  $\text{NaOH}$ , добавьте 2 - 3 капли раствора  $\text{CuSO}_4$ . К полученному осадку прибавьте 1 мл формалина, смесь перемешайте. Верхнюю часть раствора нагрейте в пламени спиртовки, а нижняя часть будет служить контролем.

Наблюдайте изменение цвета смеси в пробирке и образование осадка.

Напишите уравнение реакции образования  $\text{Cu}(\text{OH})_2$  и уравнение реакции восстановления  $\text{Cu}(\text{OH})_2$  формальдегидом.

Сделайте вывод.

#### **Контрольные вопросы**

1. Классификация спиртов.
2. С помощью какого реагента можно различить этиловый спирт и глицерин?
3. Какая реакция является качественной для альдегидов?
4. Сложные эфиры – это продукты взаимодействия:  
А. Спирта с альдегидом  
Б. Двух спиртов  
В. Алкенов с водой  
Г. Кислот со спиртами
5. Получить  $\text{C}_2\text{H}_5\text{ONa}$  можно взаимодействием этанола с:  
1.  $\text{Na}$       2.  $\text{NaOH}$       3.  $\text{NaCl}$       4.  $\text{NaN}$
6. Напишите качественную реакцию на сложные спирты.
7. Глицерин относится к классу соединений:  
А. Одноатомные спирты      Б. Простые эфиры  
В. Многоатомные спирты      Г. Альдегиды
8. Перевод  $\text{C}_2\text{H}_4 \rightarrow \text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$  осуществляется реакцией:  
1. Гидратации      2. Гидрирования      3. Дегидратации      4. Горения

#### **Лабораторная работа №11. Основы лабораторной практики**

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Цель: ознакомление с правилами работы в химической лаборатории и техникой безопасности, лабораторным оборудованием и химической посудой.

Реактивы и оборудование: штатив с пробирками, горелка, шпатели, стеклянные палочки, стеклянные трубки, стаканы, плоскодонные, конические и круглодонные колбы, цилиндры, мензурки, пипетки и др.

Ход работы.

### **Техника безопасности и меры предосторожности**

1. Все опыты, связанные с применением или образованием ядовитых или вредных веществ, следует проводить только в вытяжном шкафу при включенной вентиляции.

2. Запрещается проводить опыты со всевозможными взрывчатыми или огнеопасными смесями. Опыты с небольшими количествами (1-2 мл) легко воспламеняющихся веществ необходимо проводить вдали от открытого огня или включенных нагревательных приборов.

3. При нагревании или кипячении в пробирке необходимо пользоваться держателями и следить за тем, чтобы отверстие пробирки не было направлено в сторону самого работающего или соседа. Это особенно важно соблюдать при нагревании концентрированных растворов кислот и щелочей.

4. Не следует наклоняться над сосудом, в котором происходит нагревание или кипячение жидкости, во избежание попадания брызг в лицо или глаза.

5. При необходимости определить запах выделяющихся паров или газов, нельзя вдыхать их непосредственно из рабочего сосуда. Необходимо легкими движениями руки направить пары или газы к себе и осторожно вдохнуть.

6. При разбавлении концентрированных кислот или щелочей следует небольшими порциями вливать кислоту или щелочь в воду, а не наоборот.

7. Зажженную спиртовую горелку категорически запрещается наклонять во избежание «проскока» пламени внутрь горелки.

8. Если была разлита легко воспламеняющаяся жидкость, следует тотчас же погасить все находящиеся поблизости горелки, засыпать разлитую жидкость песком, собрать его и перенести в предназначенную для этого емкость.

### **Общие правила работы в химической лаборатории**

1. До начала занятия необходимо внимательно ознакомиться с системой работы, используя методические указания, учебники и конспект лекций.

2. В химической лаборатории следует работать в халате.

3. В лаборатории категорически запрещается принимать пищу, включать или выключать рубильники, а также трогать приборы, не относящиеся к данной работе.

4. Рабочее место необходимо содержать в чистоте, не загромождая его предметами, не относящимися к данной работе.

5. Реактивы, пролитые или рассыпанные на столе или на полу, следует тотчас же нейтрализовать и убрать.

6. Лишние книги, журналы и тетради не должны находиться на рабочем столе. Методические пособия, рабочие тетради следует оберегать от попадания на них воды, кислот, щелочей и других химических реактивов.

7. Реактивы, предназначенные для общего пользования, нельзя уносить на свое рабочее место.

8. Если реактив взят в избытке или полностью не израсходован, категорически воспрещается выливать его обратно в склянку с реактивом.

9. После окончания работы необходимо убрать рабочее место, отключить электрические приборы, закрыть воду.

10. Категорически запрещается проводить опыты, не относящиеся к данной работе.

### **Оказание первой помощи в лаборатории**

1. При попадании на кожу концентрированных кислот (серной, азотной, уксусной и т.д.) следует немедленно промыть сильной струей воды обожженное место в течение 3 – 5 мин., после чего наложить повязку изваты, смоченной спиртовым раствором танина или 3-% раствором перманганата калия. При сильных ожогах после оказания первой помощи немедленно обратиться к врачу.

2. При ожоге кожи растворами щелочей промывать обожженный участок кожи до тех пор, пока она не перестанет быть скользкой на ощупь, после чего наложить повязку из спиртового раствора танина или 3-% раствора перманганата калия.

3. При попадании брызг кислоты или щелочи в глаза немедленно промыть поврежденный глаз большим количеством воды комнатной температуры, после чего сейчас же обратиться к врачу.

4. При ожогах горячими предметами (стекло, металлы и т.д.) наложить сначала повязку из спиртового раствора танина или раствора перманганата калия, а затем жирную повязку (мазь от ожогов).

5. При ожогах фосфором необходимо наложить на обожженное место повязку, смоченную 2-% раствором сульфата меди.

6. При отравлении хлором, бромом, сероводородом, окисью углерода необходимо вывести пострадавшего на воздух, а затем обратиться к врачу.

## Химическая посуда и лабораторное оборудование. Стеклопосуда общего назначения

Основным требованием, предъявляемым к стеклянной посуде, является ее химическая и термическая устойчивость. Химическая устойчивость – это свойство стекла противостоять разрушающему действию растворов щелочей, кислот и других веществ. Термическая устойчивость – способность посуды выдерживать резкие колебания температуры.

Лучшим стеклом для изготовления лабораторной посуды считается пирекс. Этот тип стекла обладает термической и химической устойчивостью, имеет малый коэффициент термического расширения. Пирексное стекло содержит 80% оксида кремния (IV). Температура размягчения его около  $+620^{\circ}\text{C}$ . Для проведения опытов при высоких температурах используют посуду из кварцевого стекла. Кварцевое стекло содержит 99,95% оксида кремния (IV), температура размягчения его  $+1650^{\circ}\text{C}$ .

Лабораторную посуду изготавливают в основном из стекла типов ТУ (термически устойчивое), ХУ-1 и ХУ-2 (химически устойчивое). Содержание оксида кремния (IV) в обычном лабораторном стекле составляет 70%.

В лабораторной практике наибольшее распространение получили следующие виды стеклянной посуды:

Пробирки простые и калиброванные (с делениями, указывающими объем) (рис. 1) используют для проведения опытов с небольшим количеством реактивов. Объем реактива в пробирке не должен превышать половины ее объема.

Лабораторные стаканы (рис. 2) выпускают различных размеров, с носиком и без носика, простые и калиброванные. Стаканы предназначены для выполнения самых разнообразных процедур.

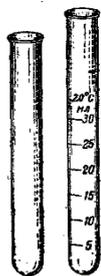


Рис.1

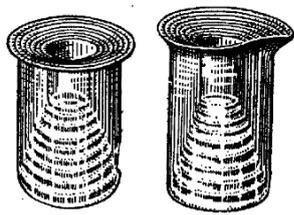


Рис.2

Колбы различного размера и формы (круглые, конические и плоскодонные – рис.3, круглодонные – рис. 4). Например, в лабораторной практике широко применяют конические плоскодонные колбы (колбы Эрленмейера). Колба Вюрца (рис. 5) представляет собой круглодонную колбу с отводной трубкой под углом  $60-80^{\circ}$ . Ее используют для получения газов и для отгонки жидкостей при атмосферном давлении.

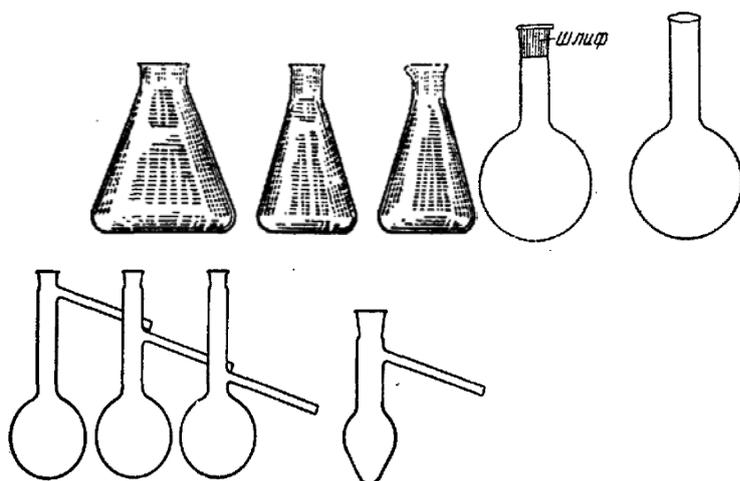


Рис.3

Рис.4

Рис.5

Воронки химические служат для переливания жидкостей и фильтрования; капельные воронки (рис. 6) используют для введения в реакционную среду жидких реактивов небольшими порциями. Воронки делительные (рис. 7) применяют для разделения несмешивающихся жидкостей.

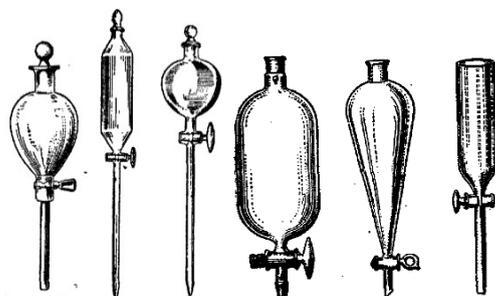


Рис.6

Рис.7

Капельницы используют для введения реактивов малыми порциями, по каплям.

Бюксы предназначены для взвешивания и хранения жидких и твердых веществ.

Часовые стекла используют для проведения реакций в малых объемах (капельные реакции) и для взвешивания твердых веществ.

Холодильники применяются для охлаждения и конденсации паров, образующихся при нагревании различных веществ. При перегонке применяют прямые холодильники (Либиха) (рис. 8), а при кипячении растворов и жидкостей, экстракции и других подобных процессах используют обратные холодильники (рис. 9).

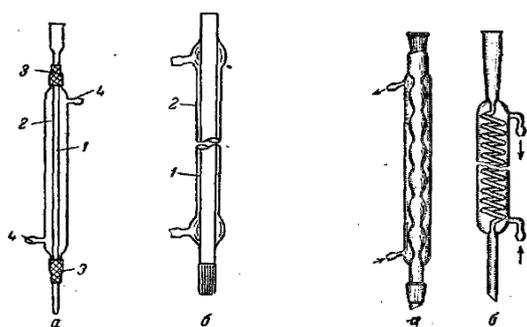


Рис. 8. А – с резиновыми муфтами; б – со шлифом; 1 – форштос; 2 – рубашка; 3 – соединительные резиновые трубки (муфты); 4 – отростки.

Рис.9.а–шариковый(Аллина),б–змеевиковый.

Кристаллизаторы (рис. 10) применяют для получения кристаллов веществ из насыщенных растворов или для охлаждения химических стаканов или колб с реагирующими веществами.

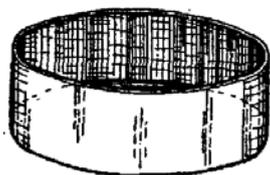


Рис.10



Рис.11

Аллонжи (рис. 11) играют роль соединительных элементов в установках по перегонке веществ.

Эксикаторы применяют для медленного высушивания и хранения веществ, легко поглощающих влагу из воздуха. Нижнюю часть эксикатора заполняют водопоглощающими веществами (прокаленный хлорид кальция, концентрированная серная кислота, оксид фосфора (V) и др.). Над поглотителем на фарфоровом вкладыше помещают бюксы или тигли с веществами, подлежащими осушке.

### Фарфоровая посуда

Фарфоровая посуда по сравнению со стеклянной обладает большей химической устойчивостью к кислотам и щелочам, большей термостойкостью. Фарфоровые изделия можно нагревать до температуры около 1200<sup>0</sup>С. Недостатком ее является непрозрачность и сравнительно большая масса. Фарфоровая посуда также разнообразна по форме и назначению.

Стаканы (рис. 14) бывают различной емкости, с ручкой и без ручки, с носиком и без носика.

Фарфоровые кружки так же бывают различной емкости (обычно от 250 мл до 2-х литров.)

Выпарительные чашки (рис. 15) используют для выпаривания и нагревания жидкостей.

Тигли (рис.16) сосуды, применяемые для прокаливания различных твердых веществ (осадков, минералов и т.п.), а также для сплавления и сжигания. При прокаливании веществ на пламени газовой горелки тигли закрепляют в проволочных треугольниках с фарфоровыми трубками (рис.17).

Фарфоровые ступки с пестиком (рис. 18) применяют для измельчения твердых веществ. Вещество насыпают в ступку в количестве не более 1/3 ее объема (иначе оно будет высыпаться из ступки при измельчении). При растворении твердого вещества в ступке (с одновременным растиранием) вначале насыпают твердое вещество, а затем к нему постепенно небольшими порциями при круговом движении пестика добавляют жидкость.

Фарфоровые ложки-шпатели (рис. 19) применяют для отбора веществ, для снятия осадков с фильтров и при многих других работах.

Воронки Бюхнера и фарфоровые сетки (рис. 20) применяют для фильтрации жидкостей при пониженном давлении (под вакуумом).

### Мерная посуда

Для измерения объемов жидкостей используют разнообразную мерную посуду: мерные колбы, мерные цилиндры, мензурки, пипетки и др.

Мерные колбы (рис. 21) служат для приготовления растворов точной концентрации и представляют собой круглые плоскодонные колбы с длинным и узким горлом, на котором нанесена тонкая черта. Эта отметка показывает границу, до которой следует наливать жидкость, чтобы ее объем соответствовал указанному на колбе значению. Цифры на колбе показывают объем жидкости (мл), на который она рассчитана. Мерные колбы обычно имеют притертые пробки. Применяют колбы на 50, 100, 250, 500 и 1000 мл.

Мерные колбы меньшего объема, используемые для определения плотности жидкостей, называются пикнометрами.

Мерные цилиндры (рис. 22) представляют собой стеклянные сосуды, которые для большей устойчивости имеют широкое основание (дно) или специальную подставку. Снаружи на стенках цилиндров нанесены деления, указывающие объем (в мл). Мерные цилиндры бывают различной емкости: от 5 мл до 2 л. Их назначение – измерять (с определенной погрешностью) различные объемы жидкости.

Мензурки (рис. 23) - это сосуды конической формы с делениями на стенке.

Пипетки (рис. 24) служат для отбора точно определенных относительно небольших объемов жидкостей. Они представляют собой стеклянные трубки небольшого диаметра с делениями. Некоторые пипетки имеют расширение посередине (пипетки Мора). Нижний конец пипетки слегка оттянут и имеет

внутренний диаметр до 1 мм. На верхнем конце пипетки имеется метка, до которой набирают жидкость. Некоторые пипетки снабжены двумя метками. Обычно пипетки имеют емкость от 1 до 100 мл.

Бюретки (рис. 25) служат для отмеривания точных объемов жидкостей, преимущественно при химико-аналитических работах (титрование). Они могут иметь различную конструкцию и иметь разный объем.

### **Пластмассовая посуда**

В лабораторной практике используют посуду, изготовленную из полимерных материалов (полиэтилен, полипропилен, фторопласт и др.) При высокой химической устойчивости такая посуда обладает низкой термостойкостью, и поэтому ее обычно используют в работах, не требующих нагревания. Из полиэтилена изготавливают воронки для жидких и сыпучих веществ, промывалки, капельницы, флаконы и банки для транспортировки и хранения химических реактивов, пробирки для центрифугирования, пипет-дозаторы и наконечники к ним и др.

### **Металлическое оборудование**

В химических лабораториях широко применяют разнообразное металлическое оборудование, преимущественно стальное.

Штативы (рис. 26) с набором муфт, лапок и колец используют для закрепления на них во время работы различных приборов, стеклянной посуды (холодильников, колб, делительных воронок и пр.). Кольца, закрепленные на штативе, используют также при нагревании химической посуды на металлических асбестированных сетках (рис. 27) газовыми горелками.

Треноги (рис. 28) применяют в качестве подставок для различных приборов, колб и пр. Они особенно удобны при нагревании крупных по размеру колб и громоздких приборов.

Держатели для пробирок (рис. 29) – приспособления, которые используются при непродолжительном нагревании пробирок.

Пинцеты (рис. 30) – приспособления для захватывания мелких предметов, а также веществ, которые нельзя брать руками, например, металлический натрий.

Тигельные щипцы (рис. 30) применяют для захватывания горячих тиглей при извлечении их из муфельной печи, снятия раскаленных тиглей с фарфоровых треугольников и при всех работах, когда приходится иметь дело с раскаленными предметами.

Зажимы (рис. 31) – приспособления, используемые для зажимания резиновых трубок. Обычно применяют пружинные зажимы (зажимы Мора) и

винтовые (зажимы Гофмана). Последние позволяют легко регулировать скорость вытекания жидкости или интенсивность прохождения газов.

### **Лабораторные нагревательные приборы**

В лаборатории применяют различные нагревательные приборы: газовые горелки, электрические плитки, бани, сушильные шкафы, муфельные печи и т. п.

Газовые горелки. Наиболее часто применяют газовые горелки Бунзена и Теклю (рис.32). В газовых горелках предусмотрено регулирование поступления воздуха с помощью вращения диска (горелка Теклю) или поворотом хомутика (горелка Бунзена).

Бани (рис.33). Для продолжительного нагревания в пределах температуры 100 - 300 °С применяют бани: водяную, песчаную и др. Они представляют собой, как правило, металлические чаши, заполненные водой (водяная баня) или сухим, чистым песком, прокаленным для удаления из него органических примесей (песчаная баня).

Электрические плитки. В тех случаях, когда требуется нагревание, а пользоваться горелками нельзя (например, при перегонке воспламеняющихся легколетучих жидкостей) применяют электрические плитки.

Для нагревания круглодонной стеклянной посуды применяют колбонагреватели (рис.34).

Печи. Для получения температуры 600 - 1400°С применяются электрические муфельные печи (рис.35). С помощью особого регулировочного устройства печь может нагреваться до определенной, заранее заданной температуры.

Сушильные шкафы (рис.36) имеют электрический обогрев и терморегулятор, позволяющий поддерживать постоянную температуру. Для наблюдения за температурой шкаф снабжен термометром. Высушиваемое вещество помещается в сушильный шкаф, отрегулированный на требуемую температуру, и выдерживается в нем при заданной температуре определенное время.

## Фарфоровая посуда



Рис. 14  
Стаканы



Рис. 15.  
Выпарительные чашки



Рис. 16.  
Тигель



Рис. 17.  
Треугольник



Рис. 18.  
Ступка с пестиком



Рис. 19.  
Ложка-шпатель

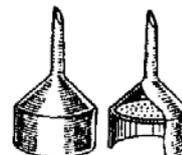


Рис. 20.  
Воронки Бюхнера

## Мерная посуда



Рис. 21.  
Мерные колбы

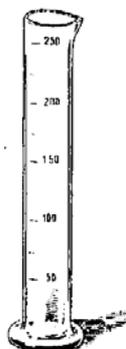


Рис. 22.  
Мерный цилиндр

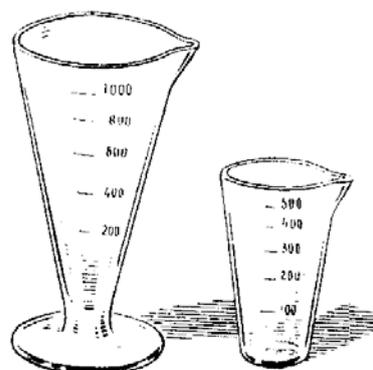


Рис. 23.  
Мензурки

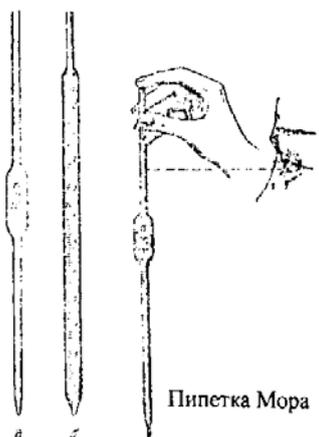


Рис. 24.  
Пипетки

Пипетка Мора



Рис. 25.  
Бюретки

## Металлическое оборудование

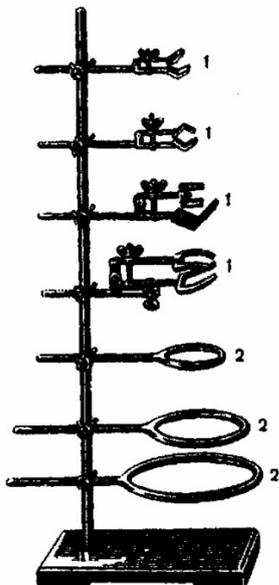


Рис. 26. Штатив с набором муфт, лапок и колец

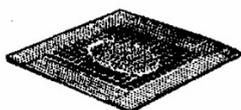


Рис. 27. Асбестовая сетка

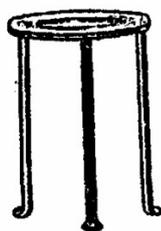


Рис. 28. Тренога



Рис. 29.  
Держатель для пробирок

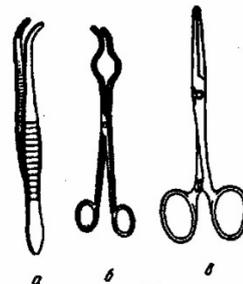


Рис. 30.  
Пинцет, тигельные и хирургические щипцы

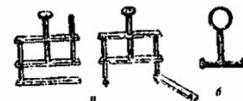


Рис. 31.  
Зажимы Мора и Гофмана

## Лабораторные нагревательные приборы

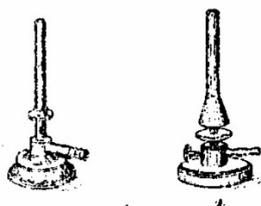


Рис. 32.  
Газовые горелки Теклю и Бунзена



Рис. 33. Бани водяные и песчаная



Рис. 34.  
Колбонагреватель

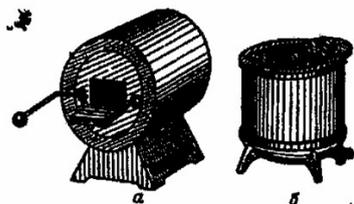


Рис. 35. Муфельные и тигельные печи

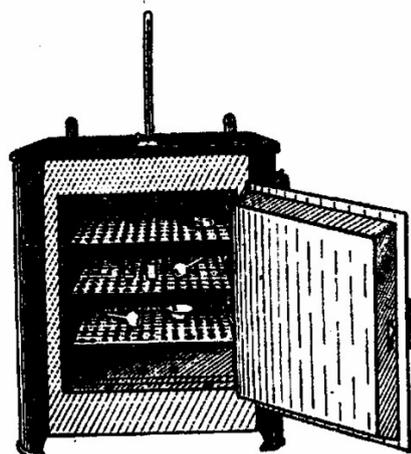


Рис. 36. Сушильный шкаф

## Лабораторная работа №12. Определение жесткости воды способом ее устранения

Цель: исследовать химический состав проб воды

Реактивы и оборудование: бюретка на 25 мл, штатив для бюреток, конические колбы на 100 мл, пипетка на 50 мл, пипетка на 10 мл, пробы воды, трилон Б 0,05Н, раствор метилоранжа, хромоген чёрный, аммонийный буфер, раствор соляной кислоты 0,1Н

Ход работы:

### Опыт 1. Определение общей жёсткости воды комплексометрическим методом

1. В три конические колбы отобрать пипеткой по 50 мл исследуемой воды (аликвотный объём  $V_a$ ).
2. Прибавить в каждую колбу по 10 мл аммонийного буферного раствора и – на кончике шпателя – понескольку кристалликов хромогена чёрного; смесь в колбах перемешать вращательными движениями. Раствор должен приобрести цвет красного вина.
3. Заполнить бюретку титрантом – 0,05 н. раствором трилона Б – и последовательно оттитровать каждую пробу в колбе до перехода винно-красной окраски в синюю.
4. Объём титранта каждый раз перед титрованием доводить до нулевой отметки, а после – учитывать расход титранта до 0,1 мл ( $V_1, V_2, V_3$ ).
5. Занести результаты титрования в таблицу, таким же образом титруют еще две пробы воды.

Вычислите среднее значение объёма титранта ( $V_T$ ), израсходованного на титрование аликвотного объёма воды;

Вычислите общую жёсткости воды, исходя из закона эквивалентов и принимая, что жёсткость представляет собой нормальную концентрацию  $Ca^{2+}$  и  $Mg^{2+}$  в воде:

$$Ж = NT V T V_a / 1000$$

1000 – множитель для перевода единиц нормальности раствора *моль-экв/л* в единицы жёсткости *ммоль-экв/л*

### Опыт 2. Определение карбонатной жёсткости воды кислотно-основным титрованием

1. В три конических колбы отобрать по 50 мл исследуемой воды.
2. Прибавить в каждую по 2-3 капли раствора метилоранжа и содержимое перемешать вращательными движениями.
3. Оттитровать каждую аликвоту титрованным 0,1 н раствором соляной кислоты до перехода желтой окраски индикатора в оранжевую.
4. Результаты внести в таблицу проб воды.

Вычислите среднее значение объёма титранта ( $V_T$ ), израсходованного на титрование аликвотного объёма воды;

Вычислите карбонатную жёсткость воды по формуле:

$$Ж = NTVTVa/1000$$

1000 – множитель для перевода единиц нормальности раствора моль-экв/л в единицы жёсткости ммоль-экв/л

Обработка результатов:

1. Проанализировать полученные результаты
2. Сформулировать выводы о жесткости анализируемых образцов.
3. Сформулировать выводы, для каких целей можно применять исследуемые образцы?

### Контрольные вопросы

1. Сформулируйте определение жесткости воды.
2. Какая вода считается жесткой?
3. Объясните, каким методом вы определяли жесткость воды.
4. На чём основана комплексонометрия как метод титриметрического анализа?
5. За счёт чего меняется окраска реакционной смеси при комплексонометрическом титровании (с красной на синюю)?

### Лабораторная работа №13.

#### Обнаружение нитратов в продуктах питания

Цель: провести анализ содержания нитратов в образцах продукции  
Реактивы и оборудование: ИонмеррХ-500.1 МИСиС ионоселективным нитратным электродом «Элит – 021» и электродом сравнения хлорсеребряным, весы лабораторные 2-ого класса точности, ножницы или тёрка, цилиндр объёмом 50 см<sup>3</sup>, химические стаканы, квасцы алюмокалиевые  $KAl(SO_4)_2 \cdot 12H_2O$  ч.д.а.: 10,00 г квасцов растворяют в мерной колбе объёмом 1 дм<sup>3</sup>

Ход работы:

#### Подготовка проб к анализу

Пробу испытуемого растительного материала измельчают ножницами до размера частиц не более 1 см. Плоды и корнеплоды отмывают от земли, обсушивают фильтровальной бумагой и измельчают на терке, ягоды раздавливают в ступке. Полученную массу тщательно перемешивают.

#### Ход определения

1. Взвешивают 10,0 г измельченной растительной массы, помещают в стакан гомогенизатора.
2. Приливают 50 см<sup>3</sup> раствора алюмокалиевых квасцов и гомогенизируют в течение 1 минуты при частоте вращения 6000 мин<sup>-1</sup> (или взбалтывают 30 мин).

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. В полученной таким образом суспензии измеряют концентрацию нитрат-иона. Измерения повторяют три раза и берут среднеарифметическое значение трех измерений.

4. Перед измерением ионоселективный электрод тщательно ополаскивают дистиллированной водой и выдерживают его в дистиллированной воде 10 минут. Далее электрод промокают фильтровальной бумагой и погружают в экстракт испытуемой пробы. Показания прибора считывают не ранее, чем через 1 минуту после прекращения заметного дрейфа показаний прибора. При переходе от одной пробы к другой электроды ополаскивают дистиллированной водой и промокают фильтровальной бумагой. Температура анализируемых проб и растворов должна быть одинакова.

Измерение повторяют три раза и берут среднеарифметическое значение трех измерений.

$$pNO_3 =$$

Содержание нитратов рассчитывают следующим образом.

1. Пусть  $pNO_3 = 2$ , следовательно,  $[NO_3^-] = 10^{-2}$  моль/дм<sup>3</sup>.
2. Так как объём пробы  $V = 50 \text{ см}^3 = 0,05 \text{ дм}^3$ , то количество вещества нитрат-иона будет равно  $\nu(NO_3^-) = [NO_3^-] \cdot V = 10^{-2} \cdot 0,05 = 5 \cdot 10^{-4}$  моль

3. Масс нитрат-ионов равно  $m = \nu \cdot M = 5 \cdot 10^{-4} \cdot 62 = 3,1 \cdot 10^{-2} \text{ г} = 31 \text{ мг}$   
 $M(NO_3) = 62 \text{ г/моль}$

4. Полученная масса нитрат-ионов содержится в 10,0 г анализируемого образца, для пересчета на один килограмм составим пропорцию:

$31 \text{ мг } NO_3^- \text{ содержится в } 10,0 \text{ г анализируемого образца}$

$X \text{ мг } NO_3^- \text{ содержится в } 1000 \text{ г анализируемого образца}$

Массовую долю нитратов можно также найти по величине  $pNO_3$  с помощью данных, приведенных в ниже представленной таблице 2.

Сравнить полученные результаты с допустимым уровнем нитратов в овощной продукции (таблица 1) и сделать вывод о пригодности анализируемых овощей к употреблению человеком.

**Таблица 1**

**Допустимый уровень содержания нитрат-ионов в плодоовощной продукции (СанПиН 2.3.2.1078-01)**

Плодоовощная продукция	Содержание $NO_3^-$ в мг/кг, не более
Картофель	250
Капуста белокочанная ранняя	900
Капуста белокочанная поздняя	500
Морковь ранняя	400
Морковь поздняя	250
Томаты	150 300 (защищённый грунт)

Огурцы	150 400(защищённый грунт)
Свекла столовая	1400
Лук репчатый	80
Лук-перо	600 800(защищённый грунт)
Листовые овощи (салаты, шпинат, щавель, петрушка, сельдерей, укроп, кинза и т.д.)	2000
Перец сладкий	200 400(защищённый грунт)
Кабачки	400
Арбузы	60
Дыни	90

**Таблица 2**

**Пересчет  $\text{NO}_3$  в массовую долю нитратов**

p $\text{NO}_3$	Соты долив $\text{NO}_3$									
	0,00	0,01	0,02	0,03	0,04	0,05	0,06	0,07	0,08	0,09
	Массовая доля нитрата, мг/кг									
1,5	7762	7586	7414	7244	7079	6918	6761	6607	6457	6310
1,6	6166	6026	5888	5754	5623	5495	5370	5248	5129	5012
1,7	4898	4786	4677	4551	4467	4365	4266	4169	4074	3981
1,8	3890	3802	3715	3631	3548	3467	3388	3311	3236	3162
1,9	3090	3020	2951	2884	2818	2754	2692	2630	2570	2512
2,0	2480	2399	2344	2291	2239	2188	2138	2089	2042	1995
2,1	1950	1905	1862	1820	1778	1738	1698	1660	1622	1585
2,2	1549	1514	1479	1445	1413	1380	1349	1318	1288	1259
2,3	1230	1202	1175	1148	1122	1096	1072	1047	1023	1000
2,4	977	955	933	912	891	871	851	832	813	794
2,5	776	759	714	724	708	692	676	661	647	631
2,6	617	603	589	575	562	550	537	525	513	501
2,7	490	479	468	457	447	437	427	417	407	398
2,8	389	380	372	363	355	347	339	331	324	316
2,9	309	302	295	288	282	275	269	263	257	251
3,0	246	240	234	229	224	219	214	209	204	100
3,1	195	191	186	182	178	174	170	166	162	159
3,2	155	151	148	145	141	138	135	132	129	126
3,3	123	120	118	115	112	110	107	105	102	100
3,4	97,7	95,5	93,3	91,2	90,1	87,1	85,1	83,2	81,3	79,4
3,5	77,6	75,9	74,15	72,4	70,8	69,2	67,6	66,1	64,6	63,1
3,6	61,7	60,3	58,9	57,5	56,2	54,9	53,7	52,5	51,3	50,1
3,7	49,0	47,9	46,8	45,7	55,7	43,6	42,7	41,7	40,7	39,8

3,8	38,9	38,0	37,1	36,3	35,5	34,7	33,9	33,1	32,4	31,6
3,9	30,9	30,2	29,5	28,8	28,2	27,5	26,9	26,3	25,7	25,1
4,0	24,5	24,0	23,4	22,9	22,4	21,9	21,4	20,9	20,4	19,9

### Лабораторная работа №14.

#### Определение рН водной вытяжки почвы, ее кислотности и щелочности

Цель: определение кислотности почвы.

Реактивы и оборудование: рН-тестер, магнитная мешалка, коническая колба на 100 мл, цилиндр на 200 мл.

Ход работы:

Пробы почвы доводят до воздушно-сухого состояния, измельчают, пропускают через сито с отверстиями диаметром 1-2 мм и хранят в коробках или пакетах. Пробу на анализ из коробки отбирают шпателем, предварительно перемешав почву на всю глубину коробки. Из пакетов или коробок почву высыпают на ровную поверхность, тщательно перемешивают и распределяют слоем толщиной не более 1 см. Пробу на анализ отбирают не менее чем из пяти мест. Опыт проводят в трех повторностях.

Взвесить 20 г почвы с точностью 0,1 г и перенести количественно в коническую колбу. Отмерить цилиндром 100 мл дистиллированной воды и перелить в колбу. Почву перемешать в течение 3 минут на магнитной мешалке.

Отмерить 20 мл вытяжки с помощью цилиндра и перенести в стакан вместимостью 50 мл. Измерить рН раствора с помощью рН-тестера.

Показания прибора считывают после прекращения дрейфа измерительного прибора.

Записать показания прибора и определить среднее значение. На основании данных, сделать вывод о кислотности почвы.

Реакция почвенной среды	рН <sub>H2O</sub>	рН <sub>KCl</sub>
Очень сильно кислая	<3,0	<4,0
Сильно кислая	3,0–4,0	4,1–4,5
Средне кислая	4,0–5,0	4,6–5,0
Слабо кислая	5,0–7,0	5,1–6,0
Нейтральная	7,0	>6,0
Слабо щелочная	7,0–8,0	-
Средне щелочная	8,0–9,0	-
Сильно щелочная	9,0–11,0	-
Очень сильно щелочная	>11,0	-

## Лабораторная работа №15

### Исследование предложенного объекта на кислотность, щелочность, химический состав (загрязнители, макро- и микроэлементы).

Цель: познакомиться с свойствами белков.

#### *Цветные реакции на белки*

Присутствие белков в биологических объектах или растворах можно определить с помощью цветных реакций, протекание которых обусловлено наличием в белке специфических групп и пептидных связей.

Реактивы и оборудование: водный раствор яичного белка (белок одного куриного яйца отделяют от желтка, растворяют в 15–20-кратном объеме дистиллированной воды, затем раствор фильтруют через марлю, сложенную в 3–4 слоя, и хранят в холодильнике; 10%-

й раствор гидроксида натрия; 30

%-й раствор гидроксида натрия; 1 %-ный раствор сульфата меди; 1 %-й раствор ацетата свинца; концентрированная азотная кислота; 0,5 %-й раствор нингидрина, пробирки, водяная баня или спиртовка.

#### **Опыт 1. Биуретовая реакция.**

В щелочной среде белки, а также продукты их гидролиза – пептиды дают фиолетовое или красно-фиолетовое окрашивание с солями меди. Реакция обязана наличию пептидных связей в белках.

Интенсивность окраски зависит от длины полипептида.

1. В пробирку налейте 5 капель раствора яичного белка, затем 10 капель 10 %-го раствора щелочи.
2. Добавьте 1–2 капли раствора сульфата меди, смесь перемешайте. Появляется красно-фиолетовое окрашивание.

#### **Опыт 2. Ксантопротеиновая реакция.**

Реакция характерна для некоторых ароматических аминокислот (фенилаланина, тирозина, триптофана), а также для пептидов, их содержащих. При действии азотной кислоты образуется нитросоединение желтого цвета. Далее нитропроизводные могут реагировать со щелочью с образованием натриевой соли, имеющей желто-оранжевое окрашивание.

*Данную работу необходимо выполнять в вытяжном шкафу, соблюдая особую осторожность!*

1. В пробирку налейте 5 капель раствора яичного белка и **ОСТОРОЖНО** по стенке прибавьте 3–4 капли концентрированной азотной кислоты.
2. Смесь осторожно нагрейте. Выпадает осадок, который окрашивается в желтый цвет.
3. После охлаждения в пробирку **ОСТОРОЖНО** по стенке прилейте 10 капель 30 %-го раствора NaOH, желтая окраска переходит в оранжевую.

#### **Опыт 3. Реакция на серу-содержащие аминокислоты (реакция Фоля).**

В остатках серу-содержащих аминокислот цистеина и цистина сера при щелочном гидролизе отщепляется, образуя сульфиды. Сульфиды,

взаимодействуя с ацетатом свинца, образуют осадок сульфида свинца черного или буро-черного цвета.

1. В пробирке смешайте 5 капель раствора яичного белка, 5 капель 30 %-го раствора щелочи и 2 капли раствора ацетата свинца.
2. Смесь осторожно нагрейте на спиртовке до кипения и кипятите. Через некоторое время появляется буровато-черное или черное окрашивание.

#### **Опыт 4. Нингидриновая реакция.**

Реакция характерна для аминогрупп в  $\alpha$ -положении обусловлена наличием  $\alpha$ -аминокислот в молекуле белка. При нагревании белок в водном растворе нингидрина аминокислоты окисляются и распадаются, образуя двуокись углерода, аммиак и соответствующий альдегид. Восстановленный нингидрин конденсируется с аммиаком и окисленной молекулой нингидрина, образуя соединение фиолетово-синего цвета.

В пробирку вносят 5 капель 1 %-го раствора яичного белка, добавляют по 3 капли 0,5 %-го раствора нингидрина и нагревают до кипения. Через 2–3 минуты появляется розовое, красное, а затем сине-фиолетовое окрашивание. Уравнения реакций в этой работе очень сложные. Их можно не приводить.

#### **Контрольные вопросы:**

1. Биологические функции белков.
2. Форма и структура белка. Понятие денатурации и ренатурации белка.
3. Физические и химические свойства белков. Химическая сущность цветных реакций на белок

#### **Материалы оценочных средств для рубежного контроля**

Название темы	Химические реакции
Результат обучения	Составлять уравнения и схемы химических реакций
Общие компетенции	ОК1

#### **Вариант 1**

1. Укажите формулы двух амфотерных гидроксидов:

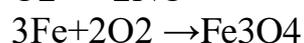
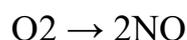
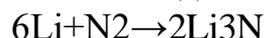


2. Укажите формулы двух кислотных оксидов:

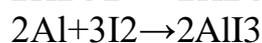
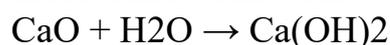
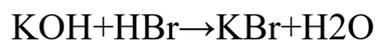


MgO

3. Укажите две гетерогенные реакции:



4. Укажите две реакции, которые являются окислительно-восстановительными:



5. Укажите названия двух сильных электролитов:

бромид натрия

плавиковая кислота

азотистая кислота

гидроксид цинка

сульфат магния

6. Укажите формулы двух электролитов:

SO<sub>2</sub>

Cu(OH)<sub>2</sub>

Li<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

C<sub>6</sub>H<sub>12</sub>O<sub>6</sub>

NaH

7. Укажите, при диссоциации 1 моль, каких двух электролитов образуется одинаковое количество катионов и анионов:

K<sub>3</sub>PO<sub>4</sub>

Ba(OH)<sub>2</sub>

LiBr

KNO<sub>3</sub>

Fe<sub>2</sub>(SO<sub>4</sub>)<sub>3</sub>

8. Скажите, из перечисленных веществ будет взаимодействовать нитрат меди (II):

Fe<sub>2</sub>O<sub>3</sub>

HNO<sub>3</sub>

Ba(OH)<sub>2</sub>

HCl

K<sub>2</sub>S

9. Скажите, из перечисленных веществ будет взаимодействовать оксид лития.

CaO

H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

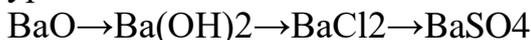
ZnBr<sub>2</sub>

КОН

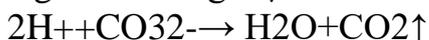
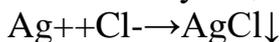
H<sub>2</sub>O

10. Скорость химической реакции равна 0,05 моль/л\*с. Определите за какое время произошла реакция, если концентрация реагирующего вещества А изменилась на 0,6 моль.

11. Осуществите превращения, составьте молекулярные уравнения, для третьего превращения составьте полное и сокращенное ионное уравнение:



12. Приведите примеры молекулярных и полных ионных уравнений, соответствующие данным сокращенным ионным уравнениям:



Вариант 2

1. Укажите формулы двух гидроксидов:

HNO<sub>3</sub>

Li<sub>3</sub>PO<sub>4</sub>

Fe<sub>2</sub>O<sub>3</sub>

Be(OH)<sub>2</sub>

K<sub>2</sub>O

2. Укажите формулы двух основных оксидов:

CO<sub>2</sub>

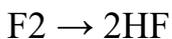
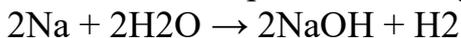
NO

MgO

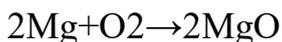
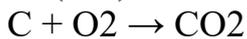
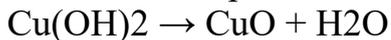
Al<sub>2</sub>O<sub>3</sub>

Na<sub>2</sub>O

3. Укажите из перечисленных уравнений две реакции замещения:



4. Укажите две реакции, которые являются экзотермическими:



5. Укажите из перечисленных вещества формулы двух слабых электролитов:

серная кислота

нитрат серебра

фосфорная кислота

сероводородная кислота

сульфат железа (III)

6. Укажите из перечисленных вещества формулы двух неэлектролитов:

$\text{FeCl}_2$

$\text{P}_2\text{O}_5$

$\text{Al}_4\text{C}_3$

$\text{Ca}(\text{OH})_2$

$\text{MgCO}_3$

7. Укажите, при диссоциации 1 моль, каких двух электролитов

образуется 2 моль катионов:

$\text{ZnCl}_2$

$\text{AgNO}_3$

$\text{Cr}_2(\text{SO}_4)_3$

$\text{KClO}_3$

$\text{Na}_2\text{MnO}_4$

8. Скажите, из перечисленных веществ будет взаимодействовать

сульфат железа (II):

$\text{BaCl}_2$

$\text{HNO}_3$

$\text{P}_2\text{O}_5$

$\text{KOH}$

$\text{ZnO}$

9. Скажите, из перечисленных веществ будет взаимодействовать

оксид углерода (IV).

$\text{BaO}$

$\text{HClO}_3$

$\text{Na}_3\text{PO}_4$

$\text{AgCl}$

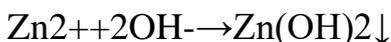
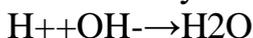
$\text{NaOH}$

10. Скорость химической реакции равна  $0,3 \text{ моль/л} \cdot \text{с}$ . Определите, как изменилась концентрация реагирующего вещества Б, если реакция произошла за 8 с.

11. Осуществите превращения, составьте молекулярные уравнения, для третьего превращения составьте полное и сокращенное ионное уравнение:



12. Приведите примеры молекулярных и полных ионных уравнений, соответствующие данным сокращенным ионным уравнениям:



Название темы	Строение и свойства неорганических веществ
Результат обучения	Исследовать строение и свойства неорганических веществ
Общие компетенции	ОК1, ОК2

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

## Вариант №106

1. Укажите ряд, содержащий только кислотные оксиды: А  
–  $\text{Na}_2\text{O}$ ,  $\text{CaO}$ ,  $\text{PbO}_2$ ,  $\text{SiO}_2$ ;  
Б –  $\text{P}_2\text{O}_3$ ,  $\text{ZnO}$ ,  $\text{BeO}$ ,  $\text{Cr}_2\text{O}_3$ ; В  
–  $\text{SO}_3$ ,  $\text{P}_2\text{O}_5$ ,  $\text{N}_2\text{O}_3$ ,  $\text{CO}_2$ ; Г  
–  $\text{K}_2\text{O}$ ,  $\text{CuO}$ ,  $\text{CO}$ ,  $\text{FeO}$ .
2. Какой ряд содержит лишь амфотерные гидроксиды: А  
–  $\text{Sn}(\text{OH})_2$ ,  $\text{Ba}(\text{OH})_2$ ,  $\text{Fe}(\text{OH})_3$ ,  $\text{NaOH}$ ;  
Б –  $\text{KOH}$ ,  $\text{Ca}(\text{OH})_2$ ,  $\text{Cu}(\text{OH})_2$ ,  $\text{RbOH}$ ;  
В –  $\text{Mg}(\text{OH})_2$ ,  $\text{Mn}(\text{OH})_2$ ,  $\text{LiOH}$ ,  $\text{NH}_4\text{OH}$ ;  
Г –  $\text{Al}(\text{OH})_3$ ,  $\text{Zn}(\text{OH})_2$ ,  $\text{Cr}(\text{OH})_3$ ,  $\text{Pb}(\text{OH})_2$ .
3. Укажите правильное название соли  $\text{FeOH}(\text{NO}_3)_2$ : А  
– гидроксонитрат железа (II);  
Б – гидроксонитрат железа (III);  
В – дигидроксонитрат железа (III);  
Г – дигидроксонитрит железа (III).
4. Приведите правильное название вещества  $\text{H}_2\text{SO}_3$ : А  
– сернистая кислота;  
Б – серная кислота;  
В – сероводородная кислота; Г  
– оксид серы (IV).
5. Укажите молекулярную формулу гидроортофосфата магния:  
А –  $\text{MgHPO}_3$ ; Б –  $\text{Mg}_3(\text{PO}_4)_2$ ; В –  $\text{MgHPO}_4$ ; Г –  $\text{Mg}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2$ .
6. Какой объем при нормальных условиях (н.у.) займет 1 г кислорода?
7. Укажите электронную и графическую формулу атома стронция.
8. Масса навески натрия хлорида, необходимая для приготовления 350 мл 3,5 %-ного раствора плотностью 1,058 г/мл равна?
9. Молярная концентрация раствора, содержащего 23 г глицерина  $(\text{CH}_2\text{OH})_2\text{CHOH}$  в 500 мл водного раствора равна?
10. Закончите уравнения химических реакций, запишите их в молекулярном, полном и сокращенном ионном виде, назовите исходные вещества и продукты реакции:  
 $\text{NH}_4\text{OH} + \text{Pb}(\text{NO}_3)_2 \leftrightarrow \dots + \text{BaCl}_2 \leftrightarrow \dots + \text{KCl}$

## Вариант №2

1. Какой ряд содержит лишь основные оксиды: А  
–  $\text{Mn}_2\text{O}_7$ ,  $\text{CrO}_3$ ,  $\text{SO}_2$ ,  $\text{N}_2\text{O}_5$ ;  
Б –  $\text{Na}_2\text{O}$ ,  $\text{CuO}$ ,  $\text{CrO}$ ,  $\text{FeO}$ ;  
В –  $\text{SO}_3$ ,  $\text{P}_2\text{O}_5$ ,  $\text{K}_2\text{O}$ ,  $\text{Cu}_2\text{O}$ ; Г  
–  $\text{ZnO}$ ,  $\text{SnO}$ ,  $\text{SiO}_2$ ,  $\text{NO}$ .
2. Укажите ряд, содержащий только одноосновные кислоты: А  
–  $\text{HF}$ ,  $\text{HBr}$ ,  $\text{HNO}_3$ ,  $\text{H}_3\text{PO}_4$ ;  
Б –  $\text{HI}$ ,  $\text{HNO}_2$ ,  $\text{HClO}_4$ ,  
 $\text{CH}_3\text{COOH}$ ; В –  
 $\text{H}_2\text{CO}_3$ ,  $\text{H}_3\text{PO}_3$ ,  $\text{H}_2\text{SO}_4$ ,  $\text{H}_2\text{Cr}_2\text{O}_7$ ; Г –  
 $\text{HPO}_3$ ,  $\text{H}_2\text{S}$ ,  $\text{HClO}$ ,  $\text{H}_2\text{SiO}_3$ .
3. Укажите правильное название соли  $\text{NaNO}_2$ : А  
– нитрат натрия;  
Б – нитрид натрия;  
В – амид натрия;  
Г – нитрит натрия.
4. Приведите правильное название вещества  $\text{Na}_2\text{HPO}_4$ :

- А–гидроксофосфатнатрия; Б  
– гидрофосфит натрия;  
В–дигидроортофосфатнатрия;  
Г – гидроортофосфат натрия.
- Укажите молекулярную формулу сероводородной кислоты:  
А– $H_2SO_3$ ; Б– $H_2S$ ; В – $H_2SO_4$ ; Г– $H_2S_2O_3$ .
  - Какой объем занимают  $3,01 \cdot 10^{23}$  молекул углекислого газа при н.у.?
  - Атом какого элемента в невозбужденном состоянии имеет электронную конфигурацию  $1s^2 2s^2 2p^6 3s^2 3p^6 3d^{10} 4s^2 4p^3$ ? Приведите графическую формулу этого атома.
  - Масса серной кислоты, необходимая для приготовления 40% водного раствора объёмом 300 мл с плотностью  $1,3 \text{ г/см}^3$ , равна
  - Рассчитать массу навески, необходимой для приготовления 200 мл раствора мочевины  $CO(NH_2)_2$  с молярной концентрацией 0,5 моль/л.
  - Закончите уравнения химических реакций, запишите их в молекулярном, полном и сокращённом ионном виде, назовите исходные вещества и продукты реакции:  
 $CuSO_4 + NaOH \leftrightarrow$   
 $K_3PO_4 + \dots \leftrightarrow Ag_3PO_4 + \dots$

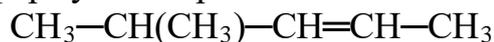
Название темы	Строение и свойства органических веществ
Результат обучения	Исследовать строение и свойства органических веществ
Общие компетенции	ОК1, ОК2

### Часть А.

**А1.** Общая формула алкинов:

- |                   |                   |
|-------------------|-------------------|
| 1) $C_n H_{2n}$   | 3) $C_n H_{2n-2}$ |
| 2) $C_n H_{2n+2}$ | 4) $C_n H_{2n-6}$ |

**А2.** Название вещества, формула которого



- |                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| 1) гексен-2        | 3) 4-метилпентен-2 |
| 2) 2-метилпентен-3 | 4) 4-метилпентин-2 |

**А3.** Толуол относится к классу:

- спиртов
- альдегидов
- фенолов
- аренов

**А4.** Только σ-связи присутствуют в молекуле

- |                 |                    |
|-----------------|--------------------|
| 1) метилбензола | 3) 2-метилбутена-2 |
| 2) изобутана    | 4) ацетилена       |

**А5.** Вид гибридизации электронных орбиталей атома углерода, обозначенного звёздочкой в веществе, формула которого



- |           |                     |
|-----------|---------------------|
| 1) $sp^3$ | 3) $sp$             |
| 2) $sp^2$ | 4) негибридизирован |

**A6.** Гомологомуксусной кислоты является кислота

- |                 |              |
|-----------------|--------------|
| 1) хлоруксусная | 3) олеиновая |
| 2) муравьиная   | 4) бензойная |

**A7.** Изомеры являются:

- |                     |                   |
|---------------------|-------------------|
| 1) пентанипентадиен | 3) этани ацетилен |
| 2) бутадиенибутин   | 4) этанолиэтаналь |

**A8.** Бутадиен-1,3 и этанола можно получить при помощи реакции

- |           |             |
|-----------|-------------|
| 1) Вюрца  | 3) Кучерова |
| 2) Зинина | 4) Лебедева |

**A9.** Какие вещества можно использовать для последовательного осуществления следующих превращений



- |                           |                          |
|---------------------------|--------------------------|
| 1) KOH(спирт.р-р), $H_2O$ | 3) KOH(водн.р-р), $H_2O$ |
| 2) KCl, $H_2O$            | 4) Na, $H_2O$            |

**A10.** При взаимодействии пропена с водой образуется:

- |               |                     |
|---------------|---------------------|
| 1) пропанол-1 | 3) пропаналь        |
| 2) пропанол-2 | 4) 2- метилпропанол |

**A11.** При окислении пропанола-2 образуется:

- |             |              |
|-------------|--------------|
| 1) пропилен | 3) пропаналь |
| 2) пропанон | 4) пропанол  |

**A12.** Водную стадию бутана можно получить из:

- 1) бутаналя
- 2) диэтилового эфира
- 3) бутена-2
- 4) бутанола-2

**A13.** Фенол взаимодействует:

- 1) соляной кислотой
- 2) гидроксидом натрия
- 3) этиленом
- 4) метаном

**A14.** Этанол и фенол взаимодействуют:

- |                       |                           |
|-----------------------|---------------------------|
| 1) натрием            | 3) хлороводородом         |
| 2) гидроксидом натрия | 4) гидрокарбонатом натрия |

**A15.** При гидролизе крахмала образуется:

- |             |              |
|-------------|--------------|
| 1) глюкоза  | 3) фруктоза  |
| 2) сахароза | 4) целлюлоза |

**A16.** Реакция «серебряного зеркала» характерна для веществ, указанных в паре:

- 1) метанолиметаналь
- 2) глюкоза и этаналь
- 3) формальдегид и этанол
- 4) этаналь и пропанол

**A17.** Верны ли следующие суждения об ацетилене:

**А.** В молекуле ацетилена между атомами углерода присутствуют только  $\sigma$ -связи

**Б.** При взаимодействии ацетилена с бромной водой разрываются  $\pi$ -связи между атомами углерода

- 1) верно только А
- 2) верно только Б
- 3) верны оба суждения
- 4) оба суждения неверны

**A18.** Фенол не взаимодействует с:

- 1) Na
- 2) NaOH
- 3) Br<sub>2</sub>
- 4) HBr

**A19.** Глюкозу обработали гидроксидом меди (II) при нагревании. В результате образовалось:

- 1) глюконат меди
- 2) глюконовая кислота
- 3) глюконовая кислота
- 4) сорбит

**A20.** Какой объём этилена (н.у.) можно получить из этилового спирта массой 100 г, если объёмная доля выхода составляет 88%?

- 1) 42,86 л
- 2) 21,43 л
- 3) 22,4 л
- 4) 11,2 л

### Часть В.

**В1.** Установите соответствие между молекулярной формулой органического вещества и классом, к которому оно относится

- |  |                        |
|--|------------------------|
| А) C <sub>6</sub> H <sub>12</sub> O <sub>6</sub> | 1) алкины              |
| Б) C <sub>5</sub> H <sub>8</sub>                 | 2) арены               |
| В) C <sub>8</sub> H <sub>10</sub>                | 3) углеводы            |
| Г) C <sub>4</sub> H <sub>10</sub> O              | 4) простые эфиры       |
|  | 5) многоатомные спирты |

**В2.** Установите соответствие между названием органического вещества и классом, к которому оно относится:

- |             |                        |
|-------------|------------------------|
| А) толуол   | 1) алкены              |
| Б) глицерин | 2) одноатомные спирты  |
| В) этанол   | 3) многоатомные спирты |
| Г) глицин   | 4) арены               |
|             | 5) аминокислоты        |
|             | 6) фенолы              |

**В3.** Саминоуксусной кислотой может реагировать

- 1) сульфат натрия
- 2) хлороводород
- 3) метан
- 4) этанол
- 5) анилин
- 6) гидроксид калия

**В4.** Для ацетилена, для пропина характерны

- 1) тетраэдрическая форма молекулы
- 2) sp-гибридизация атомов углерода в молекулах
- 3) реакция гидрирования
- 4) наличие только σ-связей в молекулах
- 5) горение в воздухе
- 6) реакция с хлоридом натрия

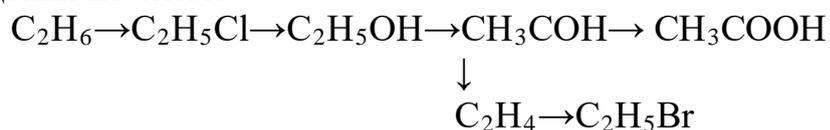
**В5.** Молекулярная формула углеводорода, массовая доля водорода в котором 15,79 %, а относительная плотность паров по воздуху 3, 93 \_\_\_\_\_

**В6.** Определите массу воды, которую надо добавить к 20 г раствора уксусной кислоты с массовой долей 70 % для получения раствора уксусной кислоты с массовой долей 5%.

Ответ \_\_\_\_\_

### Часть С.

**С1.** Напишите уравнения реакций, с помощью которых можно осуществить превращения по схеме



**С2.** С какими из перечисленных веществ: натрий, оксид серебра (I) в аммиачном растворе, серебро, соляная кислота, гидроксид натрия, карбонат натрия – будет реагировать муравьиная кислота? Составьте уравнения реакций и назовите продукты реакции.

**С3.** Аминоуксусная кислота получена из уксусной кислоты массой 24 г (массовая доля выхода равна 60%). Вычислите объем раствора гидроксида натрия (массовая доля NaOH 15%, плотность 1,16 г/мл), который потребуется для нейтрализации полученной аминоксусной кислоты.

## **Материалы оценочных средств для промежуточной аттестации**

### **Вопросы к дифференцированному зачету**

1. Химия в современной системе наук.
2. Основные понятия и законы химии.

3. Современные представления об электронном строении атомов элементов. Квантовые числа. Принцип Паули.
4. Закономерности распределения электронов по уровням и подуровням, электронные формулы и схемы элементов. Правило Хунда.
5. Динамика изменения атомных радиусов с ростом порядкового номера элемента в периодической системе Д.И.Менделеева.
6. Закономерности проявления атомной валентности и степени окисления в зависимости от положения элементов в периодической системе.
7. Закономерности изменения электроотрицательности элементов периодической системы и проявления ими металличности и неметалличности.
8. Условия образования ковалентной связи. Характеристика ее свойств – насыщенности, кратности, полярности, направленности.
9. Координационная связь как особый вид ковалентной связи.
10. Ионная связь: свойства, сходство и отличия от ковалентной.
11. Сущность водородной связи. Межмолекулярные взаимодействия.
12. Понятие о скорости химической реакции и единицах её измерения. Классификация реакций по механизмам их протекания.
13. Закон действия масс; роль концентраций взаимодействующих веществ в гомо- и гетерогенных системах.
14. Условия влияния давления на скорость течения химических реакций. Выражение закона действующих масс для реакции, в которой участвуют газы.
15. Влияние на скорость химических реакций температуры (правило и уравнение Вант-Гоффа).
16. Катализаторы и катализ; сущность биологического катализа и отличие его от химического.
17. Химическое равновесие и влияние на него концентраций исходных веществ и продуктов реакций. Константа равновесия.
18. Принцип Ле Шателье. Возможности и условия смещения химического равновесия в реакциях, сопровождающихся выделением или поглощением тепла.
19. Принцип Ле Шателье. Возможности и условия смещения химического равновесия реакций, участниками которых являются газообразные вещества.
20. Понятие о растворах, растворителях и растворённом веществе.
21. Классификация растворов.
22. Весовые способы выражения концентрации растворов: сущность, единицы измерения. Принцип расчёта массы навески вещества при приготовлении из него раствора процентной концентрации.
23. Молярность и мольная доля как способы выражения концентрации растворов: сущность, единицы измерения. Принцип расчёта массы навески вещества при приготовлении из него раствора молярной концентрации.
24. Понятие о неэлектролитах и электролитах.

25. Механизм электропроводности растворов. Основные положения теории электролитической диссоциации. Степень электролитической диссоциации. Классификация электролитов по их силе.
26. Константа диссоциации слабого электролита. Ионное произведение воды. Водородный показатель.
27. Условия протекания реакций ионного обмена до конца.
28. Понятие о гидролизе солей. Влияние на характер гидролиза соли силы образующих её кислот и оснований.
29. Сущность окисления-восстановления. Зависимость характера редокс-процессов от реакции среды (на примере восстановления перманганат-иона).
30. Важнейшие окислители и восстановители. Условия проявления некоторыми веществами свойств и окислителей, и восстановителей (нитриты, сульфиты; перекись водорода).
31. Химическая связь в органических соединениях.
32. Теория химического строения органических соединений А.М. Бутлерова, ее основные положения.
33. Понятие об изомерии.
34. Алканы. Состав и химическое строение. Гомологический ряд. Номенклатура. Свойства.
35. Алкены. Состав и химическое строение. Гомологический ряд. Номенклатура. Свойства. Правило Марковникова. Механизм реакции электрофильного присоединения. Получение и применение алкенов.
36. Диеновые углеводороды. Строение. Химические свойства. Получение и применение. Натуральный каучук, изопрен, строение и применение.
37. Алкины, состав, строение, номенклатура, химические свойства, получение и применение.
38. Арены, гомологический ряд бензола, физико-химические свойства, строение, получение, применение.
39. Природные источники углеводородного сырья. Природные и попутные нефтяные газы, их состав и использование. Нефть и продукты ее переработки, их применение.
40. Спирты и фенолы, строение и изомерия. Механизм нуклеофильного замещения. Ядовитость спиртов. Их влияние на организм человека. Получение и применение спиртов.
41. Альдегиды и кетоны. Гомологические ряды. Изомерия и номенклатура. Химическое и электронное строение, реакции нуклеофильного присоединения водорода галогеноводородов. Реакции поликонденсации.
42. Карбоновые кислоты. Электронное строение карбоксильной группы. Общая формула и предельный ряд предельных одноосновных карбоновых кислот. Виды структурной изомерии. Получение, физические и химические свойства карбоновых кислот. Мыла. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Применение карбоновых кислот и их производных. Понятие о СМС.

43. Сложные эфиры. Жиры. Строение сложных эфиров. Жиры и их свойства. Высшие карбоновые кислоты, входящие в состав природных жиров (пальмитиновая, олеиновая, стеариновая). Их применение и роль в природе. Физические и химические свойства жиров; гидролиз жиров, их окисление, гидрирование жидких жиров.
44. Углеводы. Строение моносахаридов (глюкозы и фруктозы), дисахаридов (сахарозы), полисахаридов (крахмала и целлюлозы); свойства глюкозы, сахарозы, крахмала, целлюлозы и их применение.
45. Азотсодержащие органические вещества. Название аминов; свойства алифатических и ароматических аминов (анилина) и их применение; строение альфа-аминокислот, структуру белка, свойства и значение белков.

## 5. Методические материалы

### Перечень практических работ

	Раздел	Тема практической работы
1	Тема 1.2. Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	Закономерности изменения свойств химических элементов, образуемых ими простых и сложных веществ в соответствии с положением химического элемента в Периодической системе.
2	Контрольная работа 1	Строение вещества и химические реакции
3	Тема 3.1. Понятие о растворах	Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества (процентная), молярная и другие.
4	Тема 4.1. Классификация, номенклатура и строение неорганических соединений	Составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ.
5	Тема 4.2. Физико-химические свойства неорганических веществ	Генетическая связь между классами органических и неорганических соединений.
6	Контрольная работа 2	Свойства неорганических веществ
7	Тема 6. Химия в быту и производственной деятельности человека	Химия в жизни общества
8	Тема 6. Химия в быту и производственной	Представление результатов решения кейсов

	деятельности человека	
9	Тема 7.1. Классификация строения и номенклатура органических веществ	Номенклатура органических соединений отдельных классов
10	Тема 7.2. Свойства органических соединений	Составление схем реакций органических соединений
11	Тема 7.2. Свойства органических соединений	Генетическая связь между классами органических соединений.
12	Контрольная работа 3	Структура и свойства органических веществ

## Темы для проектных исследовательских работ

### Групповые и/или индивидуальные проекты:

1. «Определение красителей в натуральных и производственных соках».
2. «Анализ физико-химических свойств молока различного ассортимента».
3. «Исследование свойств аспирина и изучение его влияния на организм человека».
4. «Изучение свойств красителей и обнаружение подсластителей в составе йогуртов».
5. «Обнаружение витамина С в натуральных соках».
6. «Разрушительное воздействие Кока-колы на организм человека».
7. «Кислотный дождь и его влияние на окружающую среду».
8. «Устранение жесткости воды на промышленных предприятиях».
9. «Исследование состава и качества мороженого».
10. Содержание нитратов в зелени
11. Определение содержания витаминов А, В1, В6, В12, Р, С в орехах
12. Определение общей жесткости воды
13. Определение кислотности хлеба булочных изделий
14. Определение наличия витамина С в различных видах капусты
15. Определение наличия витамина А в различных видах овощей
16. Определение кислотности хлеба булочных изделий
17. Определение кислотности молока
18. Содержание нитратов в картофеле
19. Определение общей жесткости воды
20. Содержание нитратов в овощах и их влияние на организм человека

### Темы докладов

1. Современные методы обеззараживания воды.
2. Аллотропия металлов.
3. Использование радиоактивных изотопов в технических целях.

4. Рентгеновское излучение и его использование в технике и медицине.
5. Охрана окружающей среды от химического загрязнения.
6. Серная кислота – «хлеб химической промышленности».
7. Практическое применение электролиза: рафинирование, гальванопластика, гальваностегия.
8. История шведской спички.
9. Роль металлов в истории человеческой цивилизации.
10. История развития черной металлургии.
11. История развития цветной металлургии.
12. Современное металлургическое производство.
13. Роль металлов в сплавах в научно-техническом прогрессе.
14. Коррозия металлов и способы защиты от коррозии.
15. Экологические аспекты использования углеводородного сырья.
16. Экономические аспекты международного сотрудничества по использованию углеводородного сырья.
17. Химия углеводородного сырья.
18. Углеводородное топливо, его виды и назначение.
19. Синтетические каучуки: история, многообразие и перспективы.
20. Резинотехническое производство и его роль в научно-техническом прогрессе.
21. Применение ароматических углеводородов.
22. Ароматические углеводороды как сырье для производства пестицидов.
23. Нефть и ее транспортировка как основа взаимовыгодного международного сотрудничества.
24. Сварочное производство и роль химии углеводородов в нем.
25. Углеводы и их роль в живой природе.
26. Средства гигиены на основе кислородсодержащих органических соединений.
27. Синтетические моющие средства (СМС): достоинства и недостатки.
28. Дефицит белка в пищевых продуктах и его преодоление в рамках глобальной продовольственной программы.
29. Химия и биология нуклеиновых кислот.

## Темы рефератов

1. Биотехнология и генная инженерия – технологии XXI века.
2. Нанотехнология как приоритетное направление развития науки и производства в Российской Федерации.
3. Жизнь и деятельность Д.И. Менделеева.
4. «Периодическому закону будущее не грозит разрушением...».
5. Синтез 114-го элемента – триумф российских физиков-ядерщиков.
6. Изотопы водорода.
7. Плазма – четвертое состояние вещества.
8. Аморфные вещества в природе, технике, быту.

9. Количественные характеристики загрязнения окружающей среды.
10. Применение твердого газообразного оксида углерода (IV).
11. Защита озонового экрана от химического загрязнения.
12. Грубодисперсные системы, их классификация и использование в профессиональной деятельности.
13. Косметические гели.
14. Применение суспензий и эмульсий в строительстве.
15. Минералы и горные породы как оснoвалитосферы.
16. Растворы в округнас.
17. Вода как реагент как среда для химического процесса.
18. Типы растворов.
19. Жизнь и деятельность С. Аррениуса.
20. Вклад отечественных ученых в развитие теории электролитической диссоциации.
21. Использование минеральных кислот на предприятиях различного профиля.
22. Оксиды соли как строительные материалы.
23. История гипса.
24. Поваренная соль как химическое сырье.
25. Многоликий карбонат кальция: в природе, в промышленности, в быту.
26. Реакция горения на производстве.
27. Реакция горения в быту.
28. Виртуальное моделирование химических процессов.
29. Электролиз растворов электролитов.
30. Электролиз расплавов электролитов.
31. История получения и производства алюминия.
32. Электролитическое получение и рафинирование меди.
33. Жизнь и деятельность Г. Дэви.
34. Жизнь и деятельность А. М. Бутлерова.
35. Витализм и его крах.
36. Роль отечественных ученых в становлении и развитии мировой органической химии.
37. Современные представления о теории химического строения.
38. Экологические аспекты использования углеводородного сырья.
39. Экономические аспекты международного сотрудничества по использованию углеводородного сырья.
40. История открытия и разработки газовых и нефтяных месторождений в Российской Федерации.
41. Химия углеводородного сырья и моя будущая профессия.
42. Строение глюкозы: история развития представлений и современные воззрения.
43. Развитие сахарной промышленности в России.
44. Роль углеводов в моей будущей профессиональной деятельности.
45. Метанол: хемофилия и хемофобия.
46. Этанол: величайшее благо и страшное зло.

47. Алкоголизм и его профилактика.
48. Многоатомные спирты и моя будущая профессиональная деятельность.
49. Формальдегид как основа получения веществ и материалов для моей профессиональной деятельности.
50. Муравьиная кислота в природе, науке и производстве.
51. История уксуса.
52. Сложные эфиры и их значение в природе, быту и производстве.
53. Жиры как продукт питания и их химическое сырье.
54. Замена жиров в технике на пищевые сырьем.
55. Нехватка продовольствия как глобальная проблема человечества и пути ее решения.
56. Мыла: прошлое, настоящее, будущее.
57. Аммиаки амины – бескислородные основания.
58. Анилиновые красители: история, производство, перспектива.
59. Аминокислоты – амфотерные органические соединения.
60. Аминокислоты – «кирпичики» белковых молекул.
61. Синтетические волокна на аминокислотной основе.
62. «Жизнь это способ существования белковых тел...»
63. Структуры белка и его деструктурирование.
64. Биологические функции белков.
65. Белковая основа иммунитета.

## Кейс задания

Название темы	Дисперсные системы
Результат обучения	Исследовать дисперсные системы
Общие компетенции	ОК1, ОК2

### Кейс №1

В кружево будто одеты  
 Деревья, кусты, провода.  
 Кажется сказкою это,  
 Авсущности – только...

1. Кто и когда впервые осуществил синтез воды?
2. Какой воздух тяжелее – сухой или влажный?
3. В каком органе человека содержится наибольшее количество воды, а в каком – наименьшее?
4. Что такое снежинки?
5. Распадаются ли в водона ионы ее собственной молекулы?
6. Может ли вода гореть?
7. Может ли вода течь вверх?
8. Перечислите химические и физические свойства воды.
9. Роль воды в жизни человека.

Название темы	Строение и свойства неорганических веществ
Результат обучения	Исследовать строение и свойства неорганических веществ
Общие компетенции	ОК1, ОК2

### Кейс №1

«Его огромная пасть светилась голубоватым пламенем, глубоко сидящие дикие глаза были обведены огненными кругами. Я дотронулся до этой светящей головы и, оттянув руку, увидел, что мои пальцы тоже засветились в темноте» (А. Конан-Дойл. «Собака Баскервилей»). О каком элементе идет речь?

1. Название
2. Строение атома
3. Положение в таблице Д.И. Менделеева
4. Физические свойства
5. Химические свойства
6. Применение
7. Аллотропные модификации

### Кейс №2

До середины 50-х годов прошлого столетия считали, что этот металл - один из самых малополезных металлов. Ради обладания этим металлом велись войны, поработались государства, сын убивает отца, братья убивали сестер, дети своих матерей. Гибли целые народы, превращались в пустыни плодородные края, потоками лилась кровь и целыми реками - слезы и пот. Сколько людей погибло и сколько еще погибнет в борьбе за обладание этим металлом, не знает никто. Что же это за кровожадный металл??

1. Название
2. Строение атома
3. Положение в таблице Д.И. Менделеева
4. Химические свойства
5. Физические свойства
6. Применение

### Кейс №3

Перемена, перемена  
Заливается звонок  
Наконец – то он закончен,  
Надоедливый урок!  
Дернув серу за косичку,  
Мимо магний пробежал,  
Йод из класса испарился,  
Будто вовсе не бывал.

Фтор поджег случайно воду,  
 Хлор чужую книжку съел.  
 Углерод в друге водородом  
 Невидимкою статью успел.  
 Калий, бром, вуглу дерутся:  
 Не поделят электрон.  
 Кислород – шалуннаборе  
 Мимо проскакал верхом.

1. Написать электронные формулы всех элементов
2. Дать характеристику по положению в таблице Менделеева
3. Указать основные химические свойства
4. Применение

#### Кейс №4

Люди издавна гадали  
 Как металл имуберечь? И  
 теорию создали.....  
 Вотонейкакразиречь.

1. О чем здесь говорится?
2. Что это такое?
3. Какие виды Вы знаете?
4. Какие средства защиты металлов Вы знаете?
5. Какое отношение это имеет к вашей будущей профессии?

#### Кейс №5

В начале XX века из Нью-йоркского порта вышла в открытый океан красавица яхта. Её владелец, американский миллионер, не пожалел денег, чтобы удивить свет. Корпус яхты был сделан из очень дорогого в то время алюминия, листы которого скреплялись медными заклепками. Это было красиво – сверкающий серебристым блеском корабль, усеянный золотистыми головками заклепок! Однако через несколько дней обшивка корпуса начала расходить, и яхта быстро пошла ко дну.

1. Почему? Объясните этот факт.
2. О каком процессе идет речь?
3. Как и нужно было поставить заклепки?

Название темы	Строение и свойства органических веществ
Результат обучения	Исследовать строение и свойства органических веществ
Общие компетенции	ОК1, ОК2

#### Кейс №1

Атомы углерода могут соединяться с различным числом других атомов углерода — с одним, двумя, тремя, четырьмя. В связи с этим атом бывает первичным, вторичным, третичным, четвертичным. Например, в 2,2,4-

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

триметилгексана имеются пять первичных (два концевых углерода углерода в радикалах), два вторичных (3-й и 5-й атомы углерода), один – третичный (4 атом углерода) и один четвертичный (2-й атом углерода) атомы углерода.

Атомы углерода, находящиеся на концах углеводородной цепи, т. е. концевые атомы, являются первичными. Вторичные, третичные и четвертичные атомы углерода располагаются между концевыми. Обычно третичные и четвертичные атомы располагаются в наиболее разветвленных местах цепи. Углеводородные радикалы тоже делятся на первичные, вторичные и третичные.

1. Изобразите структуру алкана – 2,2,5-триэтилоктан, таким образом, чтобы присутствовали первичные, вторичные, третичные, четвертичные атомы углерода.  
2. Изобразите алкан в виде структурной формулы.

### Кейс №2

Газ без запаха, вкуса и цвета. Горит с образованием воды и углекислого газа. Это вещество находит широкое применение в быту в качестве топлива, в сельском хозяйстве, металлургии.

1. Назовите это вещество.
2. К какому классу соединений относится данное вещество?
3. Каков качественный и количественный состав этого вещества?
4. Какие вещества образуются при взаимодействии кислорода с этим веществом? Запишите уравнения возможных реакций и назовите продукты реакций.
5. Почему эту реакцию называют горением?

### Кейс №3

Чтобы начать гомолитическую реакцию замещения водорода, необходимо затратить значительную энергию, что достигается нагреванием или воздействием ультрафиолетовых лучей.

Наиболее исследован механизм реакции взаимодействия метана с хлором при высокой температуре и при интенсивном освещении.

Реакция хлорирования протекает по цепному свободно-радикальному механизму.

Активные частицы, имеющие неспаренные электроны, называются – свободными радикалами. Разработке теории цепных реакций посвящены научные труды академика Н.Н. Семенова (1896 – 1986) и английского ученого С. Хиншелвуда (1956), которые были удостоены Нобелевских премий.

Механизм реакции:

Вначале молекулы хлора под действием квантов света диссоциируют на атомы.

При взаимодействии атомарного хлора с молекулой метана образуются HCl и радикал CH<sub>3</sub>·, который сталкиваясь с молекулой хлора дает CH<sub>3</sub>Cl и Cl·. Через несколько тысяч циклов радикальных реакций происходит обрыв цепи – радикалы реагируют друг с другом. Конечным

продуктом взаимодействия хлора с метаном может быть четыреххлористый углерод:

1. Чем опасна данная реакция?
2. Назовите физические свойства метана.
3. Назовите химические свойства метана.
4. Применяется ли этот газ в быту?

#### Кейс №4

Повышение концентрации некоторых газов в атмосфере может приводить к глобальному потеплению - так называемому «парниковому эффекту». Пожалуй, наиболее важными «парниковыми газами» являются  $\text{CO}_2$  и  $\text{CH}_4$ .

Метан возникает при анаэробном (т. е. происходящем в бескислородной среде) распаде органических веществ; пузырьки метана образуются в болотистых местностях, за что он получил название «болотный газ». Затопленные поля (например, рисовые поля во время сева) являются источником большого количества метана.

Другим источником метана являются жвачные животные, такие, как коровы, овцы и козы, пищеварительная система которых устроена особым образом для переваривания травяной пищи: конечные продукты метаболизма содержат метан, который выделяется в атмосферу. Это природный процесс, хотя количество домашних животных заметно выросло за последние два столетия. Более того, состав кормов существенно влияет на количество образующегося метана.

1. Сформулируйте гипотезу выделения метана людьми.
2. Как количество метана, зависит от количества населения планеты.
3. Что является источником выделения метана в атмосферу?

#### Кейс №5 «Непоправимая ошибка»

В фирме ТОО «Каскад-2» при закачке газа в баллоны, не добавили вещество, которое придает запах домашнему газу. Газ был доставлен в одну из квартир при этом баллон пропуская. Через сутки все жильцы оказались в больнице

1. Имеет ли природный газ пропанибутан запах?
2. Какую непоправимую ошибку совершили работники газовой станции при закачке бытового газа?
3. Какое вещество придает запах домашнему газу?
4. Может ли обоняние человека уловить газ без запаха?
5. Каким прибором можно доказать присутствие газа в квартире, если он без запаха?

#### Кейс №6

В начале XIX века в Англии стали модными плащи из водонепроницаемой ткани, называемые макинтошами. Это название они получили в честь английского химика и изобретателя Ч. Макинтоша,

каучука. Однако на солнце такие плащи становились липкими, а в морозную погоду – ломкими. Эти недостатки устранил другой выдающийся англичанин Ч. Гудьир.

1. Почему плащевая ткань имеет такие недостатки.
2. Предложите способ устранения их, повторив открытие Ч. Гудьира.
3. Как называется это соединение?
4. Напишите структурную формулу этого вещества.

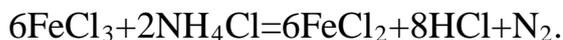
### Кейс №7

В истории известен следующий интересный факт: Когда во время Второй мировой войны немецкие войска в апреле 1940 года оккупировали датскую столицу Копенгаген, венгерский химик Хевеши растворил в царской водке золотые нобелевские медали немецких физиков Макса фон Лауэ и Джеймса Франка, хранившиеся в Институте Нильса Бора, чтобы спрятать их от немецких оккупантов. Немцам принятие и ношение нобелевской медали было запрещено после того, как противник национал-социализма Карл фон Осецкий в 1935 году получил Нобелевскую премию мира. После окончания войны де Хевеши экстрагировал спрятанное в царской водке золото и передал его Шведской королевской академии наук, которая изготовила новые медали и передала их фон Лауэ и Франку.

1. Какой состав имеет царская водка?
2. Почему же именно водка? И почему царская?
3. И как правильно ее быlobы называть данный кислотный «коктейль»?
4. Какие свойства имеет царская водка?

### Кейс №8.

Нам известно, что соли взаимодействуют между собой при условии, что они хорошо растворимы, а в результате реакции обмена получается новая нерастворимая соль. С этих позиций получается, что взаимодействие между хлоридом железа трехвалентного и хлоридом аммония невозможно. Однако, один из способов получения азота в лабораторных условиях протекает по реакции:



1. Налицо противоречие. Как его объяснить?
2. Условия протекания реакции обмена?
3. Какие вещества называются солями?
4. Классификация солей.

### Кейс №9.

Вы знаете, что нерастворимые соли, например такие как  $(\text{CaCO}_3)$  не должны взаимодействовать с другими солями. Однако, недавно, при проведении эксперимента в системе  $\text{FeCl}_3 + \text{CaCO}_3$  мы наблюдали бурное выделение газа и выпадение бурого осадка. Для выяснения, какой это газ, мы в реакционную пробирку внесли горящую лучину, и она погасла. Мы также

воде и щелочах, но растворимы в кислотах.

1. Что произошло при взаимодействии  $\text{FeCl}_3$  с  $\text{CaCO}_3$ ?
2. Каким образом и какой газ образовался?
3. Что из себя представляет бурый осадок?

### Кейс № 10.

В замечательной книге П. Руденко и Е. Таубе «От водорода до ...» статья о хлоре называется «Убийца, спрятавшийся в солонке».

Почему же убийца?

Почему в солонке?

Как это объяснить?

Назовите физические свойства этого газа.

### Кейс № 11

В истории известен следующий интересный факт: Выдающийся естествоиспытатель древности Плиний Старший погиб в 70 г. н.э. при извержении вулкана. Его племянник в письме исторiku Тациту писал:

«... Вдруг раздался раскат грома, и от горного пламени покачались вниз черные серные пары. Все разбежалось. Плиний ... упал и задохся».

1. Почему?
2. Какие соединения входят в состав вулканических газов?
3. Какими свойствами они обладают?

### Кейс № 12

В истории известен следующий интересный факт: Царица Клеопатра по совету придворного медика растворила в уксусной кислоте самую крупную из известных ювелирам жемчужину, а затем принимала полученный раствор в течение некоторого времени.

1. Какую реакцию осуществила Клеопатра?
2. Какое соединение она принимала?
3. Какую формулу имеет жемчуг?
4. Каким горным породам относится жемчуг?

## 6. Список источников

### Основные источники:

1. Габриелян О.С. Химия. 10 класс. Углубленный уровень: учебник / О. С. Габриелян, И. Г. Остроумов, С. А. Сладков. - Просвещение, 2022. – 399
2. Химия. 11 класс. Углубленный уровень: учебник / О. С. Габриелян, И. Г. Остроумов, С. А. Сладков, А. Н. Лёвкин. - Просвещение, 2022. – 432

### Дополнительные источники:

<http://znanium.com> – ЭБС «Знаниум»

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ  
БД.14 ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ**

по специальности 43.02.14 Поварское и кондитерское дело

2024

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Фонд оценочных средств учебной дисциплины «Индивидуальный проект» разработан в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного — приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088),

- Федеральным государственным образовательным стандартом, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2015 г., регистрационный № 35953), от 31 декабря 2015 г. № 1578 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2016 г., регистрационный № 41020), от 29 июня 2017 г. № 613 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 июля 2017 г., регистрационный № 47532), приказами Министерства просвещения Российской Федерации от 24 сентября 2020 г. № 519 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 декабря 2020 г., регистрационный № 61749), от 11 декабря 2020 г. № 712 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2020 г., регистрационный № 61828), от 12 августа 2022 г. № 732 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2022 г., регистрационный № 70034) и от 27 декабря 2023 г. № 1028 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 февраля 2024 г., регистрационный № 77121),

- примерной программой общеобразовательной учебной дисциплины русский язык для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» от 30.11.2022 г. протокол № 14 и Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения России от 01.03.2023 г. № 05-592),

- на основании положений Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371, в новой редакции ФОП, Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 19.03.2024 № 171 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования», с учетом получаемой специальности.

## 1 Паспорт фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для аттестации обучающихся на соответствие их достижений при освоении программы учебной дисциплины **БД.14 Индивидуальный проект** основной профессиональной образовательной программы по специальности **15.02.17 Монтаж, техническое обслуживание, эксплуатация и ремонт промышленного оборудования (по отраслям)**.

ФОС – совокупность оценочных средств, представляющих собой комплекс заданий различного типа с ключами правильных ответов, включая критерии оценки, и используемых при проведении оценочных процедур (текущего контроля, промежуточной аттестации).

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обеспечивают оперативное управление образовательной деятельностью обучающихся, ее корректировку и выявляют степень соответствия качества образования обучающихся требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме *дифференцированного зачета*.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются **умения и знания**:

### Знания:

- 1) Основы методологии проектной и исследовательской деятельности;
- 2) Структуру и правила оформления проектной и исследовательской работы;
- 3) Характерные признаки проектных и исследовательских работ;
- 4) Этапы проектирования и научного исследования;
- 5) Формы и методы проектирования, учебного и научного исследования;
- 6) требования, предъявляемые к защите проекта, реферата, курсовой и выпускной

квалификационной работы.

### Умения:

- 1) формулировать тему проектной и исследовательской работы, доказывать её актуальность;
- 2) составлять индивидуальный план проектной и исследовательской работы;
- 3) выделять объект и предмет исследования;
- 4) определять цели и задачи проектной и исследовательской работы;
- 5) работать с различными источниками, в том числе с первоисточниками, грамотно их цитировать, оформлять библиографические ссылки, составлять библиографический список по проблеме;
- 6) выбирать и применять на практике методы исследовательской работы, адекватные задачам исследования;
- 7) оформлять теоретические и экспериментальные результаты исследовательской и проектной работы;
- 8) рецензировать чужую исследовательскую или проектную работу;
- 9) оформлять результаты проектной и исследовательской работы (создавать презентации, веб-сайты, буклеты, публикации);
- 10) работать с различными информационными ресурсами.
- 11) Разрабатывать и защищать проекты различных типологий;
- 12) оформлять и защищать учебно-исследовательские работы (реферат, курсовую и выпускную квалификационную работу).

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование следующих общих компетенций:

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

документ подписан электронной подписью

ОК 04 "ХК" "СОДЕЙСТВИЕ" СКД ИЛИ ВЗАИМОДЕЙСТВОВАТЬ И РАБОТАТЬ В КОЛЛЕКТИВЕ И КОМАНДЕ  
ДИРЕКТОР

Оператор ЭДО ООО "Компания Тензор"

Сертификат электронной подписи 803B954023F95B6762FFB0

ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 1.1	Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентом.
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
ПК 7.1	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.

## 2 ФОС текущего контроля

Блок

А-

Оценочные средства для диагностирования сформированности уровня компетенций – «знать»

### А.0 Тестирование

1. Соотнесите определения и типы проектов:

Типы проектов:

1. Социальный проект;
2. Учебный проект;
3. Телекоммуникационный проект.

Определения:

а. совместная учебно-познавательная, творческая или игровая деятельность учащихся-партнеров, имеющая общую цель, согласованные методы, способы деятельности, направленная на достижение общего результата по решению какой-либо проблемы, значимой для участников проекта;

б. это совместная учебно-познавательная творческая или игровая деятельность учащихся-партнеров, организованная на основе ресурсов информационно-коммуникационных технологий (например, Интернет), имеющая общую цель, согласованные методы и способы деятельности, и направленная на достижение общего результата по решению какой-либо проблемы, значимой для участников проекта.

в. самостоятельная деятельность обучающихся, направленная на практическое решение общественно-значимой проблемы, способствующая взаимодействию школьного сообщества с властными структурами и общественностью.

2. Установите, к какому этапу работы над творческим проектом относятся перечисленные виды деятельности.

Деятельность:

1. Сбор и уточнение информации, обсуждение альтернатив;
2. Постановка проблемы, определение темы и целей проекта;
3. Обработка полученной информации, отбор. Решение промежуточных задач.

Формулировка выводов;

4. Обсуждение плана действий. Обмен мнениями и согласование интересов. Выдвижение первичных идей и разрешение спорных вопросов; распределение ролей;

5. Анализ выполнения проекта;

6. Представление полученных результатов, демонстрация приобретенных знаний и умений.

Этап:

- а. Мотивационный;
- б. Планирование;
- в. Информационно-аналитический;
- г. Выполнение проекта;
- д. Заключительный (защита проекта);
- е. Рефлексивный.

3. Выберите лишнее. Виды проектов по доминирующей роли обучающихся:

- а. поисковый;
- б. ролевой;
- в. информационный;
- г. творческий.

4. Установите последовательность деятельности в процессе работы над проектом. а. исправлять ошибки;

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

- б. выдвигать идеи и выполнять эскизы;
- в. подбирать материалы и инструменты;
- г. подсчитывать затраты;
- д. оценивать свою работу;
- е. организовывать своё рабочее место;
- ж. изготавливать вещи своими руками.

5. Назовите компоненты творческой деятельности

6. Прочитай утверждения и выбери верные. В ответе запиши буквы верных утверждений.

А) Цель исследования – это конечный результат, который должен быть достигнут при завершении работы над проектом.

Б) Чтобы определить цель проекта, нужно сначала сформулировать задачи.

В) Задачи проекта – это шаги, которые необходимо сделать для достижения цели.

7. Выбери неправильно сформулированные задачи к проектам. В ответе запиши буквы, соответствующие этим задачам.

А) Изучить химические свойства пластиковых бутылок;

Б) Сколько лет автомобилю;

В) Проанализировать экологическое состояние водоёмов города;

Г) Кто такие насекомые;

Д) Выяснить причины снижения зрения;

Е) Исследовать состояние почвы на пришкольном участке.

8. Метод – это способ познания явлений природы и общественной жизни.

Выберите из предложенного списка методы познания (исследования) и запишите буквы, рядом с которыми они записаны

А) анализ

Б) наблюдение

В) эксперимент

г) решение

д) моделирование

е) закрепление

ё) сравнение

ж) синтез

9. Какое из приведённых определений проекта верно:

а. Проект – уникальная деятельность, имеющая начало и конец во времени, направленная на достижение определённого результата/цели, создание определённого, уникального продукта или услуги при заданных ограничениях по ресурсам и срокам;

б. Проект – совокупность заранее запланированных действий для достижения какой-либо цели;

в. Проект – процесс создания реально возможных объектов будущего или процесс создания реально возможных вариантов продуктов будущего;

г. Проект – совокупность взаимосвязанных мероприятий или задач, направленных на создание определённого продукта или услуги для потребителей.

10. Со слова какой части речи формулируется цель проекта:

11. Выберите лишнее. Типы проектов по продолжительности:

- а. Смешанные;
- б. Краткосрочные;
- в. Годичные
- г. Мини-проекты.

12. Назовите типовую ошибку при формулировании цели проекта

- а. цель включает много задач,
- б. цель не предполагает результат,
- в. цель не содержит научных терминов.

13. Деятельность — связанная с решением творческих исследовательских задач, с заранее неизвестным результатом и предполагающая наличие основных этапов — это...?

- а. исследовательская деятельность
- б. научная деятельность
- в. Проектная работа
- г. познавательная деятельность

14. Сбор информации о каком-либо объекте или явлении, анализ, обобщение информации включает:

- а. прикладной проект,
- б. информационный проект
- в. творческий проект

15. Выберите правильное выражение:

- а. цель проекта может быть неконкретной и иметь различное понимание;
- б. ошибка в постановке цели проекта не влияет на результат;
- в. Достижимость цели проекта обозначает, что она должна быть реалистичной.

16. Соотнесите определения и типы проектов:

Типы проектов:

1. Социальный проект;
2. Учебный проект;
3. Телекоммуникационный проект.

Определения:

а. совместная учебно-познавательная, творческая или игровая деятельность учащихся-партнеров, имеющая общую цель, согласованные методы, способы деятельности, направленная на достижение общего результата по решению какой-либо проблемы, значимой для участников проекта;

б. это совместная учебно-познавательная творческая или игровая деятельность учащихся-партнеров, организованная на основе ресурсов

информационно-коммуникационных технологий (например, Интернет), имеющая общую цель, согласованные методы и способы деятельности, и направленная на достижение общего результата по решению какой-либо проблемы, значимой для участников проекта.

в. самостоятельная деятельность обучающихся, направленная на практическое решение общественно-значимой проблемы, способствующая взаимодействию школьного сообщества с властными структурами и общественностью;

17. Компонентами творческой деятельности являются (выберете несколько вариантов ответа):

- а. интуиция;

- б. фантазия;
- в. воображение;
- г. строгое следование инструкции.

18. Выберите лишнее. Типы проектов по содержанию:

- а. монопредметный;
- б. деятельностный;
- в. индивидуальный;
- г. метапредметный.

19. Редактирование—это:

- А. Изменение содержание документа;
- Б. Изменение внешнего вида документа;
- В. Правильное выполнение работы;
- Г. Нет правильного ответа.

20. Форматирование—это:

- А. Оформление результатов исследования;
- Б. Изменение внешнего вида документа;
- В. Это есть само редактирование;
- Г. Все варианты верны.

21. Как осуществляется выравнивание текста:

22. Где ставится нумерация страниц:

- А. Внизу страницы справа;
- Б. Внизу страницы посередине;
- В. Вверху страницы справа;
- Г. Вверху страницы слева.

23. Список литературы оформляется:

- А. После заключения перед приложением;
- Б. После введения;
- В. После приложения;
- Г. Нет правильного ответа.

24. Что такое презентация PowerPoint?

- А. прикладная программа для обработки электронных таблиц;
- Б. устройство компьютера, управляющее демонстрацией слайдов;
- В. текстовый документ, содержащий набор рисунков, фотографий, диаграмм;
- Г. демонстрационный набор слайдов, подготовленных на компьютере.

25. Как называется метод исследования, предполагающий, что обследуемый отвечает на ряд задаваемых ему вопросов:

26. Важнейшие выводы, к которым пришел автор исследовательской работы:

27. В списке литературы должны быть источники не старше:

- А. 3 лет

- Б.5лет
- В.10лет
- Г.15лет

28. Что не входит в общий объем исследовательской работы:

- А. титульный лист
- Б.введение
- В.заключение
- Г.список источников и литературы

29. На каком этапе ставиться цель, определяется актуальность и значимость проекта:

- А. подготовительный этап
- Б.основной этап
- В.заключительный этап

30. При подготовке выступления что нужно продумать, кроме отрепетированной речи?

### Ключи к заданиям

№ вопроса	Ответ	№ вопроса	Ответ
1	а-2,б-3,в-1.	16	А-2б-3в-1
2	а-2,б-4,в-1,г-3,д-6,е-5.	17	Абв
3	А	18	в
4	б,в,е,ж,г,а,д.	19	А
5	Интуиция, фантазия, воображение	20	Б
6	А,В	21	по ширине;
7	Б,Г	22	Б
8	А,Б,В,Д,Ё,Ж	23	А
9	А	24	Г
10	Глагол	25	опрос
11	А	26	заключение
12	Б	27	а
13	А	28	А
14	Б	29	Б
15	В	30	продумать возможные вопросы и ответы на них

## A.1 Вопросы для устного собеседования

### Примерные вопросы для устного собеседования

1. Дайте определение проекта

*Проект — уникальная деятельность, имеющая начало и конец во времени, направленная на достижение определенного результата/цели, создание определённого, уникального продукта или услуги при заданных ограничениях по ресурсам и срокам*

2. Назовите результаты осуществления проекта

*Формирование специфических умений и навыков проектирования;  
Личностное развитие обучающихся (проектантов);  
Подготовленный продукт работы над проектом.*

3. Назовите этапы выполнения проекта

*Подготовительный, технологический, заключительный*

## B.1 Практические задания

1. Представьте, что Вам предстоит работать над проектом «Влияние шума на организм человека». Сформулируйте цель.

*Выяснить влияние шума на здоровье человека*

2. Прочитайте текст «Зебровый ландшафт». Подчеркните строчки в тексте, объясняющие такое необычное название.

### Зебровый ландшафт

Весенний снег особый. Нет в нём прежней пушистости, лёгкости. От солнца и тепла слежавшийся пласт снега начинает оплывать, подтаивать, съживаться в комочки-капельки, похожие на зёрна. Но и такой зернистый снег по – своему красив: в солнечный день хрустальной резьбой переливаются и сверкают бороздки зернистого снега. Острыми снежно-ледяными пластинками шетинится на свет, найдя против света, присядь пониже и полюбуйся полупрозрачными дворцами и замками, остроконечными башнями и целыми горными странами, вырезанными солнечными лучами из снега.

С каждым днём снег всё более рыхлый. Потерял он былую белизну – потускнел: стал тёмно-серым. Снежок, слепленный из такого снега, тяжёлый, влажный, с колючими льдинками. Под ногами снег хрустит необычно громко. Это ломаются под нашей тяжестью ледяные кристаллики, издавая такой своеобразный звук.

Оттепели весной всё чаще и совсем не похожи на зимние. Тёплые ветры, словно языком, слизывают снег с асфальта, с земли, оставляя тёмные пятна проталин. Проталин становится всё больше. Они сливаются, образуя рисунок из тёмных полос, чем-то похожих на чёрные полосы у зебры. Эта похожесть стала причиной забавного названия такого пятнистого весеннего пейзажа: зебровый ландшафт (это слово обозначает вид местности).

*Проталин становится всё больше. Они сливаются, образуя рисунок из тёмных полос, чем-то похожих на чёрные полосы у зебры. Эта похожесть стала причиной забавного названия такого пятнистого весеннего пейзажа: зебровый ландшафт*

Оператор ЭДО ООО "Компания Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. Ученик провел среди одноклассников опрос о том, сколько времени в день они проводят в Интернете. Результаты опроса таковы:

От полу часа до 1 часа - 5 человек;

От 1 до 2 часов – 3 человека;

От 2 до 3 часов – 5 человек;

От 3 до 4 часов – 4 человека;

Более 4 часов - 8 человек.

Вы знаете, что существуют различные способы фиксации и представления информации: схемы, таблицы, графики, диаграммы, рисунки и др. Представьте полученную учеником информацию двумя разными способами.

1 способ:

2 способ:

*Правильным ответом является информация, представленная в виде графика, диаграммы, таблицы или другим графическим способом*

4. Прочитай текст и выполни задания 1-3

На уроке ребята узнали, что одни вещества растворяются в воде, а другие нет. Учительница попросила ребят дома исследовать, как поваренная соль растворяется в воде, и Миша самостоятельно проделал два опыта.

Сначала Миша решил провести опыт и проверить, зависит ли быстрота растворения соли от количества воды в стакане. Для этого первый стакан он почти полностью наполнил холодной водой, а второй наполовину заполнил горячей водой из чайника. В оба стакана Миша положил по чайной ложке соли и следил за тем. Где соль растворится быстрее.

1. При проведении этого опыта Миша допустил ошибку. Что необходимо исправить, чтобы правильно поставить опыт? Запишите букву верного ответа.

А) В первый стакан нужно было положить одну чайную ложку соли, а в другой – две ложки.

Б) Чтобы заметить время растворения соли в горячей воде, нужно было использовать секундомер.

В) Оба стакана надо было наполнить водой одинаковой температуры.

Г) Нужно было в оба стакана налить одинаковое количество воды.

*Ответом является дописанный план проведения опыта:*

- 2) *Насыпать в каждый стакан по 1 ложке соли;*  
 3) *Наблюдать, как растворяется соль в стаканах.*

2. Затем Миша проделал ещё один опыт. Он взял три одинаковых стакана. Налил в них одинаковое количество воды, но в первый стакан он налил холодную воду из-под крана, во второй – тёплую. А в третий – горячую воду из чайника. Затем в каждый стакан он быстро насыпал по 10г соли и наблюдал за тем. Как растворялась соль в разных стаканах.

Что проверял Миша в этом опыте? Запиши букву верного ответа?

- А) Как зависит масса растворяемой соли от количества воды?  
 Б) Как зависит масса растворяемой соли от температуры воды?  
 В) Как зависит скорость, с которой растворяется соль в воде, от температуры воды?  
 Г) Как зависит время, в течение которого соль растворяется в воде, от массы соли?

**В**

3. Миша обнаружил, что сначала вся соль растворилась в стакане с горячей водой. Затем – с тёплой, и в последнюю очередь – в стакане с холодной водой.

Какой вывод следует сделать по результатам этого опыта?

*Чем выше температура воды, тем быстрее растворяется соль.*

**Блок С – Задания творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения**

### **С.1 Индивидуальные творческие задания**

1. Создайте презентацию по теме индивидуального проекта

План создания презентации

Презентация (электронная) для защиты индивидуального проекта служит для убедительности и наглядности материала, выносимого на защиту.

Основное содержание презентации:

*1 слайд – титульный*

Титульная страница необходима, чтобы представить аудитории автора и тему его работы.

На данном слайде указывается следующая информация:

- полное название образовательного учреждения;
- тема индивидуального проекта;
- ФИО обучающегося;
- ФИО руководителя индивидуального проекта;
- Годвы полнения работы.

*2 слайд – Введение*

Должно содержать обязательные элементы индивидуального проекта:

- актуальность;

- цели и задачи проекта;
- объект проекта;
- предмет проекта.

*3-слайды–Основная часть*

Непосредственно раскрывается тема работы на основе собранного материала, дается краткий обзор объекта исследования, характеристика основных вопросов индивидуального проекта (таблицы, графики, рисунки, диаграммы).

*7слайд–Заключение:*

- итоги проделанной работы;
- основные результаты в виде нескольких пунктов;
- обобщение результатов, формулировка предложений по их устранению или совершенствованию.

2. Оформить список использованных источников индивидуального проекта

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

**Комплект контрольно-оценочных средств**  
по учебной дисциплине

**ЕН.01 Химия**

по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

2024

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки освоения образовательных результатов учебной дисциплины ЕН.01 Химия в рамках программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

#### 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры являются требования ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088); Положение о формах и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Формой проведения оценочной процедуры является экзамен.

Контрольно–оценочные средства (далее – КОС) по результатам изучения учебной дисциплины ЕН.01 Химия ориентированы на проверку степени достижения требований к минимуму содержания и уровню подготовки обучающихся в соответствии с ФГОС и является основополагающим документом для организации контроля обучающихся в учебном процессе.

#### Общие положения

Результатом освоения учебной дисциплины является умение обучаемого

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа;
- подбирать реактивы и аппаратуру;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации	основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа,
<b>ОК 02</b>		

<p>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>технологического процесса; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование;</p>	<p>-классификацию химических реакций и закономерности их протекания;</p>
<p><b>ОК 03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории</p>	<p>-обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;</p> <p>- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;</p>
<p><b>ОК 04</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>		<p>-тепловой эффект химических реакций,</p>
<p><b>ОК 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>		
<p><b>ОК 06</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>		

<p><b>ОК 07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>		<p>термохимические уравнения; -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; -свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</p>
<p><b>ОК 09</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>		<p>-дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</p>
<p><b>ПК 2.2</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		<p>-основы аналитической химии; -основные методы классического количественного и физико-химического анализа;</p>
<p><b>ПК 2.3</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>		<p>-назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</p>
<p><b>ПК 3.3</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		<p>-методы и технику выполнения химических анализов; -приемы безопасной работы в химической лаборатории</p>
<p><b>ПК 4.2</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов</p>		

и форм обслуживания		
<p><b>ПК 4.3</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		
<p><b>ПК 4.4</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		
<p><b>ПК 4.6</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		
<p><b>ПК5.3</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		

### 1. Формы контроля и оценивания элементов учебной дисциплины

Элемент учебной дисциплины	Форма контроля и оценивания	
	Текущий контроль	Рубежный контроль
<b>Тема 1.1.</b> <b>Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.</b>	опрос(устный или письменный); тестирование; оценка защиты выполненных работ и др.	<i>контрольная работа</i>
<b>Тема 1.2.</b> <b>Агрегатные состояния веществ, их характеристика</b>	опрос(устный или письменный); тестирование; оценка защиты выполненных работ и др.	
<b>Тема 1.3.</b> <b>Химическая кинетика и катализ.</b>	опрос(устный или письменный); тестирование; оценка защиты выполненных работ и др.	
<b>Тема 1.4.</b> <b>Свойства растворов.</b>	опрос(устный или письменный); тестирование; оценка защиты выполненных работ и др.	
<b>Тема 1.5.</b> <b>Поверхностные явления.</b>	опрос(устный или письменный); тестирование; оценка защиты выполненных работ и др.	
<b>Тема 2.1.</b> <b>Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.</b>	опрос(устный или письменный); тестирование; оценка защиты выполненных работ и др.	

<p><b>Тема 2.2.</b> <b>Коллоидные растворы.</b></p>	<p>опрос(устный или письменный); тестирование; оценка защиты выполненных работ и др.</p>	
<p><b>Тема 2.3.</b> <b>Грубодисперсные системы.</b></p>	<p>опрос(устный или письменный); тестирование; оценка защиты выполненных работ и др.</p>	
<p><b>Тема 2.4.</b> <b>Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения.</b></p>	<p>опрос(устный или письменный); тестирование; оценка защиты выполненных работ и др.</p>	
<p><b>Тема 3.1.</b> <b>Качественный анализ.</b></p>	<p>опрос(устный или письменный); тестирование; оценка защиты выполненных работ и др.</p>	
<p><b>Тема 3.2.</b> <b>Классификация катионов и</b></p>	<p>опрос(устный или письменный);</p>	

<b>анионов.</b>	тестирование; оценка защиты выполненных работ и др.	
<b>Тема 3.3. Количественный анализ. Методы количественного анализа.</b>	опрос(устный или письменный); тестирование; оценка защиты выполненных работ и др.	
<b>Тема 3.4. Физико-химические методы анализа</b>	опрос(устный или письменный); тестирование;оценка защиты выполненных работ и др.	

## 2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Знать:</b> -основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа; -классификацию химических реакций и закономерности их протекания; -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; -гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; -тепловой эффект химических реакций; термохимические реакции; -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)

<p>и готовой пищевой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</li> <li>- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;</li> <li>- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</li> <li>- основы аналитической химии;</li> <li>- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;</li> <li>- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</li> <li>использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;</li> <li>описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;</li> <li>проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</li> <li>использовать лабораторную посуду и оборудование;</li> <li>выбирать метод и ход химического анализа;</li> <li>подбирать реактивы и аппаратуру;</li> <li>проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;</li> <li>выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;</li> <li>соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории</li> </ul>		
---	--	--

### 3. Оценка освоения теоретического курса учебной дисциплины

Основной целью оценки теоретического курса учебной дисциплины является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса учебной дисциплины осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

- текущий контроль – *тестирование/решение профессиональных задач*;
- рубежный контроль – *контрольная работа/проект*;
- итоговая аттестация – *экзамен*

Экзамен проводится в сроки, установленные учебным планом, и определяемые календарным учебным графиком образовательного процесса.

#### 1. Типовые задания для оценки освоения

#### раздела 1 темы 1 «Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.»

##### Вариант 1

1. Система, обмен которой с окружающей средой и веществом и энергией невозможен
  - а) изолированная б) закрытая в) открытая г) внутренняя
2. Запас внутренней энергии системы при отдаче теплоты и совершении работы против внешних сил
  - а) увеличивается б) уменьшается
  - в) не изменяется г) изменяется зигзагообразно
3. Математическое выражение  $U = Q + W$  выражает
  - а) первый закон термодинамики б) второй закон термодинамики
  - в) закон Гесса г) третий закон термодинамики
4. Исходя из уравнения реакции  $2C_{(\text{графит})} + 2H_{2(\text{г})} = C_2H_{4(\text{г})}$   $\Delta H = 52,3$  кДж/стандартная энтальпия образования этилена равна
  - а) -104,6 кДж/моль в) 52,3 кДж/моль
  - б) -52,3 кДж/моль г) 104,6 кДж/моль
5. В каком случае изменение энтропии является критерием возможности протекания самопроизвольного процесса
  - а) в изолированной системе б) в закрытой системе
  - в) в открытой системе г) в любой системе
6. Энергия Гиббса учитывает
  - а) влияние температуры реакции б) энтропийный фактор
  - в) энтальпийный фактор г) энтропию, энтальпию и температуру

##### Вариант 2

1. Система, обмен которой с окружающей средой веществом невозможен, а энергией возможен
  - а) изолированная б) закрытая в) открытая г) внутренняя
2. Запас внутренней энергии системы при принятии теплоты и совершении над ней работы
  - а) увеличивается б) уменьшается
  - в) не изменяется г) изменяется зигзагообразно
3. При изохорном процессе изменение внутренней энергии системы равно
  - а)  $U = Q - pV$  б)  $U = Q$  в)  $U = Q + W$  г)  $U = 0$

4. Исходя из уравнения реакции  $1/2 N_{2(g)} + 3/2 H_{2(g)} = NH_{3(g)}$   $H = -46$  кДж/моль стандартная энтальпия образования аммиака равна  
 а) -92 кДж/моль б) 92 кДж/моль  
 в) -46 кДж/моль г) 46 кДж/моль
5. К какому значению стремится энтропия правильно образованного кристалла при температуре абсолютного нуля  
 а) к 0 б) к максимальному  
 в) к отрицательному г) к положительному
6. В закрытых системах при постоянной температуре и давлении могут протекать только те процессы, которые сопровождаются  
 а) уменьшением энергии Гиббса б) увеличением энергии Гиббса  
 в) нулевой энергией Гиббса г) постоянством энергии Гиббса

### Вариант 3

1. Система, обмен которой с окружающей средой возможен и веществом, и энергией  
 а) изолированная б) закрытая в) открытая г) внутренняя
2. Запас внутренней энергии изолированной системы  
 а) изменяется передачей теплоты б) изменяется совершением работы  
 в) постоянен г) изменяется принятием теплоты
3. При изобарном процессе тепловой эффект равен  
 а) изменению энтальпии системы б) изменению объёма  
 в) изменению внутренней энергии г) изменению работы
4. Исходя из уравнения реакции  $C_{(графит)} + O_{2(g)} = CO_{2(g)}$   $H = -394$  кДж/моль стандартная энтальпия образования оксида углерода (IV) равна  
 а) -46 кДж/моль б) -394 кДж/моль  
 в) 394 кДж/моль г) 197 кДж/моль
5. В любой изолированной системе самопроизвольно протекают только те процессы, которые приводят к  
 а) увеличению энтропии б) уменьшению энтропии  
 в) стабилизации энтропии г) нулевой энтропии
6. Реакция в данных условиях возможна при  
 а)  $G > 0$  б)  $G < 0$  в)  $G = 0$  г)  $G = 1$

№ вопроса	Правильные варианты ответов	
	1 вариант	2 вариант
1	а	б
2	б	а
3	а	б
4	в	в
5	а	а
6	г	а

### 3.2. Типовые задания для оценки освоения

#### раздела 1 темы 3 «Химическая кинетика и катализ»

##### Вариант 1

1. Химическое равновесие - это

- а) состояние обратимого процесса, когда скорости прямой и обратной реакций равны
- б) состояние обратимого процесса, когда реакция останавливается
- в) состояние обратимого процесса, когда количество продуктов равно количеству исходных веществ
- г) состояние обратимого процесса, когда скорость прямой реакции равна нулю

2. В какой из указанных систем можно сместить равновесие влево повышением давления?

- а)  $2\text{NO}_{2(\text{г})} = 2\text{NO}_{(\text{г})} + \text{O}_{2(\text{г})}$  б)  $2\text{H}_2\text{S}_{(\text{г})} + 3\text{O}_{2(\text{г})} = 2\text{SO}_{2(\text{г})} + 2\text{H}_2\text{O}_{(\text{г})}$
- в)  $\text{S}_{(\text{тв.})} + \text{O}_{2(\text{г})} = \text{SO}_{2(\text{г})}$  г)  $2\text{SO}_{2(\text{г})} + \text{O}_{2(\text{г})} = 2\text{SO}_{3(\text{г})}$

3. Равновесие реакции  $\text{H}_2 + \text{J}_2 = 2\text{HJ}$  сместится вправо

- а) при увеличении давления б) при уменьшении давления
- в) при добавлении  $\text{HJ}$  г) при добавлении  $\text{J}_2$

4. Скорость химической реакции с увеличением времени её протекания

- а) увеличивается
- б) изменяется периодически
- в) уменьшается
- г) не изменяется

5. На сколько градусов повысили температуру, если скорость реакции, для которой температурный коэффициент равен 5, увеличилась в 125 раз ?

- а) 30 б) 25 в) 75 г) 10

##### Вариант 2

1. Химическое равновесие нельзя сместить

- а) воздействием температуры б) изменением концентрации веществ
- в) изменением давления (реагирует газ) г) добавлением катализатора

2. В какой из указанных систем можно сместить равновесие вправо уменьшением давления?

- а)  $\text{H}_{2(\text{г})} + \text{Cl}_{2(\text{г})} = 2\text{HCl}_{(\text{г})}$
- б)  $\text{NH}_{3(\text{г})} + \text{HCl}_{(\text{г})} = \text{NH}_4\text{Cl}_{(\text{тв.})}$
- в)  $\text{N}_{2(\text{г})} + \text{O}_{2(\text{г})} = 2\text{NO}_{(\text{г})}$
- г)  $\text{N}_2\text{O}_{4(\text{г})} = 2\text{NO}_{2(\text{г})}$

3. Равновесие реакции  $\text{PCl}_5_{(\text{газ})} = \text{PCl}_3_{(\text{газ})} + \text{Cl}_2_{(\text{газ})}$  сместится вправо

- а) при увеличении давления б) при уменьшении давления
- в) при добавлении  $\text{PCl}_3$  г) при добавлении хлора

4. Закон действующих масс устанавливает зависимость между скоростью химической реакции и

- а) температурой в) массой реагирующих веществ
- б) временем г) концентрацией реагирующих веществ

5. Во сколько раз увеличится скорость реакции, температурный коэффициент которой равен 3, при повышении температуры от 20 до 60°C ?

- а) 81 б) 9 в) 27 г) 33

##### Вариант 3

1. Химическое равновесие не смещается в реакциях, в которых реагируют газы, изменением давления

- а) при большем суммарном объеме продуктов реакции

- б) при большем суммарном объёме исходных веществ  
 в) при равных суммарных объёмах продуктов реакции и исходных веществ  
 г) при суммарном объёме продуктов реакции равном 1
2. В какой из указанных систем можно сместить равновесие влево уменьшением давления?  
 а)  $3\text{H}_{2(\text{г})} + \text{N}_{2(\text{г})} = 2\text{NH}_{3(\text{г})}$   
 б)  $2\text{H}_2\text{O}_{(\text{г})} = 2\text{H}_{2(\text{г})} + \text{O}_{2(\text{г})}$   
 в)  $\text{CO}_{(\text{г})} + \text{H}_2\text{O}_{(\text{г})} = \text{CO}_{2(\text{г})} + \text{H}_{2(\text{г})}$   
 г)  $\text{C}_2\text{N}_{2(\text{г})} + \text{H}_{2(\text{г})} = 2\text{HCN}_{(\text{г})}$
3. Равновесие реакции  $2\text{HCl} = \text{H}_2 + \text{Cl}_2$  сместится вправо при а) увеличении давления б) уменьшении давления в) добавлении хлора г) отведении хлора
4. Скорость химической реакции не зависит от а) природы реагирующих веществ б) концентрации реагирующей веществ в) катализатора г) типа реакции
4. Чему равен температурный коэффициент реакции, если при понижении температуры с 70 до 20°C её скорость уменьшилась в 32 раза ?  
 а) 2 б) 4 в) 8 г) 5

№ вопроса	Правильные варианты ответов	
	1 вариант	2 вариант
1	а	г
2	а	г
3	г	б
4	в	г
5	а	а

### 3.3. Типовые задания для оценки освоения раздела 1 темы 4 «Свойства растворов»

#### Вариант 1

- Укажите слабый электролит  
 а)  $\text{CaCl}_2$  б)  $\text{CH}_3\text{COONa}$  в)  $\text{HNO}_2$  г)  $\text{MnSO}_4$
- Напишите уравнение диссоциации  $\text{Ba}(\text{OH})_2$
- Какое вещество при диссоциации образует силикат – анион:  
 а)  $\text{H}_2\text{SiO}_3$  б)  $\text{BaSiO}_3$  в)  $\text{FeS}$  г)  $\text{Na}_2\text{SiO}_3$
- Молекула какого вещества при диссоциации по первой ступени образует катион с зарядом +1?

- а) хлорид железа (III) б) сульфат меди (II)  
 в) фосфат кальция г) хлорид калия
5. Какая из перечисленных реакций возможна в водном растворе  
 а)  $KCl + Na_2SO_4 =$   
 б)  $ZnSO_4$   
 $+ BaCl_2 = в)$   
 $Cr(OH)_2 + KOH =$   
 г)  $Cu(NO_3)_2 + CaCl_2$
6. Сущность какой реакции выражена следующим сокращенным ионным уравнением  
 $Ag^+ + Br^- = AgBr$   
 а)  $AgNO_3 + HBr = AgBr + HNO_3$  в)  
 $AgCl + KBr = AgBr + KCl$  б)  $AgCl + HBr = AgBr + HCl$  г)  
 $Ag_2S + FeBr_2 = 2AgBr + FeS$
7. Теплота растворения - это  
 а) теплота, выделяемая или поглощаемая при растворении 1 моль вещества  
 б) теплота, выделяемая при растворении вещества массой 1 г  
 в) теплота, выделяемая растворителем при растворении 1 г вещества  
 г) теплота, поглощаемая при нагревании раствора до кипения
8. Растворимость данного газа в жидкости пропорциональна его давлению над жидкостью  
 а) закон Генри б) закон Рауля в) закон Вант-Гоффа г) закон распределения

## Вариант 2

1. Укажите слабый электролит  
 а)  $HCl$  б)  $CH_3COOH$  в)  $NaCl$  г)  $K_2SO_4$
2. Напишите уравнение диссоциации  $H_3PO_4$
3. Какое вещество при диссоциации образует сульфат – анион:  
 а)  $H_2SO_4$  б)  $BaSO_4$  в)  $FeS$  г)  $CaSO_3$
4. Молекула какого вещества при диссоциации по первой ступени образует катион с зарядом  $2^+$  ?  
 а) сульфит кальция в) соляная кислота  
 б) фосфат натрия г) нитрат лития
5. Какая реакция возможна в водном растворе?  
 а)  $NaNO_3 + ZnSO_4 =$   
 б)  $K_2SO_4 + FeCl_2 =$   
 в)  $Na_2CO_3 + H_2SO_4$   
 $= г) KNO_3 + HNO_3 =$
6. Сущность какой реакции выражена следующим сокращенным ионным уравнением  
 $Fe^{2+} + 2OH^- = Fe(OH)_2$   
 а)  $FeCl_3 + 3KOH = 3KCl + Fe(OH)_3$  в)  $Fe(NO_3)_2 + 2KOH = Fe(OH)_2 + 2KNO_3$   
 б)  $Fe_2O_3 + 3H_2SO_4 = Fe_2(SO_4)_3 + 3H_2O$  г)  
 $Fe(NO_3)_2 + Mg(OH)_2 = Fe(OH)_2 + Mg(NO_3)_2$
7. Отношение массы вещества, образующего насыщенный раствор при данной температуре, к объёму растворителя - это  
 а) коэффициент растворимости б) растворимость  
 в) концентрация г) насыщенность

8. Давление насыщенного пара жидкости увеличивается при  
а) повышении температуры

- б) понижении температуры
- в) повышении концентрации раствора
- г) увеличении насыщенности раствора

Вариант 3

1. Укажите слабый электролит  
а) HCl б) HCN в) KCl г) K<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>
2. Напишите уравнение диссоциации H<sub>3</sub>PO<sub>4</sub>
3. Какое вещество при диссоциации образует фосфат– анион:  
а) Na<sub>3</sub>PO<sub>4</sub> б) Ag<sub>3</sub>PO<sub>4</sub> в) Ca<sub>3</sub>(PO<sub>4</sub>)<sub>2</sub> г) AlPO<sub>4</sub>
4. Молекула какого вещества при диссоциации по первой ступени образует катион с зарядом +2?  
а) сульфит кальция б) фосфат натрия  
в) соляная кислота г) нитрат лития
5. Какая реакция возможна в водном растворе  
а) NaNO<sub>3</sub> + MgSO<sub>4</sub> =  
б) Al(SO<sub>4</sub>)<sub>3</sub>  
+ FeCl<sub>2</sub> = в) Na<sub>2</sub>  
CO<sub>3</sub> + HCl =  
г) KNO<sub>3</sub> + HNO<sub>3</sub> =
6. Сущность какой реакции выражена следующим сокращенным ионным уравнением  
Mg<sup>2+</sup> + SiO<sup>2-</sup> = MgSiO<sub>3</sub>  
а) Mg + H<sub>2</sub>SiO<sub>3</sub> = MgSiO<sub>3</sub> + H<sub>2</sub> в) MgBr<sub>2</sub> + K<sub>2</sub>SiO<sub>3</sub> = MgSiO<sub>3</sub> + 2KBr  
б) Mg(OH)<sub>2</sub> + H<sub>2</sub>SiO<sub>3</sub> = MgSiO<sub>3</sub> + 2 H<sub>2</sub>O г) Mg + FeSiO<sub>3</sub> = MgSiO<sub>3</sub> + Fe
7. Растворимость газов возрастает при  
а) понижении давления  
б) понижении температуры и повышении давления  
в) повышении температуры  
г) повышении температуры и понижении давления
8. Самопроизвольный процесс перемещения вещества, приводящий к выравниванию концентраций вещества  
а) диффузия б) растворение в) насыщение г) растворимость

№ вопроса	Правильные варианты ответов	
	1 вариант	2 вариант
1	в	б
3	г	а
4	г	а
5	б	в
6	а	в
7	а	а

8	а	а
---	---	---

## 1. Структура контрольно-оценочных средств (КОС) для экзамена

Состав:

1. Паспорт
2. Задания для экзаменуемого
3. Пакет экзаменатора
  - 3.1. Условия
  - 3.2. Критерии оценки

### **Назначение:**

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины

### химия

по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Умения, знания:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
- использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа;
- подбирать реактивы и аппаратуру;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

### **Знать:**

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно- восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций;

- термохимические реакции;
- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы классического количественного и физико- химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры.

### Тесты для контроля знаний

#### Вариант 1

1. Вещество, при диссоциации которого в качестве катиона образуется только катион водорода  
а) кислота б) основание в) соль г) оксид
2. Укажите слабый электролит  
а)  $\text{CaCl}_2$  б)  $\text{NaOH}$  в)  $\text{HNO}_2$  г)  $\text{KOH}$
3. Какое вещество при диссоциации образует силикат – анион:  
а)  $\text{H}_2\text{SiO}_3$  б)  $\text{BaSiO}_3$  в)  $\text{FeS}$  г)  $\text{Na}_2\text{SiO}_3$
4. Молекула какого вещества при диссоциации по первой ступени образует катион с зарядом +1?  
а) хлорид железа (III) б) сульфат меди (II)  
в) фосфат кальция г) хлорид калия
5. Какая из перечисленных реакций возможна в водном растворе  
а)  $\text{KCl} + \text{Na}_2\text{SO}_4 =$   
б)  $\text{ZnSO}_4$   
+  $\text{BaCl}_2 =$  в)  
г)  $\text{Cr}(\text{OH})_2 + \text{KOH} =$   
г)  $\text{Cu}(\text{NO}_3)_2 + \text{CaCl}_2$
6. Сущность какой реакции выражена следующим сокращенным ионным уравнением  
 $\text{Ag}^+ + \text{Br}^- = \text{AgBr}$   
а)  $\text{AgNO}_3 + \text{HBr} = \text{AgBr} + \text{HNO}_3$  в)  
 $\text{AgCl} + \text{KBr} = \text{AgBr} + \text{KCl}$  б)  $\text{AgCl} + \text{HBr} = \text{AgBr} + \text{HCl}$  г)  
 $\text{Ag}_2\text{S} + \text{FeBr}_2 = 2\text{AgBr} + \text{FeS}$
6. На каком признаке основана кислотно-основная классификация катионов  
а) на различной растворимости солей катионов  
б) на различном отношении катионов к кислотам и щелочам  
в) по окислительно-восстановительным свойствам  
г) на различном отношении катионов к кислотам
8. Влияние мешающих ионов можно устранить  
а) дроблением б) прикрытием в) маскировкой г) погашением
9. Во сколько раз увеличится скорость реакции  
 $\text{NH}_4\text{OH} + \text{HCl} = \text{NH}_4\text{Cl} + \text{H}_2\text{O}$  при увеличении концентрации реагентов в системе в 2 раза  
? а) 10 б) 7 в) 4 г) 8
10. Равновесие обратимой реакции  $\text{CO} + \text{H}_2\text{O} \rightleftharpoons \text{CO}_2 + \text{H}_2$  +  
 $Q$  сдвигается вправо при  
а) увеличении концентрации углекислого газа  
б) повышении температуры  
в) увеличении концентрации водорода

г) увеличении концентрации CO

11. Какую реакцию в результате гидролиза должен иметь водный раствор KCN ?

- а) щелочную б) кислую в) нейтральную г) нулевую
12. Гидролизу не подвергается  
а) CsCl б) KF в) CH<sub>3</sub>COONa г) (NH<sub>4</sub>)<sub>2</sub>SO<sub>3</sub>,
13. Групповой реактив на катионы 3 аналитической группы  
а) HCl б) нет в) H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>(разб.) г) KOH
14. Какая реакция является окислительно-восстановительной?  
а) PbO<sub>2</sub> + 4HCl = PbCl<sub>4</sub> + 2H<sub>2</sub>O в) KOH + HCl = KCl + H<sub>2</sub>O  
б) 3HNO<sub>2</sub> = HNO<sub>3</sub> + 2NO + H<sub>2</sub>O г) AgNO<sub>3</sub> + NaCl = AgCl + NaNO<sub>3</sub>
15. Где процесс восстановления?  
а) HClO<sub>3</sub> Cl<sub>2</sub>O<sub>5</sub>  
б) NH<sub>3</sub> N<sub>2</sub>  
в) N<sub>2</sub>O  
HNO<sub>2</sub> г)  
HClO<sub>4</sub> Cl<sub>2</sub>
16. Центральный ион комплексного соединения  
а) комплексообразователь б) катион  
в) координатор г) навигатор
17. Заряд комплекса в K<sub>2</sub>SiF<sub>6</sub> а) +2 б) +4 в) -1 г) -2
18. Pt(NH<sub>3</sub>)<sub>2</sub>Cl<sub>2</sub> называется  
а) диаммин дихлорид платины (II)  
б) хлорид аммиака платины (II)  
в) диамминдихлорплатина (II)  
г) амминдихлорид платины (II)
19. Основной операцией весового анализа не является  
а) растворение б) осаждение в) фильтрование г) ионизация
20. Приёмом титриметрического анализа не является  
а) прямое титрование  
б) обратное титрование  
в) заместительное титрование  
г) стандартное титрование

### Вариант 2

1. Вещество, при диссоциации которого в качестве аниона образуется только гидроксид-анион  
а) кислота б) основание в) соль г) оксид
2. Укажите слабый электролит  
а) HCl б) NH<sub>4</sub>OH в) NaCl г) K<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>
3. Какое вещество при диссоциации образует сульфат – анион:  
а) H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> б) BaSO<sub>4</sub> в) FeS г) CaSO<sub>3</sub>
4. Молекула какого вещества при диссоциации по первой ступени образует катион с зарядом 2<sup>+</sup> ?  
а) сульфит кальция в) соляная кислота  
б) фосфат натрия г) нитрат лития
5. Какая реакция возможна в водном растворе?  
а) NaNO<sub>3</sub> + ZnSO<sub>4</sub> =  
б) K<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> + FeCl<sub>2</sub> =  
в) Na<sub>2</sub>CO<sub>3</sub> + H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>  
= г) KNO<sub>3</sub> + HNO<sub>3</sub> =

6. Сущность какой реакции выражена следующим сокращенным ионным уравнением  
 $\text{Fe}^{2+} + 2\text{OH}^- = \text{Fe}(\text{OH})_2$
- а)  $\text{FeCl}_3 + 3\text{KOH} = 3\text{KCl} + \text{Fe}(\text{OH})_3$   
 б)  $\text{Fe}(\text{NO}_3)_2 + 2\text{KOH} = \text{Fe}(\text{OH})_2 + 2\text{KNO}_3$   
 в)  $\text{Fe}_2\text{O}_3 + 3\text{H}_2\text{SO}_4 = \text{Fe}_2(\text{SO}_4)_3 + 3\text{H}_2\text{O}$   
 г)  $\text{Fe}(\text{NO}_3)_2 + \text{Mg}(\text{OH})_2 = \text{Fe}(\text{OH})_2 + \text{Mg}(\text{NO}_3)_2$
7. Аналитическим признаком присутствия искомого элемента не является  
 а) образование осадков  
 б) появление или изменение окраски раствора  
 в) образование газов г) прозрачность раствора
8. В зависимости от избирательности аналитические реакции бывают  
 а) единичными б) общими в) специфическими г) местными
9. Во сколько раз увеличится скорость реакции  
 $2\text{NO}_{(г)} + \text{Cl}_{2(г)} = 2\text{NOCl}_{(г)}$  при увеличении концентрации NO в 5 раз  
 ?а) 25 б) 45 в) 10 г) 20
10. Равновесие обратимой реакции  $2\text{N}_2\text{O} \rightleftharpoons 2\text{N}_2 + \text{O}_2$  –  
 Qсдвигается вправо при  
 а) увеличении концентрации азота  
 б) понижении температуры  
 в) увеличении концентрации кислорода  
 г) повышении температуры
11. Какую реакцию в результате гидролиза должен иметь водный раствор  $\text{NH}_4\text{NO}_3$   
 ?а) щелочную б) кислую в) нейтральную г) нулевую
12. Гидролизу не подвергается  
 а) KCl б) KCN в)  $\text{CH}_3\text{COOK}$  г)  $(\text{NH}_4)_2\text{CO}_3$ .
13. Групповой реактив на катионы 2 аналитической группы  
 а) HCl б) нет в)  $\text{H}_2\text{SO}_4$ (разб.) г) KOH
14. Какая реакция является окислительно-восстановительной?  
 а)  $\text{PbCl}_4 = \text{PbCl}_2 + \text{Cl}_2$  в)  $\text{PbO}_2 + 4\text{HCl} = \text{PbCl}_2 + 2\text{H}_2\text{O}$   
 б)  $\text{PbS} + 2\text{HCl} = \text{PbCl}_2 + \text{H}_2\text{S}$  г)  $\text{PbCl}_2 + 2\text{KOH} = \text{Pb}(\text{OH})_2 + 2\text{KCl}$
15. Где процесс окисления?  
 а)  $\text{SO}_3 \rightarrow \text{H}_2\text{SO}_4$   
 б)  $\text{NO} \rightarrow \text{N}_2\text{O}$   
 в)  $\text{SO}_2 \rightarrow \text{H}_2\text{SO}_4$  г)  
 $\text{I}_2\text{O}_7 \rightarrow \text{HIO}_4$
16. Координируемые центральным ионом в комплексных соединениях ионы или молекулы  
 а) комплексообразователи б) внутренние  
 в) координаторы г) лиганды
17. Заряд комплекса в  $\text{Co}(\text{NH}_3)_5\text{BrSO}_4$  а) +2 б) +4 в) -1 г) -2
18.  $\text{PtCl}_3(\text{NH}_3)_3 \text{Br}$  называется  
 а) бромид триамминтрихлорплатины (IV)  
 б) бромид – хлорид аммиака платины (IV)  
 в) аммиак трихлорплатины (IV)  
 г) бромид триамминтрихлорид платины (IV)
19. Требования к осаждаемой форме  
 а) малая растворимость  
 б) мелкокристаллическая структура

- в) большая растворимость
  - г) высокое содержание определяемого вещества
20. Требованиям к реакциям, используемым в титриметрическом анализе не является
- а) реакции должны протекать быстро и практически до конца
  - б) влияние посторонних веществ на ход реакции должно быть исключено
  - в) вещества в реакциях должны реагировать в строго количественных соотношениях
  - г) реакции должны проходить при нагревании

### Вариант 3

1. Вещество, при диссоциации которого образуется катион металла и анион кислотного остатка
  - а) кислота б) основание в) соль г) оксид
2. Укажите слабый электролит
  - а) HCl б) HCN в) KCl г) K<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>
3. Какое вещество при диссоциации образует фосфат– анион:
  - а) Na<sub>3</sub>PO<sub>4</sub> б) Ag<sub>3</sub>PO<sub>4</sub> в) Ca<sub>3</sub>(PO<sub>4</sub>)<sub>2</sub> г) AlPO<sub>4</sub>
4. Молекула какого вещества при диссоциации по первой ступени образует катион с зарядом +2?
  - а) сульфит кальция б) фосфат натрия
  - в) соляная кислота г) нитрат лития
5. Какая реакция возможна в водном растворе
  - а) NaNO<sub>3</sub> + MgSO<sub>4</sub> =
  - б) Al(SO<sub>4</sub>)<sub>3</sub> + FeCl<sub>2</sub> = в) Na<sub>2</sub>CO<sub>3</sub> + HCl =
  - г) KNO<sub>3</sub> + HNO<sub>3</sub> =
6. Сущность какой реакции выражена следующим сокращенным ионным уравнением
 
$$\text{Mg}^{2+} + \text{SiO}_3^{2-} = \text{MgSiO}_3$$
  - а)  $\text{Mg} + \text{H}_2\text{SiO}_3 = \text{MgSiO}_3 + \text{H}_2$  в)  $\text{MgBr}_2 + \text{K}_2\text{SiO}_3 = \text{MgSiO}_3 + 2\text{KBr}$
  - б)  $\text{Mg}(\text{OH})_2 + \text{H}_2\text{SiO}_3 = \text{MgSiO}_3 + 2\text{H}_2\text{O}$  г)  $\text{Mg} + \text{FeSiO}_3 = \text{MgSiO}_3 + \text{Fe}$
7. Химическими реакциями, не применяемыми в качественном анализе являются
  - а) реакции ионного обмена б) реакции комплексообразования
  - в) окислительно-восстановительные г) цепные реакции
8. Анионы в качественном анализе классифицируют по
  - а) растворимости солей б) отношению к щелочам
  - в) отношению к солям г) отношению к катионам
9. Во сколько раз увеличится скорость реакции  $2\text{NO}_{(г)} + \text{Cl}_{2(г)} = 2\text{NOCl}_{(г)}$  при повышении давления (равносильно повышению концентраций) в 3 раза ?
  - а) 27 б) 45 в) 12 г) 21
10. Равновесие обратимой реакции  $2\text{CH}_4 \rightleftharpoons \text{C}_2\text{H}_2 + 3\text{H}_2 - Q$  сдвигается вправо при
  - а) увеличении концентрации ацетилена
  - б) увеличении концентрации водорода
  - в) уменьшении температуры
  - г) увеличении температуры
11. Какую реакцию в результате гидролиза должен иметь водный раствор Na<sub>3</sub>PO<sub>4</sub>
  - ?а) щелочную б) кислую в) нейтральную г) нулевую

12. Гидролизу не подвергается  
 а) NaCl б) KCN в) NH<sub>4</sub>Cl г) (NH<sub>4</sub>)<sub>2</sub>CO<sub>3</sub>
13. Групповой реактив на катионы 1 аналитической группы  
 а) HCl б) нет в) H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>(разб.) г) KOH
14. Какая реакция является окислительно-восстановительной?  
 а) CaO + H<sub>2</sub>O = Ca(OH)<sub>2</sub> в) CaO + CO<sub>2</sub> = CaCO<sub>3</sub>  
 б) 2Ca + O<sub>2</sub> = 2CaO г) CaO + SO<sub>3</sub> = CaSO<sub>4</sub>
15. Где процесс окисления?  
 а) HIO I<sub>2</sub>  
 б) S  
 H<sub>2</sub>S в)  
 HI KI  
 г) I<sub>2</sub> HIO<sub>4</sub>
16. Комплексы не бывают  
 а) нейтральные б) анионные в) катионные г) протонные
17. Заряд комплекса в Pt(NH<sub>3</sub>)<sub>2</sub>  
 Cl<sub>2</sub> а) +2 б) +4 в) -1 г) -2
18. Na<sub>2</sub>Pb Cu(NO<sub>2</sub>)<sub>6</sub> называется  
 а) гексанитрокупрат (II) натрия-свинца  
 б) натрий-свинец нитрата меди (II)  
 в) нитрит меди, натрия, свинца  
 г) гексанитрит меди (II), натрия, свинца
19. Для получения крупнокристаллического осадка не требуется  
 а) сильного пересыщения раствора  
 б) нагревание раствора  
 в) перемешивание раствора  
 г) присутствия веществ, повышающих растворимость осадка
20. Индикаторы в титриметрическом анализе не бывают  
 а) кислотно-основные б) окислительно-восстановительные  
 в) катионные г) комплексонометрические

№ вопроса	Правильные варианты ответов	
	1 вариант	2 вариант
1	а	б
2	в	б
3	г	а

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

**Примерные тесты для экзамена**

**Вариант 1**

1. Вещество, при диссоциации которого в качестве катиона образуется только катион водорода  
а) кислота б) основание в) соль г) оксид
2. Укажите слабый электролит  
а)  $\text{CaCl}_2$  б)  $\text{NaOH}$  в)  $\text{HNO}_2$  г)  $\text{KOH}$
3. Какое вещество при диссоциации образует силикат – анион:

а)  $\text{H}_2\text{SiO}_3$  б)  $\text{BaSiO}_3$  в)  $\text{FeS}$  г)  $\text{Na}_2\text{SiO}_3$

4. Молекула какого вещества при диссоциации по первой ступени образует катион с зарядом +1?  
 а) хлорид железа (III) б) сульфат меди (II)  
 в) фосфат кальция г) хлорид калия
5. Какая из перечисленных реакций возможна в водном растворе  
 а)  $KCl + Na_2SO_4 =$   
 б)  $ZnSO_4 + BaCl_2 =$  в)  
 $Cr(OH)_2 + KOH =$   
 г)  $Cu(NO_3)_2 + CaCl_2$
6. Сущность какой реакции выражена следующим сокращенным ионным уравнением  
 $Ag^+ + Br^- = AgBr$   
 а)  $AgNO_3 + HBr = AgBr + HNO_3$  в)  
 $AgCl + KBr = AgBr + KCl$  б)  $AgCl + HBr = AgBr + HCl$  г)  
 $Ag_2S + FeBr_2 = 2AgBr + FeS$
7. На каком признаке основана кислотно-основная классификация катионов  
 а) на различной растворимости солей катионов  
 б) на различном отношении катионов к кислотам и щелочам  
 в) по окислительно-восстановительным свойствам  
 г) на различном отношении катионов к кислотам
8. Влияние мешающих ионов можно устранить  
 а) дроблением б) прикрытием в) маскировкой г) погашением
9. Во сколько раз увеличится скорость реакции  
 $NH_4OH + HCl = NH_4Cl + H_2O$  при увеличении концентрации реагентов в системе в 2 раза  
 ? а) 10 б) 7 в) 4 г) 8
10. Равновесие обратимой реакции  $CO + H_2O \rightleftharpoons CO_2 + H_2 + Q$  сдвигается вправо при  
 а) увеличении концентрации углекислого газа  
 б) повышении температуры  
 в) увеличении концентрации водорода  
 г) увеличении концентрации CO
11. Какую реакцию в результате гидролиза должен иметь водный раствор KCN ?  
 а) щелочную б) кислую в) нейтральную г) нулевую
12. Гидролизу не подвергается  
 а) CsCl б) KF в)  $CH_3COONa$  г)  $(NH_4)_2SO_3$ ,
13. Групповой реактив на катионы 3 аналитической группы  
 а) HCl б) нет в)  $H_2SO_4$ (разб.) г) KOH
14. Какая реакция является окислительно-восстановительной?  
 а)  $PbO_2 + 4HCl = PbCl_4 + 2H_2O$  в)  $KOH + HCl = KCl + H_2O$   
 б)  $3HNO_2 = HNO_3 + 2NO + H_2O$  г)  $AgNO_3 + NaCl = AgCl + NaNO_3$
15. Где процесс восстановления?  
 а)  $HClO_3$   $Cl_2O_5$   
 б)  $NH_3$   $N_2$   
 в)  $N_2O$   
 $HNO_2$  г)  
 $HClO_4$   $Cl_2$
16. Центральный ион комплексного соединения  
 а) комплексообразователь б) катион  
 в) координатор г) навигатор
17. Заряд комплекса в  $K_2SiF_6$  а) +2 б) +4 в) -1 г) -2

18.  $\text{Pt}(\text{NH}_3)_2\text{Cl}_2$  называется

- а) диаммин дихлорид платины (II)
- б) хлорид аммиака платины (II)
- в) диамминдихлорплатина (II)
- г) амминдихлорид платины (II)

19. Основной операцией весового анализа не является

- а) растворение б) осаждение в) фильтрование г) ионизация

20. Приёмом титриметрического анализа не является

- а) прямое титрование
- б) обратное титрование
- в) заместительное титрование
- г) стандартное титрование

21. Система, которая может обмениваться с окружающей средой и веществом и энергией

- а) открытая система б) закрытая система в) система г) изолированная система

22. Функцией состояния термодинамической системы не является

- а) работа б) внутренняя энергия в) энтальпия г) энтропия

23. Закон, устанавливающий постоянство (неуничтожимость) энергии, при взаимных превращениях её различных форм

- а) закон Гесса б) первый закон термодинамики в) второй закон термодинамики
- г) закон Гиббса

24. Стремление системы к состоянию максимальной беспорядочности распределения частиц отражает функция состояния

- а) внутренняя энергия б) энтропия в) энтальпия г) энергия Гиббса

25. Исходя из уравнения реакции  $2C_{(графит)} + 2H_{2(г)} \rightarrow C_2H_{4(г)}$   $\Delta H = 52,3$  кДж стандартная энтальпия образования этилена равна

- а)  $-104,6$  кДж/моль в)  $52,3$  кДж/моль
- б)  $-52,3$  кДж/моль г)  $104,6$  кДж/моль

26. При  $0^\circ$  вода может находиться в трёх агрегатных состояниях: твёрдом, жидком, газообразном. Минимальная энтропия будет у :

- а) пара б) воды в) льда г) одинакова у всех

27. Следствием закона Гесса является то, что тепловой эффект реакции равен...

- а) теплотам образования продуктов реакции
- б) сумме теплот образования продуктов реакции минус сумма теплот образования исходных веществ
- в) теплотам образования исходных веществ
- г) сумме теплот образования продуктов реакции и теплот образования исходных веществ

28. Скорость химической реакции не зависит от

- а) природы реагирующих веществ б) концентрации реагирующих веществ
- в) катализатора г) типа реакции

29. Константа скорости химической реакции...

- а) численно равна скорости данной реакции при концентрации всех исходных веществ равной 1
- б) не зависит от тех же факторов, что и скорость реакций ( кроме концентрации реагирующих веществ и времени)
- в) не является определённой величиной
- г) не может характеризовать данную реакцию ( при постоянной температуре и постоянстве других условий)

30. Отметьте неверное утверждение: катализатор...

- а) увеличивает скорость прямой и обратной реакции
- б) снижает энергию активации
- в) уменьшает время достижения равновесия
- г) сдвигает равновесие в сторону продукта реакции

31. Раствор начинает кипеть, когда давление пара растворителя над раствором станет

- а) равным давлению пара растворённого вещества
- б) равным внешнему давлению
- в) больше давления пара растворённого вещества
- г) больше внешнего давления

32. Примеры растворов, близких по свойствам к идеальным являются

- а) гексана в гептане б) ацетона в хлороформе
- в) этилового спирта в воде г) ацетальдегида в воде

33. Эндотермическим процессом является реакция

- а)  $2 \text{NH}_3 = \text{N}_2 + 3 \text{H}_2$  б)  $2 \text{N}_2 + \text{O}_2 = 2 \text{N}_2\text{O}$
- в)  $\text{CaO} + \text{CO}_2 = \text{CaCO}_3$  г)  $\text{Fe} + \text{S} = \text{FeS}$

34. 35. Для системы, находящейся в равновесии

- а)  $\Delta G = 0$  б)  $\Delta G = 1$  в)  $\Delta G > 0$  г)  $\Delta G < 0$

35. Равновесие реакции  $\text{H}_2 + \text{J}_2 = 2 \text{HJ}$  сместится вправо

- при... а) увеличении давления б) уменьшении давления
- в) добавлении  $\text{HJ}$  г) добавлении  $\text{J}_2$

36. Единица измерения поверхностного натяжения

- а) Дж/м<sup>2</sup> б) Дж/м<sup>3</sup> в) Дж/м г) Дж

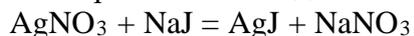
37. С повышением температуры поверхностное натяжение чистых жидкостей

- а) возрастает б) не изменяется в) уменьшается г) изменяется периодически

38. Наука о дисперсных системах и поверхностных явлениях, возникающих на границах раздела фаз

- а) коллоидная химия б) физическая химия в) неорганическая химия г) общая химия

39. Строение коллоидной частицы на примере золя  $\text{AgJ}$



- а)  $\{ [\text{AgJ}]_m \text{nAg}^+ (\text{n-x})\text{NO}_3^- \}^{x+}$  б)  $\{ [\text{AgJ}]_m \text{nAg}^+ \}$

- в)  $[\text{AgJ}]_m$  г)  $\{ [\text{AgJ}]_m \text{nAg}^+ (\text{n-x}) \text{NO}_3^- \}^{x+} \times \text{NO}_3^-$

40. Ошибочно утверждение, что коллоидные растворы

- а) проходят через бумажные фильтры в) седиментационно устойчивы

б) подвергаются диализу г) термодинамически устойчивы

41. Молекулы поверхностного слоя обладают

- а) меньшей энергией по сравнению с молекулами внутри фазы
- б) большей энергией по сравнению с молекулами внутри фазы
- в) энергией, одинаковой с энергией молекул внутри фазы
- г) в зависимости от природы вещества могут обладать большей или меньшей энергией по сравнению с молекулами внутри фазы

42. Методом очистки золь не является

- а) диализ б) ультрафильтрация
- в) гиперфильтрация (обратный осмос) г) центрифугирование

### Вариант 2

1. Вещество, при диссоциации которого в качестве аниона образуется только гидроксид-анион
  - а) кислота б) основание в) соль г) оксид
2. Укажите слабый электролит
  - а) HCl б) NH<sub>4</sub>OH в) NaCl г) K<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>
3. Какое вещество при диссоциации образует сульфат – анион:
  - а) H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> б) BaSO<sub>4</sub> в) FeS г) CaSO<sub>3</sub>
4. Молекула какого вещества при диссоциации по первой ступени образует катион с зарядом 2<sup>+</sup> ?
  - а) сульфит кальция в) соляная кислота
  - б) фосфат натрия г) нитрат лития
5. Какая реакция возможна в водном растворе?
  - а) NaNO<sub>3</sub> + ZnSO<sub>4</sub> =
  - б) K<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> + FeCl<sub>2</sub> =
  - в) Na<sub>2</sub>CO<sub>3</sub> + H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>
  - =г) KNO<sub>3</sub> + HNO<sub>3</sub> =
6. Сущность какой реакции выражена следующим сокращенным ионным уравнением  
 $Fe^{2+} + 2OH^- = Fe(OH)_2$ 
  - а) FeCl<sub>3</sub> + 3KOH = 3KCl + Fe(OH)<sub>3</sub>
  - б) Fe(NO<sub>3</sub>)<sub>2</sub> + 2KOH = Fe(OH)<sub>2</sub> + 2KNO<sub>3</sub>
  - в) Fe<sub>2</sub>O<sub>3</sub> + 3H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> = Fe<sub>2</sub>(SO<sub>4</sub>)<sub>3</sub> + 3H<sub>2</sub>O
  - г) Fe(NO<sub>3</sub>)<sub>2</sub> + Mg(OH)<sub>2</sub> = Fe(OH)<sub>2</sub> + Mg(NO<sub>3</sub>)<sub>2</sub>
7. Аналитическим признаком присутствия искомого элемента не является
  - а) образование осадков
  - б) появление или изменение окраски раствора
  - в) образование газов г) прозрачность раствора
8. В зависимости от избирательности аналитические реакции бывают
  - а) единичными б) общими в) специфическими г) местными
9. Во сколько раз увеличится скорость реакции  
 $2NO_{(г)} + Cl_{2(г)} = 2NOCl_{(г)}$  при увеличении концентрации NO в 5 раз  
? а) 25 б) 45 в) 10 г) 20
10. Равновесие обратимой реакции  $2N_2O \rightleftharpoons 2N_2 + O_2$  –  
Qсдвигается вправо при

- а) увеличении концентрации азота  
 б) понижении температуры  
 в) увеличении концентрации кислорода  
 г) повышении температуры
11. Какую реакцию в результате гидролиза должен иметь водный раствор  $\text{NH}_4\text{NO}_3$   
 ?а) щелочную б) кислую в) нейтральную г) нулевую
12. Гидролизу не подвергается  
 а)  $\text{KCl}$  б)  $\text{KCN}$  в)  $\text{CH}_3\text{COOK}$  г)  $(\text{NH}_4)_2\text{CO}_3$ ,
13. Групповой реактив на катионы 2 аналитической группы  
 а)  $\text{HCl}$  б) нет в)  $\text{H}_2\text{SO}_4$ (разб.) г)  $\text{KOH}$
14. Какая реакция является окислительно-восстановительной?  
 а)  $\text{PbCl}_4 = \text{PbCl}_2 + \text{Cl}_2$  в)  $\text{PbO}_2 + 4\text{HCl} = \text{PbCl}_2 + 2\text{H}_2\text{O}$   
 б)  $2\text{PbS} + 3\text{O}_2 = 2\text{PbO} + 2\text{SO}_2$  г)  $\text{PbCl}_2 + 2\text{KOH} = \text{Pb(OH)}_2 + 2\text{KCl}$
15. Где процесс окисления?  
 а)  $\text{SO}_3$   $\text{H}_2\text{SO}_4$   
 б)  $\text{NO}$   $\text{N}_2\text{O}$   
 в)  $\text{SO}_2$   
 г)  $\text{H}_2\text{SO}_4$   
 $\text{I}_2\text{O}_7$   $\text{HIO}_4$
16. Координируемые центральным ионом в комплексных соединениях ионы или молекулы  
 а) комплексообразователи б) внутренние  
 в) координаторы г) лиганды
17. Заряд комплекса в  $\text{Co}(\text{NH}_3)_5\text{BrSO}_4$   
 а) +2 б) +4 в) -1 г) -2
18.  $\text{PtCl}_3(\text{NH}_3)_3 \text{Br}$  называется  
 а) бромид триамминтрихлорплатины (IV)  
 б) бромид – хлорид аммиака платины (IV)  
 в) аммиак трихлорплатины(IV)  
 г) бромид триамминтрихлорид платины (IV)
19. Требования к осаждаемой форме  
 а) малая растворимость  
 б) мелкокристаллическая структура  
 в) большая растворимость  
 г) высокое содержание определяемого вещества
20. Требования к реакциям, используемым в титриметрическом анализе не является  
 а) реакции должны протекать быстро и практически до конца  
 б) влияние посторонних веществ на ход реакции должно быть исключено  
 в) вещества в реакциях должны реагировать в строго количественных соотношениях  
 г) реакции должны проходить при нагревании
21. Закрытая система с внешней средой  
 а) обменивается энергией и не обменивается веществом  
 б) обменивается энергией и веществом  
 в) не обменивается ни веществом , ни энергией  
 г) обменивается только веществом
22. Функцией состояния термодинамической системы не является  
 а) теплота б) энтропия в) энтальпия г) внутренняя энергия
23. Закон, отражающий зависимость между работой, теплотой, внутренней энергией

системы...

- а) закон Гесса б) второй закон термодинамики в) первый закон термодинамики  
г) закон Гиббса

24.. Для изолированной системы:

- а)  $U = 0$  б)  $\Delta U = 0$  в)  $U \neq \text{const.}$  г)  $\Delta U > 0$

25. Для получения 1132 кДж тепла по реакции



необходимо затратить кислорода в объёме...

- а) 11,2 л б) 22,4 л в) 5,6 л г) 44,8 л

26. Процесс, протекающий с увеличением энтропии

- а) конденсация б) кристаллизация в) синтез белка из аминокислот г) плавление

27. Тепловой эффект реакции не зависит от

- а) агрегатного состояния исходных веществ  
б) агрегатного состояния продуктов реакции  
в) температуры  
г) числа стадий химического процесса

28. Скорость химической реакции с увеличением времени её протекания

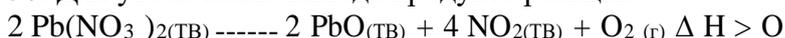
- а) увеличивается  
б) изменяется периодически  
в) уменьшается  
г) не изменяется

29. Для гомогенной реакции с повышением температуры на  $10^\circ$  скорость реакции увели-

чивается в

- а) 1,5-2 раза б) 2-4 раза в) 2-6 раз г) 10 раз

30. Для увеличения выхода продукта реакции



- а) увеличить давление б) ввести катализатор  
в) уменьшить температуру г) увеличить температуру

31. Температура кипения раствора нелетучего соединения

- а) равна температуре кипения растворителя  
б) ниже температуры кипения растворителя  
в) выше температуры кипения растворителя  
г) в зависимости от природы вещества может быть как выше, так и ниже температуры кипения растворителя

32. Примеры растворов, близких по свойствам к идеальным являются

- а) метанола в этаноле б) бензола в хлороформе  
в) метанола в воде г) формальдегида в воде

33. Экзотермическим процессом является реакция.

- а)  $\text{N}_2 + 3 \text{H}_2 = 2 \text{NH}_3$  в)  $\text{CaCO}_3 = \text{CaO} + \text{CO}_2$   
б)  $\text{Fe}(\text{OH})_3 = \text{Fe}_2 \text{O}_3 + \text{H}_2 \text{O}$  г)  $\text{AgNO}_3 + \text{HCl} = \text{AgCl} + \text{HNO}_3$

34. Для системы, находящейся в равновесии

а)  $k_{\text{равн.}} = 1$  б)  $k_{\text{равн.}} > 1$  в)  $k_{\text{равн.}} < 1$  г)  $k_{\text{равн.}} = 0$

35. Равновесие реакции  $2 \text{HCl} = \text{H}_2 + \text{Cl}_2$  сместится вправо при... а) увеличении давления б) уменьшении давления в) добавлении хлора г) отведении хлора

36. Единица измерения поверхностного натяжения  
а)  $\text{н/м}$  б)  $\text{н/м}^2$  в)  $\text{н/м}^3$  г) н

37. Поверхностное натяжение тем больше, чем  
а) больше межмолекулярное взаимодействие внутри жидкости  
б) меньше межмолекулярное взаимодействие внутри жидкости  
в) выше температура г) больше площадь межфазной поверхности

38. Не является содержанием коллоидной химии  
а) состав, строение и свойства коллоидных частиц  
б) взаимодействие частиц с дисперсионной средой  
в) контактное взаимодействие частиц друг с другом, приводящее к образованию коллоидных структур  
г) строение атома

39. Строение коллоидной частицы на примере золя  $\text{Fe}(\text{OH})_3$

а)  $\{ [\text{Fe}(\text{OH})_3]_m n\text{FeO}^+ (n-x) \text{Cl}^- \}^+ x \text{Cl}^-$  б)  $\{ [\text{Fe}(\text{OH})_3]_m n\text{FeO}^+ \}$

в)  $\{ \text{Fe}(\text{OH})_3 \}$  г)  $\{ [\text{Fe}(\text{OH})_3]_m n\text{FeO}^+ (n-x) \text{Cl}^- \}^+$

40. Необязательным условием получения коллоидных растворов является

а) образование нерастворимых соединений в) присутствие ПАВ  
б) небольшой избыток одного из реагентов  
г) отсутствие посторонних электролитов

41. Процесс односторонней диффузии растворителя через полупроницаемую перегородку от раствора с меньшей концентрацией к раствору с большей концентрацией называется

а) диализ  
б) осмотическое давление  
в) осмос г) капиллярное давление

42. Самопроизвольный процесс выравнивания концентраций молекул, ионов, коллоидных частиц под влиянием их теплового движения называется

а) диффузия б) коагуляция в) пептизация г) седиментации

### Вариант 3

1. Вещество, при диссоциации которого образуется катион металла и анион кислотного остатка

а) кислота б) основание в) соль г) оксид

2. Укажите слабый электролит

а)  $\text{HCl}$  б)  $\text{HCN}$  в)  $\text{KCl}$  г)  $\text{K}_2\text{SO}_4$

3. Какое вещество при диссоциации образует фосфат-анион:

а)  $\text{Na}_3\text{PO}_4$  б)  $\text{Ag}_3\text{PO}_4$  в)  $\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2$  г)  $\text{AlPO}_4$

4. Молекула какого вещества при диссоциации по первой ступени образует катион с зарядом +2?
- сульфит кальция
  - фосфат натрия
  - соляная кислота
  - нитрат лития
5. Какая реакция возможна в водном растворе
- $\text{NaNO}_3 + \text{MgSO}_4 =$
  - $\text{Al}(\text{SO}_4)_3 + \text{FeCl}_2 = \text{v}$
  - $\text{Na}_2\text{CO}_3 + \text{HCl} =$
  - $\text{KNO}_3 + \text{HNO}_3 =$
6. Сущность какой реакции выражена следующим сокращенным ионным уравнением  $\text{Mg}^{2+} + \text{SiO}^{2-} = \text{MgSiO}_3$
- $\text{Mg} + \text{H}_2\text{SiO}_3 = \text{MgSiO}_3 + \text{H}_2$
  - $\text{MgBr}_2 + \text{K}_2\text{SiO}_3 = \text{MgSiO}_3 + 2\text{KBr}$
  - $\text{Mg}(\text{OH})_2 + \text{H}_2\text{SiO}_3 = \text{MgSiO}_3 + 2\text{H}_2\text{O}$
  - $\text{Mg} + \text{FeSiO}_3 = \text{MgSiO}_3 + \text{Fe}$
7. Химическими реакциями, не применяемыми в качественном анализе являются
- реакции ионного обмена
  - реакции комплексообразования
  - окислительно-восстановительные
  - цепные реакции
8. Анионы в качественном анализе классифицируют по
- растворимости солей
  - отношению к щелочам
  - отношению к солям
  - отношению к катионам
9. Во сколько раз увеличится скорость реакции  $2\text{NO}_{(г)} + \text{Cl}_{2(г)} = 2\text{NOCl}_{(г)}$  при повышении давления (равносильно повышению концентраций) в 3 раза?
- 27
  - 45
  - 12
  - 21
10. Равновесие обратимой реакции  $2\text{CH}_4 + \text{C}_2\text{H}_2 + 3\text{H}_2 - Q$  сдвигается вправо при
- увеличении концентрации ацетилена
  - увеличении концентрации водорода
  - уменьшении температуры
  - увеличении температуры
11. Какую реакцию в результате гидролиза должен иметь водный раствор  $\text{Na}_3\text{PO}_4$ ?
- щелочную
  - кислую
  - нейтральную
  - нулевую
12. Гидролизу не подвергается
- $\text{NaCl}$
  - $\text{KCN}$
  - $\text{NH}_4\text{Cl}$
  - $(\text{NH}_4)_2\text{CO}_3$
13. Групповой реактив на катионы 1 аналитической группы
- $\text{HCl}$
  - нет
  - $\text{H}_2\text{SO}_4$  (разб.)
  - $\text{KOH}$
14. Какая реакция является окислительно-восстановительной?
- $\text{CaO} + \text{H}_2\text{O} = \text{Ca}(\text{OH})_2$
  - $\text{CaO} + \text{CO}_2 = \text{CaCO}_3$
  - $2\text{Ca} + \text{O}_2 = 2\text{CaO}$
  - $\text{CaO} + \text{SO}_3 = \text{CaSO}_4$
15. Где процесс окисления?
- $\text{HI} \rightarrow \text{I}_2$
  - $\text{S} \rightarrow \text{H}_2\text{S}$
  - $\text{KI} \rightarrow \text{I}_2$
  - $\text{I}_2 \rightarrow \text{HIO}_4$
16. Комплексы не бывают

а) нейтральные б) анионные в) катионные г) протонные

17. Заряд комплекса в  $\text{Pt}(\text{NH}_3)_2\text{Cl}_2$  а) +2 б) +4 в) -1 г) -2

18.  $\text{Na}_2\text{Pb Cu}(\text{NO}_2)_6$  называется  
а) гексанитрокупрат (II) натрия-свинца  
б) натрий-свинец нитрата меди (II)  
в) нитрит меди, натрия, свинца  
г) гексанитрит меди (II), натрия, свинца

19. Для получения крупнокристаллического осадка не требуется

а) сильного пересыщения раствора  
б) нагревание раствора  
в) перемешивание раствора  
г) присутствия веществ, повышающих растворимость осадка

20. Индикаторы в титриметрическом анализе не бывают

а) кислотно-основные б) окислительно-восстановительные  
в) катионные г) комплексонометрические

21. Изолированная система с внешней средой

а) не обменивается ни веществом, ни энергией  
б) обменивается только веществом  
в) обменивается энергией и не обменивается веществом  
г) обменивается и веществом и энергией

22. Энергия, которой обладает система, находящаяся при постоянном давлении это

а) энтальпия б) работа в) теплота г) сила

23. Первый закон термодинамики имеет выражение

а)  $Q = \Delta U + A$  б)  $\Delta Q = \Delta U + \Delta A$  в)  $Q = U + A$  г)  $\delta Q = \delta U + \delta A$

24. Термохимическое уравнение не указывает

а) тепловой эффект реакции б) изменение энтальпии  
в) реальные количества веществ, участвующих в реакции (дробные коэффициенты)  
г) способ образования реагентов

25. Количество теплоты, выделившееся при сгорании 64 г ромбической серы при стандартных условиях

$\text{S}_{\text{(ромб.)}} + \text{O}_2_{\text{(г)}} = \text{SO}_2_{\text{(г)}} \Delta H = -296,8$

кДж/моль) 593,6 кДж б) - 296,8 кДж в) 148,4

кДж г) 0

26. Различие между величинами внутренней энергии и энтальпии существует в

а) газообразных системах б) системах жидкостных  
в) системах твёрдых тел  
г) системах, состоящих из жидких и твёрдых тел

27. Процесс, протекающий с уменьшением энтропии

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

а) растворение кристаллов в) испарение

б) разложение известняка г) полимеризация этилена

28. Закон действующих масс устанавливает зависимость между скоростью химической реакции и...

- а) температурой в) массой реагирующих веществ  
б) временем г) концентрацией реагирующих веществ

29. Для гомогенной реакции скорость её увеличивается в 2 – 4 раза при увеличении температуры на

- а) 10 градусов б) 5 градусов в) 6 градусов г) 35 градусов

30. Для увеличения выхода продукта реакции



- а) повысить давление б) добавить углекислого газа  
в) понизить температуру г) повысить температуру

31. С повышением температуры растворимость в воде большинства твёрдых веществ

- а) увеличивается б) уменьшается в) проходит через максимум г) не изменяется

32. Примерами растворов, близкими по свойствам к идеальным являются

- а) гексана в гептане в) ацетона в хлороформе  
в) этилового спирта в воде г) метанола в воде

33. Эндотермическим процессом является :

- а)  $2 \text{SO}_2 + \text{O}_2 = 2 \text{SO}_3$  в)  $2 \text{H}_2 + \text{O}_2 = 2\text{H}_2\text{O}$

- б)  $\text{Cu}(\text{OH})_2 = \text{CuO} + \text{H}_2\text{O}$  г)  $\text{SO}_3 + \text{H}_2\text{O} = \text{H}_2\text{SO}_4$

34. Для системы, находящейся в равновесии

- а)  $k_{\text{равн.}} = 1$  б)  $\Delta G = 1$  в)  $k_{\text{равн.}} = 0$  г)  $\Delta G > 0$

35. Равновесие реакции  $\text{PCl}_5 (\text{газ}) = \text{PCl}_3 (\text{газ}) + \text{Cl}_2 (\text{газ})$  сместится вправо

при а) увеличении давления б) уменьшении давления

- в) добавлении  $\text{PCl}_3$  г) добавлении хлора

36. Единица измерения поверхностного натяжения

- а) Дж/м<sup>2</sup> б) н в) Дж г) н/м<sup>2</sup>

37. Поверхностное натяжение тем меньше, чем ...

- а) больше межмолекулярное взаимодействие внутри жидкости  
б) меньше межмолекулярное взаимодействие внутри жидкости  
в) ниже температура г) меньше площадь межфазной поверхности

38. О каком уровне организации материи идёт речь в коллоидной химии

- а) макроскопическом (свойства сплошных фаз) б) молекулярном  
в) дисперсном г) атомарном

39. Строение коллоидной частицы на примере золя  $\text{H}_2\text{SnO}_3$

- а)  $\{ [\text{H}_2\text{SnO}_3]_m \text{nSnO}^{2+} 2 (\text{n-x})\text{Cl}^- \} 2\text{xCl}^-$  б)  $\{ [\text{H}_2\text{SnO}_3]_m \text{nSnO}^{2+}$

- в)  $[\text{H}_2\text{SnO}_3] \text{г) } \{ [\text{H}_2\text{SnO}_3]_m \text{nSnO}^{2+} 2 (\text{n-x})\text{Cl}^- \}$

40. Равнодействующая сил межмолекулярного взаимодействия молекул поверхностного слоя направлена

- а) вдоль поверхности раздела фаз
- б) вверх, в сторону фазы с меньшим межмолекулярным взаимодействием
- в) вниз, в сторону фазы с большим межмолекулярным взаимодействием
- г) равна 0

41. Неверным является утверждение, что броуновское движение тем интенсивнее, чем

- а) выше температура б) меньше масса частицы
- в) меньше вязкость дисперсионной среды г) больше масса частицы

42. Процесс адсорбции не характеризуется

- а) зависимостью от температуры
- б) зависимостью от площади поверхности
- в) избирательным характером г) объёмом сорбента

№ вопроса	Правильные варианты ответов	
	1 вариант	2 вариант
1	а	б
2	в	б
3	г	а
4	г	а
5	б	в
6	а	б
7	б	г
8	в	в
9	в	а
10	г	г
11	а	б
12	а	а
13	в	а

14	б	а
15	г	в
16	а	г
17	г	а
18	в	а
19	г	а
20	г	г
21	а	а
22	а	а
23	б	в
24	б	б
25	б	г
26	в	г
27	б	г
28	г	в
29	а	б
30	г	г
31	б	в
32	а	а
33	а	а
34	а	а
35	г	г

36	а	а
37	в	а
38	а	г
39	а	г
40	г	в
41	б	в
42	г	а

#### **Количество вопросов:**

**-для тестов -** не менее 3 вариантов тестов

Количество тестовых заданий в зависимости от объема изучаемой дисциплины:

От 32 до 56 часов – минимум 60 вопросов;

От 57 до 120 часов – минимум 120 вопросов;

От 121 до 200 часов – минимум 160 вопросов

Максимум 200 вопросов.

Все тестовые задания должны быть закрытого типа, т.е. содержать один правильный вариант ответа из четырех предложенных вариантов.

**-для экзамена -** количество вопросов соответствует количеству студентов в группе умноженное на 2 плюс 3 вопроса дополнительно, а так же практические задания, количество которых соответствует количеству студентов в группе плюс 3 задания дополнительно.

**Время выполнения задания 3 часа**

**Оборудование:**

*Бумага, шариковая ручка, бланки и пр.*

### **3.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

#### **«5» (отлично)**

Обучающийся в полном объеме ответил на все вопросы и дополнительные вопросы поставленные преподавателем, умеет работать со всеми видами источников, проявив самостоятельность и знания межпредметного характера, применять принципы учебной дисциплины в жизни.

#### **«4» (хорошо)**

Обучающийся раскрыл содержание вопросов, но в его ответе содержатся недочеты или одна не грубая ошибка; при ответе на поставленные вопросы имеются незначительные замечания и поправки со стороны преподавателя. Обучающийся может самостоятельно

добывать знания, пользуясь различными источниками, имеет развитые практические умения, но необязательно их применять.

**«3» (удовлетворительно)**

Обучающийся раскрыл более, чем на 50% содержание вопросов, но его ответ содержит недочеты или 2-3 негрубые ошибки, при ответе на поставленные вопросы преподаватель оказывал ему значительную помощь в виде наводящих вопросов. Обучающийся знает только основные принципы, умеет добывать знания лишь из основных источников, частично сформированы знания и умения.

**«2» (неудовлетворительно)**

Обучающийся раскрыл менее, чем на 50% содержание вопросов, его ответ содержит более двух грубых ошибок, при ответе на поставленные вопросы преподаватель оказывал ему постоянную помощь. Обучающийся не умеет самостоятельно работать с источниками, не знает принципов учебной дисциплины, у него не сформированы знания и умения.

Отметка по дисциплине \_\_\_\_\_

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)

**Комплект контрольно-оценочных средств**  
по учебной дисциплине

**ЕН.02 Экологические основы природопользования**  
по специальности  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

2024

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Результатом освоения учебной дисциплины является готовность обучающегося к овладению знаний и умений, обусловленных общими и профессиональными компетенциями, формирующиеся в процессе освоения ПОП в целом.
- 1.2. Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине ЕН.02 Экологическоеприродопользование и подтверждение соответствия по специальности 43.02.15 Поварскоеи кондитерское дело является экзамен.
- 1.3. **Результаты освоения дисциплины**  
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен овладеть общими и профессиональными компетенциями, знать и уметь:

Профессиональная компетенция	Показатели оценки результата
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложнойкулинарной продукции.
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Организовывать подготовку домашней птицыдля приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Организовывать и проводить приготовлениеканапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Организовывать и проводить приготовлениесложных холодных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Организовывать и проводить приготовлениесложных супов.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы.
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	Организовывать и проводить приготовление удобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий	Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
ПК 7.1. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.	Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
ПК 7.2. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции. ПК 7.4. Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.	Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

Код и наименование компетенции	Результаты освоения образовательной программы
<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>2. составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</li> <li>3. владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>4. реализовывать составленный план;</li> <li>5. оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</li> </ol> <p><b>Знает:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>7. основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>8. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>9. методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач;</li> <li>10. порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> </ol>
<p>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. определять задачи для поиска информации;</li> <li>2. определять необходимые источники информации;</li> <li>3. планировать процесс поиска;</li> <li>4. структурировать получаемую информацию;</li> <li>5. выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>6. оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>7. оформлять результаты поиска;</li> <li>8. применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>9. использовать современное программное обеспечение;</li> <li>10. использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.</li> </ol> <p><b>Знает:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>11. номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации;</li> <li>12. формат оформления результатов поиска информации;</li> <li>13. современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в</li> <li>14. профессиональной деятельности в _____ том числе с использованием цифровых средств _____</li> </ol>

<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>2. применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>3. определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>4. выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>5. презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> <li>6. рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>7. определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>8. презентовать бизнес-идею;</li> </ol> <p>-определять источники финансирования.</p> <p><b>Знает:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>9. содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>10. современную научную и профессиональную терминологию;</li> <li>11. возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>12. основы предпринимательской деятельности;</li> <li>13. основы финансовой грамотности;</li> <li>14. правила разработки бизнес-планов;</li> <li>15. порядок выстраивания презентации;</li> <li>16. кредитные банковские продукты</li> </ol>
<p>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>2. взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</li> </ol> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности</li> </ul>
<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>2. проявляет толерантность в рабочем коллективе.</li> </ol> <p><b>Знает:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. особенности социального и культурного контекста;</li> <li>4. правила оформления документов и построения устных сообщений</li> </ol>

<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> <li>- описывать значимость своей специальности;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.</li> </ul>
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона</li> </ul>

## 2. Перечень основных показателей оценки результатов знаний, умений, подлежащих текущему контролю, промежуточной аттестации и формы контроля

Приобретенный практический опыт, освоенные умения, освоенные знания	Результат обучения ПК, ОК	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Наименование раздела, темы, подтемы	Уровень освоения	Наименование контрольно-оценочного средства	
					Текущий контроль	Промежуточный контроль
1	2	3	4	5	6	7
Анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности	ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ОК1- 09	Прогнозирование экологических последствий загрязнения городов на примере мониторинга лесопарка, анализ экологических последствий работы автотранспорта	Раздел 1; Тема 1.1	3	<i>Практическая работа №1;</i> <i>Практическая работа №3;</i>	<i>Итоговая контрольная работа экзамен</i>
			Раздел 1; Тема 1.3	3		
Соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности	тоже	Соблюдение регламентов экологической безопасности пищевых ресурсов	Раздел 1; Тема 1.5	3	<i>Практическая работа №2;</i>	<i>экзамен</i>
Принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания, природоресурсный потенциал Российской Федерации	тоже	Правильность оценки современного состояния окружающей среды в России, определения целей и задач экологии, факторов среды обитания	Раздел 1; Тема 1.3	2	<i>Тестирование к разделу 1</i>	<i>Итоговая контрольная работа экзамен</i>
Особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду. Об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах экологического кризиса	тоже	Изучение основных источников техногенного загрязнения биосферы, методов борьбы с загрязнениями	Раздел 1; Тема 1.3	2	<i>Тестирование к разделу 1</i> <i>Рефераты</i> <i>Практическая работа №2</i>	<i>Итоговая контрольная работа экзамен</i>
			Раздел 2; Тема 2.2	2		
			Раздел 1; Тема 1.1	2	<i>Тестирование к разделу 1</i> <i>Рефераты</i>	<i>Итоговая контрольная работа экзамен</i>
Основные группы	тоже	Классификация	Раздел 2; Тема 2.2	2	<i>Тестирование</i>	<i>Итоговая</i>

отходов, их источники и масштабы образования		групп отходов, способов утилизации отходов, безотходное и малоотходное производство			ие к разделу 2 Рефераты	контрольная работа экзамен
Принципы и методы рационального природопользования, размещения производств различного типа, методы экологического регулирования	тоже	Рациональность использования природных ресурсов; оптимальность размещения производств различного типа в зависимости от наличия доминирующих ресурсов	Раздел 1; Тема 1.3 Раздел 2; Тема 2.12.2	2	Тестирование к разделу 2 Рефераты	Итоговая контрольная работа экзамен
Понятия и принципы мониторинга окружающей среды; охраняемые природные территории	тоже	Определение и виды мониторинга окружающей среды, цели и его задачи; виды рекреационных ресурсов	Раздел 1; Тема 1.2 Раздел 1; Тема 1.3		Тестирование к разделу 1 Рефераты	Итоговая контрольная работа экзамен
Правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности	тоже	Изучение основных законодательных документов в области защиты природы РФ; результативность видов экологического контроля в России	Раздел 2; Тема 2.1 2.2		Тестирование к разделу 3 Рефераты Практическая работа №6	Итоговая контрольная работа экзамен
Принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды	тоже	Изучение способов экологического стимулирования природоохранной деятельности, способов международного сотрудничества в сфере экологии	Раздел 2; Тема 2.12.2	2	Тестирование к разделу 3 Рефераты	Итоговая контрольная работа экзамен

### 3. Оценка освоения теоретического курса по дисциплине

Типовые задания для оценки освоения дисциплины ЕН.02 «Экологические основы природопользования».

#### 4. Типовые задания для оценки освоения дисциплины ЕН.02

«Экологические основы природопользования» (Приложение А, В, С, Д)

##### Перечислить виды заданий:

1. Итоговая контрольная работа (Приложение А)
2. Практические работы №1-4 (Приложение В)
3. Экзамен (Приложение С)
4. Тестирование к разделу 1;2 (Приложение Д)

##### Критерии оценивания:

Критерии оценки: определяются дифференцированно для каждого задания.

### 3. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов.

##### 3.1. Основная литература:

1. Экологические основы природопользования: учебник для СПО / Т.А. Хван. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: «Юрайт», 2017. - 253 с. (Серия: Профессиональное образование).
2. Экологические основы природопользования: учебник для СПО / О.М. Манько А.В., Мешалкин - М.; Издательский центр «Академия», 2017-192 стр.
3. Экологические основы природопользования: учебник для учреждений сред, проф. образования / В. М. Константинов, Ю. Б. Челидзе. - 14-е изд., стер. - М.: «Академия», 2013 - 240 с.
4. Экологические основы природопользования: учебник / О.Е. Саенко, Т.П. Трушина. - М.: КНОРУС, 2017. - 214 с. - (Среднее профессиональное образование)

##### 3.2. Федеральные законы:

1. Конституция Российской Федерации
2. Федеральный закон №89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»
5. Федеральный закон №96-ФЗ «Об охране атмосферного воздуха»
6. Федеральный закон №174-ФЗ «Об экологической экспертизе»
7. Федеральный закон №7-ФЗ «Об охране окружающей среды»

##### 3.3. Интернет-ресурсы:

11. <http://www.ipkecol.ru/>
12. <http://www.crdz.ru/ekologiya>
13. <http://www.ecorussia.info/ru>

## Задания для итоговой контрольной работы с критериями оценивания

### ВАРИАНТ № 1

15. Продолжить предложение и привести основные задачи экологии XXI в.  
Наука "Экология" - это .....
16. Определить назначения экологического паспорта предприятия.
17. Предоставить перечень мероприятий по снижению шума.

### ВАРИАНТ №2

1. Продолжить предложение: здоровье человека зависит от четырех факторов - это ..
2. Охарактеризовать физическое загрязнение воды. Предложить методы очистки воды от физических загрязнений.
3. Предоставить перечень мер борьбы с выхлопными газами автотранспорта.

### ВАРИАНТ № 3

17. Продолжить предложение и охарактеризовать антропогенные загрязнения.  
Антропогенная деятельность распространяется на оболочки Земли ....
18. Охарактеризовать три способа очистки сточных вод от загрязнений.
19. Назвать четыре основных положения эволюционной теории Ч. Дарвина.

### ВАРИАНТ № 4

3. Назвать и охарактеризовать основные экологические проблемы городов
4. Охарактеризовать три принципа рационального природопользования.
5. Продолжить предложение и привести пример. Последовательность организмов, в которой каждый предыдущий организм служит пищей последующему, называется ..... цепью.

### ВАРИАНТ №5

1. Продолжить предложение и объяснить функции воды. Если все мировые запасы воды принять за 100%, то пресной воды в них ...
2. Проанализировать задачи экологической экспертизы.
3. Охарактеризовать основные экологические проблемы Крыма.

### ВАРИАНТ № 6

5. Продолжить предложение: составление прогноза о состоянии окружающей среды, информирование граждан об изменениях в окружающей среде являются задачами экологического..... Охарактеризовать его виды.
6. Назвать федеральные целевые программы по охране окружающей среды, проводимые в РФ.

7. Охарактеризовать роль зеленых насаждений в городских экосистемах.

#### ВАРИАНТ № 7

1. Продолжить предложение и объяснить почему.  
Отходы пищевых продуктов ресторанов и столовых можно переработать ...
2. Назвать основные источники загрязнения водоемов.
3. Предоставить определение термина рекультивация земель, привести виды рекультивации.

#### ВАРИАНТ № 8

1. Продолжить предложение и охарактеризовать два этапа рекультивации.  
Рекультивация земель - это ...
2. Привести виды смогов, которые могут возникнуть в Симферополе, и объяснить факторы, которые в этом участвуют.
3. Дать определение рекреации. Назвать показатели, характеризующие рекреационное качество природных экосистем.

#### ВАРИАНТ № 9

1. Продолжить предложение и привести основные задачи экологии XXI Наука  
"Экология" - это.....
2. Привести классификацию природных ресурсов.
3. Охарактеризовать положительные и отрицательные моменты индустрии отдыха и туризма в России.

#### ВАРИАНТ № 10

1. Продолжить предложение: загрязнение окружающей природной среды в результате деятельности человека называется..... воздействием.
2. Описать и охарактеризовать глобальные проблемы экологии.
3. Привести основные источники загрязнения гидросферы. Проанализировать, к каким последствиям приводит загрязнение гидросферы бытовыми стоками.

#### ВАРИАНТ № 11

1. В Московском Кремле с первой половины XVI в. к середине XVIII в. функционировал водопровод со свинцовыми трубами и резервуарами. В это время наблюдался высокий уровень детской смертности, наследственного увечья среди членов царской семьи. Объяснить, как связаны эти факторы.
2. Охарактеризовать виды юридической ответственности за экологические правонарушения.
3. Охарактеризовать «заповедники» и «заказники». Объяснить, где разрешается охота и когда.

## ВАРИАНТ № 12

1. Объяснить экологические законы Коммонера.
2. Перечислить виды организаций, которые осуществляют международное сотрудничество в области охраны окружающей среды.
3. Проанализировать, к каким последствиям приводит загрязнения атмосферы.

## ВАРИАНТ № 13

1. Назвать негативные тенденции в питании человека, приводящие к ухудшению здоровья человека.
2. Охарактеризовать виды и источники загрязнения гидросферы.
3. Назвать организмы наиболее чувствительные к загрязнению атмосферного воздуха.

## ВАРИАНТ № 14

1. Дать определение ПДК и ПДВ вредных веществ.
2. Охарактеризовать основные методы обращения с твердыми бытовыми отходами.
3. Проанализировать, почему нефть и нефтепродукты считаются одними из самых опасных загрязнителей Мирового океана.

## ВАРИАНТ № 15

1. Продолжить предложение и охарактеризовать виды смогов. Смог - это ...
2. Объяснить понятие «экологический кризис», назвать причины его возникновения.
3. Охарактеризовать функции, а также виды загрязнения почвы.

## ВАРИАНТ № 16

1. Охарактеризовать важнейшие демографические характеристики популяций.
2. Указать, какое значение для биосферы имеет лес.
3. Проанализировать перспективы развития энергетики.

## ВАРИАНТ № 17

1. Продолжить предложение и привести опасность парникового эффекта.  
Химическое соединение атмосферы, которое может привести к повышению температуры на Земле, - это ...
2. Описать мероприятия мелиорации сельскохозяйственных земель.
3. Объяснить, какие из видов альтернативной энергетики являются наиболее перспективными для использования в Крыму.

## ВАРИАНТ № 18

1. Назвать состав и функции атмосферы.
2. Предоставить перечень мер борьбы с загрязнением почвы.
3. Охарактеризовать негативные последствия для биосферы и человека, от внедрения мобильной телефонной связи.

## ВАРИАНТ № 19

1. Обосновать необходимость создания Красной книги, привести примеры.
2. Предоставить определение термина экологический мониторинг и назвать его важнейшие задачи.
3. Охарактеризовать состояние пищевых ресурсов РФ, дать оценку их рациональному использованию.

## ВАРИАНТ № 20

1. Объяснить назначение санитарно-защитной зоны предприятия.
2. Предоставить классификацию антропогенных загрязнений биосферы.
3. Привести структуру государственной службы охраны окружающей среды.

## ВАРИАНТ №21

1. Продолжить предложение и привести опасность парникового эффекта. Химическое соединение атмосферы, которая может привести к повышению температуры на Земле, - это ...
2. Охарактеризуйте функции живого вещества по В.И.Вернадскому.
3. Привести схему замкнутого цикла водоснабжения.

## ВАРИАНТ №22

1. В Московском Кремле с первой половины XVI в. к середине XVIII в. функционировал водопровод со свинцовыми трубами и резервуарами. это время наблюдался высокий уровень детской смертности, наследственного увечья среди членов царской семьи. Объяснить, как связаны эти факторы.
2. Охарактеризовать виды и источники загрязнения почвы.
3. Проанализировать, какие вредные химические и физические факторы влияют на вас дома, обдумать, как можно уменьшить негативное влияние хотя бы некоторых из них.

## ВАРИАНТ № 23

1. Назвать объект и задачи экологии.
2. Дать определение термина экологическая экспертиза. Назвать виды экологической экспертизы.
3. Охарактеризовать глобальные проблемы экологии.

## ВАРИАНТ № 24

1. Растолковать понятия "экологическая культура".
2. Назвать, какие разделы должна включать социальная экология.
3. Обосновать, почему нельзя собирать грибы в пределах 100-метровых полос вдоль крупных автомагистралей.

## ВАРИАНТ №25

1. Продолжить предложения и определить границы биосферы. Биосфера - это
2. Определить назначения экологического паспорта предприятия.
3. Охарактеризовать влияние электромагнитных полей на организм человека.

### Критерии оценки:

Уровень подготовки специалиста по дисциплине определяется согласно существующим положениям по четырех балльной системе: «5», «4», «3», «2».

**Оценка «5»** выставляется тогда, когда студент обладает глубокими, прочными, обобщенными, систематическими знаниями учебного материала, в полном объеме раскрыл содержание материала по поставленному вопросу. Ответ студента полный, правильный, материал изложен последовательно с учетом производственных проблем, умением применить знания в конкретных ситуациях. Студент умеет самостоятельно находить источники информации и пользоваться ими, оценивать полученную информацию. При выполнении заданий КР (контрольной работы) допускает 1-2 неточности в преподавании второстепенного материала (не приводит к ошибочным выводам или действий), которые самостоятельно обнаруживает и исправляет.

**Оценка «4»** выставляется тогда, когда студент самостоятельно, с пониманием воспроизводит основной учебный материал и применяет его при выполнении задач КР, анализирует, делает выводы. Ответ студента в целом правильный, логичный и достаточно обоснован, но при выполнении задач КР допускает существенные ошибки (в терминологии, выводах, схемах, обобщениях), не может исправить.

**Оценка «3»** выставляется тогда, когда студент без достаточного понимания воспроизводит содержание учебного материала, материал излагается частично не всегда последовательно, в неполном объеме. Ответ не связывается с практическим использованием на производстве. Во время выполнения заданий КР допускает ошибки, самостоятельно исправить не может.

**Оценка «2»** выставляется тогда, когда студентом основное содержание задач не раскрыто, когда студент воспроизводит на уровне распознавания отдельные элементы учебного материала и неосознанно выполняет отдельные части задач КР, допущены грубые ошибки в итоговых выводах.

### **Основные источники:**

1. Экологические основы природопользования: учебник для СПО / Т.А. Хван. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: «Юрайт», 2017. - 253 с. (Серия: Профессиональное образование).

2. Экологические основы природопользования: учебник для СПО / О.М. Манько, А.В. Мешалкин - М.; Издательский центр «Академия», 2017-192 стр.

3. Экологические основы природопользования: учебник для учреждений сред. проф. образования / В. М. Константинов, Ю. Б. Челидзе. - 14-е изд., стер. - М.: «Академия», 2013 - 240 с.

- *соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности.*

*За время изучения дисциплины «Экологические основы природопользования» обучающиеся должны выполнить Практических занятия.*

**Раздел 1. Практическое занятие №1** «Анализ экологических последствий работы автотранспорта, как основного загрязнителя атмосферы городов»;

**Практическое занятие № 2** «Соблюдение регламентов экологической безопасности пищевых ресурсов. Проблемы питания»;

**Практическое занятие № 3** «Прогнозирование экологических последствий загрязнения городов на примере мониторинга лесопарка»;

**Раздел 2. Практическое занятие №4** «Изучение основных законодательных документов в области защиты природы Российской Федерации».

*Работа выполняется в отдельных тетрадях для практических занятий.*

*Необходимо обозначить номер практического занятия, тему. При выполнении работы следует указывать содержание задания и вопросов в нем.*

*Работа должна быть написана ясным, четким языком и сопровождаться правильно оформленным библиографическим описанием с указанием выходных данных источника.*

Практические занятия направлены на приобретение профессиональных и общих компетенций в соответствии с ФГОС по специальности СПО:

	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы.
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1	Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
ПК 6.2	Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
ПК 6.3	Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.
ПК 6.4	Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
ПК 6.5	Организовывать производство продукции питания в ресторане.
ОК1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК3.	Решить проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение

	квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Использовать воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

## практическое занятие № 1

### Инструкционная карта

Тема: Анализ экологических последствий работы автотранспорта, как основного загрязнителя атмосферы городов.

В результате выполнения задания студент (обучающийся) должен уметь'.

- Оценить загруженность улиц города автотранспортом.
- Дать рекомендации по изменению интенсивности транспортных потоков, с точки зрения соблюдения санитарных требований к загрязнению атмосферы в жилой зоне.

В результате выполнения задания студент (обучающийся) должен знать'.

- Мероприятия, проводимые для снижения вредных выбросов от автомобилей.
- Характеристику особо опасных вредных веществ, образующихся при сжигании топлива в автомобилях.

Время выполнения: 1,5 часа

### Задание

*Текст задания: Ознакомиться с интенсивностью транспортного потока на улицах города.*

### Последовательность выполнения

1. Выбрать улицы с интенсивным, средним и слабым потоком автотранспорта.
2. Сбор материала проводить 3 раза в сутки по 10 мин. Из ряда замеров вычислить среднее.
3. Согласно полученным данным построить таблицу:

Название улицы	Сроки замеров			В среднем за сутки
	7.00	13.00	18.00	
Ул. Полюсная				
Ул. Кечкеметская				
Ул. Стрелковая				
В среднем по городу				

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

4. Провести суммарную оценку загруженности улиц города автотранспортом

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

согласно ГОСТ 17.2.2.03 — 77: низкая интенсивность движения - 2,7-3,6 тыс. автомобилей в сутки, средняя - 8-17 тыс., высокая - 18-27 тыс.

5. Сделать выводы и оценить загруженность участка улицы транспортом, сравнить в этом отношении разные улицы. Дать рекомендации по изменению интенсивности транспортных потоков, с точки зрения соблюдения санитарных требований к загрязнению атмосферы в жилой зоне.
6. Письменно ответить на контрольные вопросы темы 2.1:
  - а) состав и свойства атмосферы;
  - б) основные источники загрязнения атмосферы городов;
  - в) последствия загрязнения атмосферы;
  - г) экономические, технические и архитектурно-планировочные мероприятия, направленные на снижение вредных выбросов в атмосферу;
  - д) назначение санитарно-защитной зоны вокруг предприятий.

### Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту (обучающемуся), если он полностью самостоятельно (в рамках, определенных преподавателем) выполнил задание, своевременно и правильно его оформил и составил отчет, а также ответил на все контрольные вопросы;
- оценка «хорошо» выставляется студенту (обучающемуся), если во время выполнения задания практической работы были допущены несущественные ошибки, которые студент может исправить самостоятельно;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), когда студент без достаточного понимания воспроизводит учебный материал и выполняет задачи практической работы в неполном объеме.

Составитель В.В. Мамонтова

(подпись)

## Практическое занятие № 2

### Инструкционная карта

Тема: Соблюдение регламентов экологической безопасности пищевых ресурсов.

Проблемы питания.

В результате выполнения задания студент (обучающийся) должен **уметь:**

- Соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОС «БЕЗОПАСНОСТИ», ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Оператор ЭДО ООО "Компани" "Тензор"

В результате выполнения задания студент (обучающийся) должен **знать**:

- Комплекс характеристик, определяющих качество пищевых продуктов.
- Экологические условия получения, производства и хранения пищевой продукции.
- Перечень негативных тенденций в питании человека.
- Требования СанПиН 2.3.2.1078-01 к качеству пищевых продуктов.

Время выполнения: 1,5 часа

### Задание

*Текст задания: Ознакомиться с комплексом регламентов экологической безопасности пищевых ресурсов. Проблемами питания.*

### Последовательность выполнения

1. Проанализирована 6 видов вредных веществ, наиболее встречающихся в 6-ти продуктах, способы удаления этих веществ, результаты записать в таблицу.

### ТАБЛИЦА

Пищевой продукт	Название вредных веществ, наиболее встречающихся в этих продуктах						Способы удаления вредных веществ из представленных пищевых продуктов
	Радио-нуклиды	Ртуть	Сульфат натрия	Тяжелые металлы	Гербициды	Гельмиты	
1. Молоко							
2. Картофель							
3. Мясо							
4. Рыба							
5. Грибы							
6. Клубника							

2. Заполнить таблицу вредных пищевых добавок

Вид опасностей	Название типа ЭЛЕМЕНТА «Е»
<i>Очень опасные</i>	
<i>Опасные</i>	
<i>Канцерогенные</i>	
<i>Расстройство желудка</i>	
<i>Кожные заболевания</i>	
<i>Расстройство кишечника</i>	
<i>Изменение давления</i>	
<i>Опасные для детей</i>	

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. Изучить типы экологических знаков, описать их классификацию, дать краткое описание самых распространенных экознаков.

Одной из наиболее актуальных проблем современности являются охрана окружающей среды и обеспечение безопасности человека. Пути ее решения многообразны. Один из них — информирование потребителей с помощью экологических знаков.

**Экологические знаки** (экознаки) предназначены для информации об экологической чистоте потребительских товаров или экологически безопасных способах их эксплуатации, использования или утилизации.

Группу экознаков подразделяют на три подгруппы:

- первая — знаки, информирующие об экологической чистоте товара или безопасности для окружающей среды;
- вторая — знаки, информирующие об экологически чистых способах производства или утилизации товаров или упаковки;
- третья — знаки, информирующие об опасности продукции для окружающей среды.

Экознаки первой подгруппы информируют о безопасности продукта или отдельных его свойств для здоровья, имущества потребителей и окружающей среды. К этой подгруппе относятся такие экознаки, как «Белый лебедь», принятый в скандинавских странах, «Голубой ангел», принятый в Германии.

Экознаки второй подгруппы предназначены для информации о способах, предотвращающих загрязнение окружающей среды. Это могут быть указания на то, что данные товары или упаковка получены из вторичного сырья.

Ими обозначают товары или упаковку, изготовленные из вторичного сырья (например, из полимеров), а также поддающиеся повторному использованию. Экознаки этой подгруппы могут содержать призывы не загрязнять окружающую среду упаковкой, сдавать ее на вторичную переработку или складывать в специальные мусоросборники.

Одним из наиболее распространенных экознаков, приобретающих в последнее время

характер транснациональных, является немецкий знак «Зеленая точка» («Der grüne Punkt»). Впервые этот знак начали применять в Германии после принятия нового законодательства об утилизации и вторичном использовании упаковки. «Зеленая точка» размещается на упаковке и обозначает, что:

- на нее распространяется гарантия возврата, приема и вторичной переработки маркированного упаковочного материала;
- производитель или продавец маркированного товара подписали с фирмой DSD, разработавшей этот знак, контракт на использование знака «Зеленая точка» и вносят соответствующую лицензионную плату;
- после использования маркированной знаком упаковка является собственностью одной из организаций, действующих в рамках DSD.

Экознаки третьей подгруппы, характеризуют опасность продукции для окружающей среды. К ним относятся некоторые предупредительные символы. Например, в Финляндии были приняты в 1991 г. правила, согласно которым опасные для морской флоры и фауны вещества, перевозимые морским транспортом, должны быть помечены специальным знаком.

### **Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту (обучающемуся), если он полностью самостоятельно (в рамках, определенных преподавателем) выполнил задание, своевременно и правильно его оформил и составил отчет, а также ответил на все контрольные вопросы;

- оценка «хорошо» выставляется студенту (обучающемуся), если во время выполнения задания практической работы были допущены несущественные ошибки, которые студент может исправить самостоятельно;

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), когда студент без достаточного понимания воспроизводит учебный материал и выполняет задачи практической работы в неполном объеме.

## Практическое занятие № 3

### Инструкционная карта

Тема: Прогнозирование экологических последствий загрязнения городов на примере мониторинга лесопарка.

В результате выполнения задания студент (обучающийся) должен **уметь**'.

- Научиться определять экологическое состояние отдельных компонентов природы и окружающей среды лесопарковой зоны.
- Проводить простейший экологический мониторинг.

В результате выполнения задания студент (обучающийся) должен **знать**'.

- Роль зеленых насаждений в городских экосистемах.
- Меры борьбы с загрязнениями в городах.
- Методы и виды экологического мониторинга.

Время выполнения: 1,5 часа

### Задание

*Текст задания: Определить экологическое состояние окружающей среды лесопарковой зоны.*

### Последовательность выполнения

1. Пройти экскурсионным маршрутом.
2. Выполнить эскиз лесопарковой зоны, используя условные обозначения.
3. Собрать и обработать материал экскурсии.
4. В отчете отметить следующие пункты:
  - лесопарк - его название, особенности, местоположение, площадь;
  - лесопарк как пример активного воздействия человека на природу, его экологическое состояние, нарушение природного сообщества;
  - животный и растительный мир лесопарка, доминирующие виды, их значение;
  - состояние почвы, характер вытаптывания, состояние растений в зоне вытаптывания;
  - физическое загрязнение лесопарка, свалки мусора, их влияние на природу;
  - река Салгир как пример активного воздействия человека на природу, ее экологическое состояние, нарушение прибрежного природного сообщества.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

5. *Дать рекомендации по улучшению экологического состояния лесопарка.*
6. *Обоснуйте преимущества отдыха на природе, опишите значение леса для биосферы и человека.*
7. *Письменно ответить на контрольные вопросы темы 1.8:*
  - а) перечислите наиболее загрязненные города России;*
  - б) почему идет процесс урбанизации, несмотря на ухудшение жизни в больших городах?*
  - в) какое влияние на здоровье человека может оказать повышенный уровень шума?*
  - г) каковы меры личной профилактики для предотвращения тяжелых заболеваний и преждевременной смерти?*

### **Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту (обучающемуся), если он полностью самостоятельно (в рамках, определенных преподавателем) выполнил задание, своевременно и правильно его оформил и составил отчет, а также ответил на все контрольные вопросы;
- оценка «хорошо» выставляется студенту (обучающемуся), если во время выполнения задания практической работы были допущены несущественные ошибки, которые студент может исправить самостоятельно;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), когда студент без достаточного понимания воспроизводит учебный материал и выполняет задачи практической работы в неполном объеме.

## **Практическое занятие № 4**

### **Инструкционная карта**

Тема: Изучение основных законодательных документов в области защиты природы Российской Федерации.

В результате выполнения задания студент (обучающийся) должен **уметь'**.

- Соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности.

В результате выполнения задания студент (обучающийся) должен **знать**:

- Правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности.
- Принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды.

Время выполнения: 1,5 часа

### Задание

*Текст задания: Познакомиться с ФЗ «Об охране окружающей среды», заполнить таблицы №1 и №2. Познакомиться с ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и ответить на вопросы.*

### Последовательность выполнения

#### 1. Таблица №1

Принципы природоохранной политики	Главы и статьи ФЗ «Об охране окружающей среды»
1. Приоритет охраны жизни и здоровья человека, обеспечение благоприятных экологических условий для жизни, труда и отдыха человека.	
2. Научно обоснованное сочетание экономических и экологических интересов общества, обеспечивающих реальные гарантии прав человека на здоровую и благоприятную для жизни окружающую природную среду.	
3. Рациональное использование природных ресурсов.	
4. Соблюдение требований природоохранного законодательства в совокупности неотвратимости наказания за экологические нарушения.	
5. Гласность в работе органов, занимающихся вопросами экологии, тесная связь с общественностью и населением в решении природоохранных задач.	
6. Международное сотрудничество в сфере охраны окружающей среды.	

#### 2. Таблица №2

Права граждан в области охраны окружающей среды	Обязанности граждан в области охраны окружающей среды
1.	1.
2.	2.
3.	3.
4.	4....

### 3. Ответить письменно на вопросы:

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

*а) Какие санитарно-эпидемиологические требования предъявляются:*

*(Для ответа на вопросы используйте материалы Главы III ФЗ)*

- 1. к продукции производственно-технического назначения, товарам для бытовых нужд и технологиям их производства;*
- 2. к потенциально опасным для человека веществам;*
- 3. к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, контактирующим с ними материалам;*
- 4. к продуктам, ввозимым на территорию РФ;*
- 5. к организации питания населения;*
- 6. к питьевой воде;*
- 7. к атмосферному воздуху;*
- 8. к эксплуатации производственных помещений;*
- 9. к условиям труда;*
- 10. к условиям работы с источниками физических факторов воздействия на человека;*

*б) Какие виды ответственности за нарушения санитарного законодательства предусматриваются законом;*

*в) Каков порядок наложения штрафа за санитарные правонарушения.*

*г) Кто возмещает вред личности или имуществу граждан в результате нарушения санитарного законодательства.*

*(Для ответа на вопросы используйте материал Главы VII ФЗ)*

### **Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту (обучающемуся), если он полностью самостоятельно (в рамках, определенных преподавателем) выполнил задание, своевременно и правильно его оформил и составил отчет, а также ответил на все контрольные вопросы;

- оценка «хорошо» выставляется студенту (обучающемуся), если во время выполнения задания практической работы были допущены несущественные ошибки, которые студент может исправить самостоятельно;

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), когда студент без достаточного понимания воспроизводит учебный материал и выполняет задачи практической работы в неполном объеме.

## Приложение С

### Вопросы

#### к экзамену по дисциплине

#### «Экологические основы природопользования»

1. Объект и задачи экологии, основные экологические законы.
2. Общее представление о биосфере.
3. Классификация антропогенных загрязнений биосферы.
4. Виды, источники загрязнения гидросферы. Методы очистки питьевой воды.
5. Источники загрязнения атмосферы. Последствия загрязнения.
6. Методы борьбы с загрязнениями атмосферы.
7. Современное состояние экологической ситуации в России.
8. Энергетические загрязнения биосферы, способы снижения последствий загрязнений.
9. Пищевые ресурсы человечества, проблемы питания и производства сельскохозяйственной продукции.
- г-\* 10. Основные направления социальной экологии.
11. Правовые основы природопользования. Задачи экологической экспертизы.
12. Экологический паспорт предприятия.
13. Санитарно-защитная зона предприятия. Расчет СЗЗ.
14. Особо охраняемые природные территории. Сведения о Красной книге.
15. Основные экологические проблемы Крыма, пути решения.
16. Соблюдение регламентов экологической безопасности пищевых ресурсов.
17. Демографические проблемы в России. Урбанизация, и её негативные последствия.
18. История международного природоохранного движения. Природоохранные конвенции и межгосударственные соглашения.

19. Примеры способов утилизации твердых отходов.
20. Основные направления энергосбережения в России.

Экзамен проводится после завершения теоретического и практического курса обучения дисциплины «Экологические основы природопользования». Проводится в устной форме. Из двадцати поставленных вопросов, составляющих основу данной дисциплины, студенту предлагается на выбор преподавателя ответить на два вопроса.

Целью экзамена является оценка умения студента " использовать теоретические знания, полученные при изучении дисциплины, с целью применения этих знаний в профессиональной деятельности.

### **Критерии оценивания:**

**Оценка «5»** выставляется за полный и правильный ответ на основании изученной теории.

**Оценка «4»:** ответ полный и правильный. Материал при ответе изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки.

**Оценка «3»:** ответ полный и правильный на основании изученной теории. При ответе может быть допущена существенная ошибка, или ответ может быть неполный, несвязный.

**Оценка «2»:** при ответе обнаружено непонимание студентом/учащимся основного содержания материала. При ответе допущены существенные ошибки, которые студент не смог исправить при наводящих вопросах преподавателя, либо отсутствие ответа.

## Задания для проведения текущего контроля

### Раздел 1. Основы экологии

#### Тестирование

1. Наука о взаимоотношениях живых организмов между собой и различными факторами называется.....
- 1) Орнитологией
  - 2) Экологией
  - 3) Эмбриологией
  - 4) Геологией
2. По темпам роста народонаселения среди стран мира лидирует
- 1) Индия
  - 2) США
  - 3) Япония
  - 4) Канада
3. С целью защиты и охраны природной среды, растительного и животного мира создают .....
- 1) Национальные парки
  - 2) Предприятия
  - 3) Ботанические сады
  - 4) Учреждения
4. Составление прогноза о состоянии окружающей среды, информирование граждан об изменениях в окружающей среде являются задачами экологического
- 1) Образования
  - 2) Мониторинга
  - 3) Воспитания
  - 4) Страхования
5. Загрязнение окружающей природной среды в результате деятельности человека называется ...

- 1) Антропогенным
  - 2) Биологическим
  - 3) Естественным
  - 4) Физическим
6. Последовательность организмов, в которой каждый предыдущий организм служит пищей последующему, называется..... цепью
- 1) Хищной
  - 2) Пищевой
  - 3) Органической
  - 4) Природной
7. Источниками экологической опасности могут быть ....
- 1) Растения и животные
  - 2) Природные явления
  - 3) Звезды
  - 4) Предприятия
8. Основные экологические проблемы Крыма ...
- 1) Возникновение фотохимического смога
  - 2) Загрязнение атмосферы от автомобилей
  - 3) Дефицит пресной воды в регионе
  - 4) Высокая смертность
9. Городом экологического бедствия является - город
- 1) Новосибирск
  - 2) Орел
  - 3) Севастополь
  - 4) Карабаш
10. Негативные факторы производственной среды повара на рабочем месте - это
- 1) Высокая скорость ветра
  - 2) Повышенная температура воздуха
  - 3) Высокая влажность воздуха
  - 4) Низкое атмосферное давление воздуха

#### Ключи ответов к тестам

№ вопроса	№ ответа
1	2
2	1
3	1
4	2
5	1
6	2
7	4

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

8	2,3
9	4
10	2,3

### Критерии оценки

Каждый правильный ответ оценивается в один балл. Оценка «5» выставляется за 10 баллов. Оценка «4» выставляется за 7-9 баллов. Оценка «3» выставляется, если студент набрал 5-6 баллов. Оценка «2» выставляется, если студент набрал ниже 5 баллов.

## Раздел 2. Охрана природы и методы экологического регулирования

### Тестирование

1. Газовый состав атмосферы .....
  - 1) CO<sub>2</sub>
  - 2) N<sub>2</sub>O<sub>5</sub>
  - 3) O<sub>2</sub>
  - 4) H<sub>2</sub>O
  
2. Запасы пресной воды сосредоточены ...
  - 1) Океанах
  - 2) Ледниках
  - 3) Реках
  - 4) Морях
  
3. Экологически чистым автомобилем является ...
  - 1) Ветромобиль
  - 2) Электромобиль
  - 3) Кислородомобиль
  - 4) Солнцемобиль
  
4. Проблема истощения водных ресурсов возникает из-за.....
  - 1) Роста ее потребления человеком
  - 2) Увеличения площади Мирового океана
  - 3) Неравномерного распределения воды по планете
  - 4) Увеличение объема морской воды
  
5. С целью бережного отношения к земельным ресурсам ...
  - 1) Происходит интенсивный выпас скота
  - 2) Осуществляется рекультивация земель
  - 3) Увеличиваются сельскохозяйственные угодья
  - 4) Создаются новые пестициды
  
6. Три способа очистки питьевой воды....
  - 1) Химический

- 2) Механический
  - 3) Природный
  - 4) Биологический
7. Лесные ресурсы относятся к группе ресурсов
- 1) Минеральных
  - 2) Биологических
  - 3) Невозобновимых
  - 4) Химических
8. Объектами рекреационных ресурсов являются ...
- 1) Море
  - 2) Учебное заведение
  - 3) Лес
  - 4) Библиотека
9. Прямое воздействие загрязнения биосферы на человека происходит при употреблении .....
- 1) Колбасы из сои с добавками мяса
  - 2) Огурцов из парника
  - 3) Воды из радиоактивного пруда
  - 4) Поддельных лекарств
10. По данным ВОЗ здоровье человека зависит ....
- 1) Экологии
  - 2) Нравственности
  - 3) Вредных привычек
  - 4) Генетики

#### Ключи ответов к тестам

№ вопроса	№ ответа
1	1,3,4
2	2
3	2,4
4	1
5	2
6	1,2,4
7	2
8	1,3,4
9	3
10	1,3,4

#### Критерии оценки

Каждый правильный ответ оценивается в один балл. Оценка «5» выставляется за 10 баллов. Оценка «4» выставляется за 7-9 баллов. Оценка «3» выставляется, если студент набрал 5-6 баллов. Оценка «2» выставляется, если студент набрал ниже 5 баллов.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

# Правовые и социальные аспекты экологии

## Тестирование

1. Нормативы предельно допустимых концентраций вредных веществ в воздухе и воде необходимы...
  - 1) При подготовке статистической отчетности предприятия
  - 2) Для сохранения здоровья людей
  - 3) На всякий случай
  - 4) Для обеспечения чиновников работой
  
2. Нарушением прав государства на недра, воды, леса является ...
  - 1) Сбор черники в лесу
  - 2) Самовольная добыча алмазов
  - 3) Ловля рыбы на удочку
  - 4) Полив огорода из скважины
  
3. Локальный уровень управления экологической безопасностью осуществляется
  - 1) Администрацией города
  - 2) Планетой
  - 3) Руководством предприятий
  - 4) Миром
  
4. Преднамеренным воздействием на окружающую среду являются ....
  - 1) Изменения русла рек
  - 2) Землетрясения
- 3) Пыльные бури
  - 4) Осушения болот
  
- 5) Важнейшее значение для ресурсосбережения имеет переход к ...
  - 1) Безотходным технологиям
  - 2) Увеличению использования сырья
  - 3) Альтернативным источникам энергии
  - 4) Образованию отходов
  
6. Обязательная экологическая экспертиза проводится при строительстве следующих объектов ...
  - 1) АЭС
  - 2) Детского сада
  - 3) Аэропорта
  - 4) Бани
  
7. Основной документ, регулирующий правоотношения в экологической сфере в настоящее время в РФ ...
  - 1) Водный кодекс
  - 2) Закон РФ «Об экологической экспертизе»
  - 3) Лесной кодекс

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

4) Закон РФ «Об охране окружающей природной среды»

8. Международное сотрудничество в области охраны природы возглавляет ...

- 1) ВОЗ
- 2) ЮНЕСКО
- 3) ООН
- 4) ФАО

9. За нарушения экологического права предусмотрены виды юридической ответственности..

- 1) Административная
- 2) Штраф
- 3) Уголовная
- 4) Общественная

10. Нормы ПДК устанавливаются ...

- 1) Министерством образования
- 2) Предприятием
- 3) Министерством здравоохранения
- 4) Министерством сельского хозяйства

#### Ключи ответов к тестам

№ вопроса	№ ответа
1	2
2	2
3	3
4	1,4
5	1,3
6	1,2,4
7	4
8	2
9	1,3
10	3

#### Критерии оценки

Каждый правильный ответ оценивается в один балл. Оценка «5» выставляется за 10 баллов. Оценка «4» выставляется за 7-9 баллов. Оценка «3» выставляется, если студент набрал 5-6 баллов. Оценка «2» выставляется, если студент набрал ниже 5 баллов.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)

**Комплект контрольно-оценочных средств**  
по учебной дисциплине

**ОГСЭ.01 Основы философии**  
по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

2024

## Содержание

	Стр.
1. Общие положения	4
2. Результаты освоения учебной дисциплины	4
3. Оценка освоения умений и знаний	6
4. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине	36
5. Информационное обеспечение	40

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Результатом освоения дисциплины является готовность обучающегося к овладению знаний и умений, обусловленных общими и профессиональными компетенциями, формирующимися при комплексном подходе в процессе освоения примерной образовательной программы.

1.2. Формой промежуточной аттестации по дисциплине «Основы философии» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм является форма промежуточной аттестации зачет.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате освоения дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело следующими умениями, знаниями, общими и профессиональными компетенциями:

### Умения:

1. ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;
2. определить значение философии как отрасли духовной культуры для формирования личности, гражданской позиции и профессиональных навыков;
3. определить соотношение для жизни человека свободы и ответственности, материальных и духовных ценностей;
4. сформулировать представление об истине и смысле жизни.

### Знания:

1. основные категории и понятия философии;
2. роль философии в жизни человека и общества;
3. основы философского учения о бытии;
4. сущность процесса познания;
5. основы научной, философской и религиозной картин мира;
6. об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
7. о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий

Общие компетенции	Показатели оценки результатов
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применяет стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Использует средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Использует информационные технологии в профессиональной деятельности.

### 3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ

Основной целью оценки теоретического курса дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, является оценка умений и знаний.

Перечень основных показателей оценки результатов знаний, умений, подлежащих текущему контролю и промежуточной аттестации, формы контроля заполняются в таблице.

Приобретенный практический опыт, освоенные умения, освоенные знания	Результат обучения ПК, ОК	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Наименование раздела, темы, подтемы	Уровень освоения	Наименование контрольно-оценочного средства	
					Текущий контроль	Промежуточный контроль
1	2	3	4	5	6	7
У1,У2.31,32	ОК1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК5	Ориентируется в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста	Тема 1.1 Философия античного мира и средних веков	3	Устный опрос, тестирование, презентация	Вопросы для дифференцированного зачета
У1,У2.31,32, 34.	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4	Переносит философское мировоззрение на область материально-практической деятельности	Тема 1.2. Философия эпохи Возрождения и Нового времени	3	Устный опрос, тестирование, презентация	Вопросы для дифференцированного зачета
У1,У2.31,32, 33.	ОК1 ОК2 ОК4 ОК5 ОК6	Анализирует свои взгляды в контексте общих идей развития	Тема 1.3. Немецкая классическая и постклассическая философия XIX - XXвв	3	Устный опрос, тестирование, сообщения	Вопросы для дифференцированного зачета

У1,У2.31,32	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4	Знает основные категории и понятия философии	Тема 1.4. Русская философия XIX-XXвв.	3	Устный опрос, тестирование, доклад	Вопросы для дифференцированного зачета
У1,У2.31,32	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4	Понимает роль философии в жизни человека и общества	Тема 1.5 Современная философия	3	Устный опрос, тестирование, презентация	Вопросы для дифференцированного зачета
У1,У2.31,32	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4	Оценивает сложности процесса познания мира и его противоречия	Раздел 2 Тема 2.1. Человек как главная философская проблема	3	Устный опрос, тестирование	Вопросы для дифференцированного зачета
У1,У2.31,32 33,34,35,36.	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Знает основы научной, философской и религиозной картин мира	Тема 2.2. Проблема сознания	3	Устный опрос, тестирование, доклад	Вопросы для дифференцированного зачета
У1,У2.31,32 33,34,35,36.	ОК1 ОК2 ОК4 ОК5 ОК6	Знает об условиях формирования личности, свободы и ответственности за сохранение	Тема 2.3 Проблема познания	3	Устный опрос, тестирование, сообщение	Вопросы для дифференцированного зачета
У1,У2.31,32 33,34,35,36.	ОК1 ОК2 ОК4 ОК5 ОК6		Раздел 3 Тема 3.1 Научная картина мира и искусство	3	Устный опрос, тестирование	Вопросы для дифференцированного зачета
У3,У4,35,36, 37	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04		Тема 3.2 Философия и религия	3	Устный опрос, тестирование, доклад	Вопросы для дифференцированного зачета
У3,У4,35,36, 37	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04		Раздел 4 Тема 4.1 Философия и история	3	Устный опрос, тестирование, презентация	Вопросы для дифференцированного зачета

У1,У2.31,32 33,34,35,36.	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04		Тема 4.2. Глобальные проблемы современности	3	Устный опрос, тестирова ние	Вопросы для дифференц ированного зачета
-----------------------------	----------------------------------	--	--	---	--------------------------------------	---

## КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Текущий контроль освоения студентами материала профессионального модуля состоит из следующих форм:

1. Устный опрос
2. Тестовое задание
3. Письменный опрос
4. Зачет.

### 3.1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ Примеры вопросов для устного опроса к Разделу 1:

#### Введение. Философия, ее смысл, функции и роль в обществе

##### *1. Задание для устного опроса по темам*

1. Что является объектом изучения философии?
2. Дайте определение философии как науки.
3. Структура философского знания.
4. Назовите основные функции философии.
5. В чем сущность основного вопроса философии?

#### Тема 1.1 . Философия античного мира и Средних веков

##### *1. Задание для устного опроса по темам*

1. Что такое майевтика?
2. Что отличало Сократа от многих философов-софистов?
3. Каковы взгляды Сократа, Платона и Аристотеля на общество?
4. Назовите исторические рамки развития философии Средних веков.
5. Раскройте содержание основных периодов развития философии Средневековья

#### Тема 1.2. Философия эпохи Возрождения и Нового времени

##### *1. Задание для устного опроса по темам*

1. Какие задачи решали философы эпохи Возрождения в области социальной философии?
2. Назовите мыслителей, творчество которых положило начало философии Нового времени
3. Какие основные направления в гносеологии сложились в период становления философии Нового времени?
4. В чем заключается деизм Р.Декарта?

#### Тема 1.3. Немецкая классическая и постклассическая философия XIX - XX вв.

### ***1. Задание для устного опроса по темам***

1. Назовите представителей немецкой классической философии.
2. Назовите основные особенности немецкой классической философии
3. Что такое категорический императив И.Канта?
4. Как происходит развитие мира согласно концепции Г.Гегеля?

### **Тема 1.4. Русская философия XIX - XXвв.**

#### ***1. Задание для устного опроса по темам***

1. Каковы источники формирования русской философии?
2. Какие основные вопросы ставит русская философская мысль конца 18-начала 19 веков?
3. Что является предметом полемики славянофилов и западников?
4. Охарактеризуйте материалистическое направление русской философии 19 века.
5. Раскройте важнейшие проблемы, которые рассматривали отечественные философы в 21 веке

### **Тема 1.5. Современная западная философия**

#### ***1. Задание для устного опроса по темам***

1. Чем можно объяснить бурное развитие иррационализма в западной философии новейшего времени?
2. В чем заключается сущность позитивизма?
3. Какие рационалистические школы западнофилософской мысли 19-20 вв. являются наиболее известными?
4. Позиции А.Шопенгауэра и Ф.Ницше
5. Что означает экзистенциализм?

## **Раздел 2. Человек – сознание – познание**

### **Тема 2.1. Человек как главная философская проблема**

#### ***1. Задание для устного опроса по темам***

1. Какая версия антропогенеза представляется наиболее убедительной и почему?
2. Чем труд отличается от других видов деятельности?
3. Приведите различные философские трактовки смысла жизни человека.

### **Тема 2.2. Проблема сознания**

#### ***1. Задание для устного опроса по темам***

1. Каково содержание основных подходов к трактовке сознания?
2. Дайте определение сознания человека.
3. Какова структура сознания?
4. Какие бывают виды сознания?
5. Раскройте основные функции сознания.
6. Как соотносятся сознание и бессознательное? В чем сущность психоанализа

З.Фрейда?

### **Тема 2.3 Учение о познании**

#### ***1. Задание для устного опроса по темам***

1. Каковы объект и предмет гносеологии?
2. Какие известные мыслители прошлого внесли вклад в развитие теории познания?

3. Сформулируйте определение познания.
4. Какие бывают уровни познания?
5. Что такое истина, какие виды истины выделяют ученые? Главный критерий истины.

### **Раздел 3. Духовная жизнь человека (наука, религия, искусство)**

#### **Тема 3.1. Научная картина мира и искусство**

##### *1. Задание для устного опроса по темам*

1. Философское осмысление мира.
2. Научная картина мира.
3. Основные принципы современной научной картины мира

#### **Тема 3.2. Философия и религия**

##### *1. Задание для устного опроса по темам*

1. Сущность понятий «религия» и «философия».
2. Противоположность и общность античной и христианской мысли.
3. Различие западного и восточного христианства в вопросе соотношения знания и веры.
4. Соотношение религии и философии в современной литературе.

### **Раздел 4. Социальная жизнь**

#### **Тема 4. 1. Философия и история**

##### *1. Задание для устного опроса по темам*

1. Философия истории.
2. Источники и движущие силы развития общества.
3. Диалектика исторического процесса.
4. Критерии общественного прогресса

#### **Тема 4. 2. Глобальные проблемы человечества**

##### *1. Задание для устного опроса по темам*

1. Будущее человечества.
2. Глобальные проблемы.

### **3.2. Критерии оценивания**

*1. Полнота* – материал изложен в полном объеме, самостоятельно, показано свободное владение профессиональной терминологией, приведены необходимые примеры.

*2. Логичность* – материал изложен последовательно, сделаны необходимые акценты в изложении.

*3. Аргументированность* – материал представлен с четкими выводами, обобщениями, умозаключениями.

Оценка «5».

Ответ полный, правильный, основан на изученном теоретическом материале, показано владение профессиональной терминологией. Материал изложен в четкой логической последовательности, сделаны выводы.

Оценка «4».

Ответ полный, правильный, основан на изученном теоретическом материале, но преподавателем были заданы небольшие наводящие вопросы по теме. Материал изложен в

определённой логической последовательности, при этом опущены 1-2 несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя. Студент сумел самостоятельно сделать выводы по представленному материалу.

Оценка «3».

Ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ не полный.

Ответ не полностью соответствовал логике изложения. Студент смог сделать выводы с помощью наводящих вопросов преподавателя.

Оценка «2».

При ответе обнаружено непонимание студентом основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые студент не может исправить при наводящих вопросах преподавателя.

#### **4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

##### **Комплект тестовых заданий**

#### **Раздел 1. Основные идеи истории мировой философии от античности до новейшего времени**

##### **Тема 1.1. Философия античного мира и Средних веков**

##### **Тест № 1. Введение в философию**

Прочитайте задания, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный и соответствующую букву впишите в бланк ответов. Работа рассчитана на 25 минут.

**1. Выберите правильный ответ.** Форма мировоззрения, основанная на эмоционально-образном и фантастическом отношении к миру

- А) Мифология.
- Б) Религия.
- В) Философия.
- Г) Обыденное мировоззрение.

**2. Выберите правильный ответ.** В переводе с греческого «философия» означает

- А) Стремление к совершенству.
- Б) Наука мудрости.
- В) Любовь к мудрости.
- Г) Учение о законах развития.

**3. Соотнесите раздел философии и его характеристику:**

1	Онтология	А	Учение о ценностях
2	Философская антропология	Б	Теория познания
3	Аксиология	В	Учение о человеке
		Г	Учение о законах развития общества
		Д	Учение о бытии

**4. Соотнесите функцию философии и ее характеристику:**

1	Гуманистическая	А	Систематизирует и обобщает данные всех наук
2	Критическая	Б	Предугадывает тенденции развития научного знания и социальных изменений
3	Мировоззренческая	В	Знакомит человека с высшими достижениями мировой интеллектуальной культуры
		Г	Рассматривает мир через призму человека и его целей, обосновывает его самоценность, его права и свободы
		Д	Подвергает критике устаревшие взгляды, нормы, учения
		Е	Вырабатывает общие принципы и способы теоретического и практического освоения действительности
		Ж	Служит теоретическим основанием мировоззрения
		З	Дает оценку миру и человеку, обосновывает значимость духовных ценностей

**5. Продолжите и объясните.** Для религиозного мировоззрения характерны следующие особенности...

**6. Выберите правильный ответ.** Форма мировоззрения, основанная на вере в сверхъестественное

- А) Мифология.
- Б) Религия.
- В) Философия.
- Г) Обыденное мировоззрение.

**7. Соотнесите тип мировоззрения и его основные черты**

1	Мифологическое	А	Слитность
2	Религиозное	Б	Логичность
3	Философское	В	Эмоциональность
		Г	Вера в сверхъестественное
		Д	Догматизм
		Е	Обобщенность
		Ж	Очеловечивание природы
		З	Моральная направленность
		И	Системность

**8. Соотнесите функцию философии и ее характеристику:**

1	Аксиологическая	А	Систематизирует и обобщает данные всех наук
2	Методологическая	Б	Предугадывает тенденции развития научного знания и социальных изменений
3	Общекультурная	В	Знакомит человека с высшими достижениями мировой интеллектуальной культуры
		Г	Рассматривает мир через призму человека и его целей, обосновывает его самоценность, его права и свободы
		Д	Подвергает критике устаревшие взгляды, нормы, учения
		Е	Вырабатывает общие принципы и способы теоретического и практического освоения действительности

		Ж	Служит теоретическим основанием мировоззрения
		З	Дает оценку миру и человеку, обосновывает значимость духовных ценностей

**9. Соотнесите раздел философии и его характеристику:**

1	Аксиология	А	Учение о ценностях
2	Гносеология	Б	Теория познания
3	Социальная философия	В	Учение о человеке
		Г	Учение о законах развития общества
		Д	Учение о бытии

**10. Дайте определение. Мировоззрение – это...**

**11. Выберите правильный ответ.** Системно-теоретическое мировоззрение, для которого характерны логичность и последовательность, системность, высокая степень обобщения

- А) Мифология.
- Б) Религия.
- В) Философия.
- Г) Обыденное мировоззрение.

**12. Выберите правильный ответ.** Впервые назвал себя философом...

- А) Платон.
- Б) Аристотель.
- В) Фалес.
- Г) Пифагор.

**13. Соотнесите раздел философии и его характеристику:**

1	Гносеология	А	Учение о ценностях
2	Философская антропология	Б	Теория познания
3	Аксиология	В	Учение о человеке
		Г	Учение о законах развития общества
		Д	Учение о бытии

**14. Соотнесите функцию философии и ее характеристику:**

1	Интегрирующая	А	Систематизирует и обобщает данные всех наук
2	Прогностическая	Б	Предугадывает тенденции развития научного знания и социальных изменений
3	Аксиологическая	В	Знакомит человека с высшими достижениями мировой интеллектуальной культуры
		Г	Рассматривает мир через призму человека и его целей, обосновывает его самооценку, его права и свободы
		Д	Подвергает критике устаревшие взгляды, нормы, учения
		Е	Вырабатывает общие принципы и способы теоретического и практического освоения действительности
		Ж	Служит теоретическим основанием мировоззрения

		3	Дает оценку миру и человеку, обосновывает значимость духовных ценностей
--	--	---	---

**Продолжите и объясните.** Для мифологического мировоззрения характерны следующие особенности...

### Тест № 1

#### Ключи

1 – А	9 – 1-А, 2-Б, 3-Г
2 – В	10 – мировоззрение – это совокупность взглядов на мир и место в нем человека
3 – 1-Д, 2-В, 3-А	11 – В
4 – 1-Г, 2-Д, 3-Ж	12 – Г
5 – догматизм, вера в сверхъестественное, иерархия, моральная система	13 – 1-Б, 2-В, 3-А
6 – Б	14 – 1-А, 2-Б, 3-З
7 – 1-А, В, Ж, 2-Г, Д, 3, 3-Б, Е, И	15 – слитность, очеловечивание природы, эмоциональность
8 – 1-З, 2-Е, 3-В	

### Тест № 2. Античная философия

Прочитайте задания, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный и соответствующую букву впишите в бланк ответов. Работа рассчитана на 25 минут.

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

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

**2. Соотнесите философскую школу и ее представителя:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**7. Соотнесите философскую категорию и ее определение:**

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

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

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

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

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

**10. Продолжите.** Слова «человек есть мера всех вещей...» принадлежат...

**11. Назовите** основные идеи философии Сократа.

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

**13. Назовите** основные идеи философии Платона.

**14. Продолжите.** Слова «познай самого себя» принадлежат...

**15. Назовите основные идеи философии Аристотеля.**

**Тест № 2**

**Ключи**

1 – 1-Д, 2-В, 3-Г	9 – 1-Б, 2-А, 3-Г
2 – 1-А, В, Е, 2-Д, Ж, 3-Б, Г	10 – Протагор
3 – 1-Г, 2-А, 3-В, 4-Б	11 – идеи Сократа
4 – 1-Г, 2-А, 3-В	12 – Гераклит
5 – 1-Г, 2-Д, 3-Б, 4-В	13 – идеи Платона
6 – 1-А, 2-В, 3-Б	14 – Сократ
7 – 1-Г, 2-В, 3-Б, 4-А	15 – идеи Аристотеля
8 – 1-А, 2-В, 3-Б	

**Тест № 3. Философия Средневековья**

Прочитайте задания, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный и соответствующую букву впишите в бланк ответов. Работа рассчитана на 15 минут.

**1. Соотнесите основной принцип средневековой философии и его характеристику:**

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

**2. Выберите правильный ответ.** Эпоха Средневековья охватывает период

А) IV-X вв.

Б) V-XV вв.

В) III-IX вв.

Г) VI-XVI вв.

**3. Выберите правильные ответы.** Фома Аквинский развивал идеи:

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

**4. Назовите работы Аврелия Августина.**

**5. Дайте характеристику периоду схоластика.**

**6. Соотнесите основной принцип средневековой философии и его характеристику:**

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

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

**8. Выберите правильные ответы.** Аврелий Августин развивал идеи:

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

**9. Назовите работы Фомы Аквинского.**

**10. Дайте определение.** Теодицея – это...

### Тест № 3.

### Ключи

1 – 1-А, 2-Г, 3-В	6 – 1-Б, 2-Г, 3-А
2 – Б	7 – патристика
3 – Б, В	8 – А, Г
4 – «Исповедь», «О граде божьем»	9 – «Сумма теологии», «Сумма против язычников»
5 – длится с XI в. до конца средневековой эпохи и характеризуется значительным формализмом и догматизмом, опираясь в большей степени на	10 – оправдание Бога за зло

логические и философские идеи Аристотеля.	
---	--

## Тема 1.2. Философия эпохи Возрождения

### Письменный опрос № 1

Внимательно прочитайте вопросы своего варианта, в письменной форме ответьте на каждый из заданных вопросов. Ответы должны быть полными, грамотными, работа написана аккуратно и разборчиво. Чем полнее изложен ответ, чем интереснее рассуждение автора, тем выше балл за работу. Работа рассчитана на 30 минут.

#### Вариант № 1.

1. В чем философская специфика эпохи Возрождения?
2. Каковы гуманистические идеи Ренессанса?

#### Вариант № 2.

1. В чем заключается пантеистическая традиция натурфилософии Возрождения?
2. Назовите основные социально-политические идеи эпохи Возрождения

## Тема 1.3. Философия Нового времени

### Тест № 4. Нового времени

Прочитайте задания, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный и соответствующую букву впишите в бланк ответов. Работа рассчитана на 20 минут.

1. Определяющее значение для формирования философии Нового времени имело:
  - а) развитие протестантизма как нового направления мирового христианства;
  - б) формирование наук, в первую очередь, естественных;
  - в) становление абсолютной монархии;
  - г) подъем народного и революционного движения.
2. Социальная утопия Фрэнсиса Бэкона совершенно определенно возрождала идеи:
  - а) Сократа;
  - б) Платона;
  - в) Аристотеля;
  - г) Мора.
3. По убеждению Ф. Бэкона, смысл, призвание и задачи науки - это:
  - а) развитие человеческого духа и знаний о мире;
  - б) достижение славы и власти;
  - в) общественная польза и улучшение жизни людей;
  - г) окончательное разрешение ученых споров и обретение абсолютной истины.

4. По Ф. Бэкону, эмпирия - это:

- а) опыт, опирающийся на эксперимент;
- б) изолированное чувственное восприятие;
- в) форма, присущая самой вещи;
- г) мыслительный образ вещи, отраженный в сознании.

5. Исходя из учения Ф. Бэкона об «идолах» (или «призраках»), очевидность движения Солнца по небосводу вокруг Земли является идолом:

- а) рода;
- б) пещеры;
- в) рынка;
- г) театра.

6. Прежде, чем заявить: «Я мыслю, следовательно, существую», Декарт утверждал:

- а) «верую, потому что нелепо»;
- б) «во всем должно сомневаться»;
- в) «любовь движет солнца и светила»;
- г) «знание - сила».

7. Рене Декарт писал: «Каждая вещь, в которой нечто непосредственно содержится как в субъекте или если при ее посредстве возникает нечто, что мы воспринимаем, то есть и некое свойство, качество, или атрибут, а ее действительная идея есть в нас, которая называется...»:

- а) субстанцией;
- б) формой;
- в) материей;
- г) движением.

8. Главным атрибутом материи, по Декарту, является:

- а) делимость;
- б) протяженность (распространенность);
- в) вечность;
- г) изменчивость.

9. Основным методом получения истинных и практически полезных фактов Декарт считал:

- а) созерцательный анализ;
- б) эмпирическую индукцию;
- в) рациональную дедукцию;
- г) спекулятивный синтез.

10. Томас Гоббс понимал истину как:

- а) констатацию фактов и совокупность эмпирических познаний;
- б) свойство наших суждений о вещах;
- в) то, что принадлежит самим объектам и может быть познано нашими чувствами;
- г) то, что дается в откровении или во врожденной интуиции.

11. Так Гоббс называет «склонность людей вредить себе взаимно, которую выводят они из своих страстей, но главное, из тщеславного самолюбия, права всех на все»:

- а) социальный упадок;
- б) естественное состояние;
- в) природное заблуждение;
- г) психическое отклонение.

12. По мысли Гоббса, государство законы природы:

- а) развивает и совершенствует;
- б) дополняет;
- в) заменяет законами общества;
- г) непосредственно использует.

13. Гоббс является последовательным сторонником той государственной власти, которую мы можем назвать сегодня:

- а) монархической;
- б) демократической;
- в) аристократической;
- г) олигархической.

14. Согласно Локку, основой всякого познания является:

- а) ощущение;
- б) мысль;
- в) интуиция;
- г) опыт.

15. Размышление, по Локку, это процесс:

- а) формирования первичных ощущений внешнего мира;
- б) происхождения рефлексий как идей внутреннего опыта;
- в) создания идей на основе внешнего опыта при посредстве чувственных восприятий;
- г) возникновения сложных идей на основе обобщения простых идей.

16. По мнению Локка, свобода человека:

- а) абсолютна и никем не контролируется;
- б) относительна, зависит от конкретных условий жизни человека;
- в) ограничена свободой других людей;
- г) ограничена силой государства.

17. Впервые в философии политики Локк в своей работе «Два трактата об управлении государством» предлагает идею:

- а) демократического централизма;
- б) просвещенной монархии;
- в) разделения властей;
- г) общественного договора.

18. В основе философской системы Спинозы лежит учение о:

- а) методе;
- б) акциденции;

- в) субстанции;
- г) боге.

19. С точки зрения Спинозы:

- а) бог и субстанция (природа) - это одно понятие;
- б) бог находится вне субстанции, но не является ее творцом;
- в) бог находится в природе, являясь ее творцом;
- г) бог находится в природе, являясь ее субстанцией.

20. По мысли Спинозы, модус есть природа:

- а) творящая;
- б) сотворенная;
- в) вечная;
- г) абстрактная.

21. В представлении Спинозы, свобода человека состоит в единстве разума и воли. Противоположностью свободы человека он считал:

- а) аффект;
- б) необходимость;
- в) произвол;
- г) предопределение.

22. «Монада» в учении Г. В. Лейбница - это:

- а) единая субстанция;
- б) простая субстанция;
- в) духовный модус;
- г) объективная акциденция.

23. Монады высшей степени развития или монады-духи в учении Лейбница способны к:

- а) рефлексии;
- б) перцепции;
- в) апперцепции;
- г) индукции.

24. Согласно теории «предустановленной гармонии» Лейбница, наш мир является:

- а) единственно возможным;
- б) лучшим из возможных;
- в) худшим из возможных;
- г) аналогичным всем другим.

25. По мнению Лейбница, наукой о «всех возможных мирах» является:

- а) философия;
- б) физика;
- в) логика;
- г) этика.

26. В философии Джорджа Беркли «быть» означает:
- существовать независимо от нашего сознания;
  - определяться совокупностью свойств в пределах субстанции;
  - быть воспринимаемым ощущениями;
  - существовать в человеческом представлении.
27. Беркли отрицал существование:
- материи;
  - Бога;
  - ощущений;
  - сознания.
28. С точки зрения Беркли, в мире действуют причины:
- механические;
  - физические;
  - духовные;
  - материальные.
29. В своей теории Д. Юм утверждал, что между впечатлениями и идеями существуют отношения:
- сходства и различия;
  - временного и пространственного сосуществования;
  - бесконечного творчества;
  - причинности.
30. Юм усматривал в деятельности человеческого разума два вида отношений: «отношения идей» и отношения:
- реальных вещей;
  - представлений;
  - впечатлений;
  - сущностей.

#### Тест № 4.

#### Ключи

1 – б	11 - б	21 – в
2 – б	12 - в	22 – б
3 – в	13 - а	23 – в
4 – а	14 - а	24 – б
5 – а	15 - г	25 – в

### Тема 1.4. Немецкая классическая философия и постклассическая философия XIX - XX вв.

## Тест № 5 Немецкая классическая философия

Прочитайте задания, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный и соответствующую букву впишите в бланк ответов. Работа рассчитана на 40 минут.

1. В своей философии истории И. Г. Гердер полагал, что человечество в своем развитии закономерно приходит к:

- а) царству божью;
- б) декадансу;
- в) гуманизму;
- г) варварству.

2. Исторический прогресс человечества, по Гердеру, начался с:

- а) языка;
- б) трудовой деятельности;
- в) прямохождения;
- г) развития рук.

3. В своей «Всеобщей естественной истории и теории неба» Иммануил Кант впервые выдвинул:

- а) теорию подлунного мира;
- б) небулярную теорию;
- в) теорию предустановленной гармонии;
- г) теорию множественности миров.

4. Для гносеологии Канта справедливо утверждение:

- а) все наше познание начинается с чувственного опыта;
- б) познание начинается с «душевных восприятий», которые упорядочиваются нашим разумом;
- в) познание - это восприятие чувствами идей как совокупности свойств, присущих ощущениям наших органов чувств;
- г) познание представляет собой сочетание эмпирического опыта и нечувственной основы опыта.

5. По Фихте, человек отличается от животного тем, что:

- а) удовлетворяет инстинктивное влечение с необходимостью;
- б) осознает инстинктивное влечение как инстинктивное;
- в) противопоставляет одному инстинктивному влечению другое;
- г) удовлетворяет инстинктивное влечение или нет по собственной воле.

6. По Шеллингу, начало сознания состоит в:

- а) неосознанном поведении инстинктивного «Я»;
- б) действии относительно мира;
- в) исключительно в «идеализирующей» деятельности сознания;
- г) исключительно в «реализующей» акции сознания.

7. Гегель считал, что в основе реальности лежит:

- а) абсолютная идентичность;
- б) абсолютное бессознательное;
- в) абсолютная идея;
- г) абсолютное божество.

8. В «Феноменологии духа» Гегель рассматривает различные религии как формы:

- а) поклонения человека божеству;
- б) самосознания абсолюта;
- в) возвышения человека до уровня божества;
- г) абсолютного подчинения человека природе.

9. «Кульминацией потребностей», «познавательным критерием», «признаком бытия» и творческой активности человека Л. Фейербах называл любовь:

- а) половую;
- б) как страсть;
- в) как чувство;
- г) всеобщую.

10. «Новая этика и религия человека», к которой призывал Фейербах, это религия и этика:

- а) права;
- б) государства;
- в) Абсолюта;
- г) любви.

11. Прогресс человечества Гердер связывал прежде всего с деятельностью:

- а) правителей государства;
- б) выдающихся личностей;
- в) изобретателей-новаторов;
- г) религиозных лидеров.

12. Важнейшим фактором истории, который определяет коллективное и историческое стремление европейцев жить в комфорте, а также общий характер их образования и духовной зрелости, Гердер считал:

- а) язык;
- б) новаторство;
- в) традицию;
- г) миф.

13. «Критика чистого разума» Канта являлась критикой познания, к которому можно прийти:

- а) интуитивно;
- б) способом доказательств;
- в) на основе чувственного опыта;
- г) в первичном ощущении.

14. Кант стремился исключить метафизику из области действительного познания, понимая под ней систему доказательств:

- а) априорности чувственного опыта;
- б) трансцендентных предметов;
- в) апостериорности ощущений;
- г) непознаваемости «вещи в себе».

*15. В этике Канта современники усмотрели:*

- а) основу новой системы права;
- б) моральное доказательство существования бога;
- в) истоки нового естествознания;
- г) основы современной метафизики.

*16. По Фихте, человек, приобщаясь к великим, мудрым и благородным традициям человечества, обретает:*

- а) величие;
- б) славу;
- в) почет;
- г) бессмертие.

*17. В философии Фихте природа является:*

- а) объективной реальностью;
- б) отчужденным продуктом «Я»;
- в) противостоящим «не-Я»;
- г) трансцендентным «Оно».

*18. Необходимым условием сознания, по Шеллингу, является:*

- а) постоянное общение людей;
- б) автономная деятельность Я в отношении внешнего мира;
- в) взаимодействие с высшим духом;
- г) неосознанная деятельность инстинктивного Я.

*19. Гегель полагал, что развитое общество - это:*

- а) нравственная реальность;
- б) общество всеобщего благоденствия;
- в) царство божие;
- г) правовое государство.

*20. По Фейербаху, «воплощенные, овеществленные, осуществленные желания человека» - это:*

- а) идеи;
- б) поступки;
- в) боги;
- г) другие люди.

*21. По теории Канта, время и пространство:*

- а) являются вечными реальными атрибутами субстанции;
- б) не существуют реально, но необходимо предшествуют чувственному опыту;
- в) возникают ситуационно, по мере совершенствования познания мира;
- г) являются неотъемлемыми свойствами единичных вещей.

22. По Канту, предмет и явление в мире, данные в восприятии, для познающего субъекта есть:

- а) вещь в себе;
- б) феномен;
- в) ноумен;
- г) интеллектуальный синтез.

23. Другая формулировка категорического императива Канта гласит: «Поступай так, чтобы максима твоего поведения на основе твоей воли могла стать...»:

- а) привычной формой твоего поведения;
- б) принципом инстинкта самосохранения;
- в) общим «естественным» законом;
- г) примером для подражания других.

24. В своей теории эстетического суждения Кант впервые охарактеризовал эстетически приятное с точки зрения человеческой:

- а) потребности;
- б) творческой способности;
- в) практики;
- г) незаинтересованности.

25. В «наукоучении» Фихте действующее чистое «Я» в отношении к внешнему миру выявляет:

- а) присутствие «бытия для нас» предметов;
- б) безотносительность внешних предметов эмпирическому и теоретическому «Я»;
- в) содержание внешних предметов внутри сознания «Я»;
- г) настойчивое воздействие предметов на биологический организм, дающее возможность проявиться еще неосознанному «Я», способному их освоить.

26. По Фихте, целью истории человечества является:

- а) побуждение идентичности;
- б) устремление к субординации;
- в) установление координации;
- г) определение диспозиции.

27. По Шеллингу, в основе мира лежит:

- а) бессознательное;
- б) абсолютная идентичность;
- в) апейрон;
- г) беспредельное.

28. По Гегелю, в процессе познания последовательность этапов такова:

- а) ощущение - внутренние и внешние идеи - размышление;
- б) чувственный опыт и априорные категории - чистые (неэмпирические) принципы;
- в) чувственное познание и врожденные идеи - рациональное познание;
- г) чувственная достоверность - восприятие - рассудок.

29. Идею труда, воспитывающего человека и отделяющего его от природы, Гегель связывал с концепцией:

- а) свободного труженика;
- б) господина и раба;
- в) существа из природы;
- г) власти страха перед смертью.

30. Фейербах называл способ иллюзорного, мнимого удовлетворения человеком своих потребностей (в тех объективных условиях, когда его активность не приводит к реальным последствиям):

- а) политикой;
- б) философией;
- в) наукой;
- г) религией.

### Тест № 5.

#### Ключи

1 – В	11 - В	21 – Б
2 – В	12 - В	22 – Б
3 – Б	13 - Б	23 – В
4 – Г	14 - Б	24 – Г
5 – Г	15 - Б	25 – Г
6 – Б	16 - В	26 – В
7 – В	17 - Г	27 – Б
8 – Б	18 - Б	28 – Г, А, Б, В
9 – Б	19 - А	29 – Б
10 - Г	20 - А	30 - Г

### Письменный опрос № 2

Внимательно прочитайте вопросы своего варианта, в письменной форме ответьте на каждый из заданных вопросов. Ответы должны быть полными, грамотными, работа написана аккуратно и разборчиво. Чем полнее изложен ответ, чем интереснее рассуждение автора, тем выше балл за работу. Работа рассчитана на 30 минут.

#### Вариант № 1

1. Какие обстоятельства породили философский плюрализм?

2. Дайте сравнительный анализ всех школ социально-критического направления в постклассической философии

### **Вариант № 2**

1. Раскройте содержание позитивизма
2. Сделайте анализ школ антропологического дискурса

## **Тема 1.5. Русская философия XIX - XXвв. Современная философия Письменный опрос № 3**

Внимательно прочитайте вопросы своего варианта, в письменной форме ответьте на каждый из заданных вопросов. Ответы должны быть полными, грамотными, работа написана аккуратно и разборчиво. Чем полнее изложен ответ, чем интереснее рассуждение автора, тем выше балл за работу. Работа рассчитана на 30 минут.

### **Вариант № 1**

1. Определите истоки русской философии
2. Проследите эволюцию идей сродности, соборности, всеединства и общего дела

### **Вариант № 2**

1. Назовите основные этапы в развитии русской философии
2. Имеет ли отечественная философия свое будущее?

## **Тест № 6. Современная философия**

Прочитайте задания, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный и соответствующую букву впишите в бланк ответов. Работа рассчитана на 45 минут.

1. *Философия К. Маркса носит название:*

- а) диалектический материализм;
- б) феноменология;
- в) историософия;
- г) критический реализм;
- д) эмпиризм.

2. *О. Конт надеялся заменить все науки об обществе:*

- а) менеджментом;
- б) синергетикой;
- в) социологией;
- г) эпистемологией.

3. *По Г. Спенсеру, во Вселенной проявляется изначальная, всеобъемлющая и непостижимая:*

- а) Воля;
- б) Материя;

в) Сила;

г) Душа.

4. Известное утверждение прагматизма:

а) истина — то, что доказано;

б) истина — то, что полезно;

в) истина — то, что привычно;

г) истина — то, что непостижимо;

д) истина – это откровение.

5. Гравитация, магнетизм, инстинкты животных, поведение человека — все это, по Шопенгауэру, есть проявление:

а) природы;

б) бога;

в) воли;

г) разума.

6. По мнению Шопенгауэра, спасение от вечного страдания можно обрести, если:

а) вести разумную, умеренную жизнь;

б) молиться;

в) служить обществу;

г) победить желание, страсть;

д) стремиться к наслаждению.

7. Психологическое понятие, во многом определившее философскую антропологию С. Кьеркегора:

а) любовь;

б) страх;

в) зависть;

г) радость.

8. основополагающим понятием в философии Ф. Ницше является:

а) воля к жизни;

б) воля к власти;

в) воля к богатству;

г) воля к богу;

д) воля к человечности.

9. В философии А. Бергсона жизнь понимается как:

а) изменчивый, творческий поток сознания;

б) процесс рационального, логического познания;

в) система ощущений и чувств;

г) совокупность животных и растительных форм;

д) форма состояния белка.

10. Согласно учению З. Фрейда, жизнь в целом и большинство конкретных поступков человека определяется:

а) мышлением;

б) бессознательным;

- в) разумом;
- г) рассудком;
- д) опытом.

11. Основная установка экзистенциализма означает:

- а) бытие определяет сознание;
- б) отрицание реальности мира;
- в) сущность предшествует существованию;
- г) существование предшествует сущности;
- д) сущность и существование тождественны.

12. Ключевой категорией Хайдеггера является:

- а) бытие-к-богу;
- б) бытие-к-разочарованию;
- в) бытие-к-жизни;
- г) бытие-к-счастью;
- д) бытие-к-смерти.

13. В феноменологии Э. Гуссерля понятие «интенциональность» — это:

- а) существенное свойство всех актов сознания, направленность сознания на объект, находящийся вне самого сознания;
- б) анализ символических аспектов социальных взаимодействий;
- в) зависимость истинностного значения высказываний от психологических, прагматических оттенков смысла этих высказываний;
- г) заимствование основных категорий индивидуального сознания из сферы общественных представлений.

14. По Марксу, в основе развития общества лежит развитие:

- а) сознания;
- б) производительных сил;
- в) мирового духа;
- г) взаимодействия бога и природы;
- д) взаимодействия бога и человека.

15. Выдающимися деятелями так называемого «первого позитивизма» были:

- а) Р. Авенариус;
- б) О. Конт;
- в) Г. Спенсер;
- г) А. Бергсон;
- д) К. Маркс.

16. Г. Спенсер сформулировал свой основополагающий закон о том, что непрерывное перераспределение существующих телесных частиц и их движений — это:

- а) эволюция;
- б) революция;
- в) стагнация;
- г) трансформация.

17. Представителем «философии жизни» является:

- а) Ницше;
- б) Кант;
- в) Шеллинг;
- г) Гегель;
- д) Фихте.

18. По Шопенгауэру, мировая Воля — это сила (укажите все правильные варианты):

- а) разумная и целенаправленная;
- б) бессознательная, слепая и дикая;
- в) светлая и божественная;
- г) ограниченная и слабая;
- д) единственная и безосновная.

19. Согласно Шопенгауэру, человеческая история — это:

- а) прогрессивное движение к обществу всеобщего благоденствия;
- б) неизбежное приближение Страшного Суда;
- в) бессмысленное сплетение событий;
- г) торжество свободы.

20. Центральная идея философии С. Кьеркегора:

- а) человек — это уникальная индивидуальность. И чем более он совершенствуется, тем больше приносит пользы обществу и улучшает его;
- б) основная антропологическая единица — народ. Он проявляет свои возможности, таланты и деятельные способности в отдельных индивидах;
- в) духовный индивид, единичный человек противостоит социальной среде и совершенствуется вопреки ей и ее законам;
- г) реально существуют только универсальные явления — род, класс, государство, общество. Отдельные индивиды безлики, анонимны и неистинны.

21. В области научного познания, по мысли Ницше, истина — это:

- а) цель научного познания;
- б) объективное отражение действительности;
- в) актуальное мнение;
- г) полезное заблуждение.

22. Перу Берсона принадлежит трактат:

- а) «Эволюция видов»;
- б) «Космогония»;
- в) «О небесной иерархии»;
- г) «Творческая эволюция»;
- д) «Творчество человека».

23. Согласно психоанализу, культура человечества строится на:

- а) стремлении прямо и непосредственно удовлетворить первичные влечения и инстинкты;
- б) уменьшении чувства вины человека;
- в) снижении тревожности индивида;

- г) сублимации первичных комплексов;
- д) стремлении к труду.

24. *Фундаментальной характеристикой человеческого существования в экзистенциализме является:*

- а) любовь;
- б) свобода;
- в) долг;
- г) совесть;
- д) разум.

25. *Понятие «пограничной ситуации» играет особую роль в:*

- а) прагматизме;
- б) персонализме;
- в) феноменологии;
- г) структурализме;
- д) экзистенциализме.

26. *В герменевтике основная задача философии, по Г. Гадамеру, — это:*

- а) исследование философских письменных памятников;
- б) современная интерпретация древних идей;
- в) толкование и осмысление текста, в качестве которого может предстать любой предмет;
- г) сближение философского размышления с литературно-художественным творчеством.

27. *Основополагающая формула марксистской философии для анализа общественной жизни означает:*

- а) сознание определяет бытие;
- б) бытие определяет сознание;
- в) общественное бытие определяет сознание;
- г) общественное сознание определяет бытие;
- д) бытие есть сознание.

28. *О. Конт был убежден, что в науке необходимо стремиться к замене слова «почему» словом:*

- а) что;
- б) зачем;
- в) сколько;
- г) как.

29. *В социологии Г. Спенсер рассматривал общество как своего рода «организм», который стремится к состоянию:*

- а) постоянного развития;
- б) неизбежного разложения;
- в) равновесия;
- г) преобразования.

30. Одной из главных категорий «философии жизни» является:

- а) разум;
- б) мышление;
- в) сознание;
- г) бог;
- д) воля.

31. По мнению Шопенгауэра, человеческая жизнь в целом есть:

- а) счастье;
- б) наслаждение;
- в) страдание;
- г) служение Богу;
- д) любовь.

32. Наибольшее влияние на философию Шопенгауэра оказало (укажите все правильные варианты):

- а) учение Канта;
- б) учение Гегеля;
- в) учение Шеллинга;
- г) учение Будды;
- д) учение Руссо.

33. С. Кьеркегор рассматривал три стадии существования человеческого духа:

- а) гносеологическая — этическая — эстетическая;
- б) гносеологическая — эстетическая — религиозная;
- в) эстетическая — этическая — религиозная;
- г) эстетическая — этическая — гносеологическая.

34. Идеальный человек будущего, по Ницше, - это:

- а) человек-коллективист;
- б) человек-масса;
- в) маргинальный человек;
- г) человек-машина;
- д) сверхчеловек.

35. Основу познания, по А. Бергсону, составляет:

- а) опыт;
- б) разум;
- в) логика;
- г) эксперимент;
- д) интуиция.

36. Архетип, согласно К. Юнгу, — это:

- а) начальные моменты всякого научного познания;
- б) образ лидера, вождя;
- в) исходные составляющие человеческой психики;
- г) коллективные формы и образы, исходящие из мифологического сознания и образа жизни;

д) парадигма познания.

37. В экзистенциализме время экзистенциальное связано с такими понятиями, как (укажите все правильные варианты):

- а) бесконечность;
- б) структура;
- в) решимость;
- г) заброшенность;
- д) метрика.

38. Жизнь есть абсурд, согласно:

- а) Ницше;
- б) Дильтею;
- в) Камю;
- г) Фрейдю;
- д) Сартру.

39. Центральной характеристикой существования человека и способом его бытия, согласно Г. Гадамеру, является:

- а) предрассудок;
- б) объяснение;
- в) познание;
- г) понимание.

### Тест № 6.

#### Ключи

1 – А	14 - Б	27 – Б
2 – В	15 - Б	28 – Г
3 – В	16 - А	29 – В
4 – Б	17 - А	30 – Д
5 – В	18 - Б	31 – В
6 – Г	19 - В	32 – А
7 – Б	20 - В	33 – В
8 – Б	21 - Г	34 – Д

## 2.2. Раздел 2. Человек – сознание – познание

### Тема 2.1. Человек как главная философская проблема

#### Письменная работа

Внимательно прочитайте темы, выберите одну из них, высказать свое личностное отношение к выбранной теме в четко выраженной формулировке («Я согласен», «Я не согласен», «Я не совсем согласен», «Я согласен, но частично» и т.п.). Аргументы должны быть убедительными, обоснованными. Наиболее оптимальным для раскрытия темы являются 3-5 аргументов.

Завершать необходимо выводом, в котором кратко подводится итог размышлениям и рассуждениям. Работа рассчитана на 25 минут.

1. «Человек имеет свободу выбора, ибо в противном случае советы, увещевания, наказания, награды и наказания были бы бессмысленны» (Ф. Аквинский).
2. «Создает человека природа, но развивает и образует его общество» (В. Белинский).
3. «Человек – нечаянная, прекрасная, мучительная попытка природы осознать самое себя» (В. Шукшин).

## **Тема 2.2. Проблема сознания**

### **Тест № 7. Проблема сознания**

Прочитайте задания, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный и соответствующую букву впишите в бланк ответов. Работа рассчитана на 15 минут.

*1. Расположите перечисленные ниже формы отражения в порядке возрастания уровня сложности:*

- а) чувствительность,
- б) сознание,
- в) психика,
- д) раздражимость.

*2. Философское направление, в котором сознание интерпретируется как свойство высокоорганизованной материи:*

- а) идеализм,
- б) материализм,
- в) дуализм,
- г) теизм.

*3. Два фактора, сыгравшие решающую роль в возникновении сознания человека:*

- а) предметно-практическая деятельность и речь;
- б) увеличившийся объем мозга и прямохождение;
- в) мутагенез и изменение климата;
- г) коллективный (стадный) образ жизни и моногамия

*4. Свойство высокоорганизованной материи (человеческого мозга), сущность которого заключается в целенаправленном и обобщенном воспроизведении действительности - это ...*

5. *Способность сознания создавать нечто новое, не возникающее в материальном мире естественным образом:*

- а) рациональность,
- б) идеальность,
- в) креативность,
- г) трансцендентальность.

6. *Укажите верные характеристики сущности сознания:*

- а) материальность,
- б) идеальность,
- в) общественно-исторический характер,
- г) иррациональность,
- д) трансцендентность.

7. *Формы чувственного познания:*

- а) понятие,
- б) ощущение,
- в) умозаключение,
- г) восприятие,
- д) представление.

8. *Формы рациональной ступени познания:*

- а) понятия,
- б) восприятия,
- в) представления,
- г) суждения,
- д) умозаключения.

9. *Философская позиция, выражающая сомнение в возможности достижения истины:*

- а) агностицизм
- б) скептицизм
- в) экзистенциализм
- г) прагматизм

10. *Уровень познания, опирающийся на повседневный жизненный опыт человека:*

- а) эмпирический
- б) теоретический
- в) научный
- г) обыденный

11. *Метод познания, предполагающий мысленное (или реальное) расчленение, разложение объекта на составные элементы – это ...*

12. *Система правил, приемов, способов познавательной и практической исследовательской деятельности, исходящих из особенностей изучаемого объекта:*

- а) теория,
- б) наука,

- в) метод,
- г) моделирование.

13. Критерий истины, считающийся главным в марксистской гносеологии:

- а) практика,
- б) формально-логическая непротиворечивость,
- в) простота,
- г) гармоничность, красота.

14. Независимость истины от познающего субъекта означает ее:

- а) абсолютность,
- б) объективность,
- в) субъективность,
- г) абстрактность.

15. Система наиболее общих методов познания, а также учение об этих методах:

- а) гносеология
- б) эпистемология
- в) методология
- г) методика

### Тест № 7.

#### Ключи

1 – Д, А, В, Б	9 – Б
2 – Б	10 – Г
3 – А	11 – Анализ
4 – Сознание	12 – В
5 – В	13 – А
6 – Б,В	14 – Б
7 – Б,Г,Д	15 – В
8 – А,Г,Д	

### Письменный опрос № 4

Внимательно прочитайте вопросы своего варианта, в письменной форме ответьте на каждый из заданных вопросов. Ответы должны быть полными, грамотными, работа написана аккуратно и разборчиво. Чем полнее изложен ответ, чем интереснее рассуждение автора, тем выше балл за работу. Работа рассчитана на 30 минут.

## Вариант № 1

1. Какие Вам известны концепции происхождения и сущности сознания?
2. Можно ли понять природу человеческого сознания, изучая только человеческий мозг?

## Вариант № 2

1. Что представляет собой отражение Бытия?
2. По каким параметрам психика человека отличается от психики животного?

### Тема 2.3. Учение о познании

#### Письменный опрос

Внимательно прочитайте текст, выберите одну из них, выскажите свое личностное отношение к выбранной теме в четко выраженной формулировке («Я согласен», «Я не согласен», «Я не совсем согласен», «Я согласен, но частично» и т.п.). Аргументы должны быть убедительными, обоснованными. Наиболее оптимальным для раскрытия темы являются 3-5 аргументов.

Завершать необходимо выводом, в котором кратко подводится итог размышлениям и рассуждениям. Работа рассчитана на 25 минут.

1. «Те сомнения, которые не разрешает теория, разрешит тебе практика» (Л. Фейербах)
2. «Всякое настоящее образование добывается только путем самообразования» (Н. Рубакин).
3. «Будьте внимательны к своим мыслям — они начало поступков» (Лао – Цзы)

#### Тест № 8. Бытие и познание

Прочитайте задания, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный и соответствующую букву впишите в бланк ответов. Работа рассчитана на 10 минут.

1. *Онтология – это философская наука:*
  - а) о познании;
  - б) о бытии;
  - в) о человеке.
2. *К основным формам бытия относятся:*
  - а) бытие природы;
  - б) бытие Бога;
  - в) виртуальное бытие.
3. *Укажите, какие из приведенных ниже определений характеризуют классические подходы к пониманию материи:*
  - а) материя – это необходимый субстрат (материал), из которого произведены все вещи;
  - б) материя – это все то, что занимает место в пространстве, т. е. обладает такими характеристиками, как протяженность, объем, плотность, масса, непроницаемость;

- в) все ответы верны.
4. Уточните, что относится к формам духовно-практической познавательной деятельности:
- а) мифологическое познание;
  - б) философское познание;
  - в) обыденное познание.
5. Определите, что не является основными формами чувственного познания:
- а) ощущение;
  - б) восприятие;
  - в) впечатление.
6. Укажите, что является основными формами научного знания:
- а) научная полемика;
  - б) научная литература;
  - в) научная теория.
7. Истина – это:
- а) информация об окружающем мире;
  - б) соответствие знаний с реальностью;
  - в) образец, совершенное, благое и прекрасное.
8. Критерием истины является:
- а) чувства;
  - б) предположение;
  - в) практика.
9. Антиподом истины является:
- а) ложь;
  - б) заблуждение;
  - в) догма.
10. В структуру сознания входит:
- а) интеллект и воля;
  - б) эмоции и мотивация;
  - в) все ответы верны.

**Тест № 8.  
Ключи**

1 – Б	6 – В
2 – А	7 – Б
3 – В	8 – В
4 – Б	9 – Б

5 – В	10 – В
-------	--------

## 2.3. Раздел 3. Духовная жизнь человека (наука, религия, искусство)

### Тема 3.1. Научная картина мира и искусство

#### Письменный опрос

Внимательно прочитайте текст, выберите одну или две из них, высказать свое личностное отношение к выбранной теме в четко выраженной формулировке («Я согласен», «Я не согласен», «Я не совсем согласен», «Я согласен, но частично» и т.п.). Аргументы должны быть убедительными, обоснованными. Наиболее оптимальным для раскрытия темы являются 3-5 аргументов.

Завершать необходимо выводом, в котором кратко подводится итог размышлениям и рассуждениям. Работа рассчитана на 25 минут.

1. «Наука есть наилучший путь для того, чтобы сделать человеческий дух героическим» (Джордано Бруно)
2. «Наука — это истина, помноженная на сомнение» (Валери)
3. «Искусство должно учить добродетели и ненавидеть пороки» (Д. Дидро)

### Тема 3.2. Философия и религия

#### Письменный опрос № 5

Внимательно прочитайте вопросы своего варианта, в письменной форме ответьте на каждый из заданных вопросов. Ответы должны быть полными, грамотными, работа написана аккуратно и разборчиво. Чем полнее изложен ответ, чем интереснее рассуждение автора, тем выше балл за работу. Работа рассчитана на 30 минут.

#### Вариант № 1

1. Какую роль играет религия в жизни человека?
2. Каким образом используют религию современные экстремисты?

#### Вариант № 2

1. Назовите древние религии и их влияние на современное мировоззрение
2. Почему сегодня не ослабевает влияние религии в обществе?

## 2.4. Раздел 4. Социальная жизнь

### Тема 4.1. Русская философско-историческая мысль

#### Письменный опрос № 6

Внимательно прочитайте вопросы своего варианта, в письменной форме ответьте на каждый из заданных вопросов. Ответы должны быть полными, грамотными, работа

написана аккуратно и разборчиво. Чем полнее изложен ответ, чем интереснее рассуждение автора, тем выше балл за работу. Работа рассчитана на 30 минут.

### Вариант № 1

1. В чем суть славянофильского учения о самобытности народа и его соборности?
2. Какие условия и факторы вызвали к жизни феномен декабризма?

### Вариант № 2

1. В чем суть философских рассуждений западников о русской истории?
2. В чем проявилась специфика «русского марксизма»?

## Тема 4.2. Глобальные проблемы современности

### Письменный опрос

Внимательно прочитать темы, выбрать одну или две из них, высказать свое личностное отношение к выбранной теме в четко выраженной формулировке («Я согласен», «Я не согласен», «Я не совсем согласен», «Я согласен, но частично» и т.п.). Аргументы должны быть убедительными, обоснованными. Наиболее оптимальным для раскрытия темы являются 3-5 аргументов.

Завершать необходимо выводом, в котором кратко подводятся итог размышлениям и рассуждениям. Работа рассчитана на 25 минут.

1. «Жизнь, – писал Ксавье де Местр, – представляет собой вечную борьбу того, что я хочу, с тем, чего хочет животное, в котором я живу». Какое противоречие человеческой природы имел в виду французский мыслитель?
2. «Говорят, мир возник из хаоса. Мы должны позаботиться, чтобы он не кончил тем, с чего начал» (В. Жемчужников)
3. «Мир - это зеркало, и оно возвращает каждому его собственное изображение» (У.Теккерей).

### 3.2 Критерии оценивания текущего контроля

#### Тестовых заданий:

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

За не правильный ответ на вопросы выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

#### Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо

70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

**Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации:** бланк для ответов, ручка.

### **Критерии оценки письменного опроса:**

**Отметка «5»** выставляется в том случае, если обучающийся:

- в полном объеме отвечает на предъявленные вопросы;
- свободно владеет философскими категориями и понятиями;
- логично и развернуто отвечает на вопросы;
- осмысленно подходит к ответу;
- умеет анализировать, сравнивать и обобщать материал;
- может сопоставлять различные точки зрения, дать им собственную оценку и обосновать свое мнение.

**Отметка «4»** выставляется в том случае, если обучающийся:

- при ответе допускает неточности, не искажающие общего смысла вопроса;
- демонстрирует знание причинно-следственных связей;
- достаточно свободно владеет философскими категориями, применяя их по назначению;
- не достаточно полно отвечает на поставленные вопросы.

**Отметка «3»** выставляется в том случае, если обучающийся:

- демонстрирует общие представления о философских категориях;
- путается в ответах, допускает неточности в определении понятий, не может обосновать свою точку зрения;
- отсутствует логическая цепочка в изложении материала;
- не умеет анализировать и обобщать материал;

**Отметка «2»** выставляется в том случае, если обучающийся не продемонстрировал никаких знаний либо отказался отвечать.

## **4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации предназначены для контроля и оценки результатов освоения дисциплины "Основы философии" по специальности 43.02.10 Туризм

### **4.1 ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ**

#### **Вопросы к дифференцированному зачету**

1. Каковы основные философские школы Древнего Китая и Индии?
2. Разъясните суть понятия «движение» и приведите примеры его основных форм.
3. Как Вы понимаете космоцентризм античной философии.
4. Дайте определение понятий истины и заблуждения. В чем заключается критерий истины?

5. Охарактеризуйте классическую европейскую философию.
6. Дайте определение понятия «материя» и опишите ее основные свойства и виды.
7. Проанализируйте основные философские идеи средневековья.
8. Опишите основной способ и формы существования материи.
9. Дайте определение понятия «сознание» и опишите его структуру.
10. Дайте характеристику и приведите примеры Закона перехода количественных изменений в качественные.
11. Охарактеризуйте русскую философию 19 века и начала 20 века.
12. Каковы основные методы и формы научного познания?
13. Опишите основные направления современной западной философии.
14. Охарактеризуйте различия философского идеализма и материализма.
15. Опишите предмет философии, ее структуру и функции.
16. Ваше отношение к биологическому и социальному в человеке, что преобладает?
17. Что такое мировоззрение и каковы его основные исторические типы?
18. Когда возникло христианство, опишите его три основные ветви.
19. Дайте определение понятия религии и каковы предпосылки ее возникновения?
20. Раскройте содержание закона единства и борьбы противоположностей.
21. Определите основные этапы в структуре практической деятельности человека.
22. В чем проявляется содержание познавательной деятельности человека?
23. Опишите понятие национально-государственной религии.
24. Раскройте содержание закона отрицания отрицания.
25. Охарактеризуйте буддийское вероучение и культ.
26. В чем проявляется философское понимание личности?
27. Охарактеризуйте основные формы бытия человека.
28. Каковы основные подходы в понимании «цивилизации»?
29. В чем заключаются особенности вероучения и культа ислама?
30. Какие проблемы решает философия новейшего времени?
31. В чем суть самосознания и каковы его основные компоненты?
32. Как проявляется отрицание и преемственность в науке?
33. Дайте определение понятия «ценности» и их классификацию.
34. В чем, на Ваш взгляд проявляется бессмертие и есть ли оно?
35. Разъясните понятие «общество» и опишите его структуру.
36. В чем заключаются особенности демографической проблемы?
37. Каковы основные формы общественного сознания?
38. Охарактеризуйте метод моделирования и укажите, в каких случаях его применяют?
39. Раскройте содержание основных принципов диалектики.
40. Проанализируйте идеи основных философов Немецкой классической философии.
41. Раскройте суть происхождения религии и опишите ее ранние формы.
42. В чем проявляется эволюционное и революционное развитие общества?
43. Раскройте смысл понятий талант и гений. Всегда ли гений – совершенный человек?
44. Опишите взгляды западников и славянофилов о русской истории.

45. Дайте характеристику прогресса и регресса.
46. Какой Вы видите роль философии в современной жизни общества?
47. Объясните, в чем проявляется экологическое бытие человека?
48. Есть ли смысл у человеческой жизни?
49. Можно ли говорить о кризисе современного искусства?
50. Опишите возможные пути будущего развития мирового сообщества.
51. Как проявляется единство чувственного и рационального в познании?
52. Охарактеризуйте значение веры в жизни современного человека.
53. Как соотносятся сознательное и бессознательное?
54. Охарактеризуйте социально-политическую философию Возрождения.
55. Опишите суть основного вопроса философии.
56. Охарактеризуйте школы киников, стоиков и скептиков.
57. Как взаимосвязаны понятия сознание и самосознание, что их отличает?
58. Раскройте взаимосвязь относительной и абсолютной истины.
59. Что привело человечество к современным глобальным проблемам?
60. Опишите основные идеи конфуцианства.

### Вопросы к дифференцированному зачету творческие

1. Как Вы понимаете слова Соломона: «Что золотое кольцо в носу у свиньи, то женщина красивая и безрассудная»
2. Разъясните смысл высказывания древнегреческого мыслителя Хилона: «Лучше потеря, чем дурная прибыль: от одной горе на раз, от другой навсегда».
3. Как Вы понимаете слова Эзопа: «Каждому человеку дано свое дело, и каждому делу – свое время»?
4. Как Вы понимаете смысл высказывания Лао-цзы: «Если хочешь, чтобы люди шли за тобой, иди за ними»?
5. «Не гоняйся за счастьем: оно всегда находится в тебе самом» - о чем говорил Пифагор?
6. Как Вы понимаете слова Гераклита: «Нельзя дважды войти в одну и ту же реку»?
7. Что понимал под этим выражением Сократ? «Заговори, чтобы я тебя увидел».
8. «Кто боится других, тот раб, хотя он этого и не замечает», говорил греческий философ Антисфен, как Вы это понимаете?
9. Всегда ли «цель оправдывает средства», как говорил Макиавелли?
10. «Самая великая вещь на свете – уметь принадлежать себе» - о чем говорил философ Монтень?
11. Как Вы понимаете выражение Ф.Бэкона – «Природу побеждают, только повинаясь ее законам»?

12. «Истина – дочь Времени, а не Авторитета» - что имел ввиду Ф.Бэкон?
13. «Знание есть только путь к силе», говорил Томас Гоббс. Что он имел ввиду?
14. «*Живи с людьми так, чтобы твои друзья не стали недругами, а недруги стали друзьями*» - как Вы понимаете слова Пифагора?
15. «Не может тот великим стать, в ком нет величия души...» - как Вы понимаете слова Рудаки?
16. Фирдоуси сказал: «Паденье тем страшней, чем выше взлёт». Как Вы это понимаете?
17. «Наши души чистейшими были когда-то, но со временем их испоганило золото» - как Вы понимаете слова Аль-Маарри?
18. «Злой человек – земли недолгий гость. Его сжигает собственная злость». Объясните смысл сказанного Юсуфом.
19. О чем говорил Омар Хайям – «Недостойно стремиться к тарелке любой, словно жадная муха, рискуя собой»?
20. «Не завидуй тому, кто силен и богат. За рассветом всегда наступает закат» - объясните слова Омара Хайяма.
21. Низами говорил: «Единицу к себе тянет сотня всегда, к одному не потянется сто никогда». Так ли это?
22. «Коль ты о людях говоришь плохое, пускай ты прав – нутро в тебе дурное». О чем говорил Саади?
23. «Нельзя желать того, что до этого не было познано», - говорил Фома Аквинский. Как Вы это понимаете?
24. Как Вы понимаете слова Давида Юма: «Случайность – слово, лишённое смысла»?
25. «Самое главное глазами не увидишь. Зорко одно только сердце». О чем говорил Антуан Сент-Экзюпери?
26. «Трусость – мать жестокости», говорил Монтень, согласны ли Вы с ним?
27. «Те, у кого нет друзей, которым они могли бы открыться, являются каннибалами своих собственных сердец», говорил Фрэнсис Бэкон. Что он имел ввиду?
28. «Нужда есть меньший позор, чем глупость...», сказал Томас Гоббс. Вы с ним согласны?
29. «*Ни в чем не ошибаться - это свойство богов, но не человека*». О чем говорил Демосфен?
30. «Мудрый ценит всех, ибо в каждом замечает хорошее». Как Вы понимаете это выражение Грасиана

## 4.2 Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающегося

### Критерии оценивания зачета

**Отметка «5»** выставляется в том случае, если обучающийся в полном объеме отвечает на

предъявленные вопросы и демонстрирует следующие знания и умения:

- свободно владеет философскими категориями и понятиями, ориентируется в социокультурном знании;
- логично и развернуто отвечает на вопросы;
- осмысленно подходит к ответу, различает типы философских позиций в понимании мира;
- умеет анализировать, сравнивать и обобщать материал;
- может сопоставлять различные точки зрения, дать им собственную оценку и обосновать свое мнение.

**Отметка «4»** выставляется в том случае, если обучающийся демонстрирует знания, соответствующие ответу на «отлично», но при ответе допускает неточности, не искажающие

общего смысла вопроса;

- демонстрирует знание причинно-следственных связей;
- достаточно свободно владеет философскими категориями, применяя их по назначению;
- не достаточно полно отвечает на поставленные вопросы.

**Отметка «3»** выставляется в том случае, если обучающийся

- демонстрирует общие представления о философских категориях;
- путается в ответах, допускает неточности в определении понятий, не может обосновать свою точку зрения;
- отсутствует логическая цепочка в изложении материала;
- не умеет анализировать и обобщать материал;
- не может продемонстрировать знание различных философских позиций на заданный вопрос.

**Отметка «2»** выставляется в том случае, если обучающийся не продемонстрировал никаких знаний либо отказался отвечать.

## 5. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов:

Основная литература

1. Ивин А. А. Основы философии: учебник для среднего профессионального образования.— Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 478 с.
2. Спиркин А. Г. Основы философии: учебник для среднего профессионального образования. — Москва : Издательство Юрайт, 2016. — 392 с.

Дополнительные источники:

1. Васильев С.Ф., Вознюк Е.Б., Демин И.В. Базовый курс философии для бакалавров. Учебно-методическое пособие по дисциплине «Философия» для студентов всех направлений. - Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2015.

2. Горелов А.А. Основы философии. Учебник для СПО/ А.А. Горелов. – М.; Академия, 2010.– 255 с
3. Гуревич, П.С. Философский словарь: Словарь/П.С. Гуревич. – М.; Русское слово, 2007.  
– 406 с.
4. Дмитриев В.В. Основы философии: учебник для СПО. —2-е изд., испр. и доп. — М.:  
Издательство Юрайт,2018
5. Хрестоматия по философии : Учебное пособие для ВУЗ. – М.; Проспект, 2009. – 576 с.

Интернет-ресурсы:

1. Anthropology : веб-кафедра философской антропологии : сайт. – Москва, 2019 – . – URL: <http://www.anthropology.ru>
2. Стенфордская философская энциклопедия\* сайт. – Москва, 2019 – . – URL: <http://www.philosophy.ru>
3. Философия: электронный учебник по курсу: сайт. – Москва, 2019 – . – URL: <http://www.ido.rudn.ru>

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

**Комплект контрольно-оценочных средств**  
по учебной дисциплине

**ОГСЭ.02 История**

по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

2024

## Содержание

стр.

Общие положения

1. Результаты освоения учебной дисциплины
2. Оценка освоения умений и знаний
  - 2.1. Типовые задания для текущего контроля успеваемости
3. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по дисциплине
  - 3.1. Типовые задания для итогового контроля успеваемости
4. Информационное обеспечение

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Результатом освоения учебной дисциплины является готовность обучающегося к овладению знаний и умений, обусловленных общими и профессиональными компетенциями, формирующиеся в процессе освоения примерной образовательной программы в целом.

1.2. Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОГСЭ.02 История и подтверждение соответствия по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является зачет.

1.3. Результаты освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен овладеть общими и профессиональными компетенциями, знать и уметь:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.	- ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.	- основные направления ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.; - сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX- начале XXI вв.; - основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира; - назначение ООН, НАТО, ЕС и др. организаций и их деятельности; - о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися формируются личностные результаты воспитания:

- Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
- Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий.
- В деятельности общественных организаций.
- Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
- Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
- Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

- Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
- Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
- Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.
- Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
- Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
- Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
- Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
- Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.
- Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.
- Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности.

## 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ

Основной целью оценки теоретического курса учебной дисциплины ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ и подтверждение соответствия по специальности 43.02.14 Гостиничное дело является оценка умений и знаний.

Оценка освоения умений и знаний учебной дисциплины осуществляется на основе следующих показателей оценки результата:

Приобретенный практический опыт, освоенные умения и знания	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Наименование раздела, темы, подтемы	Уровень освоения	Наименование КОС	
				Текущий контроль	Промежуточный контроль
1	3	4	5	6	7
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основных направлений ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);</li> <li>- особенностей локальных, региональных и межгосударственных конфликтов на рубеже XX - XXI вв.</li> <li>- Объясняет возможности возникновения локальных, региональных, межгосударственных конфликтов и особенности их ведения;</li> <li>- основных процессов (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира</li> </ul>	<p><b>Фронтальный опрос:</b></p> <p><b>Оценка «5»</b> ставится, если студент: 1) полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно.</p> <p><b>Оценка «4»</b> ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.</p>	Раздел 1.	1 -2	Контрольная работа по теме, разделу	зачет
		Раздел 2.	1 -2	Реферат, доклад, эссе, сообщение, Тест по теме, Лабораторная / практич. работа	зачет

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

<p>- назначение ООН, НАТО, ЕС и др. организаций и их деятельности;</p> <p>- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</p> <p>- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>- ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире;</p> <p>- анализировать и прогнозировать геополитические и исторические последствия;</p> <p>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально - экономических, политических и культурных проблем.</p>	<p><b>Оценка «3»</b> ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.</p> <p><b>Оценка «2»</b> ставится, если студент обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.</p> <p><b>Тест:</b></p> <p>«5» - если верные ответы составляют от 90% до 100% от общего количества;</p> <p>«4» - если верные ответы составляют от 75% до 90% от общего количества;</p> <p>«3» - если верные ответы</p>			
--	---	--	--	--

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	<p>составляют от 50% до 75%;</p> <p>«2» - если верные ответы составляют менее 50%.</p> <p><b>Практическая работа:</b></p> <p>Оценка «5» - выполнение практической работы в объеме от 90% до 100 %.</p> <p>Оценка «4» - выполнение практической работы в объеме от 70% до 90%.</p> <p>Оценка «3» - выполнение практической работы в объеме от 50% до 70%.</p> <p>Оценка «2» - выполнение практической работы в объеме менее 50 %.</p>				
--	--	--	--	--	--

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ  
МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ПО УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЕ ОГСЭ.02 История**

**Комплект тестовых заданий**

**Вариант 1**

**1. Геополитика – это:**

- а) один из методов политологического исследования
- б) часть политической системы
- в) политическая концепция международных отношений государств или блоков государств
- г) политическая концепция, использующая экологический императив в глобальных международных процессах

**2. Верно ли утверждение, что сложившаяся геополитическая ситуация после распада СССР ставит Россию в положение региональной державы с ограниченными международными возможностями?**

- а) да;
- б) нет.

**3. Примерно треть прироста населения стран Северной Америки обеспечивается за счет:**

- а) эмиграции
- б) иммиграции
- в) высокой рождаемости
- г) высокого естественного прироста

**4. Сущность политики «тэтчеризма» в Англии**

- а) Отмена репрессивного закона о профсоюзах
- б) введение новой комплексной системы социального образования
- в) повышение заработной платы
- г) широкомасштабная приватизация в государственном секторе
- д) национализация крупной промышленности

**5. «Бархатная» революция в Чехословакии произошла**

- а) ноябрь 1992 г.
- б) февраль 1948 г.
- в) август 1968 г.
- г) ноябрь 1989 г.
- д) декабрь 1992 г.

**6. В 80-90ые годы XX века самых высоких темпов экономического роста в Латинской Америке достигла:**

- а) Бразилия
- б) Венесуэла
- в) Куба
- г) Чили
- д) Аргентина

**7. Страны Восточной Азии совершили гигантский скачок в своём развитии в:**

- а) 50-х гг. XX в.
- б) последней четверти XX в.
- в) 30-х гг. XX в.

**8. Президент Египта, один из инициаторов создания Движения неприсоединения**

- а) Дж. Неру
- б) Г.А. Насер
- в) Садат
- г) Сукарно

**9. Понятия «большой скачок» и «культурная революция» относятся к развитию:**

- а) Индии

- б) Пакистана
- в) Китая

10. Соотнесите лидера и государство:

1) Мао Цзэдун	а) Индия
2) Дж. Неру	б) Китай
3) Лакиат Али Хан	в) Пакистан

**11. Начало «Холодной войны» по традиции связывают с:**

- а) созданием НАТО
- б) Корейской войной 1950-1953 гг.
- в) Испытанием советского атомного оружия
- г) образованием Организации Варшавского договора
- д) речью У.Черчилля в Фултоне

**12. Укажите хронологические рамки периода «холодной войны»:**

- а) 1945-1985гг.
- б) 1946-1991г.
- в) 1947-1991г.
- г) 1948-1992г.

**13. Расположите события в хронологическом порядке**

- а) Операция США «Буря в пустыне»
- б) Операция США «Свобода Ираку».
- в) Военная операция США «Несокрушимая свобода»
- г) Конфликты на Балканах
- д) Операция США «Решительная сила»

**14. Развитие международной интеграции осуществляется:**

- а) Только между странами Северной Америки
- б) Только между странами Европы
- в) Только между странами Азии
- г) Во всех перечисленных выше частях света

**15. Форма торгово-экономической интеграции Белоруссии, Казахстана и России, предусматривающая единую таможенную территорию, в пределах которой во взаимной торговле товарами не применяются таможенные пошлины и ограничения экономического характера:**

- а) ЕЭП
- б) Таможенный союз
- в) ЕС
- г) ЕАСТ

11

## Вариант 2.

**1. Таможенный союз предполагает:**

- а) Только существование единого таможенного тарифа для всех стран-участниц
- б) Существование единых условий для перемещения капиталов и рабочей силы между странами-участницами
- в) Свободное перемещение товаров и услуг между странами-участницами, а также единый таможенный тариф и единая внешнеторговая политика по отношению к третьим странам
- г) Снятие таможенных барьеров для перемещения товаров и услуг, а также капиталов и рабочей силы между странами-участницами союза.

**2. В конце XX века произошел распад государства:**

- а) Болгария
- б) Румыния
- в) Югославия
- г) Польша
- д) Албания

**3. Попытка отстранить от власти М.С. Горбачева в 1991 г. была предпринята:**

- а) Президентом России Б.Н. Ельциным

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

- б) членами ГКЧП
- в) Верховным Советом СССР
- г) Верховным Судом СССР.

**4. Международная трудовая миграция – это:**

- а) Перемещение жителей одной страны в другую страну на постоянное место жительства.
- б) Выезд работников за границу в командировку, которую оплачивает фирма в стране постоянного проживания.
- в) Выезд трудоспособного населения страны за границу для работы на территории принимающей страны при условии получения зарплаты на зарубежном предприятии.

**5. Международная организация, созданная для поддержания и укрепления международного мира и безопасности, развития сотрудничества между государствами:**

- а) ООН
- б) НАТО
- в) ЕС

**6. Военно-политический блок, объединяющий большинство стран Европы, США и Канаду:**

- а) НАТО
- б) Организация североатлантического договора
- в) Североатлантический Альянс
- г) Всё вышеперечисленное верно

**7. Когда было образовано государство Израиль?**

- а) 1946г.
- б) 1947г.
- в) 1948г.
- г) 1949г.

**8. Массовые выступления рабочих в г. Новочеркасске произошли в:**

- а) 1953г.;
- б) 1962г.;
- в) 1977г.;
- г) 1982г.

**9. Какое новое положение было включено в Конституцию СССР, принятую в 1977 г.?**

- а) осуждение культа личности Сталина
- б) построение за двадцать лет коммунистического общества
- в) введение принципа разделения властей
- г) построение в СССР развитого социализма

**10. Что из перечисленного относится к причинам разрядки международной напряженности в 1970-е гг.?**

- а) испытание первой атомной бомбы в СССР
- б) осознание руководителями мировых держав опасности для мира в ядерный век даже обычной войны
- в) ликвидация ОВД
- г) возможность перерастания локальных войн в конфликт между военно-политическими блоками
- д) установление стратегического паритета между СССР и США в ядерном вооружении
- е) вывод советских войск из Афганистана

**11. Что из названного относилось к причинам возникновения забастовочного движения в СССР в конце 1980-х гг.?**

- а) проведение радикальной экономической реформы
- б) введение уголовного наказания за опоздания на работу
- в) тяжелые условия жизни и труда рабочих
- г) создание системы территориальных совнархозов

**12. В какой стране, в связи с кризисом, к власти пришел де Голль?**

- а) Италии

- б) Франции
- в) Марокко
- г) Тунисе

**13. Одним из последствий реформы политической системы в СССР в период перестройки было:**

- а) принятие новой редакции программы КПСС
- б) возрождение многопартийности
- в) принятие новой Конституции СССР
- г) заключение обновленного Союзного договора

**14. Система международных отношений, характеризовавшаяся балансом примерно равных сил соперничавших великих держав, называлась:**

- а) монополярной
- б) глобальной
- в) биполярной
- г) интернациональной

**15. Какие права получили промышленные предприятия в ходе проведения экономической реформы А.Н. Косыгина во второй половине 1960-х гг.?**

- а) планировать темпы роста производительности труда
- б) самостоятельно продавать продукцию за рубеж
- в) устанавливать размеры заработной платы
- г) отказываться от централизованного планирования
- д) относительно свободно распоряжаться прибылью
- е) сдавать в аренду производственные помещения

### **Вариант 3.**

**1. Определите, в чем состоит значение перестройки в жизни Советского общества: (1 балл)**

- а) Заложила основы становления рыночных отношений
- б) Усилился партийный диктат в духовной жизни общества
- в) Были созданы предпосылки для перехода к демократии
- г) Началось возрождение многопартийности

**2. Когда состоялись первые выборы народных депутатов РСФСР: (1 балл)**

- а) 7 февраля 1989 года
- б) 9 апреля 1990 года
- в) 4 марта 1990 года
- г) 14 июня 1991 года

**3. Кто не входил в состав ГКЧП: (2 балл)**

- а) вице-президент Янаев Г.И.
- б) министр обороны Язов Д.Т.
- в) председатель Верховного совета Хасбулатов Р.И.
- г) председатель КГБ Крючков В.А.

13

**4. Составте хронологическую таблицу: «Основные события Перестройки». (2 балла)**

- 1) образован ГКЧП.
  - 2) отставка Президента СССР Горбачева М.С.
  - 3) ратификация Беловежских соглашений
  - 4) Декларация о суверенитете РСФСР.
- а) 12 июня 1990г.
  - б) 19 августа 1991 г.
  - в) 28 октября 1991 г.
  - г) 12 декабря 1991 г.
  - д) 25 декабря 1991 г.

**5. Определите, что включала программа Ельцина о переходе России к рынку: (1 балл)**

- а) либерализация цен и торговли.
- б) приватизация.
- в) земельная реформа.

г) внеэкономическое принуждение.

**6. Когда новым председателем правительства был утвержден Путин В.В.? (1 балл)**

а) июль 1999 г.

б) август 1999 г.

в) сентябрь 1999 г.

г) октябрь 1999 г.

**7. Определите, что относится к реформам Путина В.В. по укреплению Российской государственности: (1 балл)**

а) реформа Федерального собрания.

б) конвертируемость рубля, финансовая реформа.

в) судебная и военные реформы.

г) аграрная реформа.

**8. Что помогло правительству Российской Федерации повысить жизненный уровень населения: (1 балл)**

а) модернизация промышленности

б) реформы в сельском хозяйстве

в) увеличение государственных расходов на развитие науки

г) высокие мировые цены на нефть

**9. Определите основные черты новой внешнеполитической стратегии России (2 балла)**

а) восстановление отношений России с НАТО

б) поддержка Россией ООН

в) постоянное участие президента России в работе «большой восьмерки».

г) диктат и усиление влияния на СНГ.

**10. Дайте определение следующим понятиям (3 балла)**

Сепаратизм, федерация, приватизация, рыночная экономика, разделение властей.

**11. Политику «новых рубежей» в США провозгласил: (1 балл)**

а) У. Клинтон

б) Д. Кеннеди

в) Р. Рейган

**12. Политику «консервативной революции» в США провозгласил (1 балл)**

а) Д. Буш

б) Р. Рейган

в) Б. Обама

**13. Соотнесите личность диктатора и страну Латинской Америки (1 балл)**

1) Д. Перон

2) Р.Ф. Батиста

3) А. Пиночет

а) Чили

б) Куба

в) Аргентина

**14. Страны Восточной Азии, получившие название «азиатские тигры»: (1 балл)**

а) Малайзия

б) Южная Корея

в) Тайвань

г) Сингапур

д) Гонконг

е) Всё верно

**15. Индия провозгласила независимость в (1 балл)**

а) 1945 г.

б) 1946 г.

в) 1947 г.

г) 1948 г.

д) 1949 г.

**16. Для периода «холодной войны» характерной чертой не являлось (1 балл)**

- а) международное сотрудничество между СССР и США;
- б) создание военно-политических блоков;
- в) попытки уничтожить соперников в ядерной войне
- г) постоянное наращивание гонки вооружений

**17. США и НАТО в марте 1999г. подвергли бомбардировкам территорию (2балла)**

- а) Ирана
- б) Сербии и края Косово
- в) Ирака
- г) Острова Гренада
- д) Кувейта

**18. «Карибский кризис» произошёл в (1 балл)**

- а) 1963 г
- б) 1962 г
- в) 1965 г

**19. Наиболее развитой интеграционной группировкой является (3 балла)**

- а) Северо-американская ассоциация свободной торговли (НАФТА)
- б) Европейская ассоциация свободной торговли (ЕАСТ)
- в) Содружество независимых государств (СНГ)
- г) Европейский Союз (ЕС)

**20. Назовите людей, занимавших пост президента РФ в период с 1991 года по настоящее время. (3 балла)**

#### Вариант № 4

**1. Что стало характерной чертой развития экономики России в 1990-е гг.? (1 балл)**

- а) преимущественное развитие тяжелой промышленности
- б) усиление военно-промышленного комплекса
- в) развитие различных форм собственности
- г) существенная финансовая поддержка государственных предприятий

**2. Какой орган государственной власти России перестал существовать в начале 1990-х гг.? (1 балл)**

- а) Государственный совет
- б) Верховный Совет
- в) Совет Федерации
- г) Конституционный Суд

**3. Либерализация цен – это (1балл)**

- а) отказ от обязательств по погашению долгов страны
- б) увеличение зарубежных инвестиций
- в) отказ от государственного регулирования ценообразования
- г) падение покупательной способности денег и рост цен

15

**4. Какое из утверждений является верным? (2 балла)**

- а) характерная черта экономической политики правительства Е. Т. Гайдара – отказ от внешних займов
- б) в 1996 г. Б. Н. Ельцин стал Президентом СССР
- в) приватизационные чеки (ваучеры) были введены в 1992 г.
- г) по Конституции Российская Федерация – парламентская республика

**5. В начале октября 1993 г. в Москве было объявлено чрезвычайное положение в связи с... (1 балл)**

- а) забастовкой и актами протеста шахтеров
- б) образованием ГКЧП
- в) волной демонстраций противников войны в Афганистане
- г) вооруженными столкновениями сторонников Президента и Верховного Совета

**6. Какая черта была характерна для социально-экономической ситуации в стране в начале 1990-х гг.? (1 балл)**

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

- а) стабилизация экономической ситуации
- б) снижение уровня жизни основной массы населения
- в) рост сельскохозяйственного производства
- г) рост промышленного производства

**7. Какая черта характеризовала экономику России в середине 1990-х гг.? (2 балла)**

- а) ликвидация коррупции в сфере экономики
- б) вывоз капиталов за границу
- в) отсутствие банковской системы
- г) отсутствие внешнего долга у России

**8. Какая черта характеризовала социальную ситуацию в России в период проведения рыночных реформ в начале 1990-х гг.? (2 балла)**

- а) резкое увеличение неравенства доходов населения
- б) совершенствование системы государственного социального обеспечения
- в) введение бесплатного медицинского обслуживания населения

**9. Назовите страну Восточной Европы, которая в 1990-е годы стала ареной вооруженных столкновений из-за обострения межнациональных отношений (2 балла)**

- а) Чехословакия
- б) Югославия
- в) Болгария

**10. Лидером кубинской революции является: (1балл)**

- а) Уго Чавес
- б) Фидель Кастро
- в) Эрнесто Че Гевара

**11. «По своим масштабам это был самый крупный процесс в истории человечества. Он продемонстрировал волю народов разоблачить агрессию и фашизм и тем самым создал важную предпосылку для прочного мира во всем мире» – о чём идёт речь в этой цитате? (2 балла)**

- а) Создание ООН
- б) Капитуляция Германии
- в) Нюрнбергский процесс

**12. Соотнесите дату и событие:(2 балла)**

- 1) 1949 г      а) создание ОВД
- 2) 1954 г      б) создание НАТО
- 3) 1955 г      в) создание СЕАТО

**13. Общая валюта стран Европейского Союза, введенная с 1 января 1999 года – это: (2 балла)**

- а) Экю
- б) Марка.
- в) Евро.

1€

**14. Беловежское соглашение 1991 г. объявило (1балл)**

- а) принятие новой Конституции СССР
- б) вывод советских войск из ГДР
- в) роспуск СССР, создание СНГ
- г) создание ГКЧП
- д) роспуск КПСС

**15. Генеральным секретарём ООН является:(2 балла)**

- а) К. Аннан
- б) Пан Ги Мун
- в) Б.Обама

**16. К основным направлениям в культуре сер.ХХ–нач.ХХI вв. относятся: (2 балла)**

- а) неореализм
- б) материализм
- в) модернизм

г) авангардизм

**17. Наиболее влиятельными религиями нач.ХХІ в. являются: (1балл)**

а) ислам

б) индуизм

в) христианство

г) буддизм

**18. Региональная международная организация, призванная регулировать отношения сотрудничества между государствами, ранее входившими в состав СССР: (1 балл)**

а) ЕС

б) СНГ

в) ООН

**19. СССР прекратил свое существование в (1 балл)**

а) 1990 году

б) 1991 году

в) 1992 году

### Ответы

#### Вариант № 1

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Ответ	в	б	а	б	г	а	б	б	в	1-б 2-а 3-в	д	б	г а д в б	г	б

#### Вариант № 2

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Ответ	в	в	б	4	а	г	в	б	г	д б г	в	б	б	в	г д е

#### Вариант № 3.

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
Ответ	а б в	в	в	б-1, д-2, г-3, а-4, б-5;	а б в	б в г	а в г	г	а б в	г	в	а в б г	1-в, 2-б, 3-а	е	в	а	а	б	г

#### Вариант № 4.

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
Ответ	в	б	г	в	в	б	б	а	б	б	в	1-б 2-в 3-а	в	в	б	а в г	а в	б	б

#### Вопросы по темам учебной дисциплины

1. Внутренняя политика России на рубеже XIX-XX вв.

2. Внешняя политика России на рубеже XIX-XX вв. Русско-японская война. 1904-1905 гг.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

3. Нарастание общественно-политического кризиса в стране. Революция 1905-1907г.
4. Манифест 17 октября 1905 г. Политические движения, классы и партии в революции. Становление российского парламентаризма.
5. Столыпин П. и программа модернизации России. Столыпинская аграрная реформа.
6. Серебряный век русской культуры.
7. Первая мировая война в 1914-1918 гг.: причины, характер, итоги.
8. Основные принципы Версальско-Вашингтонской системы.
9. Февральская буржуазно-демократическая революция 1917 г. Падение самодержавия.
10. Россия от февраля к октябрю 1917 г. Коалиционное правительство.
11. Октябрьское вооружённое восстание.
12. Формирование новой государственности.
13. Интервенция и гражданская война в России: причины, этапы, итоги.
14. Политика «военного коммунизма» в Советской России.
15. Кризис системы большевистской власти в конце 1920-х - начале 1921 г. Переход к НЭПу.
16. Национальная политика Советского государства в 20-е - 30-е годы. Образование СССР.
17. Социалистическая индустриализация. Первые пятилетки.
18. Аграрная политика советского руководства страны в 30-е годы.
19. Советское общество в период утверждения культа личности Сталина.
20. Экономический кризис в США и Европе. «Новый курс» Ф. Рузвельта.
21. Недемократические режимы. Тоталитарные и авторитарные черты.
22. Внешняя политика СССР накануне второй мировой войны.
23. Вторая мировая война: причины, характер, особенности.
24. Начало Великой Отечественной войны. Причины поражения Красной армии. Мобилизация всех сил на разгром врага.
25. Коренной перелом в ходе Великой Отечественной войны. Сталинградская и Курская битвы. Их значение в разгроме гитлеровской Германии.
26. Образование антигитлеровской коалиции и её роль в разгроме фашистской Германии и милитаристской Японии.
27. Завершающий период Второй мировой войны. Второй фронт и его роль в разгроме гитлеровской Германии.
28. Итоги и уроки II мировой и Великой Отечественной войны. Вклад советского народа в разгроме фашистской Германии и милитаристской Японии.
29. Послевоенное устройство мира. Решения Потсдамской конференции.
30. СССР в условиях перехода от войны к миру. Восстановление народного хозяйства в 1945-1955 гг.
31. Холодная война. Понятие, причины, этапы.
32. Ведущие капиталистические страны после II мировой войны.
33. Строительство социализма в странах Восточной Европы.
34. Крушение колониальной системы .
35. Борьба за власть после смерти И.В. Сталина. XX съезд КПСС.
36. Политика Н.С. Хрущёва. Развитие народного хозяйства.
37. Развитие культуры в послевоенные годы.
38. Экономика «развитого социализма». Реформа 1965 г. и её последствия.

39. Внешняя и внутренняя политика СССР в 70-е - середине 80-х гг.: успехи и просчеты.
40. Экономическая политика М.С. Горбачева курса на ускорение. Поиск путей модернизации СССР.
41. Внешняя политика СССР периода «перестройки».
42. Политика гласности и ее последствия. Распад СССР.
43. Российская экономика на пути к рынку. Курс реформ: опыт «шоковой терапии» и приватизация.
44. Общественно - политическое развитие России в конце XX в.
45. Россия на пути суверенного развития. Строительство новой федерации.
46. Россия на международной арене в конце XX - начале XXI в.
47. Социально-экономическое развитие РФ в начале XXI (Национальные проекты).
48. Культура России в конце XX - начале XXI в.
49. Российская Федерация на современном этапе («майские» указы Президента РФ).
50. Глобальные проблемы современности и мировое сообщество в начале XXI .

## МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Внутренняя политика России на рубеже XIX-XX вв.
2. Внешняя политика России на рубеже XIX-XX вв. Русско-японская война. 1904-1905 гг.
3. Нарастание общественно-политического кризиса в стране. Революция 1905-1907г.
4. Манифест 17 октября 1905 г. Политические движения, классы и партии в революции. Становление российского парламентаризма.
5. Столыпин П. и программа модернизации России. Столыпинская аграрная реформа.
6. Серебряный век русской культуры.
7. Первая мировая война в 1914-1918 гг.: причины, характер, итоги.
8. Основные принципы Версальско-Вашингтонской системы.
9. Февральская буржуазно-демократическая революция 1917 г. Падение самодержавия.
10. Россия от февраля к октябрю 1917 г. Коалиционное правительство.
11. Октябрьское вооружённое восстание.
12. Формирование новой государственности.
13. Интервенция и гражданская война в России: причины, этапы, итоги.
14. Политика «военного коммунизма» в Советской России.
15. Кризис системы большевистской власти в конце 1920-х - начале 1921 г. Переход к НЭПу.
16. Национальная политика Советского государства в 20-е - 30-е годы. Образование СССР.
17. Социалистическая индустриализация. Первые пятилетки.
18. Аграрная политика советского руководства страны в 30-е годы.
19. Советское общество в период утверждения культа личности Сталина.
20. Экономический кризис в США и Европе. «Новый курс» Ф. Рузвельта.
21. Недемократические режимы. Тоталитарные и авторитарные черты.
22. Внешняя политика СССР накануне второй мировой войны.
23. Вторая мировая война: причины, характер, особенности.

24. Начало Великой Отечественной войны. Причины поражения Красной армии. Мобилизация всех сил на разгром врага.
25. Коренной перелом в ходе Великой Отечественной войны. Сталинградская и Курская битвы. Их значение в разгроме гитлеровской Германии.
26. Образование антигитлеровской коалиции и её роль в разгроме фашистской Германии и милитаристской Японии.
27. Завершающий период Второй мировой войны. Второй фронт и его роль в разгроме гитлеровской Германии.
28. Итоги и уроки II мировой и Великой Отечественной войны. Вклад советского народа в разгроме фашистской Германии и милитаристской Японии.
29. Послевоенное устройство мира. Решения Потсдамской конференции.
30. СССР в условиях перехода от войны к миру. Восстановление народного хозяйства в 1945-1955 гг.
31. Холодная война. Понятие, причины, этапы.
32. Ведущие капиталистические страны после II мировой войны.
33. Строительство социализма в странах Восточной Европы.
34. Крушение колониальной системы .
35. Борьба за власть после смерти И.В. Сталина. XX съезд КПСС.
36. Политика Н.С. Хрущёва. Развитие народного хозяйства.
37. Развитие культуры в послевоенные годы.
38. Экономика «развитого социализма». Реформа 1965 г. и её последствия.
39. Внешняя и внутренняя политика СССР в 70-е - середине 80-х гг.: успехи и просчеты.
40. Экономическая политика М.С. Горбачева курса на ускорение. Поиск путей модернизации СССР.
41. Внешняя политика СССР периода «перестройки».
42. Политика гласности и ее последствия. Распад СССР.
43. Российская экономика на пути к рынку. Курс реформ: опыт «шоковой терапии» и приватизация.
44. Общественно - политическое развитие России в конце XX в.
45. Россия на пути суверенного развития. Строительство новой федерации.
46. Россия на международной арене в конце XX - начале XXI в.
47. Социально-экономическое развитие РФ в начале XXI (Национальные проекты).
48. Культура России в конце XX - начале XXI в.
49. Российская Федерация на современном этапе («майские» указы Президента РФ).
50. Глобальные проблемы современности и мировое сообщество в начале XXI .

3.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)

**Комплект контрольно-оценочных средств**  
по учебной дисциплине

**ОГСЭ.03 Психология общения**

по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

2024

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Результатом освоения дисциплины является готовность обучающегося к овладению знаний и умений, обусловленных общими и профессиональными компетенциями, формирующимися при комплексном подходе в процессе освоения ПОП.

1.2. Формой промежуточной аттестации по дисциплине ОГСЭ.03 Психология общения по специальности 43.02.15«Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм является форма промежуточной аттестации зачет.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ**

В результате освоения дисциплины ОГСЭ.03 Психология общения обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело следующими умениями, знаниями, общими и профессиональными компетенциями:

### **Умения:**

1. применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
2. использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

### **Знания:**

1. взаимосвязь общения и деятельности;
2. цели, функции, виды и уровни общения;
3. роли и ролевые ожидания в общении;
4. виды социальных взаимодействий;
5. механизмы взаимопонимания в общении;
6. техники и приёмы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
7. этические принципы общения;
8. источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p> <p>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>

### 3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ

Основной целью оценки теоретического курса дисциплины «Психология общения» по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», является оценка умений и знаний.

Перечень основных показателей оценки результатов знаний, умений, подлежащих текущему контролю и промежуточной аттестации, формы контроля заполняются в таблице.

Основные показатели оценки результата(ОПОР)	Наименование раздела, темы, подтемы	Уровень освоения	Наименование контрольно-оценочного средства	
			Текущий контроль	Промежуточный контроль
3	4	5	6	7
Применяет различные техники и приемы общения в своей профессиональной деятельности	Тема 1. Общение. Структура и средства	3	Письменный опрос	Вопросы для зачета
Понимает и определяет влияние и взаимосвязь общения и деятельности	Тема 2. Невербальные средства общения	3	Устный опрос, тестирование	Вопросы для зачета
Знает классификацию психологических механизмов восприятия в общении	Тема 3. Вербальное общение	3	Устный опрос, тестирование	Вопросы для зачета
Объясняет причины искажений	Тема 4. Общение как обмен информацией	3	Письменный опрос, сообщения	Вопросы для зачета
Знает и применяет различные техники общения:	Тема 5 Манипулирование	3	Устный опрос, тестирование	Вопросы для зачета

манипуляции, аттракции, коммуникации			ние, доклад	
Знает классификацию психологических механизмов восприятия в общении	Тема 6. Механизмы межличностного восприятия	3	Письменный опрос	Вопросы для зачета
Самостоятельно регулирует и корректирует свое поведение в межличностном общении	Тема 7. Психологические защиты. Барьеры в общении	3	Устный опрос, тренинг	Вопросы для зачета
Обосновывает выбор механизма восприятия в разных ситуациях	Тема 8. Конструктивное общение. Контроль эмоций	3	Письменный опрос, сообщение	Вопросы для зачета
Соблюдает правила ведения беседы	Тема 9 Активное и пассивное слушание	3	Устный опрос, тестирование	Вопросы для зачета
Правильно распределяет позиции для эффективного общения	Тема 10. Приёмы расположения к себе. Самопрезентация	3	Устный опрос, сообщения, тренинг	Вопросы для зачета
Понимает причины возникновения конфликтов	Тема 11 Причины конфликтов в организации	3	Тестирование	Вопросы для зачета
Владеет способами разрешения конфликтов	Тема 12 Типология конфликтов	3	Устный опрос, тестирование	Вопросы для зачета
Понимает и определяет взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений	Тема 13 Деловое общение.	3	Устный опрос, тестирование	Вопросы для зачета

Знает основные принципы и правила делового этикета	Тема 14 Проявление индивидуальных особенностей в деловом общении	3	Устный опрос, тестирование	Вопросы для зачета
--	--	---	----------------------------	--------------------

## КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Текущий контроль освоения студентами материала профессионального модуля состоит из следующих форм:

1. Устный опрос
2. Тестовое задание
3. Письменный опрос
4. Зачет .

### 3.1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ Примеры вопросов для устного опроса к Разделу 1:

#### Тема 1. Общение. Структура и средства

##### *1. Задание для устного опроса по темам*

1. Дайте определение понятия «психология общения»?
2. Какое место занимает общение в системе межличностных и общественных отношений?
3. Как можно описать феномен потребности в общении?

#### Тема 2. Невербальные средства общения

##### *1. Задание для устного опроса по темам*

1. Как происходит процесс передачи невербальной информации?
2. Какие функции выполняет невербальная коммуникация?
3. Перечислите и охарактеризуйте известные вам системы невербальной коммуникации.

#### Тема 3. Вербальное общение

##### *1. Задание для устного опроса по темам*

1. Дайте определение вербальной коммуникации.
2. Как происходит процесс передачи невербальной информации?
3. Назовите известные вам речевые роли говорящих.

#### Тема 4. Общение как обмен информацией

##### *1. Задание для устного опроса по темам*

1. Какова роль Общения и языка.
2. Какова роль вербальной коммуникации и речи.
3. Какова роль невербальной коммуникации.

## **Тема 5. Манипулирование**

### ***1. Задание для устного опроса по темам***

1. Назовите три стороны и основные стили общения.
2. Какие выделяют уровни общения?
3. Назовите правила общения с манипулятором.

## **Тема 6. Механизмы межличностного восприятия**

### ***1. Задание для устного опроса по темам***

1. Какова роль первого впечатления?
2. Какова роль установки в межличностном восприятии?

## **Тема 7. Психологические защиты. Барьеры в общении**

### ***1. Задание для устного опроса по темам***

1. Трудности общения. Техники влияния и противостояния влиянию.
2. Коммуникативные барьеры и их преодоление.
3. Что такое психологические защитные механизмы?
4. Насколько велика роль стереотипизации в общении?

## **Тема 8. Конструктивное общение. Контроль эмоций**

### ***1. Задание для устного опроса по темам***

1. Назовите приемы снижения эмоциональной напряженности в «накаленной ситуации».
2. Какие существуют техники конструктивного выражения собственных негативных эмоций?
3. В чем заключаются преимущества конструктивного общения?

## **Тема 9. Активное и пассивное слушание**

### ***1. Задание для устного опроса по темам***

1. Чем отличается способность слушать от способности слышать?
2. Дайте общую характеристику стилей говорящих и слушающих.
3. В чем отличие активного рефлексивного стиля слушания от эмпатического?

## **Тема 10. Приёмы расположения к себе. Самопрезентация**

### ***1. Задание для устного опроса по темам***

1. Какие приемы существуют для формирования положительного первого впечатления?
2. Чем трудности общения отличаются от коммуникативных барьеров?
3. Какие существуют виды самопрезентации?

## **Тема 11. Причины конфликтов в организации**

### ***1. Задание для устного опроса по темам***

1. Всегда ли конфликт вреден?
2. Каковы основные стадии развития конфликта?
3. Чем отличается конфликтная ситуация от инцидента?

## **Тема 12. Типология конфликтов**

### ***1. Задание для устного опроса по темам***

1. Назовите типы конфликтов.
2. Перечислите этапы возникновения и развития конфликта.
3. Назовите стратегию поведения в конфликтной ситуации.

### **Тема 13, 14. Деловое общение.**

#### ***1. Задание для устного опроса по темам***

1. Какие формы делового общения существуют?
2. Что надо учитывать при публичном выступлении?
3. Перечислите этапы формирования имиджа?
4. Опишите этапы проведения переговоров.

### **3.2. Критерии оценивания**

*1. Полнота* – материал изложен в полном объеме, самостоятельно, показано свободное владение профессиональной терминологией, приведены необходимые примеры.

*2. Логичность* – материал изложен последовательно, сделаны необходимые акценты в изложении.

*3. Аргументированность* – материал представлен с четкими выводами, обобщениями, умозаключениями.

Оценка «5».

Ответ полный, правильный, основан на изученном теоретическом материале, показано владение профессиональной терминологией. Материал изложен в четкой логической

последовательности, сделаны выводы.

Оценка «4».

Ответ полный, правильный, основан на изученном теоретическом материале, но преподавателем были заданы небольшие наводящие вопросы по теме. Материал изложен в

определённой логической последовательности, при этом опущены 1-2

несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя. Студент сумел самостоятельно

сделать выводы по представленному материалу.

Оценка «3».

Ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ не полный.

Ответ не полностью соответствовал логике изложения. Студент смог сделать выводы с помощью наводящих вопросов преподавателя.

Оценка «2».

При ответе обнаружено непонимание студентом основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые студент не может исправить при наводящих вопросах преподавателя.

#### 4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

##### Тема 1. Общение. Структура и средства

##### Письменный опрос

Внимательно прочитайте вопросы своего варианта, в письменной форме ответьте на каждый из заданных вопросов. Ответы должны быть полными, грамотными, работа написана аккуратно и разборчиво. Чем полнее изложен ответ, чем интереснее рассуждение автора, тем выше балл за работу. Работа рассчитана на 40 минут.

##### Вариант № 1.

1. Назначение учебной дисциплины «Психология общения».
2. Отрасли психологии.
3. Взаимосвязь общения и деятельности.

##### Вариант № 2.

1. Предмет, цели, задачи психологии общения.
2. Методы психологии.
3. Общение – основа человеческого бытия.

##### Тема 2. Невербальное общение.

##### Тест

Прочитайте задания, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный и соответствующую букву впишите в бланк ответов. Работа рассчитана на 15 минут.

##### Вариант 1.

1. Что означает жест “ладонь на груди”?
  - A. Чувство превосходства
  - B. Критическое суждение
  - C. Откровенность
  - D. Уверенность
2. О чем говорит жест “большой палец под подбородком”?
  - A. Ложь
  - B. Скука
  - C. Беспокойство
  - D. Критическое суждение
3. Какое сообщение заключено в поглаживании подбородка?
  - A. Принятие решения
  - B. Ложь
  - C. Чувство контроля
  - D. Ничего из вышеперечисленного
4. Что означает, когда человек трет нос?
  - A. Чувство превосходства
  - B. Ожидание
  - C. Неприязнь

D. Раздражение

**5. Какое сообщение передается, когда человек касается душками очков губ?**

A. Интерес

B. Отказ от принятия решения

C. Неверие

D. Нетерпеливость

**6. Что означает, когда человек смотрит поверх очков?**

A. Презрение

B. Недоверие

C. Внимательное наблюдение

D. Подозрение

**7. Каково влияние невербальной коммуникации в общении?**

A. 20%

B. 40%

C. 70%

D. 85%

**8. Какой/какие из нижеперечисленных жестов означают ложь?**

A. Говорение сквозь пальцы

B. Потирание глаз

C. Потирание ушей

D. Недостаточный зрительный контакт

E. Всё вышеперечисленное

**9. Невербальной коммуникацией называется:**

A. включение в речь пауз, других вкраплений, например, покашливание, плача, смеха, наконец, сам темп речи

B. восприятие, понимание и оценка людьми социальных объектов

B. сторона общения, состоящая в обмене информацией между индивидами без помощи речевых и языковых средств, представленных в какой-либо знаковой форме

**Ключ к тесту:**

1. (C) Ладонь на груди означает искренность.

2. (D) Большой палец под подбородком означает критическое суждение и негатив.

Хороший способ заставить собеседника сменить позу – передать ему какой-нибудь предмет.

3. (A) Потирание подбородка означает принятие решения. Если Вы видите этот жест, избегайте соблазна перебить собеседника. Если жесты, следующие за поглаживанием подбородка, также положительны – можно говорить о заказе.

4. (C) Когда кто-нибудь трет нос, это означает, что предмет разговора ему не нравится. Если Вы увидите такой жест, будет правильным задать неоднозначные вопросы, чтобы выяснить, что именно не устраивает Вашего собеседника.

5. (B) Когда человек касается очками губ, это говорит о том, что он медлит с принятием решения или вовсе передумал. Если затем он надевает их обратно – это хороший знак; если же откладывает в сторону – Вам ещё придётся над этим поработать.

6. (C) Когда человек смотрит поверх очков, это означает внимательное наблюдение и критику.

7. (C) По результатам исследований, более 70% человеческого общения осуществляется невербально, более того, невербальная коммуникация является гораздо более надёжным источником информации, нежели устная речь. Поэтому

имеет смысл полагаться в первую очередь на язык тела как на более точное отражение истинных чувств человека.

8. (Е) Всё вышеперечисленное. Изображение трёх мудрых обезьян в точности изображает три основных жеста касания лица руками, ассоциируемые с обманом: не вижу зла, не слышу зла, не говорю зла.

9. (В)

## Вариант 2.

**1. Чтобы беседа была эффективной, необходимо смотреть собеседнику в глаза:**

- А) все время разговора;
- Б) 2/3 времени разговора;
- В) половину времени разговора;
- Г) иногда.

**2. Если во время разговора Ваш собеседник, сидящий напротив, откинулся на спинку стула и скрестил руки на груди, значит:**

- А) он готов внимательно Вас слушать;
- Б) ему приятно с Вами общаться, он заинтересован;
- В) ему не интересна тема беседы, он не согласен с Вами;
- Г) ему просто некуда девать руки.

**3. Известно, что эмоциональное состояние влияет на походку человека. Самый широкий шаг человек делает, когда испытывает:**

- А) скуку;
- Б) гордость;
- В) печаль;
- Г) досаду.

**4. Какой из жестов говорит о превосходстве партнера, его доминировании?**

- А) постукивание по столу пальцами;
- Б) потирание ладоней;
- В) руки в боки на поясице;
- Г) почесывание шеи.

**5. Если человек во время разговора касается Вас рукой, он показывает Вам:**

- А) свою неприязнь;
- Б) свое желание Вас ударить;
- В) свою неуверенность;
- Г) свое расположение к Вам.

**6. Если человек непроизвольно в разговоре с Вами повторяет Вашу позу, жесты, слова, мимику, то он, очевидно:**

- А) неуверенный в себе человек, все копирует;
- Б) нервничает, взволнован;
- В) хочет поскорее расстаться с Вами;
- Г) расположен к Вам, согласен с Вами.

**7. Если Ваш собеседник откинулся на стуле, закинул ногу за ногу и руки за голову:**

- А) он устал, хочет расслабиться;
- Б) он демонстрирует свое превосходство, всезнайство;
- В) он открыт для равноправного диалога;
- Г) он сосредоточен, всецело поглощен темой разговора.

**8. Если во время разговора собеседник начинает собирать с одежды**

**несуществующие ворсинки, значит:**

- А) он хочет произвести впечатление человека аккуратного, щепетильного;
- Б) он выигрывает время для раздумий;
- В) он сдерживает свою реакцию неодобрения;
- Г) он неуверен в себе, замкнут.

**9. Верхом на стуле обычно сидит человек:**

- А) замкнутый, необщительный;
- Б) показывающий свое превосходство;
- В) с низким уровнем культуры;
- Г) испытывающий нехватку времени.

**10. Если человек свел руки за спиной и одна сжимает другую, это означает, что:**

- А) он пытается себя сдерживать, контролировать;
- Б) он чувствует свое превосходство;
- В) он доволен ситуацией, расслаблен, искренен;
- Г) он оценивает Ваши слова.

Ключ к тесту:

1(Б); 2(В); 3(Б); 4(В); 5(Г); 6(Г); 7(Б); 8(В); 9(Б); 10(А).

### **Тема 3. Вербальное общение. Речевые средства общения.**

#### **Тест**

Прочитайте задания, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный и соответствующую букву впишите в бланк ответов. Работа рассчитана на 20 минут.

#### **Вариант 1.**

**1. Из предложенных выражений какие характеризуют язык:**

- а) психологическая деятельность, которая проявляется как процесс общения с помощью слов
- б) средство хранения и передачи познавательного и социального опыта многих поколений
- в) система исторически сложившихся словесных знаков как средство общения +

**2. Коммуникативной стороной общения называют:**

- а) обмен информацией +
- б) восприятия друг друга
- в) взаимодействие

**3. Наименование комплексного способа описания языковой способности индивида, соединяющего системное представление языка с функциональным анализом текстов, – это языковая(ое, ый):**

- а) личность +
- б) барьер
- в) воздействие

**4. Состояние человека, являющееся результатом сильной переключаемости и слабой сосредоточенности:**

- а) сосредоточенность
- б) мнимая рассеянность
- в) подлинная рассеянность +

**5. Речевая тактика, выражение своего несогласия, с тем чтобы понять позицию оппонента, называется:**

- а) неожиданностью
- б) провокацией +
- в) Сократовским методом ответа

**6. Собеседник, для которого характерно: а) не стремится владеть инициативой, скромн; б) резкие фразы выводят его из колеи; в) присутствие посторонних его сковывает; г) его следует поддерживать, выказывая уважение и понимание, не перебивать:**

- а) ригидный собеседник
- б) интровертный собеседник +
- в) мобильный собеседник

**7. Верны ли определения:**

1. реферат – это краткая характеристика, например, статьи с точки зрения ее назначения, содержания, формы и других особенностей
2. реферат – это краткое изложение содержания статьи, включающее основные фактические сведения и выводы, необходимые для первоначального ознакомления с ней и определения целесообразности обращения к ней

- а) только 2
- б) только 1
- в) оба верны
- г) нет верного ответа

**8. Верны ли определения:**

1. чтение – это способность головного мозга воспринимать окружающую нас действительность, запечатлевать ее в нервных клетках, хранить воспринятые сведения в виде следов впечатлений, затем по мере необходимости воспроизводить своими словами
2. чтение – это рецептивный вид речевой деятельности, связанный со зрительным восприятием речевого сообщения, закодированного с помощью графических символов

- а) только 1
- б) только 2 +
- в) оба верны
- г) нет верного ответа

**9. Верны ли определения:**

1. сиюминутный интерес – это интерес к чему-либо в данный момент времени
2. сиюминутный интерес – это общечеловеческие интересы, касающиеся общих вопросов жизни общества

- а) только 1 +
- б) только 2
- в) оба верны
- г) нет верного ответа

**10. Краткая характеристика, например, статьи с точки зрения ее назначения, содержания, формы и других особенностей:**

- а) аннотация +
- б) курсовая
- в) конспект

**11. Жест, при котором руки сведены за спину, и там одна рука сильно сжимает другую руку, называется жестом:**

- а) защиты
- б) самоконтроля +
- в) открытости

**12. Краткая запись содержания прочитанного называется:**

- а) аннотацией
- б) лекцией
- в) конспектом +

**13. Универсальная знаковая система, возникшая естественным образом и используемая для общения людей, выражения их мыслей, чувств и волеизъявления, называется:**

- а) искусственным языком
- б) естественным языком +
- в) коммуникацией

**14. Речь, требующая адекватного доказательства и логического рассуждения, – это такая речь:**

- а) информационная
- б) развлекательная
- в) убеждающая +

**15. Личность, для которой характерно следующее: а) стремится завладеть ситуацией, не любит, чтобы его перебивали, говорит громко; б) в разговоре с ним не рекомендуется перехватывать инициативу, перебивать; в) дождавшись паузы, необходимо четко и быстро сформулировать свои вопросы, адресованные ему:**

- а) ригидный собеседник
- б) доминантный тип языковой личности +
- в) интровертный собеседник

**16. Культурное речевое действие диалогового характера, направленное на субъект или объект как на партнера коммуникации с целью сообщения информации о себе, о другом или оценки кого-либо или чего-либо:**

- а) речевая коммуникация +
- б) чуждая коммуникативная среда
- в) стилевой барьер

**17. Зона общения с большой аудиторией, на расстоянии более 3,6 м,:**

- а) межличностное расстояние
- б) социальная зона
- в) общественная зона +

## Вариант 2.

**1. Интерактивное общение заключается в:**

- а) словесной передаче информации
- б) письменной форме
- в) жестикуляции
- г) словесной, подкреплённой действиями +

**2. Выражения, которые характеризуют речь:**

- а) психологическая деятельность, которая проявляется как процесс общения с помощью слов

- б) средство хранения и передачи познавательного и социального опыта многих поколений  
в) общение, направленное на передачу мыслей, выражение чувств и воли посредством языка +

**3. Собеседник, который испытывает трудности при вступлении в общение; когда первый этап пройден, четко формулирует свои мысли; требует вступления в разговор, – такой собеседник:**

- а) ригидный +  
б) мобильный  
в) интровертный

**4. Включает в себя содержание и смысл, определенным образом оформленные (тип, жанр, стиль речи) – такой компонент коммуникации:**

- а) знаковый  
б) текстовый +  
в) процессуальный

**5. Процесс взаимного общения, когда реплика сменяется ответной фразой и происходит постоянная смена ролей:**

- а) чтение  
б) полилог  
в) диалог +

**6. Состояние человека, связанное с чрезмерной сосредоточенностью на своих мыслях, чувствах, переживаниях в сочетании с низкой переключаемостью на другие предметы, мысли, чувства:**

- а) концентрация  
б) подлинная рассеянность  
в) мнимая рассеянность +

**7. Речевая тактика, заключающаяся в использовании неожиданной информации:**

- а) неожиданность +  
б) обращение к авторитету  
в) момент неформальности

**8. Общение, при котором определены социальные роли – «учитель – школьник»:**

- а) деловое общение  
б) примитивное общение  
в) формально-ролевое общение +

**9. Включает в себя все виды речевой деятельности участников общения: говорение, слушание, письмо, чтение – ... компонент коммуникации:**

- а) речевой  
б) процессуальный +  
в) знаковый

**10. Речевая тактика, которая выглядит как «вы, как умный человек разберетесь в данной ситуации», называется:**

- а) «подмазыванием» аргумента +  
б) провокацией  
в) неожиданностью

**11. Недостижение инициатором общения коммуникативной цели, прагматических устремлений, отсутствие взаимодействия, взаимопонимания и**

**согласия между участниками общения:**

- а) коммуникативные неудачи +
- б) чуждая коммуникативная среда
- в) стилевой барьер

**12. Речевая тактика, при которой неблагоприятную информацию подкрепляют словами, что «так бывает», называется:**

- а) неожиданностью
- б) примером
- в) обобщением +

**13. Верны ли определения:**

1. примитивное общение – это общение, при котором оценивают объект с точки зрения пользы или отсутствия таковой
  2. примитивное общение – это общение, при котором определены социальные роли – «учитель – школьник»
- а) только 2
  - б) только 1 +
  - в) оба верны
  - г) нет верного ответа

**14. Краткое изложение содержания статьи, включающее основные фактические сведения и выводы, необходимые для первоначального ознакомления с ней и определения целесообразности обращения к ней:**

- а) курсовая
- б) конспект
- в) реферат +

**15. Абсолютно формальное общение, при котором говорят то, что положено говорить в подобной ситуации, называется таким общением:**

- а) примитивным
- б) светским +
- в) манипулятивным

**16. Общение, при котором учитываются индивидуальные особенности личности, но для интереса дела, – это такое общение:**

- а) деловое +
- б) примитивное
- в) духовное

**17. Язык математических, физических, химических символов, системы сигнализации (знаки дорожного движения; технические стандарты; музыкальные знаки; азбука Морзе), созданный людьми специально для обслуживания отдельных сфер их деятельности:**

- а) коммуникация
- б) искусственный язык +
- в) естественный язык

#### **Тема 4, 5. Стили общения. Манипулирование.**

##### **Тест**

Прочитайте задания, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный и соответствующую букву впишите в бланк ответов. Работа рассчитана на 10 минут.

**1. Стил ь общения это:**

1. Индивидуально-психологические особенности взаимодействия между людьми +
2. Индивидуально-типологические особенности между людьми
3. Индивидуально-субъективные особенности между людьми

**2. При каком стиле общения оба участника чувствуют себя личностью:**

- а) авторитарный
- б) демократический +
- в) индивидуальный

**3. Механизм общения включает в себя:**

1. Заражение +
2. Внушение
3. Убеждение +
4. Принуждение +
5. Копирование

**4. Какой из стилей общения позволяет одному участнику главенствовать и принимать все решения:**

- а) либеральный
- б) авторитарный +
- в) демократический

**5. Как называется общение, которое имеет своей целью извлечение выгоды от собеседника с использованием различных приемов (лесть, запугивание, обман и пр.):**

- а) манипулятивное +
- б) светское
- в) деловое

**6. Какие качества отличают манипулятора:**

- а) лживость
- б) примитивность чувств
- в) недоверие к себе и другим
- г) все ответы верны +

**7. Что свойственно манипуляторному стилю общения?**

- а) имеет тайный характер намерений
- б) вид психологического воздействия, используемый для достижения одностороннего порядка+
- в) предполагает ясность внутренних приоритетов
- г) используется духовно зрелыми речевыми партнерами

**8. Согласно французской пословице, чем является умение сказать человеку то, что он сам о себе думает?**

- а) комплиментом
- б) лестью+
- в) критикой

**9. Способы воздействия партнеров друг на друга?**

1. Заражение +
2. Внушение +
3. Убеждение
4. Эмпатия
5. Подражание +

**10. Причинами плохой коммуникации могут быть?**

1. Стереотипы +

2. Предвзятые представления
3. Отсутствие взаимоуважения
4. Плохие отношения между людьми +
5. Отсутствие внимания и интереса собеседника +

### Письменный опрос

Внимательно прочитайте вопросы своего варианта, в письменной форме ответьте на каждый из заданных вопросов. Ответы должны быть полными, грамотными, работа написана аккуратно и разборчиво. Чем полнее изложен ответ, чем интереснее рассуждение автора, тем выше балл за работу. Работа рассчитана на 30 минут.

#### Вариант 1.

Охарактеризуйте типы манипуляторов и обоснуйте их специфику.

1. Активный манипулятор
2. Безразличный манипулятор

#### Вариант 2.

Охарактеризуйте типы манипуляторов и обоснуйте их специфику.

1. Пассивный манипулятор
2. Соревнующийся манипулятор

### Тема 6, 7. Механизмы межличностного восприятия. Барьеры в общении.

#### Тест

Прочитайте задания, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный и соответствующую букву впишите в бланк ответов. Работа рассчитана на 15 минут.

#### 1. Барьеры в общении – это:

- а) различия в особенностях личности
- б) препятствия на пути к психологическому контакту +
- в) неправильная речь
- г) незнание правил общения

#### 2. Перцептивное общение:

- а) Общение в узком кругу
- б) Общение между незнакомыми людьми
- в) Особое восприятие собеседника+
- г) Общение на расстоянии

#### 3. Барьеры восприятия в общении бывают:

1. Эстетический барьер +
2. Барьер «возраста» +
3. Состояние здоровья
4. Некомпетентность
5. Барьер «боязни контактов» +

#### 4. Барьеры восприятия и понимания?

1. Эстетический +

2. Социальный
3. Барьер отрицательных эмоций +
4. Психологическая защита
5. Психологическая атака.

**5. Как мы называем особый способ глубокого и безошибочного восприятия внутреннего мира другого человека:**

- а) идентификация
- б) эмпатия +
- в) рефлексия

**6. Как называются препятствия в общении, которые проявляются у партнеров в непонимании высказываний, требований, предъявляемых друг другу:**

- а) эмоциональные барьеры
- б) культурные барьеры
- в) смысловые барьеры +

**7. Стилистический барьер общения возникает:**

- а) из-за неприязни или недоверия к коммуникатору
- б) из-за несоответствия стиля речи и ситуации общения +
- в) из-за непонятной или неправильной логики рассуждений

**8. Какие условия должны быть соблюдены для преодоления всех барьеров общения?**

- а) понимание целей партнера
- б) все перечисленные условия необходимы для преодоления барьеров общения +
- в) понимание партнера, адекватное представление о его точке зрения
- г) знание индивидуальных особенностей партнера

**9. Согласно вознаграждающей теории привлекательности, нам нравятся:**

- а) люди, которые не поступают по принципам
- б) люди, чье поведение нам выгодно +

**10. Укажите факторы, не способствующие формированию аттракции (привязанности, симпатии):**

- а) частота взаимных социальных контактов
- б) феномен «равного»
- в) «эффект контраста» +
- г) «эффект усиления»

**11. Психологическое воздействие, проникновение одной личности в психику другой с целью изменения взглядов, установок предполагает:**

- а) коммуникативная сторона общения
- б) интерактивная сторона общения +
- в) перцептивная сторона общения

**12. Руководящий работник с темпераментом флегматика порой испытывает значительные трудности при выполнении служебных обязанностей, поскольку:**

- а) после ссоры надолго погружается в пучину обиды
- б) у него бывают столкновения с людьми, протекающие по типу мгновенной эмоциональной разрядки

в) он не может одновременно решать несколько задач +

**13. Среди перечисленных укажите качества характера, отсутствие которых делает человека несовместимым с другими людьми:**

- а) трудолюбие
- б) способность критически относиться к себе +
- в) решительность
- г) терпимость к другим +
- д) инициативность
- е) доверие к другим +
- ж) целеустремленность

**14. К типичным искажениям восприятия в ситуации конфликта относятся:**

- а) перевод переживаний в сферу бессознательного
- б) иллюзии собственного благородства +
- в) игнорирование травмирующих восприятий
- г) поиск соломинки в глазу другого +
- д) сокрытие от сознания самого субъекта истинных мотивов его действий
- е) двойная этика +
- ж) упрощение ситуации +

**15. Среди перечисленных укажите факторы, влияющие на степень выраженности конформизма:**

- а) характер
- б) пол +
- в) темперамент
- г) социальный статус +
- д) восприятие
- е) психическое состояние +
- ж) физическое состояние +
- з) возраст +.

### Письменный опрос

Внимательно прочитайте вопросы своего варианта, в письменной форме ответьте на каждый из заданных вопросов. Ответы должны быть полными, грамотными, работа написана аккуратно и разборчиво. Чем полнее изложен ответ, чем интереснее рассуждение автора, тем выше балл за работу. Работа рассчитана на 30 минут.

### Вариант 1.

Дайте определение коммуникативного барьера, охарактеризуйте тип коммуникативного барьера и приведите пример

1. Фонетический барьер
2. Стилистический барьер

## Вариант 2.

Дайте определение коммуникативного барьера, охарактеризуйте тип коммуникативного барьера и приведите пример

1. Семантический барьер
2. Логический барьер

## Тема 8. Конструктивное общение. Контроль эмоций.

### Письменный опрос

Внимательно прочитайте темы, выберите одну из них, высказать свое личностное отношение к выбранной теме в четко выраженной формулировке («Я согласен», «Я не согласен», «Я не совсем согласен», «Я согласен, но частично» и т.п.). Аргументы должны быть убедительными, обоснованными. Наиболее оптимальным для раскрытия темы являются 3-5 аргументов.

Завершать ответ необходимо выводом, в котором кратко подводится итог размышлениям и рассуждениям. Работа рассчитана на 30 минут.

1. «Иногда то, что мы знаем, бессильно перед тем, что мы чувствуем». Стивен Кинг
2. «Злость – самая бесполезная из эмоций. Разрушает мозг и вредит сердцу». Стивен Кинг
3. «Все правильные мысли приходят только после того, как эмоции заканчиваются» Омар Хайям
4. «К несчастью, подавленные эмоции не умирают. Их заставили замолчать. И они изнутри продолжают влиять на человека» Зигмунд Фрейд.

## Тема 9. Активное и пассивное слушание.

### Тест

Прочитайте задания, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный и соответствующую букву впишите в бланк ответов. Работа рассчитана на 5 минут.

### 1. Виды слушания:

1. Нереплексивное пассивное +
2. Рефлексивное активное +
3. Продуктивное

### 2. К эффективным приемам слушания не относят:

1. активная поза слушающего
2. умение задавать уточняющие вопросы
3. активное слушание
4. нереплексивное слушание +

### 3. Как быть внимательным во время беседы?

1. не доминируйте во время беседы
2. не давайте волю эмоциям
3. смотрите на собеседника +

4. не принимайте позы обороны

**4. Что не относят к правилам эффективного слушания?**

1. перестаньте говорить

2. будьте терпеливы

3. задавайте вопросы

4. планируйте беседу +

**5. Перечислите аспекты слушания:**

1. Сосредоточение +

2. Понимание

3. Запоминание +

4. Оценка +

5. Взвешивание

**Письменный опрос**

Внимательно прочитайте вопросы своего варианта, в письменной форме ответьте на каждый из заданных вопросов. Ответы должны быть полными, грамотными, работа написана аккуратно и разборчиво. Чем полнее изложен ответ, чем интереснее рассуждение автора, тем выше балл за работу. Работа рассчитана на 30 минут.

**Вариант 1.**

1. В чем различия умения слышать и умения слушать? Что из них важнее?

2. Назовите минимум 5 причин, почему люди не слушают? Чем грозит неумение слушать собеседника?

**Вариант 2.**

1. Что в приемах активного, пассивного и эмпатийного слушания вам кажется наиболее сложным для выполнения?

2. Назовите преимущества «понимающего» слушателя.

**Тема 10. Приемы расположения к себе.**

**Самопрезентация.**

**Письменный опрос № 5**

В письменной форме составьте самопрезентацию, описав свой темперамент, характер и другие психологические особенности как позитивные, так и негативные. Ответ должен содержать полную и правдивую информацию о себе, опираясь на результаты, ранее полученные при тестировании. Работа должна быть написана аккуратно и разборчиво. Чем полнее изложена характеристика автора, тем выше балл за работу. Работа рассчитана на 45 минут.

**Тема 11, 12. Конфликт. Стили разрешения конфликтов.**

**Тест**

Прочитайте задания, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный и соответствующую букву впишите в бланк ответов. Работа рассчитана на 30 минут.

**1. Что обозначает столкновение противоположно направленных целей, интересов, позиций, явлений или взглядов оппонентов или субъектов взаимодействия:**

- а) конфликтом+
- б) конкуренцией
- в) соревнованием

**2. На какой фазе конфликта самая высокая возможность разрешения конфликта:**

- а) начальной фазе+
- б) фазе подъема
- в) пике конфликта
- г) фазе спада

**3. Что является объектом конфликтологии:**

- а) конфликты в целом+
- б) люди
- в) войны

**4. В переводе с латинского «конфликт» означает:**

- а) соглашение
- б) столкновение+
- в) существование

**5. Что является одной из основных и эффективных форм участия третьего лица в разрешении конфликтов:**

- а) переговорный процесс+
- б) сотрудничество
- в) компромисс

**6. Какая наука играет основную роль в становлении конфликтологии?**

- а) психология+
- б) медицина
- в) политология
- г) все варианты верны

**7. Что является предметом конфликтологии –**

- а) общие закономерности возникновения, развития и завершения конфликтов+
- б) общие закономерности развития и функционирования психики
- в) трагические последствия войн

**8. Кто произнес фразу: «Не делай другим того, чего не желаешь себе, и тогда в государстве и в семье не будут чувствовать вражды»:**

- а) Конфуций+
- б) Гераклит
- в) Платон

**9. Как называется возвращение к детским стереотипам поведения –**

- а) регрессия+
- б) катарсис
- в) рационализация

**10. Что является основными моделями поведения личности в конфликте (исключите лишнее):**

- а) конструктивная модель
- б) деструктивная
- в) конформистская
- г) нонконформистская+

**11. Конфликт равен:**

- а) конфликтная ситуация + инцидент+
- б) конфликтные отношения + конфликтная ситуация
- в) конфликтные отношения + инцидент

**12. Под тождественностью человека самому себе понимается –**

- а) идентичность+
- б) целеустремленность
- в) психозащита

**13. Что отражает процесс перехода от предконфликтной ситуации к конфликту и его разрешению:**

- а) объект конфликта
- б) темперамент участников конфликта
- в) динамика конфликта+

**14. Как называется особый тип конфликта, основной целью которого является получение выгоды, прибыли или доступа к дефицитным благам:**

- а) конфронтация
- б) соперничество
- в) конкуренция+

**15. «Родитель», «ребенок», «взрослый» – состояния, отражающие структуру личности концепции, автором которой является:**

- а) Эрик Берн+
- б) Карл Юнг
- в) Карен Хорни

**16. По степени вовлеченности людей в конфликты выделяют конфликты (исключите лишнее):**

- а) межличностные
- б) межгрупповые
- в) классовые
- г) межгосударственные
- д) межнациональные
- е) внутриличностные+

**17. Как особый тип социального взаимодействия конфликт рассматривается в:**

- а) психологии
- б) социологии+
- в) педагогике

**18. Как называется переадресация реакции, перенос реакции с недоступного объекта на доступный?**

- а) идентификация
- б) замещение+
- в) реактивное образование

**19. Как называется приписывание другим людям собственных вытесненных мотивов, переживаний и черт характера?**

- а) проекция+

- б) фантазия
- в) сублимация

**20. Что такое создание объективных условий и субъективных предпосылок, которые способствуют разрешению предконфликтных ситуаций неконфликтными способами –**

- а) предупреждение конфликта+
- б) разрешение конфликта
- в) деструктивные последствия

**21. Как называется крайне деструктивный выход из внутриличностного конфликта?**

- а) интроекция
- б) суицид+
- в) фрустрация

**22. Отметьте верный список этапов конфликта.**

- а) эскалация, конфликтная ситуация, речевое противодействие;
- б) инициация конфликта, инцидент, деструктивный конфликт;
- в) тупик, конфликтная ситуация, инцидент, эскалация, послеконфликтная стадия.+

**23. Определите, на чем строится поведенческая стратегия в конфликте?**

- а) модели заинтересованности в успехе другого;
- б) модели заинтересованности в собственном успехе;+
- в) модели двойной заинтересованности.

**24. Стратегия сотрудничества:**

- а) приводит к разрешению конфликта;+
- б) ее применимость и выигрышность зависит от конкретной ситуации;
- в) свидетельствует о высокой конфликтологической компетентности личности.

**25. Внутриличностный конфликт:**

- а) это конфликт между сознательной и бессознательной структурами;+
- б) это конфликт между бессознательными установками;
- в) это конфликт между сознательными тенденциями;
- г) это конфликт между любыми внутриличностными структурами.

## **Тема 13, 14. Деловое общение.**

### **Тест № 7**

Прочитайте задания, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный и соответствующую букву впишите в бланк ответов. Работа рассчитана на 10 минут.

#### **Вариант 1.**

*1. Передача одним выступающим информации разного уровня в ходе общения с широкой аудиторией*

- А) публичное выступление
- Б) деловая беседа
- В) деловые переговоры

**Ответ: а**

*2. Этапы публичного выступления*

- А) подготовка – проведение – решение проблемы – анализ итогов
- Б) подготовка - вхождение в контакт - концентрация внимания - поддержание внимания - завершение выступления

В) подготовка – начало – обсуждение проблемы – принятие решения - завершение

**Ответ: б**

3. *Этапы деловой беседы*

А) подготовка – проведение – решение проблемы – анализ итогов

Б) подготовка - вхождение в контакт - концентрация внимания - поддержание внимания - завершение выступления

В) подготовка – начало – обсуждение проблемы – принятие решения - завершение

**Ответ: в**

4. *Этапы деловых переговоров*

А) подготовка – проведение – решение проблемы – анализ итогов

Б) подготовка - вхождение в контакт - концентрация внимания - поддержание внимания - завершение выступления

В) подготовка – начало – обсуждение проблемы – принятие решения - завершение

**Ответ: а**

5. *Оправдания, извинения, отсутствие юмора, подбор слов, суетливость, монотонность, зазнайство, отсутствие пауз – все это относится к...*

А) пассивному слушанию

Б) причинам конфликта

В) ошибкам начинающего оратора

**Ответ: в**

6. *формулирование выводов, которые следуют из главной цели и основной идеи выступления – относится к этапу ...*

А) анализа выступления

Б) подготовки выступления

В) завершения выступления

**Ответ: в**

7. *К чему относятся следующие правила: не прячьтесь за трибуну, встаньте в полупрофиль, смотрите на аудиторию, научитесь держать паузы, меняйте темп речи и др. относится к ...*

**Ответ: правила публичного выступления**

8. *Манипулирование – это...*

А) это преднамеренное и скрытое побуждение другого человека к переживанию определенных состояний, принятию решений и выполнению действий, необходимых для достижения инициатором своих собственных целей

Б) чувства заботы, соучастия, сострадания направленного на другого человека из-за сложившейся у него ситуации

В) незначительное воздействие на говорящего, способствующее развитию мысли последнего «на один шаг вперед»

**Ответ: а**

9. *Выберите способы привлечения внимания в деловом общении:*

А) короткая юбка, распущенные волосы, многословье

Б) паузы, регулирование тона речи, его скорости и темпа

В) повторение, задавание вопросов и недослушивание ответов, взгляд в сторону

**Ответ: б**

10. Запах какого напитка расположит к деловой беседе:

- А) кофе
- Б) лимонад
- В) коньяк

**Ответ: а**

*Критерии оценки:*

**10-9** – «отлично»

**8-7** – «хорошо»

**6-4** – «удовлетворительно»

**3 и менее** – «неудовлетворительно»

### **Вариант 2.**

1. Этично ли использовать в переписке фразу: «Прошу Вас ответить до конца недели»?

- А) Да
- Б) Нет

**Ответ: а**

2. Передача одним выступающим информации разного уровня в ходе общения с широкой аудиторией – это...

- А) публичное выступление
- Б) беседа
- В) критика

**Ответ: а**

2. Должен ли мужчина снимать перчатки при рукопожатии?

- А) должен снять одну
- Б) должен снять обе
- В) не должен

**Ответ: б**

3. Кто первым должен протягивать руку при знакомстве?

- А) тот, кому представили
- Б) тот, кого представили
- В) тот, кто представил

**Ответ: а**

4. Чем брать хлеб за столом?

- А) вилкой
- Б) ножом
- В) рукой

**Ответ: в**

5. Чай или кофе. Нужна ли ложка в чашке?

- А) обязательно нужна
- Б) не нужна
- В) нужна только, чтобы размешать сахар

**Ответ: б**

6. *Можно ли опаздывать?*

- А) нет
- Б) да
- В) не знаю, не пробовал

**Ответ: а**

7. *По правилам этикета, должен первым заканчивать телефонный разговор?*

- А) тот, кто позвонил
- Б) тот, кому звонили
- В) как получится

**Ответ: а**

8. *«Золотое правило» этики, гласит...*

**Ответ: «Поступайте с другими так, как хотите, чтобы поступали с вами»**

9. *Что означает зеленая карточка на столе у посетителей, в бразильских ресторанах-гриль (чураскариях):*

- А) ничего не означает
- Б) сигнал официанту о том, чтобы он приносил еду
- В) сигнал официанту об окончании трапезы

**Ответ: б**

10. *Мясо какого животного не употребляю в пищу мусульмане?*

- А) говядина
- Б) баранина
- В) свинина

**Ответ: в**

*Критерии оценки:*

**10-9** – «отлично»

**8-7** – «хорошо»

**6-4** – «удовлетворительно»

**3 и менее** – «неудовлетворительно»

### **3.2 Критерии оценивания текущего контроля**

**Тестовых заданий:**

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

За не правильный ответ на вопросы выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

### Шкала оценки образовательных достижений

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

**Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации:** бланк для ответов, ручка.

#### Критерии оценки письменного опроса:

**Отметка «5»** выставляется в том случае, если обучающийся:

- в полном объеме отвечает на предъявленные вопросы;
- свободно владеет философскими категориями и понятиями;
- логично и развернуто отвечает на вопросы;
- осмысленно подходит к ответу;
- умеет анализировать, сравнивать и обобщать материал;
- может сопоставлять различные точки зрения, дать им собственную оценку и обосновать свое мнение.

**Отметка «4»** выставляется в том случае, если обучающийся:

- при ответе допускает неточности, не искажающие общего смысла вопроса;
- демонстрирует знание причинно-следственных связей;
- достаточно свободно владеет философскими категориями, применяя их по назначению;
- не достаточно полно отвечает на поставленные вопросы.

**Отметка «3»** выставляется в том случае, если обучающийся:

- демонстрирует общие представления о философских категориях;
- путается в ответах, допускает неточности в определении понятий, не может обосновать свою точку зрения;
- отсутствует логическая цепочка в изложении материала;
- не умеет анализировать и обобщать материал;

**Отметка «2»** выставляется в том случае, если обучающийся не продемонстрировал никаких знаний либо отказался отвечать.

#### **4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации предназначены для контроля и оценки результатов освоения дисциплины ОГСЭ.03 Психология общения по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

##### **ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ**

###### **Вопросы к зачету**

1. Возникновение психологии общения
2. Виды социального восприятия
3. Деловое письмо
4. Межличностные отношения
5. Понятие социальной перцепции
6. Основы риторики
7. Характеристики общения
8. Межличностное восприятие
9. Речевой этикет в деловом общении
10. Потребность в общении
11. Атрибуция как базовый механизм межличностного познания
12. Культура речи
13. Структура общения
14. Понятие аттракции
15. Имидж в деловом общении
16. Виды и уровни общения
17. Этапы развития эмоциональных отношений
18. Виды психологического воздействия в деловом общении
19. Стили общения
20. Механизмы межгруппового восприятия
21. Виды и стили делового общения
22. Критерии удовлетворенности общением
23. Закономерности формирования первого впечатления
24. Особенности публичного делового общения
25. Природа и цель коммуникаций
26. Долговременное общение
27. Профессиональная компетентность
28. Основные характеристики вербальной коммуникации
29. Трудности общения
30. Способы разрешения конфликтов
31. Схема диалога
32. Дефицитное общение
33. Ассертивность в общении
34. Речь как средство утверждения социального статуса
35. Позиции в общении
36. Дефектное общение
37. Культурные различия в вербальной коммуникации

38. Деструктивное общение
39. Позиции в общении
40. Возрастные особенности общения
41. Теории межличностного взаимодействия
42. Определение, виды и функции конфликта
43. Невербальная коммуникация
44. Структура и динамика конфликта
45. Характеристики аудитории, коммуникатора, сообщения

## 4.2 Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающегося

### Критерии оценивания зачета

**Отметка «5»** выставляется в том случае, если обучающийся в полном объеме отвечает на

предъявленные вопросы и демонстрирует следующие знания и умения:

- свободно владеет философскими категориями и понятиями, ориентируется в социокультурном знании;
- логично и развернуто отвечает на вопросы;
- осмысленно подходит к ответу, различает типы философских позиций в понимании мира;
- умеет анализировать, сравнивать и обобщать материал;
- может сопоставлять различные точки зрения, дать им собственную оценку и обосновать свое мнение.

**Отметка «4»** выставляется в том случае, если обучающийся демонстрирует знания, соответствующие ответу на «отлично», но при ответе допускает неточности, не искажающие

общего смысла вопроса;

- демонстрирует знание причинно-следственных связей;
- достаточно свободно владеет философскими категориями, применяя их по назначению;
- не достаточно полно отвечает на поставленные вопросы.

**Отметка «3»** выставляется в том случае, если обучающийся

- демонстрирует общие представления о философских категориях;
- путается в ответах, допускает неточности в определении понятий, не может обосновать свою точку зрения;
- отсутствует логическая цепочка в изложении материала;
- не умеет анализировать и обобщать материал;
- не может продемонстрировать знание различных философских позиций на заданный вопрос.

**Отметка «2»** выставляется в том случае, если обучающийся не продемонстрировал никаких знаний либо отказался отвечать.

## 5.

### ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов:

Основная литература:

1. Столяренко Л. Д. Психология общения [Текст]: учебник для колледжей / Л. Д. Столяренко, С. И. Самыгин. – Изд. 4-е. – Ростов на Дону: Феникс, 2020. – 317, с. — ISBN 978-5-222-31565-1. Текст: непосредственный
2. Шеламова Г. М. Ш42 Деловая культура и психология общения : учеб, для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — 18-е изд., стер. — Москва: Издательский центр «Академия», 2020. — 192 с. ISBN 978-5-4468-8442-1 Текст: непосредственный

Дополнительная литература:

1. Бороздина, Г. В. Психология и этика делового общения : учебник и практикум для академического бакалавриата / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общей редакцией Г. В. Бороздиной. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 463 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-01527-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL
2. Леонов, Н.И. Психология общения. (Электронный ресурс): учебное пособие для СПО / Леонов, Н.И. – 5-е изд., пер. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2019

Интернет-ресурсы:

1. Психология общения <http://psichel.ru/psihologiya-obshheniya/>
2. Деловое общение <http://www.grandars.ru/college/psihologiya/delovoe-obshchenie.html>

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)

**Комплект контрольно-оценочных средств**  
по учебной дисциплине

**ОГСЭ.04 Иностранный язык в профессиональной сфере**

по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

2024

# 1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

## 1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины **ОГСЭ.04 Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности (английский)** по специальности ППСЗ **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

**Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценить образовательные результаты**

Код компетенции	Знания	Умения
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		

## 1.2. Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

Текущий контроль знаний, обучающихся представляет собой оценку результатов обучения (уровня образованности) как одну из составляющих оценки качества освоения

примерной образовательной программы и ориентирован на проверку сформированности отдельных компонентов компетенций.

Текущий контроль знаний, обучающихся осуществляется преподавателем в пределах учебного времени, отведенного на освоение учебной дисциплины, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Входной контроль знаний проводится в начале изучения учебной дисциплины с целью выстраивания индивидуальной траектории обучения.

Промежуточная аттестация проводится с целью определения соответствия уровня и качества подготовки специалиста требованиям к результатам освоения примерной образовательной программы.

### 1.2.1. Формы текущего контроля по учебной дисциплине в ходе освоения ПОП

Элементы учебной дисциплины	Формы текущего контроля	Формирование общих компетенций
<b>Тема 1. Моя будущая специальность</b>	Контроль и оценка лексического материала Контроль и оценка диалогической речи Контроль и оценка ролевой игры	<b>ОК1, ПК2.4.</b>
<b>Тема 2. Сервировка стола и обслуживание</b>	Контроль и оценка лексического материала Контроль и оценка диалогической речи Контроль и оценка чтения и перевода текста; поиска, анализа информации.	<b>ПК1.4 ПК2.2 ПК2.5 ПК2.4 ПК4.3</b>
<b>Тема 3. Обслуживание завтрака, обеда, ужина в зале ресторана, в кафе, буфете.</b>	Контроль и оценка лексического материала Контроль и оценка монологической речи Контроль и оценка чтения и перевода текста; поиска, анализа информации.	<b>ПК 1.4 ПК 2.2 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 4.3</b>
<b>Тема 4. Диетическое питание</b>	Контроль и оценка лексического материала Контроль и оценка ролевой игры. Контроль и оценка диалогической речи Контроль и оценка чтения и перевода текста; поиска, анализа информации.	<b>ПК 1.4 ПК 2.2 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 4.3 ПК 3.1 ПК 3.2</b>
<b>Тема 5. Специальное обслуживание</b>	Контроль и оценка аудирования. Контроль и оценка устного общения.	<b>ПК 2.2 ПК 2.5 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 4.3</b>
<b>Тема 6. Барное дело.</b>	Контроль и оценка составления режима дня студента. Контроль и оценка эссе. Контроль и оценка диалога-расспроса.	<b>ПК 1.4 ПК 2.2 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 4.3</b>

		ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3
<b>Тема 7. Предприятия быстрого обслуживания.</b>	Контроль и оценка осуществления поиска, анализа информации в СМИ. Контроль и оценка сообщения. Контроль и оценка монологической речи.	ПК 1.4 ПК 2.2 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 4.3 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3
<b>Тема 8. Деловые контакты с зарубежными партнерами.</b>	Контроль и оценка лексического материала Контроль и оценка ролевой игры. Контроль и оценка диалогической речи Контроль и оценка чтения и перевода текста; поиска, анализа информации.	ПК 3.1 ПК 3.3 ПК 3.2 ПК 2.5

### 1.2.2. Формы промежуточной аттестации по учебной дисциплине в ходе освоения ОПОП

Наименование учебной дисциплины	Форма промежуточной аттестации
ОП. 08 «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации (английский)»	дифференцированный зачет

### 1.2.3. Организация контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

Итоговый контроль освоения УД осуществляется на дифференцированном зачете. Условием допуска к промежуточной аттестации по дисциплине является положительная текущая аттестация по УД.

Практические задания дифференцированного зачета предполагают устный и письменный ответ обучающихся. Вопросы и задания итогового контроля освоения УД Иностранный язык проверяют умение читать, понимать, переводить аутентичные тексты профессиональной и специальной направленности, выполнять задания к текстам, вести бытовую и деловую переписку, воспринимать иностранную речь на слух и корректно реагировать на неё. А также итоговый контроль предполагает знание обучающимся лингвострановедческих реалий страны изучаемого языка, профессиональных терминов и понятий, норм делового этикета и языкового поведения работников сферы обслуживания, развитие коммуникативных навыков. а так же овладение грамматическим и лексическим минимумом, необходимым для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности, обладание элементарными умениями общения на иностранном языке, излагать и отстаивать свое мнение на иностранном языке.

Проведение дифференцированного зачета возможно в дистанционном формате. Форма оценки – дифференцированный зачет в дистанционном формате с составлением индивидуальных заданий на платформах zoom, moodle. Проверка работ происходит в режиме реального времени на платформе. На выполнение работы обучающемуся дается 3 часа.

Задание «Устное высказывание» проводится на платформе <https://zoom.us> с составление высказываний по предложенной индивидуальной теме. Время составления высказывания – 10 минут. Форма – устное высказывание на английском языке.

По результатам выполнения работы выставляется итоговая оценка.

**Критерии оценки:**

Ответ обучающегося оценивается по пятибалльной шкале. Общая оценка выводится из оценок за выполнение устной и письменной части задания и является их средним арифметическим.

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ УСТНОЙ ЧАСТИ ЗАДАНИЯ**

<b>Оценк и</b>	<b>Взаимодействие с собеседником</b>	<b>Лексический запас</b>	<b>Грамматическа я правильность речи</b>	<b>Фонетическое оформление речи</b>
<b>«5»</b>	Адекватная естественная реакция на реплики собеседника. Проявляется речевая инициатива для решения поставленных коммуникативных задач.	Имеется большой словарный запас, соответствующий предложенной теме. Речь беглая. Объем высказываний соответствует программным требованиям.	Лексика адекватна ситуации, редкие грамматические ошибки не мешают коммуникации.	Владеет основными произносительными и интонационными навыками устной речи и техникой чтения.
<b>«4»</b>	Коммуникация затруднена, речь обучающегося неоправданно паузирована.	Имеется достаточный словарный запас, в основном соответствующий поставленной задаче. Наблюдается достаточная беглость речи, но отмечается повторяемость и некоторые затруднения при подборе слов.	Грамматические и/или лексические ошибки заметно влияют на восприятие речи обучающегося.	В достаточной степени владеет техникой чтения и основными произносительными и интонационными навыками устной речи. Однако допускает незначительные ошибки в произношении отдельных звуков и интонации иноязычной речи.
<b>«3»</b>	Коммуникация существенно	Имеет ограниченный словарный запас, использует упрощенные	Обучающийся делает большое количество грубых грамматических	В недостаточной степени владеет техникой чтения и допускает многочисленные

	затруднена, обучающийся не проявляет речевой инициативы.	лексико-грамматические структуры, в некоторых случаях недостаточные для выполнения задания в пределах предложенной темы.	и/или лексических ошибок.	фонетические и интонационные ошибки, что затрудняет понимание речи.
«2»	Коммуникативная задача не решена ввиду большого количества лексико-грамматических ошибок или недостаточного объема текста.	Бедный лексический запас, отсутствует какая-либо вариативность в его использовании.	Допускает большое количество грамматических ошибок. Отмечается трудность при выборе правильных глагольных форм и употреблении нужных времен.	Речь неправильная, с большим количеством фонетических и интонационных ошибок. Наблюдаются многочисленные ошибки на правила чтения.

Условием положительной аттестации по дисциплине является положительная оценка освоения всех образовательных результатов по всем контролируемым показателям.

Предметом оценки освоения УД образовательные результаты. Дифференцированный зачет по УД проводится с учетом результатов текущего контроля.

Обучающийся освобождается от выполнения заданий на дифференцированном зачете и получает оценку «отлично» при условии 100% посещаемости и выполнения на «отлично» 90% практических работ и контрольных пунктов. Обучающийся освобождается от выполнения заданий на дифференцированном зачете и получает оценку «хорошо» при условии 100% посещаемости и выполнения на «хорошо» и «отлично» 80% практических работ и контрольных пунктов.

Если обучающийся претендует на получение более высокой оценки, он должен выполнить задания на зачете.

## КОММЕНТАРИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПИСЬМЕННЫХ ЗАДАНИЙ И ИХ ОЦЕНКЕ

### Шкала оценки образовательных достижений

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

Оценки	Критерии оценки
«5»	Коммуникативная задача решена полностью, применение лексики адекватно коммуникативной задаче, грамматические ошибки либо отсутствуют, либо не препятствуют решению коммуникативной задачи
«4»	Коммуникативная задача решена полностью, но понимание текста незначительно затруднено наличием грамматических и/или лексических ошибок.
«3»	Коммуникативная задача решена, но понимание текста затруднено наличием грубых грамматических ошибок или неадекватным употреблением лексики.
«2»	Коммуникативная задача не решена ввиду большого количества лексико-грамматических ошибок или недостаточного объема текста.

### 3. КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

В состав комплекта входят задания для обучающихся и пакет преподавателя.

#### ВАРИАНТ 1

**Задание 1. Контроль и оценка знаний профессиональной лексики. Match the words and phrases in list A with the words in list B.**

**A.** to set the table, to show to, to get ready, a la carte, to have a good time, appearance, direct contact, tidy, friendly atmosphere, tableware, to polish, substantial, for a chat, apprentice, garnish, success, supplier, market, heavy meals, to face left, vase, cruet-set, entrée, pleasant manners, blade, to decide, spare, cash, customer, staff.

**B.** обильная еда, хорошо проводить время, смотреть влево, опрятный, накрывать стол, ученик, полировать, прямой контакт, дружелюбная атмосфера, успех, плотный, приготовиться, приборы для сервировки стола, рынок, поболтать, порционные блюда, внешность, проводить к, гарнир, поставщик, лезвие, ваза, горячая закуска, персонал, приятные манеры, прибор для соли перца и специй, наличные деньги, посетитель, решать, запасной.

**Задание 2. Контроль и оценка лексико-грамматических навыков. Fill in the missing words.**

The usual (1) in England are breakfast, lunch, traditional five o'clock (2), dinner and late supper. English breakfast is usually (3) and varied. For breakfast English people may have (4) or cornflakes with milk or cream and sugar, bacon and (5), fried mushrooms, marmalade with buttered toast and tea or coffee. For a (6) they can have a boiled egg, cold ham, or fish with (7) chips.

(8) is at one o'clock during the break at work. Working (9) usually have their lunch at the canteen or in the (10) café or a small restaurant. ....

*Change, porridge, people, potato, meals, eggs, tea, nearest, lunch, substantial.*

**Задание 3. Контроль и оценка лексико-грамматических навыков.**

**Выберите верный вариант ответа.**

1. My name ... Nina.

- a) is                      b) am                      c) are
2. My brother and I ... good tennis players.  
a) am                      b) is                      c) are
3. ... is a student.  
a) I                      b) She                      c) We
4. He lives with ... parents.  
a) he                      b) him                      c) his
5. I usually ... TV in the evening.  
a) watch                      b) watching                      c) watched
6. Linda ... in London.  
a) lives                      b) live                      c) living
7. Tom ... a book at the moment.  
a) read                      b) are reading                      c) is reading
8. I ... already my homework.  
a) have done                      b) has done                      c) did
9. It was hot in the room, so I ... the window.  
a) open                      b) opened                      c) opening
10. We ... to the cinema yesterday.  
a) go                      b) goed                      c) went
11. – I ... you tomorrow, OK? – OK, goodbye.  
a) Shall phone                      b) will phone                      c) оба варианта возможны
12. The office ... every day.  
a) cleaned                      b) is cleaned                      c) are cleaned
13. This house ... 10 years ago.  
a) built                      b) is built                      c) was built
14. I'm sure I ... to the party tomorrow.  
a) invite                      b) will invite                      c) will be invited.
15. My father is ... than my mother.  
a) old                      b) older                      c) oldest
16. I don't like my work. I want to do something ... .  
a) more interesting                      b) the most interesting                      c) interestinger
17. John is ... student in our group.  
a) good                      b) better                      c) the best
18. My sister has 3 ... .  
a) child                      b) childs                      c) children
19. There are many ... on the table.  
a) books                      b) book                      c) bookes
20. – Where is David? – He is ... London  
a) at                      b) on                      c) in
21. I got the book without ..... difficulty.  
a) some                      b) any                      c) no
22. We didn't have money but Tom had ....  
a) many                      b) a little                      c) few
23. Do you think he would be angry if I ..... him to help me?  
a) shall ask                      b) ask                      c) asked
24. We arrived at the cinema late. The film .....  
a) began                      b) had already begun                      c) would begin
25. It was a very happy day. It was .....day in my life.  
a) as happy as                      b) the most happy                      c) the happiest
26. If I ..... his address I would tell you.  
a) had known                      b) knew                      c) will know
27. You weren't listening, .....?

- a) do you                    b) weren't you                    c) were you
28. I was very much surprised, when Ann said that she .....
- a) can't swim            b) couldn't swim            c) will swim
29. The meeting was ..... I had expected.
- a) longer than            b) so long as                    c) the longest
30. Jimmy couldn't come to the lesson, .....
- a) did he                    b) couldn't he                    c) could he

#### **Задание 4. Контроль и оценка навыков устной речи**

*Подготовьте монологическое высказывание по заданной теме.*

You are going to give a talk about national food in Russia. You will have to start in 1,5 minutes and speak for not more than 2 minutes (10-12 sentences). Remember to say:

- what national food is popular in Russia;
- what Russian food can be really specific for foreigners;
- what the traditional dishes in your family are;
- what your attitude to national food is.

You have to talk continuously.

### **ВАРИАНТ 2**

#### **Задание 1. Контроль и оценка знаний профессиональной лексики. Match the words and phrases in list A with the words in list B.**

**A.** ashtray, experience, to arrive, napkin, kitchen hand, crockery, porridge, soft, old tradition, buttered toast, meat pate, lump, a big choice, to wipe, folded, strong drinks, to peel, tied back, cash, to receive guests, bowl, glassware, is located, to check, price, neat, cuisine, liquors, cornflakes, varied.

**В.** большой выбор, посуда из фаянса, опыт, крепкие напитки, завязаны назад, принимать гостей, старая традиция, овсяная каша, кусочек, намазанный маслом тост, вытирать, мягкий, салфетка, мясной паштет, наличные деньги, свернутый, кухонный рабочий, снимать кожуру, пепельница, прибывать, расположен, кухня, чашка, цена, разнообразный, аккуратный, проверять, напитки, кукурузные хлопья, стеклянная посуда.

#### **Задание 2. Контроль и оценка лексико-грамматических навыков. Fill in the missing words.**

Restaurant is located in a place (1) for its theatres and cinemas. It is a (2) restaurant. It can (3) many guests at a time. Its hall has modern (4) with light-blue carpet and walls, black chairs and white table-cloths, (5) cutlery and glasses. The menu offers a (6) of dishes from which the guests can choose. This is called an (7) menu.

The restaurant offers special (8) and fine food. It is (9) for dinner from 6 o'clock to 11 o'clock. It is closed on Monday because the staff (10). ....

*Open, design, a la carte, sparkling, big, famous, service, have a rest, variety, cater.*

#### **Задание 3. Контроль и оценка лексико-грамматических навыков.**

*Выберите верный вариант ответа.*



27. The meeting was ..... I had expected.  
 a) longer than    b) so long as    c) the longest
28. Jimmy couldn't come to the lesson, .....
- a) did he    b) couldn't he    c) could he
29. Bill no longer had his car. He ..... it.  
 a) had sold    b) sold    c) would sell
30. They ..... the company a hundred years ago.  
 a) will start    b) have started    c) started

**Задание 4. Контроль и оценка навыков устной речи.**

You are going to give a talk about healthy eating habits. You will have to start in 1.5 minutes and speak for not more than 2 minutes (10-12 sentences).

Remember to say:

- how many meals you have a day
- what foods people should have in their diet to make it healthy
- what unhealthy eating habits people should avoid and why
- what your attitude to healthy eating is

You have to talk continuously.

**ВАРИАНТ 3**

**Задание 1. Контроль и оценка знаний профессиональной лексики. Match the words and expressions from list A with the words and expressions from list B.**

**A.** heating, immersion, edible, suitable, saleswoman, cashier, supermarket, department store, shop-window, customer, grocer's, variety of products, household goods, snack plates, frozen food, self-service shop, foodstuffs, attractive, to choose, aisle, raspberries, a wide choice of fruit, to any taste, fancy-cake, polite, buckwheat, canned meat, raw, to arrange.

**В.** кассир, разнообразие продуктов, ряд, пирожное, погружение, замороженные продукты, съедобный, нагревание, продавщица, товары для дома, тарелки для накладывания еды, вежливый, на любой вкус, гречневая крупа, сырой, малина, широкий выбор фруктов, магазин самообслуживания, подходящий, привлекательный, устраивать, выбирать, бакалея, покупатель, витрина, универмаг, консервированное мясо, продукты, супермаркет.

**Задание 2. Контроль и оценка лексико-грамматических навыков. Fill in the blanks**

(1) Service is often called the "(2) board". This system of (3) service is very convenient for the (4) - they needn't wait (5) the waiters and bills. This is really (6). It is (7) in hotels for big groups of (8), and for conferences.

The (9) with snacks and dishes are placed in the center of the (10). The tables are near the (11). The guests come up and (12) the meals on the plates. Then they put everything on the (13) and take their (14) at the tables.

The (15) of appetizers, dishes and beverages is usually (16). The waiter's role is (17) the table and (18) drinks.

*guests, tourists, Swedish, for, dining-hall, put, seats, to clear, buffet, counter, trays, self-service, food, walls, serve, assortment, arranged, rich.*

**Задание 3. Контроль и оценка лексико-грамматических навыков.**

**Выберите верный вариант ответа.**

1. Your keys ..... on the table.  
 a) is    b) am    c) are

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

2. ....your friend English?  
a) is    b) am    c) are
3. ....are late again.  
a) He    b)You    c) I
4. I saw Gary with .....brother Tim.  
a) my    b) her    c) his
5. They always ..... tennis in the evenings.  
a) plays    b) play    c) plaies
6. You can turn off the television. I .....it  
a) isn't watching            b) aren't watching            c) am not watching
7. Where are the children? They .....in the garden.  
a) were playing            b) am playing            c)are playing
8. I'm looking for Paula. .... you ..... her?  
a) has ....seen            b) have....saw            c)have ....seen
9. When I was a child, I ..... to be a doctor.  
a) wanted    b) want    c) have wanted
10. Anna's grandfather .....when he was 90 years old.  
a) die    b) was dying    c) died
11. Next week she ..... in Paris.  
a) will be    b) shall be    c)would be
12. Oranges .....in Russia.  
a) is imported            b) was imported            c)are imported
13. When .....the bicycle .....?  
a) were ....invented b) are ....invented            c) was ....invented
14. The work .....next week.  
a) done    b) will do    c) will be done
15. Is it .....to go by car or by train?  
a) cheaper    b) more cheaper    c) cheap
16. I don't like my job. I want to do something .....  
a) interesting    b) interstinger    c) more interesting
17. Which is ..... - a headache or a toothache?  
a) bad    b)worse    c)badder
18. There are three ..... at the bus stop.  
a) persons    b) people    c) peoples
19. I don't like .....  
a) mouse    b) mouses    c) mice
20. The park is beautiful ..... spring.  
a) on    b) at    c) in
21. ....he ever ..... Freyd?  
a) was, reading            b) is, reading            c) has, read
22. I got the book without ..... difficulty.  
a) some    b) any    c) no
23. We didn't have money but Tom had ....  
a) many    b) a little    c) few
24. Do you think he would be angry if I ..... him to help me?  
a) shall ask    b) ask    c) asked
25. Bill no longer had his car. He ..... it.  
a) had sold    b) sold    c) would sell
26. They ..... the company a hundred years ago.  
a) will start    b) have started    c) started
27. It was a very happy day. It was .....day in my life.  
a) as happy as    b) the most happy    c) the happiest

28. If I ..... his address I would tell you.  
a) had known      b) knew                      c) will know
29. You weren't listening, .....?  
a) do you              b) weren't you              c) were you
30. Goods for export .... to be properly packed.  
a) must                      b) are                      c) is

**Задание 4. Контроль и оценка устной речи.**

You are going to give a talk about your career choice. You will have to start in 1.5 minutes and speak for not more than 2 minutes (10-12 sentences).

Remember to say:

- what jobs, in your opinion, will be popular in the future, and why
- what sort of job you would like to do
- what subjects will be important for your future job

You have to talk continuously.

**ВАРИАНТ 4**

**Задание 1. Контроль и оценка знаний профессиональной лексики. Match the words and expressions from list A with the words and expressions from list B.**

**A.** seafood, to weigh, frankfurters, to sell, cash desk, important role, various, confectioner's, millet, counter, sales staff, potato flour, food basket, tasty, turnip, parsley, game, ready-made, lean meat, liquid, roasting, doughnut, to serve, buffet service, item, catering establishment, separate, tray, appetizer, to demand.

**В.** поднос, важная роль, пончик, репа, буфетное обслуживание, требовать, взвешивать, кондитерский магазин, продавать, крахмал, вкусный, петрушка, готовый, жареный в духовке, обслуживать, изделие, предприятие питания, закуска, морепродукты, сосиски, касса, различный, пшено, продавцы, прилавок, корзинка для товаров, дичь, постное мясо, жидкость, отдельный.

**Задание 2. Контроль и оценка лексико-грамматических навыков.**

**Fill in the blanks**

Cooking is a (1) treatment of food to make it (2). Many products cannot be eaten (3). Meat, fish and (4) are usually cooked. Some fruit are not cooked, but some, such as (5), pears, and currants, may be used in (6) or to make desserts. Fruit are also cooked to make jams, jellies, and (7).

There are four (8) ways to cook food: heating in a liquid, in fat or (9), in steam, and heating by (10) heat....

Sautéing is frying when (11) juices of the food mixed with the fat or oil in the (12). Steaming is a (13) of cooking above the (14) of boiling liquid in a covered saucepan. (15) is dry cooking inside an oven.

*Pies, oil, method, raw, apples, natural, baking, dry, heat, vegetable, basic, edible, marmalades, saucepan, surface.*

**Задание 3. Контроль и оценка лексико-грамматических навыков.**

**Выберите верный вариант ответа.**

1. My name ... Igor.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

- a) is b) am c) are
2. My brothers ... good tennis players.  
a) am b) is c) are
3. ... am a student.  
a) I b) She c) We
4. She lives with ... parents.  
a) he b) him c) her
5. My mother ... breakfast in the morning.  
a) cook b) cooks c) is cooking
6. Where are the children? – They ... in the garden.  
a) play b) playing c) are playing
7. I ... a book at the moment.  
a) read b) reading c) am reading
8. I ... already my homework.  
a) have done b) has done c) did
9. It was cold in the room, so I ... the window.  
a) close b) closed c) closing
10. We ... to the cinema yesterday.  
a) go b) goed c) went
11. – I ... you tomorrow, OK? – OK, goodbye.  
a) Shall phone b) will phone c) оба варианта возможны
12. The offices ... every day.  
a) cleaned b) is cleaned c) are cleaned
13. The flat ... 10 years ago.  
a) bought b) is bought c) was bought
14. The letter ... tomorrow.  
a) send b) will send c) will be sent
15. My sister is ... than me.  
a) old b) older c) oldest
16. I don't like my work. I want to do something ... .  
a) more interesting b) the most interesting c) interestinger
17. John is ... student in our group.  
a) good b) better c) the best
18. My sister has 3 ... .  
a) child b) childs c) children
19. There are many ... on the table.  
a) books b) book c) bookes
20. – Where are they? – They are ... the kitchen.  
a) at b) in c) on
21. It was a very happy day. It was .....day in my life.  
a) as happy as b) the most happy c) the happiest
22. If I ..... his address I would tell you.  
a) had known b) knew c) will know
23. You weren't listening, .....?  
a) do you b) weren't you c) were you
24. I was very much surprised, when Ann said that she .....  
a) can't swim b) couldn't swim c) will swim
25. What is ..... thing you have ever bought?  
a) the most expensive b) more expensive c) expensive
26. I was very much surprised, when Ann said that she .....  
a) can't swim b) couldn't swim c) will swim
27. The meeting was ..... I had expected.

- a) longer than    b) so long as    c) the longest
28. Jimmy couldn't come to the lesson, .....
- a) did he    b) couldn't he    c) could he
29. Bill no longer had his car. He ..... it.
- a) had sold    b) sold    c) would sell
30. They ..... the company a hundred years ago.
- a) will start    b) have started    c) started

#### **Задание 4. Контроль и оценка навыков устной речи.**

You are going to give a talk about choosing a career. You will have to start in 1,5 minutes and speak for not more than 2 minutes (10-12 sentences). Remember to say:

- how people choose a career;
- when people usually begin making plans for the future;
- how we can prepare for the future profession;
- what your choice of future profession is.

You have to talk continuously.

### **ВАРИАНТ 5**

#### **Задание 1. Контроль и оценка знаний профессиональной лексики. Match the words and expressions from list A with the words and expressions from list B.**

**A.** plate service, mixed with oil, beets, mutton, to sum up, necessary, go shopping, wide choice, jeweler's, canned, scales, at the cash desk, frozen food, crawfish, puff, beef mince, sautéing, fillet, charcoal, oven, frying, way, melted fat, surface, to spoon over, on a spit, heat, stock, on both sides, in a covered saucepan, the source of heat.

**В.** источник тепла, способ, с обеих сторон, подача блюд «в обнос», свекла, делать покупки, необходимый, древесный уголь, замороженные продукты, поливать сверху, обжаривание в масле, филей, смешанный с маслом, рак, жар, в закрытой кастрюле, баранина, поверхность, суммировать, слойка, за кассой, мясной фарш, обжаривание в кастрюле с маслом, топленый жир, печка, бульон, широкий выбор, ювелирный магазин, консервированный, весы, на вертеле.

#### **Задание 2. Контроль и оценка лексико-грамматических навыков.**

##### **Fill in the blanks**

People do (1) almost every day. There is a big (2) not far from my place. It's a (3) shop. People like shopping in it. There are three main (4) for this: it doesn't take them much (5), there is a (6) of products, and the (7) are not very high. Customers can buy all the (8) foodstuffs there. There are several (9) in the shop. The green (10) and fruit aisles offer a great (11) of fresh and canned vegetables and fruit. In the grocery aisle there are all kinds of (12). At the (13) counter people can buy pork, beef, mutton, veal and poultry. There is much fresh-frozen fish: perch, cod, (14), and some others. You can buy milk, (15), cream cheese in the dairy department.

*variety, self-service, butter, aisles, prices, shopping, time, necessary, plaiice, reason, cereal, supermarket, grocery, wide choice, meat.*

#### **Задание 3. Контроль и оценка лексико-грамматических навыков.**

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

**Выберите верный вариант ответа.**

1. Your keys ..... on the table.  
a) is                      b) am                      c) are
2. ....your friend English?  
a) is                      b) am                      c) are
3. ....are late again.  
a) He                      b) You                      c) I
4. I saw Gary with .....brother Tim.  
a) my                      b) her                      c) his
5. They always ..... tennis in the evenings.  
a) plays                      b) play                      c) plaies
6. You can turn off the television. I .....it  
a) isn't watching      b) aren't watching      c) am not watching
7. Where are the children? They .....in the garden.  
a) were playing      b) am playing      c)are playing
8. I'm looking for Paula. .... you ..... her?  
a) has ....seen      b) have....saw      c)have ....seen
9. When I was a child, I ..... to be a doctor.  
a) wanted                      b) want                      c) have wanted
10. Anna's grandfather .....when he was 90 years old.  
a) die                      b) was dying                      c) died
11. Next week she ..... in Paris.  
a) will be                      b) shall be                      c)would be
12. Oranges .....in Russia.  
a) is imported      b) was imported      c)are imported
13. When .....the bicycle .....?  
a) were ....invented      b) are ....invented      c) was ....invented
14. The work .....next week.  
a) done                      b) will do                      c) will be done
15. Is it .....to go by car or by train?  
a) cheaper                      b) more cheaper                      c) cheap
16. I don't like my job. I want to do something .....  
a) interesting                      b) interestinger                      c) more interesting
17. Which is ..... - a headache or a toothache?  
a) bad                      b)worse                      c)badder
18. There are three ..... at the bus stop.  
a) persons                      b) people                      c) peoples
19. I don't like .....  
a) mouse                      b) mouses                      c) mice
20. The park is beautiful ..... spring.  
a) on                      b) at                      c) in
21. ....he ever ..... Freyd?  
a) was, reading      b) is, reading      c) has, read
22. I got the book without ..... difficulty.  
a) some                      b) any                      c) no
25. We didn't have money but Tom had ....  
a) many                      b) a little                      c) few
26. Do you think he would be angry if I ..... him to help me?  
a) shall ask                      b) ask                      c) asked
25. Bill no longer had his car. He ..... it.  
a) had sold                      b) sold                      c) would sell
26. They ..... the company a hundred years ago.

- a) will start      b) have started      c) started
27. It was a very happy day. It was .....day in my life.  
a) as happy as      b) the most happy      c) the happiest
29. If I ..... his address I would tell you.  
a) had known      b) knew      c) will know
30. You weren't listening, .....?  
a) do you      b) weren't you      c) were you
30. Goods for export .... to be properly packed.  
a) must      b) are      c) is

#### Задание 4. Контроль и оценка навыков устной речи.

You are going to give a talk about learning foreign languages. You will have to start in 1,5 minutes and speak for not more than 2 minutes (10-12 sentences). Remember to say:

- why it is important to learn foreign languages;
- what spheres English is important in;
- how popular English is;
- what methods you use to learn foreign languages.

You have to talk continuously.

### ПАКЕТ ПРЕПОДАВАТЕЛЯ

Показатели оценки результатов освоения программы учебной дисциплины

Содержание	Образовательные результаты	Оценка
1. Контроль и оценка навыков чтения с полным пониманием прочитанного и осуществление поиска информации в тексте. 2. Контроль и оценка навыков устной и письменной речи. 3. Контроль и оценка грамматических навыков.	<b>ОК 1. ПК 1.4.</b> <b>ПК 2.2. ПК 2.4.</b> <b>ПК 2.5.</b> <b>ПК 3.1. ПК 3.2.</b> <b>ПК 3.3. ПК 4.3.</b>	Знания – «5» отлично, «4»- хорошо, «3»- удовлетворительно «2»- неудовлетворительно

**Количество вариантов (пакетов) для обучающихся: 5**

**Количество заданий в варианте: 4**

**Время подготовки ответа каждого задания: 15 мин.**

### КЛЮЧИ К ПИСЬМЕННОЙ ЧАСТИ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

№ задания	1 вариант	2 вариант	3 вариант	4 вариант	5 вариант
1	-	-	-	-	-
2	-	-	-	-	-
3	a) c) b) c)	a) c) a) c)	c) a) b) c)	a) c) a) c)	c) a) b) c)

	a) a) c) a) b) c) c) b) c) c) b) a) c) c) a) c) b) b) c) b) c) b) c) b) c) a) b) c) b) c) a) c)	b) c) c) a) b) c) c) c) c) c) b) a) c) c) c) a) c) b) a) c) b) c) b) c) a) b) c) b) c) a) b) c) a) c) c)	b) c) c) c) a) c) a) c) c) c) a) c) b) b) c) c) b) b) c) a) c) c) b) c) a) c) b) c) a) c) b) c) a) c) b)	b) c) c) a) b) c) c) c) c) c) b) a) c) c) c) a) c) b) a) c) b) c) b) c) a) b) c) a) b) c) a) c) a) c) c)	b) c) c) c) a) c) a) c) c) c) a) c) b) b) c) c) a) c) b) a) c) c) b) c) a) c) b) c) a) c) b) c) a) c) b)
4	Open answer	Open answer	Open answer	Open answer	Open answer

### Список литературы

#### Основные источники (для обучающихся):

1. Словари: англо-русский и русско-английский (любое издание).
2. Н.И.Щербакова, Н.С. Звенигородская Английский язык для специалистов сферы общественного питания М., Академия, 2016 г. (ЭБС)
3. Агабекян И.П. Английский язык для ССУЗов: учебное пособие.-М.: Проспект, 2019.-280с.
4. Голубев А.П. Английский язык для технических специальностей = English for Technical Colleges: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.П.Голубев, А.П.Коржавый, И.Б.Смирнова. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.
5. Халилова Л.А. Учебник английского языка для студентов экономических специальностей. – 3-е изд.- М.: Форум, 2015. – 384с.\
6. Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь. – М. :АСТ, 2015.-1184 с.

#### Интернет-ресурсы

<https://engblog.ru/> <https://www.vocabulary.com/>

<https://www.lingvolive.com/ru-ru>.<https://www.examenglish.com/index.html>  
<http://alleng.net/>

<http://begin-english.ru/> <https://www.study.ru/> <https://www.ego4u.com/>

[https://www.learn-english-today.com/lessons/lessons\\_list.html](https://www.learn-english-today.com/lessons/lessons_list.html)

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

**Комплект контрольно-оценочных средств**

**по учебной дисциплине**

**ОГСЭ.05 Физическая культура**

**для специальности**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

2024

## Содержание

1. Пояснительная записка.
2. Типовые контрольные задания или иные материалы для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих уровень сформированности компетенций.
3. Методические материалы, определяющие процедуру и критерии оценивания сформированности компетенций при проведении промежуточной аттестации.

## 1. Пояснительная записка

Цель промежуточной аттестации – оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплине, обеспечивающих достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

### Перечень компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины

Код и наименование компетенции
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

### Результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции	Результаты обучения по дисциплине	Оценочные материалы
<b>ОК-1: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</b>	<b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Вопросы (№ 1 - №5)
	<b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в	Аналитическое задание

	профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	
<b>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</b>	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	Вопросы (№ 16 - №18)
	Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	Аналитическое задание
<b>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</b>	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности.	Вопросы (№ 15 - №20)
	Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения.	Аналитическое задание

Промежуточная аттестация (зачет) проводится в одной из следующих форм:

- 1) ответ на билет, состоящий из теоретических вопросов и практических заданий;
- 2) выполнение заданий.

Код и наименование компетенции
<b>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</b>

Результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции	Результаты обучения по дисциплине	Оценочные материалы
--------------------------------	-----------------------------------	---------------------

<b>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</b>	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности.	Вопросы (№ 1 - №5)
	Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения.	Аналитическое задание

Промежуточная аттестация (зачет) проводится в одной из следующих форм:

- 1) ответ на билет, состоящий из теоретических вопросов и практических заданий;
- 2) выполнение заданий.

## 2. Типовые контрольные задания или иные материалы для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих уровень сформированности компетенций

### 2.1 Типовые вопросы (тестовые задания) для оценки знаний образовательного результата

Проверяемый образовательный результат:

Код и наименование компетенции	Образовательный результат
<i>Примеры вопросов/заданий</i> <ol style="list-style-type: none"><li>Цель теории и методики физической культуры состоит в разработке и обосновании:<ol style="list-style-type: none"><li>Теорий и технологий формирования личности и ее физической культуры.</li><li>Теорий формирования личности.</li><li>Технологий формирования физической культуры личности.</li><li>Технологий формирования личности.</li></ol></li><li>Физическое развитие есть процесс и результат становления:<ol style="list-style-type: none"><li>Морфофункциональных свойств и качеств.</li><li>Физических качеств.</li><li>Двигательных умений и навыков.</li><li>Психофизических способностей.</li></ol></li><li>Физическая подготовка есть целенаправленный процесс преимущественного становления:<ol style="list-style-type: none"><li>Двигательных (физических) качеств (способностей).</li><li>Морфофункциональных свойств и качеств.</li><li>Техники двигательных действий.</li><li>Оптимального телосложения.</li></ol></li></ol>	

### 2.2 Типовые задания для оценки навыков образовательного результата

Проверяемый образовательный результат:

Код и наименование компетенции	Образовательный результат
<i>Примеры вопросов/заданий</i> <ol style="list-style-type: none"><li>Назовите и обоснуйте общекультурные функции физической культуры и их характеристику.</li><li>Представьте характеристику духовных ценностей физической культуры и спорта.</li><li>Назовите и обоснуйте ценности ЗОЖ.</li></ol>	

### 2.3. Перечень вопросов для подготовки обучающихся к промежуточной аттестации

- Характеристика основного понятийно-категориального аппарата физической культуры.
- Характеристика основных понятий теории и методики физической культуры.
- Этапы становления физической культурой и их характеристика.
- Роль и место физической культуры в системе профессиональной подготовки специалистов; Физическая культура и спорт как учебная дисциплина.
- Структура физической культуры как социального явления; характеристика структурных компонентов.

<sup>1</sup> Приводятся типовые вопросы и задания. Оценочные средства, предназначенные для проведения аттестационного мероприятия, хранятся на кафедре в достаточном для проведения оценочных процедур количестве вариантов. Оценочные средства подлежат актуализации с учетом развития науки, образования, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы. Ответственность за нераспространение содержания оценочных средств среди обучающихся университета несет заведующий кафедрой и преподаватель – разработчик оценочных средств. Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

6. Спорт как социальное явление; его характеристика.
7. Классификация и характеристика функций физической культуры.
8. Физкультурное (физическое) образование (воспитание) в системе образования учащейся молодежи; его характеристика.
9. Реабилитационная Физическая культура и спорт в системе восстановления психофизического состояния личности.
10. Рекреационная Физическая культура и спорт; ее роль и место в жизни и деятельности человека.
11. Общекультурные функции физической культуры и их характеристика.
12. Характеристика специфических функций физической культуры.
13. Понятие физической культуры личности; структура и характеристика структурных компонентов.
14. Материальные ценности физической культуры и их характеристика.
15. Характеристика духовных ценностей физической культуры.
16. Общесоциальные принципы физической культуры; особенности реализации.
17. Особенности реализации общеметодических принципов физической культуры.
18. Классификация и краткая характеристика средств физической культуры.
19. Характеристика естественных сил природы; основы их использования в процессе освоения физической культуры.
20. Классификация физических упражнений и их характеристика в связи с подбором содержания физкультурно-спортивной деятельности.
21. Характеристика гигиенических факторов физической культуры.
22. Классификация и краткая характеристика вспомогательных и дополнительных средств физической культуры.
23. Характеристика системы знаний в сфере физической культуры у школьников различных возрастных групп.
24. Характеристика системы восстановительных средств физической культуры.
25. Характеристика основных понятий относящихся к понятию «метода» в освоении физической культуры.
26. Классификация методов освоения физической культуры и их краткая характеристика.
27. Методы вербального воздействия и их характеристика; педагогические требования к реализации.
28. Методы наглядного воздействия; педагогические требования к их реализации.
29. Характеристика игрового метода освоения физической культуры.
30. Соревновательный метод и особенности его использования в процессе освоения физической культуры.
31. Характеристика методов строго регламентированного упражнения в отношении направленного воспитания двигательных качеств.
32. Характеристика методов освоения двигательных умений и навыков.
33. Метод идеомоторного упражнения; характеристика и основы использования.
34. Технические средства освоения физической культуры; особенности использования.
35. Классификация и краткая характеристика форм организации процессов освоения физической культуры.
36. Классификация уроков физической культуры; краткая характеристика уроков различного типа.
37. Формы освоения физической культуры в режиме дня.
38. Внеклассные формы освоения физической культуры и их характеристика.
39. Краткая характеристика внешкольных форм освоения физической культуры.
40. Система комплексного контроля и его краткая характеристика.
41. Характеристика форм контроля в практике физического образования.
42. Виды контроля; их характеристика и основы реализации (представление каждого из видов).
43. Учет образовательной деятельности в сфере физической культуры.
44. Планирование; основной понятийный аппарат; виды планирования и их характеристика.
45. Основной понятийно-категориальный аппарат профессиональной физической культуры

(ПФК; актуальность, цель, задачи, объект, предмет).

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

46. Дидактические основания ПФК.
47. Основы реализации ПФК в школе.
48. Актуализация проблемы физкультурного образования дошкольников; цель и задачи.
49. Периодизация и дидактические основания физкультурного образования дошкольников; методика реализации.
50. Периодизация, цель, задачи и основные направления использования физической культуры в системе жизни и деятельности взрослого трудоспособного населения.
51. Основные формы организации процессов и использования физической культуры в системе жизни и профессиональной деятельности; методические особенности их реализации.
52. Основы теории обучения двигательным действиям (определение, задачи, актуальность); характеристика двигательных умений и навыков.
53. Основные предпосылки и законы формирования двигательных умений и навыков.
54. Характеристика структуры процесса обучения двигательным действиям (этапы обучения).
55. Основы теории и методики воспитания скоростных способностей.
56. Основы теории и методики воспитания силовых способностей.
57. Основы теории и методики воспитания выносливости.
58. Основы теории и методики воспитания гибкости и подвижности в суставах.
59. Основы теории и методики воспитания координационных способностей (ловкости).
60. Краткая характеристика специфических принципов физической культуры.
61. Педагогические условия формирования двигательного компонента физической культуры личности.
62. Особенности становления когнитивно-интеллектуального компонента физической культуры личности.
63. Физкультурно-деятельностный компонент физической культуры личности и педагогические условия его становления.
64. Педагогические условия становления аксиологического компонента физической культуры личности.
65. Определение понятий «нравственность», «нравственная культура», «нравственная культура личности». Характеристика педагогических условий формирования нравственной культуры личности в ходе физкультурного образования.
66. Понятийно-категориальный аппарат эстетической культуры и педагогические условия формирования эстетической культуры личности.
67. Педагогические условия становления трудовой (профессиональной) культуры личности в процессе физкультурного образования.
68. Гражданская культура личности и педагогические условия ее формирования в процессе освоения физической культуры.
69. Формирование интеллектуальной культуры личности в процессе физкультурного образования.
70. Метод психорегулирующего упражнения; его характеристика и требования к реализации

### **3. Методические материалы, определяющие процедуру и критерии оценивания сформированности компетенций при проведении промежуточной аттестации**

#### **Критерии формирования оценок по ответам на вопросы, выполнению тестовых заданий**

- оценка «**отлично**» выставляется обучающемуся, если количество правильных ответов на вопросы составляет 100 – 90% от общего объема заданных вопросов;
- оценка «**хорошо**» выставляется обучающемуся, если количество правильных ответов на вопросы – 89 – 76% от общего объема заданных вопросов;
- оценка «**удовлетворительно**» выставляется обучающемуся, если количество правильных ответов на тестовые вопросы – 75–60 % от общего объема заданных вопросов;
- оценка «**неудовлетворительно**» выставляется обучающемуся, если количество правильных ответов – менее 60% от общего объема заданных вопросов.

#### **Критерии формирования оценок по результатам выполнения заданий**

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

**«Отлично/зачтено»** – ставится за работу, выполненную полностью без ошибок и недочетов.

**«Хорошо/зачтено»** – ставится за работу, выполненную полностью, но при наличии в ней не более одной негрубой ошибки и одного недочета, не более трех недочетов.

**«Удовлетворительно/зачтено»** – ставится за работу, если обучающийся правильно выполнил не менее 2/3 всей работы или допустил не более одной грубой ошибки и двух недочетов, не более одной грубой и одной негрубой ошибки, не более трех негрубых ошибок, одной негрубой ошибки и двух недочетов.

**«Неудовлетворительно/не зачтено»** – ставится за работу, если число ошибок и недочетов превысило норму для оценки «удовлетворительно» или правильно выполнено менее 2/3 всей работы.

*Виды ошибок:*

- *грубые ошибки: незнание основных понятий, правил, норм; незнание приемов решения задач; ошибки, показывающие неправильное понимание условия предложенного задания.*

- *негрубые ошибки: неточности формулировок, определений; нерациональный выбор хода решения.*

- *недочеты: нерациональные приемы выполнения задания; отдельные погрешности в формулировке выводов; небрежное выполнение задания.*

### **Критерии формирования оценок по дифференцированному зачету**

**«Отлично»** – студент приобрел необходимые умения и навыки, продемонстрировал навык практического применения полученных знаний, не допустил логических и фактических ошибок

**«Хорошо»** – студент приобрел необходимые умения и навыки, продемонстрировал навык практического применения полученных знаний; допустил незначительные ошибки и неточности.

**«Удовлетворительно»** – студент допустил существенные ошибки.

**«Неудовлетворительно»** – студент демонстрирует фрагментарные знания изучаемого курса; отсутствуют необходимые умения и навыки, допущены грубые ошибки.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

**Комплект контрольно-оценочных средств**  
по учебной дисциплине

**ОП.01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена**  
по специальности  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

2024

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</b>	<b>4</b>
<b>2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ</b>	<b>5</b>
<b>2.1 ПРЕДМЕТЫ ОЦЕНИВАНИЯ</b>	
<b>2.2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ</b>	<b>10</b>
<b>2.3 ОБЪЕКТЫ ОЦЕНКИ</b>	
<b>3. ИНСТРУМЕНТАРИЙ ПРОВЕРКИ</b>	<b>13</b>

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки освоения образовательных результатов учебной дисциплины ОП.01. **Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена** в рамках программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры являются требования ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088); Положение о формах и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Формой проведения оценочной процедуры является экзамен.

Экзамен проводится в форме выполнения теста и практических заданий по дисциплине.

Обучающийся, завершивший обучение по учебной дисциплине, должен обладать умениями и знаниями, соответствующими требованиям ФГОС СПО.

Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры по дисциплине установлен показатель, при котором принимается решение:

- оценка 3 «удовлетворительно» не менее 70 % выполнения задания;
- оценка 4 «хорошо» не менее 85 %;
- оценка 5 «отлично» не мене 95 %.

## 2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 2.1. Предметы оценивания

В результате освоения учебной дисциплины ОП.01 **Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена** обучающийся должен обладать следующими умениями и знаниями и способствующими формированию общих профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО:

#### Умения

- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека.

#### Знания

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;

- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- схему микробиологического контроля;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии.

## 2.2. Результаты обучения

### 2.2.1. Общие компетенции (ОК):

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

применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

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

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.2.2.2. Профессиональные компетенции (ПК)

В процессе освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и

кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 7.1. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.

ПК 7.2. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции.

ПК 7.3. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий.

ПК 7.4. Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.

ПК 7.5. Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции

ПК 7.6. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.

### 2.3. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки освоения образовательных результатов учебной дисциплины ОП.01 **Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена**

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Показатели оценки результата
<b>Умения</b>	
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	Решение ситуационных задач
- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков	
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;	
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;	
- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;	
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;	
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека.	
<b>Знания</b>	
- основные понятия и термины микробиологии;	Решение тестового задания
- классификацию микроорганизмов;	
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;	

- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;	
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;	
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;	
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;	
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	
- микробиологию основных пищевых продуктов;	
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;	
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	
- правила личной гигиены работников организации питания;	
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;	
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;	
- схему микробиологического контроля;	
- пищевые вещества и их значение для организма человека;	
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;	
- основные процессы обмена веществ в организме;	
- суточный расход энергии.	

#### 2.4. Объекты оценки

Показатели оценки результата	Объекты оценки
Решение ситуационных задач	Оценка результатов решения задач.
Решение тестового задания	Оценка результатов решения теста.

### 3. ИНСТРУМЕНТАРИЙ ПРОВЕРКИ

#### 3.1. Инструментарий проверки к дифференцированному зачету

Инструментарий проверки содержит:

- **тест в 2 вариантах**, по 25 вопросов. Из них: 20 вопросов закрытого типа и 5 вопросов открытого типа. В тесте в вопросах закрытого типа представлены 4 вопроса на установление соответствия, остальные на выбор ответа из 4 предложенных ответов;
- **практическое задание в двух вариантах**, по 5 задач.

**Тестовое задание для оценки сформированности знаний:**

- 3.1 - основные понятия и термины микробиологии;
- 3.2 - классификацию микроорганизмов;
- 3.3 - морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- 3.4 - генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- 3.5 - роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- 3.6 - характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- 3.7 - особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- 3.8 - основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- 3.9 - микробиологию основных пищевых продуктов;
- 3.10 - основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- 3.11 - возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- 3.12 - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- 3.13 - правила личной гигиены работников организации питания;
- 3.14 - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- 3.15 - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- 3.16 - схему микробиологического контроля;
- 3.17 - пищевые вещества и их значение для организма человека;
- 3.18 - суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- 3.19 - основные процессы обмена веществ в организме;
- 3.20 - суточный расход энергии.

**Задание 1** Тестирование

## Вариант 1

### Блок А

№	Задание (вопрос)				
<p><b>Инструкция по выполнению заданий № 1 - 4: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на вопросы из столбца 1. В результате выполнения Вы получите последовательность букв. Например:</b></p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">№ задания</th> <th style="width: 50%;">Вариант ответа</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">1-А, 2-В, 3-Б</td> </tr> </tbody> </table>		№ задания	Вариант ответа	1	1-А, 2-В, 3-Б
№ задания	Вариант ответа				
1	1-А, 2-В, 3-Б				
1.	<p>Установите соответствие между названием процесса и описанием процессов, происходящих при нем</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Столбец 1</p> <p>1) Нитрификация. 2) Молочнокислородное брожение. 3) Гниение. 4) Спиртовое брожение.</p> </td> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Столбец 2</p> <p>А) Переход сложных азотистых продуктов до соединения аммиака. Б) Процесс разложения органических безазотистых соединений ферментами дрожжей. В) Анаэробный процесс разложения сахара под действием молочнокислых бактерий через ряд промежуточных продуктов. Г) Разложение белков ферментами микроорганизмов.</p> </td> </tr> </table>	<p>Столбец 1</p> <p>1) Нитрификация. 2) Молочнокислородное брожение. 3) Гниение. 4) Спиртовое брожение.</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) Переход сложных азотистых продуктов до соединения аммиака. Б) Процесс разложения органических безазотистых соединений ферментами дрожжей. В) Анаэробный процесс разложения сахара под действием молочнокислых бактерий через ряд промежуточных продуктов. Г) Разложение белков ферментами микроорганизмов.</p>		
<p>Столбец 1</p> <p>1) Нитрификация. 2) Молочнокислородное брожение. 3) Гниение. 4) Спиртовое брожение.</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) Переход сложных азотистых продуктов до соединения аммиака. Б) Процесс разложения органических безазотистых соединений ферментами дрожжей. В) Анаэробный процесс разложения сахара под действием молочнокислых бактерий через ряд промежуточных продуктов. Г) Разложение белков ферментами микроорганизмов.</p>				
2.	<p>Установите соответствие между фамилией ученого и его вкладом в развитие науки.</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Столбец 1</p> <p>1) Левенгук. 2) Мечников 3) Павлов. 4) Ермольева.</p> </td> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Столбец 2</p> <p>А) Разработка учения о рефлексе. Б) Изобретение микроскопа. В) Создание первой теории иммунитета. Г) Получение первого советского пенициллина.</p> </td> </tr> </table>	<p>Столбец 1</p> <p>1) Левенгук. 2) Мечников 3) Павлов. 4) Ермольева.</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) Разработка учения о рефлексе. Б) Изобретение микроскопа. В) Создание первой теории иммунитета. Г) Получение первого советского пенициллина.</p>		
<p>Столбец 1</p> <p>1) Левенгук. 2) Мечников 3) Павлов. 4) Ермольева.</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) Разработка учения о рефлексе. Б) Изобретение микроскопа. В) Создание первой теории иммунитета. Г) Получение первого советского пенициллина.</p>				
3	<p>Установите соответствие между названием органа и процессом, происходящим в нем</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Столбец 1</p> <p>1) Ротовая полость. 2) Желудок. 3) Двенадцатиперстная кишка. 4) Толстая кишка.</p> </td> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Столбец 2</p> <p>А) Всасывание питательных веществ. Б) Расщепление углеводов под действием амилазы. В) Переваривание белков в кислой среде. Г) Эмульгация жиров под воздействием желчи.</p> </td> </tr> </table>	<p>Столбец 1</p> <p>1) Ротовая полость. 2) Желудок. 3) Двенадцатиперстная кишка. 4) Толстая кишка.</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) Всасывание питательных веществ. Б) Расщепление углеводов под действием амилазы. В) Переваривание белков в кислой среде. Г) Эмульгация жиров под воздействием желчи.</p>		
<p>Столбец 1</p> <p>1) Ротовая полость. 2) Желудок. 3) Двенадцатиперстная кишка. 4) Толстая кишка.</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) Всасывание питательных веществ. Б) Расщепление углеводов под действием амилазы. В) Переваривание белков в кислой среде. Г) Эмульгация жиров под воздействием желчи.</p>				
4	<p>Сопоставьте понятие и его определение.</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Столбец 1</p> <p>1) Стерилизация. 2) Дезинфекция. 3) Дератизация. 4) Дезинсекция.</p> </td> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Столбец 2</p> <p>А) Комплекс мер по уничтожению грызунов. Б) Комплекс мер по уничтожению насекомых. В) Комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде. Г) Освобождение какого-либо предмета или материала от всех видов микроорганизмов, либо их уничтожение.</p> </td> </tr> </table>	<p>Столбец 1</p> <p>1) Стерилизация. 2) Дезинфекция. 3) Дератизация. 4) Дезинсекция.</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) Комплекс мер по уничтожению грызунов. Б) Комплекс мер по уничтожению насекомых. В) Комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде. Г) Освобождение какого-либо предмета или материала от всех видов микроорганизмов, либо их уничтожение.</p>		
<p>Столбец 1</p> <p>1) Стерилизация. 2) Дезинфекция. 3) Дератизация. 4) Дезинсекция.</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) Комплекс мер по уничтожению грызунов. Б) Комплекс мер по уничтожению насекомых. В) Комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде. Г) Освобождение какого-либо предмета или материала от всех видов микроорганизмов, либо их уничтожение.</p>				
<p><b>Инструкция по выполнению заданий № 5 - 20: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.</b></p>					

5	К микроорганизмам, не имеющим клеточного строения, относятся..... А) дрожжи; Б) вирусы; В) бактерии; Г) плесневые грибы.
	При консервировании продуктов сахаром или солью используются следующие способности микроорганизмов: .....
	А) передвижение и питание; Б) дыхание и размножение; В) обезвоживание и сморщивание; Г) питание и размножение.
7	Основными факторами, влияющими на жизнедеятельность микробов, являются: .....
	А) способы дыхания, питания Б) температура, влажность, действие света, характер питательной среды В) способы размножения, характер среды Г) влажность, температура, способ дыхания
8	Обработка методом пастеризации протекает при температуре: А) 30-60°C Б) 60-90°C В) 90-100°C Г) 100-120°C
9	Для сохранения качества пищевых продуктов необходимо:..... А) соблюдать сроки хранения; Б) соблюдать условия хранения; В) соблюдать сроки и условия хранения Г) особых условий не требуется.
10	Наибольший риск заражения сальмонеллезом имеют следующие продукты:..... А) мясо птицы; Б) овощи; В) мясной фарш; Г) молоко.
11	Энергетическая ценность 1 г жира составляет..... А) 4 ккал; Б) 7 ккал; В) 9 ккал; Г) 12 ккал.
12	Веществами различной химической природы, выполняющими роль биологических регуляторов жизненных процессов в организме человека, являются .....
	А) минеральные вещества; Б) витамины; В) белки; Г) ферменты.
13	Объем пищи потребляемой за день составляет..... А) 2,5-3,5 л; Б) 1,5-2 л; В) 1-1,5 л; Г) 0,5-1,0 л.
14	Фермент липаза расщепляет..... А) жиры; Б) белки; В) углеводы; Г) витамины.

15	Диета № 5 назначается ..... А) при сахарном диабете; Б) при заболеваниях печени; В) при язве желудка; Г) при беременности.
16	Аминокислоты бывают ..... А) заменимые и незаменимые; Б) насыщенные и ненасыщенные; В) растворимые и нерастворимые; Г) растительные и животные.
17	Каждый работник общественного питания должен иметь ..... А) 2 комплекта санитарной одежды; Б) 5 комплектов санитарной одежды; В) 3 комплекта санитарной одежды; Г) 1 комплект санитарной одежды.
18	Питьевая вода из разводящей сети ПОП контролируется центром ФГУЗ с периодичностью: А) 1 раз в 6 мес.; Б) 1 раз в год; В) 1 раз в 9 мес.; Г) 1 раз в 3 мес.
19	Мясной фарш хранят не более 12 ч при температуре: ..... А) от + 6 до + 8°C; Б) от + 2 до + 4°C; В) от +8 до + 10°C; Г) от + 10 до + 12°C.
20	При приготовлении кулинарных полуфабрикатов нормы расхода воды в пересчете на 1 т составляет: А) 1500 л; Б) 2000 л; В) 2200 л; Г) 1000 л.

### Блок Б

№	Задание (вопрос)
<b>Инструкция по выполнению заданий 21 – 25: в соответствующую строку бланка ответов запишите окончание предложения или пропущенные слова</b>	
21	Для приготовления 20 л 20% раствора хлорной извести необходимо взять ... кг реагента. Ответ запишите числом, выраженным в целых числах.
22	Основной метод, рекомендуемый при заготовке икры это...
23	Основной фактор, тормозящий порчу продукта при мариновании это...
24	Заболевание, сопровождающееся нервнопаралитическими явлениями, параличом мышц глотки, головы, нарушениями зрения называется...
25	На предприятиях общественного питания запрещено использование ... посуды

## Вариант 2

### Блок А

№	Задание (вопрос)				
<p><b>Инструкция по выполнению заданий № 1 - 4: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на вопросы из столбца 1. В результате выполнения Вы получите последовательность букв. Например:</b></p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>№ задания</th> <th>Вариант ответа</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">1-А, 2-В, 3-Б</td> </tr> </tbody> </table>		№ задания	Вариант ответа	1	1-А, 2-В, 3-Б
№ задания	Вариант ответа				
1	1-А, 2-В, 3-Б				
1.	<p>Установите соответствие между названием группы микроорганизмов и формой их тела</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Столбец 1</p> <p>1) Кокки;</p> <p>2) Бациллы;</p> <p>3) Стафилококки;</p> <p>4) Спириллы.</p> </td> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Столбец 2</p> <p>А) Бактерии в виде палочек.</p> <p>Б) Род бактерий, имеющих форму спирально извитых или дугообразно изогнутых палочек.</p> <p>В) Бактерии шаровидной формы.</p> <p>Г) Группы шарообразных бактерий, образующие колонии в виде виноградной грозди.</p> </td> </tr> </table>	<p>Столбец 1</p> <p>1) Кокки;</p> <p>2) Бациллы;</p> <p>3) Стафилококки;</p> <p>4) Спириллы.</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) Бактерии в виде палочек.</p> <p>Б) Род бактерий, имеющих форму спирально извитых или дугообразно изогнутых палочек.</p> <p>В) Бактерии шаровидной формы.</p> <p>Г) Группы шарообразных бактерий, образующие колонии в виде виноградной грозди.</p>		
<p>Столбец 1</p> <p>1) Кокки;</p> <p>2) Бациллы;</p> <p>3) Стафилококки;</p> <p>4) Спириллы.</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) Бактерии в виде палочек.</p> <p>Б) Род бактерий, имеющих форму спирально извитых или дугообразно изогнутых палочек.</p> <p>В) Бактерии шаровидной формы.</p> <p>Г) Группы шарообразных бактерий, образующие колонии в виде виноградной грозди.</p>				
2.	<p>Установите соответствие между фамилией ученого и его вкладом в развитие науки</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Столбец 1</p> <p>1) Левенгук.</p> <p>2) Кох.</p> <p>3) Мечников.</p> <p>4) Дженнер.</p> </td> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Столбец 2</p> <p>А) Проведение первой вакцинации от черной оспы.</p> <p>Б) Открытие микроорганизмов.</p> <p>В) Открытие возбудителя туберкулеза и холеры.</p> <p>Г) Создание сети противочумных станций в России.</p> </td> </tr> </table>	<p>Столбец 1</p> <p>1) Левенгук.</p> <p>2) Кох.</p> <p>3) Мечников.</p> <p>4) Дженнер.</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) Проведение первой вакцинации от черной оспы.</p> <p>Б) Открытие микроорганизмов.</p> <p>В) Открытие возбудителя туберкулеза и холеры.</p> <p>Г) Создание сети противочумных станций в России.</p>		
<p>Столбец 1</p> <p>1) Левенгук.</p> <p>2) Кох.</p> <p>3) Мечников.</p> <p>4) Дженнер.</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) Проведение первой вакцинации от черной оспы.</p> <p>Б) Открытие микроорганизмов.</p> <p>В) Открытие возбудителя туберкулеза и холеры.</p> <p>Г) Создание сети противочумных станций в России.</p>				
3	<p>Установите соответствие между железой и выделяемым ею секретом.</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Столбец 1</p> <p>1) Слюнная железа.</p> <p>2) Поджелудочная железа.</p> <p>3) Печень.</p> <p>4) Железистые клетки желудка.</p> </td> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Столбец 2</p> <p>А) Желчь.</p> <p>Б) Слюна.</p> <p>В) Желудочный сок.</p> <p>Г) Панкреатический сок.</p> </td> </tr> </table>	<p>Столбец 1</p> <p>1) Слюнная железа.</p> <p>2) Поджелудочная железа.</p> <p>3) Печень.</p> <p>4) Железистые клетки желудка.</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) Желчь.</p> <p>Б) Слюна.</p> <p>В) Желудочный сок.</p> <p>Г) Панкреатический сок.</p>		
<p>Столбец 1</p> <p>1) Слюнная железа.</p> <p>2) Поджелудочная железа.</p> <p>3) Печень.</p> <p>4) Железистые клетки желудка.</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) Желчь.</p> <p>Б) Слюна.</p> <p>В) Желудочный сок.</p> <p>Г) Панкреатический сок.</p>				
4	<p>Сопоставьте понятие и его определение.</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Столбец 1</p> <p>1) Автотрофы.</p> <p>2) Гетеротрофы.</p> <p>3) Аэробы.</p> <p>4) Анаэробы.</p> </td> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Столбец 2</p> <p>А) Микроорганизмы, использующие готовые органические вещества.</p> <p>Б) Микроорганизмы, не нуждающиеся в атмосферном кислороде.</p> <p>В) Микроорганизмы, нуждающиеся в атмосферном кислороде.</p> <p>Г) Микроорганизмы, синтезирующие органические вещества из неорганических.</p> </td> </tr> </table>	<p>Столбец 1</p> <p>1) Автотрофы.</p> <p>2) Гетеротрофы.</p> <p>3) Аэробы.</p> <p>4) Анаэробы.</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) Микроорганизмы, использующие готовые органические вещества.</p> <p>Б) Микроорганизмы, не нуждающиеся в атмосферном кислороде.</p> <p>В) Микроорганизмы, нуждающиеся в атмосферном кислороде.</p> <p>Г) Микроорганизмы, синтезирующие органические вещества из неорганических.</p>		
<p>Столбец 1</p> <p>1) Автотрофы.</p> <p>2) Гетеротрофы.</p> <p>3) Аэробы.</p> <p>4) Анаэробы.</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) Микроорганизмы, использующие готовые органические вещества.</p> <p>Б) Микроорганизмы, не нуждающиеся в атмосферном кислороде.</p> <p>В) Микроорганизмы, нуждающиеся в атмосферном кислороде.</p> <p>Г) Микроорганизмы, синтезирующие органические вещества из неорганических.</p>				
<p><b>Инструкция по выполнению заданий № 5 - 20: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.</b></p>					
5	<p>Многочлеточными организмами являются .....</p> <p>А) дрожжи;</p> <p>Б) вирусы;</p> <p>В) бактерии;</p> <p>Г) плесневые грибы.</p>				
6	<p>Такие способы сохранения продуктов как квашение и маринование основаны на:</p> <p>А) изменении температуры;</p> <p>Б) изменении влажности;</p> <p>В) изменении давления;</p>				

	Г) изменении реакции среды.
7	Веществами, которые выделяются плесневыми грибами и губительно действуют на развитие других микробов, являются ..... А) фитонциды; Б) антибиотики; В) ферменты; Г) катализаторы.
8	Обработка методом стерилизации протекает при температуре А) 30-60°C; Б) 60-90°C; В) 90-100°C; Г) 100-120°C.
9	Повышенная влажность способствует ..... А) увеличению количества растворимых питательных веществ; Б) повышению скорости размножения микробов; В) повышению скорости передвижения микробов; Г) повышению скорости дыхания микробов.
10	Увеличение поверхности мяса способствует ..... А) увеличению массы мяса; Б) увеличению сроков хранения; В) увеличению обсеменения; Г) увеличению питательности.
11	Энергетическая ценность 1 белка составляет ..... А) 4 ккал; Б) 7 ккал; В) 9 ккал; Г) 12 ккал.
12	Частичная недостаточность в организме какого-либо витамина является причиной..... А) авитаминоза; Б) гиповитаминоза; В) гипервитаминоза; Г) витаминизации.
13	Оптимальное соотношение белков, жиров и углеводов - .... А) 1: 1: 4; Б) 1: 0,5: 5; В) 1: 1,5: 5; Г) 1: 2 : 3.
14	Фермент пепсин расщепляет ..... А) жиры; Б) белки; В) углеводы; Г) витамины.
15	Диета № 9 назначается ..... А) при сахарном диабете; Б) при заболеваниях печени; В) при язве желудка; Г) при беременности.
16	Жиры бывают ..... А) заменимые и незаменимые; Б) насыщенные и ненасыщенные; В) искусственные и синтетические; Г) съедобные и несъедобные.
17	Осмотр дерматовенерологом лиц, поступающих на работу в ПОП, осуществляется с

	<p>периодичностью</p> <p>А) 2 раза в год;</p> <p>Б) 3 раза в год;</p> <p>В) 1 раз в год;</p> <p>Г) 4 раза в год.</p>
18	<p>В целях осуществления производственного контроля центром ФГУЗ для ПОП смывы берутся с периодичностью.....</p> <p>А) не реже 1 раз в 2 мес.;</p> <p>Б) не реже 1 раз в 3 мес.;</p> <p>В) не реже 1 раз в 5 мес.;</p> <p>Г) 1 раз в 3 мес.</p>
19	<p>Салаты, винегреты и нарезанные компоненты в не заправленном виде хранят при температуре: .....</p> <p>А) <math>4\pm 2^{\circ}\text{C}</math> не более 6 ч.</p> <p>Б) <math>6\pm 2^{\circ}\text{C}</math> не более 6 ч.</p> <p>В) <math>8\pm 2^{\circ}\text{C}</math> не более 6 ч.</p> <p>Г) <math>10\pm 2^{\circ}\text{C}</math> не более 6 ч.</p>
20	<p>Освобождение контейнеров для мусора и пищевых отходов производится при заполнении не более:.....</p> <p>А) 1/5 их объема;</p> <p>Б) 1/2 их объема;</p> <p>В) 1/4 их объема;</p> <p>Г) 2/3 их объема.</p>

#### Блок Б

№	Задание (вопрос)
<p><b>Инструкция по выполнению заданий 21 – 25: в соответствующую строку бланка ответов запишите окончание предложения или пропущенные слова</b></p>	
21	<p>Для приготовления 5 л 20% раствора хлорной извести необходимо взять ... кг реагента. Ответ запишите числом, выраженным в целых числах.</p>
22	<p>Внутри микробных клеток находятся ... - вещества, ускоряющие течение биохимических реакций.</p>
23	<p>Для дезинфекции рук, посуды, оборудования используют ...</p>
24	<p>... - это заболевание, возникающее при попадании микроба – палочки с пищей через рот в кишечник человека. Сопровождается повышенной температурой, многократным жидким стулом, иногда с кровью и слизью, болью в животе, слабостью. После выздоровления человек может остаться бактерионосителем. Часто заражение происходит от немытых рук и овощей</p>
25	<p>Маркировка на разделочной доске РС означает...</p>

#### Условия выполнения задания:

##### Расходные материалы

- Лист ответов на тест
- **Оборудование и инструменты**

Ручка.

## Эталон ответов

ФИО обучающегося <u>Иванов Иван Иванович</u>		
<b>Вариант № 1</b>		
1. 1 – А 2 – В 3 – Г 4 – Б	2. 1 – Б 2 – В 3 – А 4 – Г	
3. 1 – Б 2 – В 3 – А 4 – Г	4. 1 – Г 2 – В 3 – А 4 – Б	
5 Б	6 В	7 Б
8 Б	9 В	10 А
11 В	12 Б	13 А
14 А	15 Б	16 А
17 В	18 Г	19 Б
20 В	21 4 кг	
22 посол	23 кислая среда	
24 ботулизм	25 цинковой	
Набрано баллов:		

ФИО обучающегося <u>Петров Петр Петрович</u>		
<b>Вариант № 2</b>		
1. 1 – В 2 – А 3 – Г 4 – Б	2. 1 – Б 2 – В 3 – Г 4 – А	
3. 1 – Б 2 – Г 3 – А 4 – В	4. 1 – Г 2 – А 3 – В 4 – Б	
5 Г	6 Г	7 Б
8 Г	9 Б	10 В
11 А	12 Б	13 В
14 Б	15 А	16 Б
17 А	18 А	19 Г
20 Г	21 1 кг	
22 ферменты	23 хлорную известь	
24 дизентерия	25 рыба сырая	
Набрано баллов:		

## Критерии оценки сформированности знаний:

### Оценка тестирования

Вопросы № 1-25 оцениваются по 1 баллу  
Максимально по тесту можно набрать **25 баллов**.

### Практическое задание оценки сформированности умений:

- У. 1** - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- У. 2** - обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- У. 3** - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;
- У. 4** - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- У. 5** - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
- У. 6** - проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;
- У. 7** - рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- У. 8** - составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека.

### Задание 2

#### Вариант 1

##### Задача 1

Близкий родственник студента колледжа, проживающий с ним в одной квартире, был госпитализирован в инфекционное отделение городской больницы со следующими симптомами: боли в левом подреберье, пожелтевшие белки глаз, моча цвета темного пива. Какое заболевание можно предположить у родственника? Каким путем оно передается? Будет ли допущен студент колледжа, обучающийся на повара-кондитера, к учебной практике, если она начинается через 2 недели после госпитализации родственника?

##### Задача 2.

Определить энергетическую ценность (теоретическую и практическую усвояемость) 100 гр. шоколада:

В 100 гр. содержится:

Жиров – 30,7 гр.

Белков – 7,2 гр.

Углеводов – 55,9 гр.

Допустим, что шоколад усваивается на 85 %

Рассчитать практическую усвояемость.

### Задача 3

В столовой после окончания работы остались нереализованными следующие блюда: суп молочный, рыба заливная, омлет, гречневая каша, молоко в заводской упаковке. Какие блюда можно оставить на следующий день? Что с ними нужно сделать?

### Задача 4

Студенка института физкультуры Марина занимается конным спортом. Каждый день после института она занимается верховой ездой по 95 минут. После тренировки девушка заходит перекусить в ресторан быстрого питания. Используя данные таблицы 1 и 2, ответьте на вопросы.

- 1) Может ли Марина заказать Чикен Фреш МакМаффин, вафельный рожок и апельсиновый сок, чтобы не превысить затраты на тренировку?
- 2) Какое максимальное количество белков может содержать обед Марины, состоящий из трёх блюд и напитка?

Таблица 1

**Таблица энергетической и пищевой ценности продукции кафе быстрого питания**

Блюда и напитки	Энергетическая ценность (ккал)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)
Двойной МакМаффин (булочка, майонез, салат, помидор, сыр, свинина)	425	39	33	41
Фреш МакМаффин (булочка, майонез, салат, помидор, сыр, ветчина)	380	19	18	35
Чикен Фреш Маффин (булочка, майонез, салат, помидор, сыр, курица)	355	13	15	42
Омлет с ветчиной	350	21	14	35
Салат овощной	60	3	0	10
Салат «Цезарь» (курица, салат, майонез, гренки)	250	14	12	15
Картофель по-деревенски	315	5	16	38
Маленькая порция картофеля фри	225	3	12	29
Мороженое с шоколадным наполнителем	325	6	11	50
Вафельный рожок	135	3	4	22
«Кока-Кола»	170	0	0	42
Апельсиновый сок	225	2	0	35
Чай без сахара	0	0	0	0
Чай с сахаром (две чайные ложки)	68	0	0	14

ложки)				
--------	--	--	--	--

Таблица 2

**Энергозатраты при различных видах физической активности**

Виды физической активности	Энергетическая ценность
Прогулка – 5км/ч, езда на велосипеде – 10 км/ч, волейбол любительский, стрельба из лука, гребля народная	4,5 ккал/мин
Прогулка -5,5 км/ч, езда на велосипеде – 13 км/ч, настольный теннис	5,5 ккал/мин
Ритмическая гимнастика, прогулка – 6,5 км/ч, езда на велосипеде – 16 км/ч, каноэ – 6,5 км/ч, верховая езда – быстрая рысь.	6,5 ккал/мин
Роликовые коньки – 15 км/ч, прогулка – 8 км/ч, езда на велосипеде -17,5 км/ч, бадминтон - соревнования, большой теннис – одиночный разряд, легкий спуск с горы на лыжах, водные лыжи	7,5 ккал/мин
Бег трусцой, езда на велосипеде – 19 км/ч, энергичный спуск с горы на лыжах, баскетбол, хоккей с шайбой, футбол, игра с мячом в воде.	9,5ккал/мин

**Задача 5**

Рассчитать суточный расход энергии женщины, работающей продавцом продоваров, возраст 45 лет, вес 55 кг. При подсчетах используйте справочные таблицы.

Таблица 1

**Основной обмен взрослого населения в зависимости от массы тела, возраста и пола**

Мужчины (основной обмен)					Женщины (основной обмен)				
Масса тела, кг	18-29 лет	30-39 лет	40-59 лет	Старше 60 лет	Масса тела, кг	18-29 лет	30-39 лет	40-59 лет	Старше 60 лет
50	1450	1370	1280	1180	40	1080	1050	1020	960
55	1520	1430	1350	1240	45	1150	1120	1080	1030
60	1590	1500	1410	1300	50	1230	1190	1160	1100
65	1670	1570	1480	1360	55	1300	1260	1220	1160
70	1750	1650	1550	1430	60	1380	1340	1300	1230
75	1830	1720	1620	1500	65	1450	1410	1370	1290
80	1920	1810	1700	1570	70	1530	1490	1440	1360
85	2010	1900	1780	1640	75	1600	1550	1510	1430
90	2110	1990	1870	1720	80	1680	1630	1580	1500

Таблица 2

### Коэффициент физической активности

Группа интенсивности труда (мужчины и женщины)	Перечень профессий	КФА
1	Очень легкая степень физической активности: работники умственного труда, студенты, педагоги, научные сотрудники и др.	1,4
2	Работники легкого труда: водители трамваев и троллейбусов, медсестры, санитарки, агрономы и др.	1,6
3	Работники среднетяжелого труда: слесари, наладчики, станочники, врачи-хирурги, продавцы продовольственных товаров и др.	1,9
4	Работники тяжелого физического труда: строительные работы, овощеводы, доярки, хлеборобы, механизаторы и др.	2,2
5	Работники особо тяжелого физического труда: сельскохозяйственные рабочие в период посевной, каменщики, землекопы, вальщики леса и др.	2,5

### Вариант 2

#### Задача 1.

В инфекционное отделение городской больницы была доставлена семья со следующими симптомами : острая боль в животе, диарея, неоднократная рвота, нарушение зрения, слабость в мышцах, нарушения глотательного рефлекса, расстройство дыхания. Симптомы появились через два часа после ужина, где семья употребляла жареный картофель с маринованными грибами. Грибы хранились в герметично закрытой банке. Какое заболевание можно предположить? Что его причиной? Каковы способы его профилактики?

#### Задача 2.

Определить энергетическую ценность (теоретическую и практическую усвояемость) масла:

В 100 гр. масла содержится:

Жиров – 82,5 гр.

Белков – 0,6 гр.

Углеводов – 0,9 гр.

Допустим, что масло усваивается на 98%

Рассчитать практическую усвояемость.

#### Задача 3

В столовой после окончания работы остались нереализованными следующие блюда: винегрет, бутерброд с паштетом, сыр в упаковке, щи из свежей капусты, суп-пюре из картофеля. Какие блюда можно оставить на следующий день? Что с ними нужно сделать?

#### Задача 4

Алексей ехал на дачу на велосипеде со скоростью 16 км/ч 1 час 40 минут. Используя данные таблиц 1 и 2, ответьте на вопросы.

- 1) Каковы энергозатраты Алексея на поездку?
- 2) В местном кафе он заказал бутерброд с мясом и чай без сахара. Какое ещё блюдо (не напиток) может заказать Алексей, чтобы количество калорий в его пище было равно затратам на поездку.

Таблица 1

#### Энергетическая и пищевая ценность продуктов

Блюда и напитки	Энергетическая ценность , ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
Бутерброд с мясом	425	39	33	41
Бутерброд с ветчиной	380	19	18	35
Бутерброд с курицей	355	13	15	42
Омлет с ветчиной	350	21	14	35
Салат овощной	60	3	12	29
Салат с курицей	250	14	12	15
Жареный картофель	225	3	12	29
Мороженое шоколадное	325	6	11	50
Вафельный рожок	135	3	4	22
Лимонад	170	0	0	42
Апельсиновый сок	225	2	0	35
Чай без сахара	0	0	0	0
Чай с сахаром (две чайные ложки)	68	0	0	14

Таблица 2.

#### Энергозатраты при различных видах физической активности.

Виды физической активности	Энергетическая ценность
Прогулка – 5км/ч, езда на велосипеде – 10 км/ч, волейбол любительский, стрельба из лука, гребля народная	4,5 ккал/мин
Прогулка -5,5 км/ч, езда на велосипеде – 13 км/ч, настольный теннис	5,5 ккал/мин
Ритмическая гимнастика, прогулка – 6,5 км/ч, езда на велосипеде – 16 км/ч, каноэ – 6,5 км/ч, верховая езда – быстрая рысь.	6,5 ккал/мин
Роликовые коньки – 15 км/ч, прогулка – 8 км/ч, езда на велосипеде -17,5 км/ч, бадминтон- соревнования, большой теннис – одиночный разряд, легкий спуск с гор на лыжах, водные лыжи	7,5 ккал/мин
Бег трусцой, езда на велосипеде – 19 км/ч, энергичный спуск с горы на лыжах, баскетбол, хоккей с шайбой, футбол, игра с мячом в воде.	9,5ккал/мин

## Задача 5

Рассчитать суточный расход энергии мужчины, работающего врачом-хирургом, возраст 45 лет, вес 80 кг. При подсчетах используйте справочные таблицы.

Таблица 1

### Основной обмен взрослого населения в зависимости от массы тела, возраста и пола

Мужчины (основной обмен)					Женщины (основной обмен)				
Масса тела, кг	18-29 лет	30-39 лет	40-59 лет	Старше 60 лет	Масса тела, кг	18-29 лет	30-39 лет	40-59 лет	Старше 60 лет
50	1450	1370	1280	1180	40	1080	1050	1020	960
55	1520	1430	1350	1240	45	1150	1120	1080	1030
60	1590	1500	1410	1300	50	1230	1190	1160	1100
65	1670	1570	1480	1360	55	1300	1260	1220	1160
70	1750	1650	1550	1430	60	1380	1340	1300	1230
75	1830	1720	1620	1500	65	1450	1410	1370	1290
80	1920	1810	1700	1570	70	1530	1490	1440	1360
85	2010	1900	1780	1640	75	1600	1550	1510	1430
90	2110	1990	1870	1720	80	1680	1630	1580	1500

Таблица 2

### Коэффициент физической активности

Группа интенсивности труда (мужчины и женщины)	Перечень профессий	КФА
1	Очень легкая степень физической активности: работники умственного труда, студенты, педагоги, научные сотрудники и др.	1,4
2	Работники легкого труда: водители трамваев и троллейбусов, медсестры, санитарки, агрономы и др.	1,6
3	Работники среднетяжелого труда: слесари, наладчики, станочники, врачи-хирурги, продавцы продовольственных товаров и др.	1,9
4	Работники тяжелого физического труда: строительные работы, овощеводы, доярки, хлеборобы, механизаторы и др.	2,2
5	Работники особо тяжелого физического труда: сельскохозяйственные рабочие в период посевной, каменщики, землекопы, вальщики леса и др.	2,5

**Условия выполнения задания:**

**Расходные материалы**

– Лист задания

## Оборудование

- бумага,
- ручка,
- калькулятор.

## Эталон ответов

### Вариант 1

#### Задача 1.

1. Вирусный гепатит А (болезнь Боткина)
2. Пищевой (алиментарный) путь передачи инфекции.
3. Нет, не будет, так как студент попадает под реализацию карантинных мероприятий.

#### Задача 2

Расчет производится по следующей схеме:

Энергетическая ценность жиров	$30,7 \cdot 9 = 276,3$ ккал
Энергетическая ценность белков	$7,2 \cdot 4 = 28,8$ ккал
Энергетическая ценность углеводов	$55,9 \cdot 4 = 223,6$ ккал
Теоретическая усвояемость	$276,3 + 28,8 + 223,6 = 528,7$ ккал
Практическая усвояемость	$528,7 \cdot 0,85 = 449,395$ ккал

#### Задача 3

Запрещается оставлять на следующий день: молочный суп, рыбу заливную и омлет. Оставшуюся пищу необходимо охладить и хранить при температуре  $4 \pm 2^\circ\text{C}$  не более 18 ч с обязательной отметкой. Перед реализацией охлажденная пища дегустируется, после чего вновь подвергается тепловой обработке (кипячение, жарка на плите или жарочном шкафу) с повторной дегустацией. Срок реализации пищи после вторичной тепловой обработки не должен превышать 1 часа. Свежеприготовленная пища не должна смешиваться с остатками от предыдущего дня.

#### Задача 4

1) Нет. Затраты на тренировку Марины составляют  $6,5 \text{ ккал/мин} \cdot 95 \text{ мин} = 617,5 \text{ ккал}$ .

Если Марина закажет Чикен Фреш МакМаффин, вафельный рожок и апельсиновый сок, то количество килокалорий в обеде будет  $355 \text{ ккал} + 135 \text{ ккал} + 225 \text{ ккал} = 715 \text{ ккал}$ , что больше чем затраты на тренировку.

2) Максимальное количество белков обед Марины будет содержать, если она закажет Двойной МакМаффин, омлет с ветчиной, Фреш МакМаффин и апельсиновый сок, и суммарно будет равно  $39 \text{ г} + 21 \text{ г} + 19 \text{ г} + 2 \text{ г} = 81 \text{ г}$ .

#### Задача 5

1. По таблице №1 находим основной обмен, он составляет 1220 ккал

2.Находим, к какой трудовой группе относится продавец продтоваров: 3 группа

3. По таблице №2 находим коэффициент физической активности, он составляет 1,9 4.Рассчитываем суточный расход энергии, умножая величину основного обмена (соответствующую возрасту и массе тела человека) на коэффициент физической активности (КФА) :  $1220 \cdot 1,9 = 2318$  ккал составляет суточный расход энергии женщины, работающей продавцом продтоваров, возраст 45 лет, вес 55 кг.

## Вариант 2

### Задача 1

1. Ботулизм

2. Употребление в пищу грибных консервов, содержащих клостридии – возбудитель ботулизма.

3 Запрещение к реализации консервов с признаками бомбажа, санитарная пропаганда среди населения опасности домашнего консервирования, особенно герметично укупоренных консервов из грибов, мяса, рыбы.

### Задача 2

Расчет производится по следующей схеме:

Энергетическая ценность жиров	$82,5 \cdot 9 = 742,5$ ккал
Энергетическая ценность белков	$0,6 \cdot 4 = 2,4$ ккал
Энергетическая ценность углеводов	$0,9 \cdot 4 = 3,6$ ккал
Теоретическая усвояемость	$742,5 + 2,4 + 3,6 = 748,5$ ккал
Практическая усвояемость	$748,5 \cdot 0,98 = 733,53$ ккал

### Задача 3

Запрещается оставлять на следующий день: бутерброд, винегрет, щи, суп-пюре.

Твердый сыр хранится в холодильнике в своей обычной упаковке до 20 дней, в вакуумной до 40 дней. Если речь идет о мягком сыре, хранить его без вакуума можно не более 7 дней, а с вакуумом – до 20 дней в обычном холодильнике при температуре +2-4°C

### Задача 4

1) Затраты на поездку Алексея можно рассчитать, если умножить количество калорий, которые тратятся за минуту занятия определенным видом деятельности, на количество затраченных минут. То есть  $6,5 \text{ ккал/мин} \cdot 100 = 650 \text{ ккал}$ .

2) Жареный картофель. Если Алексей закажет бутерброд с мясом и чай без сахара, то калорийность его пищи будет  $425 \text{ ккал} + 0 \text{ ккал} = 425$ . Чтобы количество калорий в его пище было равно затратам на поездку, Алексею надо заказать ещё блюдо на 225 ккал.. Данному условию соответствует жареный картофель.

## Задача 5

1. По таблице №1 находим основной обмен, он составляет 1700 ккал
2. Находим, к какой трудовой группе относится врач-хирург: 3 группа
3. По таблице №2 находим коэффициент физической активности, он составляет 1,9
4. Рассчитываем суточный расход энергии, умножая величину основного обмена (соответствующую возрасту и массе тела человека) на коэффициент физической активности (КФА) :  $1700 * 1,9 = 3230$  ккал составляет суточный расход энергии мужчины, работающего врачом-хирургом, возраст 45 лет, вес 80 кг.

### Критерии оценки сформированности умений:

№	Наименование параметра качества	Критерии оценки	Количество баллов
<b>Задача 1</b>			
2.1.1	Определение заболевания	Заболевание определено правильно	5
		Допущены неточности в определении заболевания	3
		Заболевание не определено	0
2.1.2	Определение причины и источника заболевания	Правильно определена причина и источник заболевания	5
		Допущены неточности в определении причин и источников заболеваний или допущена ошибка в определении одного из факторов.	3
		Причина и источник не определены или определены неверно.	0
2.1.3	Определение сроков карантина и причины недопуска к практике	Причина и сроки определены правильно	5
		Сделана ошибка в определении причины или сроков	3
		Сроки и причина не определены	0
<b>Задача 2</b>			
2.2.1	Расчет энергетической ценности каждого питательного вещества	Правильно рассчитана энергетическая ценность всех питательных веществ	5
		Допущена ошибка при расчете одного или двух показателей	3
		Расчет произведен неверно	0
2.2.2	Расчет теоретической усвояемости продукта	Усвояемость рассчитана верно	2
		Усвояемость не рассчитана или сделана ошибка в расчетах	0
2.2.3	Расчет практической усвояемости продукта	Усвояемость рассчитана верно	2
		Усвояемость не рассчитана или сделана ошибка в расчетах	0
<b>Задача 3</b>			
2.3.1	Определение блюд, не подлежащих хранению	Блюда, не подлежащие хранению, определены верно	2

		Ответ неполный или содержит 1-2 ошибки	1
		Блюда определены неверно	0
2.3.2	Определение сроков хранения продуктов	Сроки указаны верно	2
		Сроки указаны неверно или не указаны	0
2.3.3	Определение условий хранения продуктов	Условия указаны верно	2
		Условия указаны неверно или не указаны	0
<b>Задача 4</b>			
2.4.1	Определение энергозатрат.	Энергозатраты определены верно	5
		Сделана ошибка в расчетах	3
		Показатель не определен	0
2.4.2	Определение энергетической ценности предложенных продуктов	Энергетическая ценность определена верно	5
		Сделана ошибка в расчетах	3
		Показатель не определен	0
2.4.3	Рекомендации относительно пищевой ценности предложенного меню	Рекомендация верная	5
		Рекомендация неверная	3
		Рекомендация не дана	0
2.4.4	Составление меню на обед с учетом содержания белка	Меню составлено верно	5
		Допущена ошибка по содержанию белка или по составу блюд	3
		Меню не составлено.	0
2.4.5	Расчет содержания белка	Содержание белка рассчитано верно	5
		Допущена ошибка в расчетах	3
		Показатель не определен	0
<b>Задача 5</b>			
2.5.1	Определение основного обмена	Основной обмен определен верно	5
		Допущена ошибка в определении основного обмена	3
		Основной обмен не определен	0
2.5.2	Определение трудовой группы	Группа определена правильно	5
		Допущена ошибка в определении группы	3
		Группа не определена	0
2.5.3	Найден коэффициент физической активности	Коэффициент найден правильно	5
		Допущена ошибка при определении коэффициента	3
		Коэффициент не определен	0
2.5.4	Рассчитан суточный расход энергии	Расход энергии определен правильно	5
		Допущена ошибка в расчетах	3
		Расчет не произведен	0
<b>Итого максимальное количество баллов:</b>			<b>75</b>

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

**Комплект контрольно-оценочных средств**  
по учебной дисциплине

**ОП.02. Организация хранения и контроль запасов сырья**  
по специальности  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

2024

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки освоения образовательных результатов учебной дисциплины ОП.02. **Организация хранения и контроль запасов сырья** в рамках программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры являются требования ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088); Положение о формах и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Формой проведения оценочной процедуры является **дифференцированный зачет**.

Дифференцированный зачет проводится в форме выполнения теста и практических заданий по дисциплине.

Обучающийся, завершивший обучение по учебной дисциплине, должен обладать умениями и знаниями, соответствующими требованиям ФГОС СПО. Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры по дисциплине установлен показатель, при котором принимается решение:

1. оценка 3 «удовлетворительно» не менее 70 % выполнения задания;
2. оценка 4 «хорошо» не менее 85 %;
3. оценка 5 «отлично» не мене 95 %.

## Предметы оценивания

В результате освоения учебной дисциплины ОП.02 **Организация хранения и контроль запасов сырья** обучающийся должен обладать следующими умениями и знаниями и способствующими формированию общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО:

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)
<b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</b>
определять наличие запасов и расход продуктов;
оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;
<b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</b>
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
общие требования к качеству сырья и продуктов;
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
методы контроля качества продуктов при хранении;
способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
виды снабжения;
виды складских помещений и требования к ним;
периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
правила оценки состояния запасов на производстве;
процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

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, птицы, дичи.

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.

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентом.

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК

- 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- ПК. 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
- ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
- ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
- ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
- ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
- ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
- ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
- ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
- ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
- ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
- ПК 7.1. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.
- ПК 7.2. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции.
- ПК 7.3. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий.
- ПК 7.4. Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.

ПК 7.5. Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции

ПК 7.6. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

## 2. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</b>		
определять наличие запасов и расход продуктов;	Практические задания	Тестовые задания
оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	Практические задания	Тестовые задания
проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	Практические задания	Тестовые задания
принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	Практические задания	Тестовые задания
оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;	Практические задания	Тестовые задания
<b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</b>		
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов	Теоретические задания	Тестовые задания
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении	Теоретические задания	Тестовые задания
способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	Теоретические задания	Тестовые задания
виды снабжения	Теоретические задания	Тестовые задания
виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	Теоретические задания	Тестовые задания
методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;	Теоретические задания	Тестовые задания
современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве	Теоретические задания	Тестовые задания
правила оценки состояния запасов на производстве	Теоретические задания	Тестовые задания
методы контроля возможных хищений запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов	Теоретические задания	Тестовые задания
правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	Теоретические задания	Тестовые задания
виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	Теоретические задания	Тестовые задания

## Вариант №1

**Выберите один правильный вариант ответа. Возможен только один вариант правильного ответа.**

1. Рациональная организация снабжения ПОП – это:
  - а) заключение договоров на поставку;
  - б) своевременная доставка продуктов;
  - в) наличие графика завоза сырья и продуктов;
  - г) все ответы верны.
2. Источниками снабжения предприятий общественного питания являются:
  - а) фермерские хозяйства;
  - б) супермаркеты;
  - в) оптовые базы;
  - г) магазины-кулинарии.
3. Предприятие общественного питания для закупки сырья и продуктов с продавцом заключает договор:
  - а) купли-продажи;
  - б) аренды;
  - в) поставки;
  - г) трудовой договор.
4. Договор поставки – это документ на поставку сырья и продуктов, который как правило имеет:
  - а) четыре основных раздела;
  - б) шесть основных разделов;
  - в) пять основных разделов;
  - г) все ответы верны.
5. Любой договор, заключённый между двумя и более партнёрами представляет собой:
  - а) перечень разногласий между сторонами;
  - б) соглашение двух и более лиц об установлении прав и обязанностей;
  - в) список взаимных претензий, предъявляемых партнёрами друг другу;
  - г) все ответы верны.
6. Задачи, которые необходимо решить для обеспечения ПОП продовольственными продуктами, заключаются в следующем:
  - а) что и сколько купить;
  - б) как сэкономить;
  - в) сколько потратить;
  - г) где найти денег, на покупку сырья.
7. Как называется форма доставки, когда продукты на предприятие поступают непосредственно от поставщика?
  - а) централизованная;
  - б) транзитная;
  - в) складская;
  - г) децентрализованная.
8. Как называется форма доставки, когда продукты на предприятие поступают от поставщика через оптовые базы и склады?
  - а) централизованная;
  - б) транзитная;
  - в) складская;
  - г) децентрализованная.
9. Как называется способ доставки продуктов силами и средствами поставщика?
  - а) транзитный;
  - б) централизованный;
  - в) складской;
  - г) децентрализованный.

10. Как называется способ доставки продуктов силами и средствами предприятия общественного питания?
- а) транзитный;
  - б) централизованный;
  - в) складской;
  - г) децентрализованный.
11. Кто является посредником между изготовителем и потребителем?
- а) зав. складом;
  - б) торговый агент;
  - в) продавец на рынке;
  - г) все ответы верны.
12. Какова главная функция посредников между изготовителем и потребителем?
- а) содействие купле-продаже;
  - б) получение прибыли;
  - в) найти покупателя и продавца;
  - г) получить комиссионное вознаграждение.
13. Какова основная задача посредников?
- а) содействие купле-продаже;
  - б) получение прибыли;
  - в) найти покупателя и продавца;
  - г) получить комиссионное вознаграждение.
14. За услуги, оказываемые изготовителю и потребителю, посредник получает:
- а) выговор;
  - б) прибыль;
  - в) штраф;
  - г) комиссионное вознаграждение.
15. Специализированный транспорт, для перевозки продуктов, должен иметь маркировку:
- а) «Овощи»;
  - б) «Хлеб»;
  - в) «Молоко»;
  - г) «Продукты».
16. Машины для перевозки продуктов должны иметь:
- а) санитарный паспорт;
  - б) медицинский паспорт;
  - в) разрешение на перевозку продуктов;
  - г) заключение Роспотребнадзора.
17. Каким видом транспорта перевозятся особо скоропортящиеся продукты?
- а) транзитным;
  - б) изотермическим;
  - в) термостойким;
  - г) охлаждаемым.
18. Какая форма доставки используется для скоропортящихся продуктов?
- а) транзитная;
  - б) складская;
  - в) смешанная;
  - г) кольцевая.
19. Какая форма доставки используется для не скоропортящихся продуктов?
- а) транзитная;
  - б) складская;
  - в) смешанная;
  - г) кольцевая.
20. Организация материально – технического снабжения ПОП – это:
- а) снабжение предметами материально-технического оснащения;
  - б) своевременная доставка предметов материально-технического оснащения;

- в) списание предметов материально-технического оснащения;
- г) ремонт предметов материально-технического оснащения.

### **Вариант №2**

***Выберите один правильный вариант ответа. Возможен только один вариант правильного ответа.***

1. К предметам материально-технического оснащения относятся:
  - а) различные виды технологического оборудования;
  - б) кухонная и столовая посуда, различный инвентарь;
  - в) спецодежда, форменная одежда, моющие и дезинфицирующие средства;
  - г) все ответы верны.
2. Для приобретения материально-технического оснащения ПОП с продавцом заключает договор:
  - а) купли-продажи;
  - б) аренды;
  - в) поставки;
  - г) трудовой договор.
3. Потребность в материально-технических средствах определяется на основе:
  - а) норм и правил проектирования;
  - б) санитарных норм и правил;
  - в) норм расходов и потерь;
  - г) норм оснащения.
4. В зависимости от назначения нормы делятся на:
  - а) эксплуатационные нормы;
  - б) нормы расхода;
  - в) нормы оснащения;
  - г) все ответы верны.
5. Нормы столовой посуды на одно посадочное место составляют:
  - а) 2 – 2,5 комплекта;
  - б) 3 – 3,5 комплекта;
  - в) 4 – 4,5 комплекта;
  - г) 1 комплект.
6. Нормы спецодежды для работников общественного питания составляют:
  - а) 1 комплект на год;
  - б) 2 комплекта на год;
  - в) 3 комплекта на год;
  - г) 4 комплекта на год.
7. Какие требования должны предъявляться к организации материально-технического снабжения?
  - а) своевременность и комплектность;
  - б) бесперебойность;
  - в) надёжность и высокое качество поставок;
  - г) все ответы верны.
8. При приёмке оборудования в первую очередь необходимо проверить:
  - а) соответствие техническим условиям;
  - б) работоспособность оборудования;
  - в) целостность упаковки;
  - г) все ответы верны.
9. Приёмку сырья и продуктов от поставщика принимают:
  - а) в три этапа;
  - б) в два этапа;
  - в) в четыре этапа;
  - г) все ответы верны.
10. Приёмку сырья и продуктов от поставщика проводят:

- а) по товарно-транспортным накладным;
  - б) по требованиям-накладным;
  - в) по счетам-фактурам;
  - г) по сертификатам качества.
11. Срок проверки качества для скоропортящихся товаров составляет:
- а) 48 часов;
  - б) 72 часа;
  - в) 24 часа;
  - г) все ответы верны.
12. Срок проверки качества для нескоро портящихся товаров составляет:
- а) до 15 дней;
  - б) до 10 дней;
  - в) до 5 дней;
  - г) все ответы верны.
13. При обнаружении недостатчи или брака в товаре составляется односторонний акт:
- а) в трёх экземплярах;
  - б) в пяти экземплярах;
  - в) в четырёх экземплярах;
  - г) все ответы верны.
14. Приёмка сырья и продовольственных товаров от поставщика производится:
- а) по химическим показателям;
  - б) по органолептическим показателям;
  - в) по физическим показателям;
  - г) все ответы верны.
15. В соответствии, с каким законом запрещается принимать на ПОП товар опасный для здоровья потребителей?
- а) «Об обеспечении единства измерений»;
  - б) «О защите прав потребителей»;
  - в) «О конкуренции»;
  - г) «О техническом регулировании».
16. Товарные запасы на предприятии общественного питания должны быть:
- а) сверхнормативными;
  - б) минимальными;
  - в) нормированными;
  - г) все ответы верны.
17. Складские помещения в ПОП служат:
- а) для обработки сырья и продуктов;
  - б) для приёмки и кратковременного хранения;
  - в) для приготовления полуфабрикатов;
  - г) все ответы верны.
18. Определите последовательность складских операций:
- а) размещение на хранение;
  - б) приёмка товаров;
  - в) разгрузка транспорта;
  - г) отпуск товаров из мест хранения.
19. Организация снабжения ПОП предполагает:
- а) поставку строительных материалов;
  - б) поставку сырья и продуктов;
  - в) поставку оборудования;
  - г) все ответы верны.
20. Режим хранения сырья и продуктов – это:
- а) определённая температура и относительная влажность;
  - б) хорошая вентиляция и естественное освещение;
  - в) искусственное освещение и влажная уборка;

г) все ответы верны.

### Вариант №3

**Выберите один правильный вариант ответа. Возможен только один вариант правильного ответа.**

2. Для хранения продуктов навалом в закромах, используют способ хранения:
  - а) стеллажный;
  - б) штабельный;
  - в) ящичный;
  - г) насыпной.
3. Для хранения продуктов в ящиках, используют способ хранения:
  - а) стеллажный;
  - б) штабельный;
  - в) ящичный;
  - г) насыпной.
4. Для хранения продуктов на полках, стеллажах, в шкафах, используют способ хранения:
  - а) стеллажный;
  - б) штабельный;
  - в) ящичный;
  - г) насыпной.
5. Для хранения продуктов на крючьях, используют способ хранения:
  - а) стеллажный;
  - б) штабельный;
  - в) ящичный;
  - г) подвесной.
6. Для хранения продуктов на подтоварниках, высотой не более 2-х метров, используют способ хранения:
  - а) стеллажный;
  - б) штабельный;
  - в) ящичный;
  - г) насыпной.
7. Нарушение установленных правил и режимов хранения может привести:
  - а) к нормируемым потерям;
  - б) к нормируемым излишкам;
  - в) к ненормируемым потерям;
  - г) к ненормируемым излишкам.
8. Нормируемые потери – это:
  - а) потери в пределах норм естественной убыли;
  - б) порча продуктов материально-ответственными лицами;
  - в) потери в случае стихийных бедствий;
  - г) потери в случае неудовлетворительных условий перевозки.
9. При получении продуктов со склада, необходимо:
  - а) проверить продукты по качеству и количеству;
  - б) проверить срок реализации;
  - в) проверить накладные;
  - г) осмотреть тару.
10. Тара – это:
  - а) материал для склеивания поверхностей;
  - б) чистящее средство;
  - в) товарная упаковка;
  - г) все ответы верны.
11. Упаковка – это:
  - а) потребительская тара;
  - б) чистящее средство;
  - в) материал для склеивания поверхностей;

- г) все ответы верны.
12. Тара предназначена для:
- а) обеспечения сохранности продуктов при транспортировке;
  - б) проверки качества товара;
  - в) уничтожения продуктовых отходов;
  - г) сжигания мусора.
13. Сколько признаков классификации тары Вы знаете:
- а) четыре;
  - б) шесть;
  - в) восемь;
  - г) десять.
14. Классификация тары производится по основным признакам:
- а) по степени жёсткости;
  - б) по кратности использования;
  - в) по степени специализации;
  - г) все ответы верны.
15. Приёмка, вскрытие, хранение и возврат тары называется:
- а) товарооборот;
  - б) тарооборот;
  - в) кругооборот;
  - г) все ответы верны.
16. Какой документ предусматривает порядок возврата тары?
- а) договор купли-продажи;
  - б) договор аренды;
  - в) договор поставки;
  - г) все ответы верны.
17. К деревянной таре можно отнести:
- а) бочки, фляги, бидоны, контейнеры;
  - б) бутылки, банки и др.;
  - в) мешки;
  - г) сухотарные решетки, бочки заливные, клетки и др..
18. К металлической таре можно отнести:
- а) бочки, фляги, бидоны, контейнеры;
  - б) бутылки, банки и др.;
  - в) мешки;
  - г) сухотарные решетки, бочки заливные, клетки и др..
19. К стеклянной таре можно отнести:
- а) бочки, фляги, бидоны, контейнеры;
  - б) бутылки, банки и др.;
  - в) мешки;
  - г) сухотарные решетки, бочки заливные, клетки и др..
20. К тканевой таре можно отнести:
- а) бочки, фляги, бидоны, контейнеры;
  - б) бутылки, банки и др.;
  - в) мешки;
  - г) сухотарные решетки, бочки заливные, клетки и др..
21. По принадлежности тара подразделяется:
- а) общего пользования;
  - б) предприятий общественного питания;
  - в) тара поставщика;
  - г) все ответы верны.

## Вариант №4

**Выберите один правильный вариант ответа. Возможен только один вариант правильного ответа.**

4. Что относится к разной таре?

- а) банки, бутылки;
- б) корзины плетёные, коробка, кули и др.;
- в) мешки и паковочная ткань;
- г) ящики из гофр картона, коробки бумажные и др.

5. За несвоевременный возврат тары поставщику, предусматривается:

- а) выговор;
- б) расторжение договора;
- в) отказ от услуг поставщика;
- г) штраф в зависимости от вида тары.

6. От чего зависит сохранность и качество тары?

- а) от времени года;
- б) от влажности воздуха;
- в) от условий хранения;
- г) от температуры воздуха.

7. Каковы способы маркировки тары?

- а) выжигание номера;
- б) нанесение несмываемой краски;
- в) крепление ярлыка или бирки;
- г) все ответы верны.

8. Весоизмерительное оборудование служит для:

- а) проверки веса товара;
- б) качественного измерения веса товаров;
- в) количественного измерения веса товаров;
- г) проверки качества товара.

9. От правильного применения весоизмерительного оборудования зависит:

- а) точность учёта;
- б) правильность расчёта с посетителями;
- в) срок службы весов;
- г) все ответы верны.

10. Контроль за весоизмерительными приборами осуществляется:

- а) налоговой инспекцией;
- б) Роспотребнадзором;
- в) полицией;
- г) городскими органами управления.

11. Какой вид весов, на сегодняшний день не используется на ПОП:

- а) циферблатные;
- б) проекционные;
- в) гирные;
- г) шкальные.

12. Что означает техническое требование к весам – точность показаний:

- а) способность весов реагировать на малые изменения нагрузки;
- б) свойство возвращаться в состояние равновесия после снятия груза;
- в) свойство весов показывать массу товара с отклонением в пределах допустимой погрешности;
- г) свойство весов давать одинаковые показания при многократном взвешивании одного и того же груза, находящегося в различных положениях.

13. Что означает техническое требование к весам – чувствительность:

- а) способность весов реагировать на малые изменения нагрузки;
- б) свойство возвращаться в состояние равновесия после снятия груза;

- в) свойство весов показывать массу товара с отклонением в пределах допустимой погрешности;
- г) свойство весов давать одинаковые показания при многократном взвешивании одного и того же груза, находящегося в различных положениях.
14. Что означает техническое требование к весам – устойчивость:
- а) способность весов реагировать на малые изменения нагрузки;
- б) свойство возвращаться в состояние равновесия после снятия груза;
- в) свойство весов показывать массу товара с отклонением в пределах допустимой погрешности;
- г) свойство весов давать одинаковые показания при многократном взвешивании одного и того же груза, находящегося в различных положениях.
15. Что означает техническое требование к весам – постоянство показаний:
- а) способность весов реагировать на малые изменения нагрузки;
- б) свойство возвращаться в состояние равновесия после снятия груза;
- в) свойство весов показывать массу товара с отклонением в пределах допустимой погрешности;
- г) свойство весов давать одинаковые показания при многократном взвешивании одного и того же груза, находящегося в различных положениях.
16. К эксплуатационным требованиям весов относятся:
- а) наглядность показаний;
- б) пределы взвешивания;
- в) быстрота взвешивания;
- г) все ответы верны.
17. «Правила пользования мерами и измерительными приборами» являются:
- а) не обязательными для применения;
- б) на усмотрение администрации предприятия;
- в) обязательными для применения;
- г) все ответы верны.
18. Рациональная организация снабжения ПОП – это:
- а) заключение договоров на поставку;
- б) своевременная доставка продуктов;
- в) наличие графика завоза сырья и продуктов;
- г) все ответы верны.
19. Источниками снабжения предприятий общественного питания являются:
- а) фермерские хозяйства;
- б) супермаркеты;
- в) оптовые базы;
- г) магазины-кулинарии.
20. Предприятие общественного питания для закупки сырья и продуктов с продавцом заключает договор:
- а) купли-продажи;
- б) аренды;
- в) поставки;
- г) трудовой договор.
21. Договор поставки – это документ на поставку сырья и продуктов, который как правило имеет:
- а) четыре основных раздела;
- б) шесть основных разделов;
- в) пять основных разделов;
- г) все ответы верны.
22. Любой договор, заключённый между двумя и более партнёрами представляет собой:
- а) перечень разногласий между сторонами;
- б) соглашение двух и более лиц об установлении прав и обязанностей;
- в) список взаимных претензий, предъявляемых партнёрами друг другу;

г) все ответы верны.

23. Задачи, которые необходимо решить для обеспечения ПОП продовольственными продуктами, заключаются в следующем:

а) что и сколько купить;

б) как сэкономить;

в) сколько потратить;

г) где найти денег, на покупку сырья.

### Вариант №5

**Выберите один правильный вариант ответа. Возможен только один вариант правильного ответа.**

1. Вишня относится к ... плодам

а) Семечковым

б) Косточковым

в) Тропическим

г) Субтропическим

2. Яблоки относятся к ... плодам

а) Семечковым

б) Косточковым

в) Тропическим

г) Субтропическим

3. Освещение относится к какой группе требований относится

а) Объемно-планировочные;

б) Санитарно-гигиенические;

в) Нормальные;

г) все вышеперечисленное.

4. Нестандартным признается товар, который

а) который не соответствует установленным требованиям по одному или комплексу показателей, но это несоответствие не является критическим (опасным)

б) соответствует установленным требованиям по всем выбранным показателям

в) товар с выявленными устранимыми или неустранимыми несоответствиями по одному или комплексу показателей

г) нет правильного ответа

5. Укажите способ хранения, при котором продукция хранится на полках

а) Штабельный;

б) Насыпной;

в) Подвесной;

г) Стеллажный

6. Высота складских помещений относится к какой группе требований относится

а) Объемно-планировочные;

б) Санитарно-гигиенические;

в) Строительные;

г) все вышеперечисленное.

7. Вино относится к группе

а) Запрещенных товаров

б) Акцизных товаров

в) Вкусовых товаров

г) Импортных товаров

8. Соль относится к группе

а) Пряности

б) Приправы

в) Солености

г) Кондитерских товаров

9. Бракованным признается товар, который

- а) который не соответствует установленным требованиям по одному или комплексу показателей, но это несоответствие не является критическим (опасным)
- б) соответствует установленным требованиям по всем выбранным показателям
- в) с выявленными устранимыми или неустранимыми несоответствиями по одному или комплексу показателей
- г) нет правильного ответа

10. Название хлеба образовывается от

- а) Цвета хлеба
- б) Запаха хлеба
- в) Вида муки, из которой он изготовлен
- г) Настроения пекаря

11. Крупа относится к группе

- а) Крупьяные товары
- б) Зерномучные товары
- в) Полевые товары
- г) Скоропортящиеся товары

12. Меланж относится к ... товарам

- а) Пищевым
- б) Вкусовым
- в) Яичным
- г) Замороженным

13. По степени жесткости тара может быть:

- а) Жесткая;
- б) Полужесткая;
- в) Мягкая;
- г) все вышеперечисленные.

14. При повышении этого фактора хранения может развиваться плесневение

- а) Температура;
- б) Влажность;
- в) Освещение
- г) все вышеперечисленное.

15. При повышении этого фактора хранения может ускоряться прогоркание а)

- А) Температура;
- Б) Влажность;
- В) Освещение

г) все вышеперечисленное.

16. Потери в пределах естественной убыли называются

- а) Ненормируемые потери;
- б) Нормируемые потери;
- в) Нормальные потери;
- г) все вышеперечисленное.

17. . Метод воздушного охлаждения относится к методам хранения, основанным на регулировании ... режима

- а) влажностного;
- б) воздухообмена;
- в) температурного;
- г) все вышеперечисленное

18. Метод осушения относится к методам хранения, основанным на регулировании ... режима

- а) влажностного;
- б) воздухообмена;
- в) температурного;
- г) все вышеперечисленное

19. . Величина средних за период товарных запасов, выраженных в денежных единицах – это

- а) Текущие запасы;
- б) Средние запасы;
- в) Сезонные запасы;
- г) все вышеперечисленное.

20. Укажите способ хранения, при котором продукция хранится на подтоварниках

- а) Штабельный;
- б) Насыпной;
- в) Подвесной;
- г) Стеллажный.

**Ключи к тестам:**

<b>№ Вопроса</b>	<b>Вариант №1</b>	<b>Вариант №2</b>	<b>Вариант №3</b>	<b>Вариант №4</b>	<b>Вариант №5</b>
1	Б	Г	Г	Б	Б
2	А	А	В	Г	А
3	В	Г	А	В	Б
4	А	Г	Г	Г	А
5	Б	Б	Б	В	Г
6	А	Б	В	Б	А
7	Б	Г	А	Г	В
8	В	В	А	В	Б
9	Б	Б	В	В	В
10	Г	А	А	А	В
11	Б	В	А	Б	Б
12	А	Б	А	Г	В
13	В	А	Г	Г	Г
14	Г	Б	Б	В	Б
15	Г	Б	В	Б	В
16	А	В	Г	А	Б
17	Б	Б	В	В	В
18	А	В	Б	А	А
19	Б	Б	В	Б	Б
20	а	Г	Г	А	А

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

**Комплект контрольно-оценочных средств**  
по учебной дисциплине

**ОП.03. Техническое оснащение организаций питания**  
по специальности  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

2024

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	5
2.1 ПРЕДМЕТЫ ОЦЕНИВАНИЯ	5
2.2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ	10
2.3 ОБЪЕКТЫ ОЦЕНКИ	12
3. ИНСТРУМЕНТАРИЙ ПРОВЕРКИ	13

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки освоения образовательных результатов учебной дисциплины **ОП.03 Техническое оснащение организаций питания** в рамках программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15. Поварское и кондитерское дело**.

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры являются требования ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088); Положение о формах и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Формой проведения оценочной процедуры является **зачет**.

Зачет проводится по тестам, включающим теоретические вопросы и практические задания.

Обучающийся, завершивший обучение по учебной дисциплине, должен обладать умениями и знаниями, направленными на формирование общих и профессиональных компетенций, соответствующих требованиям ФГОС СПО.

## 2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 2.1. Предметы оценивания

В результате освоения учебной дисциплины **ОП.03 Техническое оснащение организаций питания** обучающийся должен обладать следующими умениями и знаниями, способствующими формированию общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО:

#### Умения

определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;

организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; оценивать эффективность использования оборудования;

планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;

контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.

оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;

рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;

#### Знания

классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;

прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

оборудования;  
правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуски кулинарной и кондитерской продукции;  
методики расчета производительности технологического оборудования;  
способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;  
правила электробезопасности, пожарной безопасности;  
правила охраны труда в организациях питания.

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, птицы, дичи.

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.

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентом. ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

Документ подписан электронной подписью

АНПО "УГУ "СОДЕЙСТВИЕ" ГАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК. 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

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.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

ПК 7.1. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.

ПК 7.2. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции.

ПК 7.3. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий.

ПК 7.4. Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.

ПК 7.5. Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции

ПК 7.6. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.

Код	Наименование результата обучения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"  
АНПО "ХК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ, ДИРЕКТОР  
21.01.25 11:25 (MSK) Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

## 2.2 Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки освоения образовательных результатов учебной дисциплины **ОП.03 Техническое оснащение организаций питания.**

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		Показатели оценки результата
<b>Умения</b>		
	определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;	Решение качественных и расчетных задач, написание уравнений реакций, составление схем химических превращений
	организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	
	подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	
	выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;	
	оценивать эффективность использования оборудования;	
	планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;	
	контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.	
	оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия	

	работы на производстве;	
	рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;	
<b>Знания</b>		
	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;	Выполнение тестового задания.
	принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;	
	прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;	
	правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;	
	методики расчета производительности технологического оборудования;	
	способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;	
	правила электробезопасности, пожарной безопасности;	
	правила охраны труда в организациях питания.	

### 2.3 Объекты оценки

Показатели оценки результата	Объекты оценки
Решение качественных и расчетных задач, написание уравнений реакций, составление схем химических превращений Выполнение тестового задания.	Оценка продукта деятельности.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

### 3. ИНСТРУМЕНТАРИЙ ПРОВЕРКИ

#### 3.1. Инструментарий проверки к экзамену

Инструментарий проверки содержит:

- тест в 2 вариантах, по 25 вопросов. Из них: 20 вопросов закрытого типа и 5 вопросов открытого типа. В тесте в вопросах закрытого типа представлены 4 вопроса на установление соответствия, остальные на выбор ответа из 4 предложенных ответов;

практическое задание в двух вариантах.

#### Практическое задание оценки сформированности знаний:

	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
	принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
	прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
	правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
	методики расчета производительности технологического оборудования;
	способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
	правила электробезопасности, пожарной безопасности;
	правила охраны труда в организациях питания.

**Блок А**

№ п/п	Задание (вопрос)	Эталон ответа				
<p><b>Инструкция по выполнению заданий № 1-4: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на понятие столбца 1. В результате выполнения Вы получите комбинацию цифр-букв. Например:</b></p> <table border="1" data-bbox="563 443 1217 521"> <thead> <tr> <th data-bbox="563 443 874 483"><i>№ задания</i></th> <th data-bbox="874 443 1217 483"><i>Вариант ответа</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="563 483 874 521"><i>1</i></td> <td data-bbox="874 483 1217 521"><i>1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г</i></td> </tr> </tbody> </table>			<i>№ задания</i>	<i>Вариант ответа</i>	<i>1</i>	<i>1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г</i>
<i>№ задания</i>	<i>Вариант ответа</i>					
<i>1</i>	<i>1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г</i>					
1	<p>Установите соответствие между свойствами материалов и их названием.</p> <table border="0" data-bbox="347 667 1321 1256"> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <p>Столбец 1</p> <p>1) Свойство материала деформироваться под действием внешних сил и сохранять новую форму после снятия внешних сил.</p> <p>2) Свойство материала деталей разрушаться под действием быстродействующих внешних сил.</p> <p>3) Свойство материала восстанавливать свою первоначальную форму после прекращения действия внешних сил.</p> </td> <td style="vertical-align: top; padding-left: 20px;"> <p>Столбец 2</p> <p>А) Хрупкость.</p> <p>Б) Твердость.</p> <p>В) Пластичность.</p> <p>Г) Упругость.</p> </td> </tr> </table>	<p>Столбец 1</p> <p>1) Свойство материала деформироваться под действием внешних сил и сохранять новую форму после снятия внешних сил.</p> <p>2) Свойство материала деталей разрушаться под действием быстродействующих внешних сил.</p> <p>3) Свойство материала восстанавливать свою первоначальную форму после прекращения действия внешних сил.</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) Хрупкость.</p> <p>Б) Твердость.</p> <p>В) Пластичность.</p> <p>Г) Упругость.</p>	1-В; 2-А; 3-Г.		
<p>Столбец 1</p> <p>1) Свойство материала деформироваться под действием внешних сил и сохранять новую форму после снятия внешних сил.</p> <p>2) Свойство материала деталей разрушаться под действием быстродействующих внешних сил.</p> <p>3) Свойство материала восстанавливать свою первоначальную форму после прекращения действия внешних сил.</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) Хрупкость.</p> <p>Б) Твердость.</p> <p>В) Пластичность.</p> <p>Г) Упругость.</p>					
2	<p>Установите соответствие между видами резьбовых соединений и их определениями.</p> <table border="0" data-bbox="347 1413 1321 2002"> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <p>Столбец 1</p> <p>1) Болт.</p> <p>2) Винт.</p> <p>3) Гайка.</p> </td> <td style="vertical-align: top; padding-left: 20px;"> <p>Столбец 2</p> <p>А) Стержень цилиндрической формы с наружной резьбой на одном конце и головкой – на другом.</p> <p>Б) Деталь с внутренней резьбой.</p> <p>В) Стержень цилиндрической формы с резьбой на обоих концах.</p> <p>Г) Крепежное изделие, резьбовой конец которого ввинчивается в одну из соединяемых деталей.</p> </td> </tr> </table>	<p>Столбец 1</p> <p>1) Болт.</p> <p>2) Винт.</p> <p>3) Гайка.</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) Стержень цилиндрической формы с наружной резьбой на одном конце и головкой – на другом.</p> <p>Б) Деталь с внутренней резьбой.</p> <p>В) Стержень цилиндрической формы с резьбой на обоих концах.</p> <p>Г) Крепежное изделие, резьбовой конец которого ввинчивается в одну из соединяемых деталей.</p>	1-А; 2-Г; 3-Б.		
<p>Столбец 1</p> <p>1) Болт.</p> <p>2) Винт.</p> <p>3) Гайка.</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) Стержень цилиндрической формы с наружной резьбой на одном конце и головкой – на другом.</p> <p>Б) Деталь с внутренней резьбой.</p> <p>В) Стержень цилиндрической формы с резьбой на обоих концах.</p> <p>Г) Крепежное изделие, резьбовой конец которого ввинчивается в одну из соединяемых деталей.</p>					

3	<p>Установите соответствие между назначением аппаратов ручного управления и их названием.</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">Столбец 1</td> <td style="width: 50%;">Столбец 2</td> </tr> <tr> <td>1) Аппараты, предназначенные для включения и отключения токоприемников.</td> <td>А) Штепсельные разъемы.</td> </tr> <tr> <td>2) Аппараты, предназначенные для включения трехфазных и однофазных электродвигателей.</td> <td>Б) Рубильники.</td> </tr> <tr> <td>3) Аппараты, предназначенные для включения как стационарных, так и передвижных и переносных токоприемников.</td> <td>В) Теплостойкий пакетный кулачковый переключатель.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Г) Кнопочные пускатели.</td> </tr> </table>	Столбец 1	Столбец 2	1) Аппараты, предназначенные для включения и отключения токоприемников.	А) Штепсельные разъемы.	2) Аппараты, предназначенные для включения трехфазных и однофазных электродвигателей.	Б) Рубильники.	3) Аппараты, предназначенные для включения как стационарных, так и передвижных и переносных токоприемников.	В) Теплостойкий пакетный кулачковый переключатель.		Г) Кнопочные пускатели.	1-Б; 2-Г; 3-А.
Столбец 1	Столбец 2											
1) Аппараты, предназначенные для включения и отключения токоприемников.	А) Штепсельные разъемы.											
2) Аппараты, предназначенные для включения трехфазных и однофазных электродвигателей.	Б) Рубильники.											
3) Аппараты, предназначенные для включения как стационарных, так и передвижных и переносных токоприемников.	В) Теплостойкий пакетный кулачковый переключатель.											
	Г) Кнопочные пускатели.											
4	<p>Установите соответствие между назначением сменных взбивателей и их названием.</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">Столбец 1</td> <td style="width: 50%;">Столбец 2</td> </tr> <tr> <td>1) Сменные взбиватели, предназначенные для взбивания кондитерских смесей.</td> <td>А) Прутковые.</td> </tr> <tr> <td>2) Сменные взбиватели, предназначенные для взбивания легкоподвижных масс.</td> <td>Б) Комбинированные.</td> </tr> <tr> <td>3) Сменные взбиватели, предназначенные для замешивания теста.</td> <td>В) Плоскорешетчатые.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Г) Крючкообразные.</td> </tr> </table>	Столбец 1	Столбец 2	1) Сменные взбиватели, предназначенные для взбивания кондитерских смесей.	А) Прутковые.	2) Сменные взбиватели, предназначенные для взбивания легкоподвижных масс.	Б) Комбинированные.	3) Сменные взбиватели, предназначенные для замешивания теста.	В) Плоскорешетчатые.		Г) Крючкообразные.	1-В; 2-А; 3-Г.
Столбец 1	Столбец 2											
1) Сменные взбиватели, предназначенные для взбивания кондитерских смесей.	А) Прутковые.											
2) Сменные взбиватели, предназначенные для взбивания легкоподвижных масс.	Б) Комбинированные.											
3) Сменные взбиватели, предназначенные для замешивания теста.	В) Плоскорешетчатые.											
	Г) Крючкообразные.											
<b>Инструкция по выполнению заданий № 5-20: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.</b>												
5	<p>Универсальный привод предназначен для:</p> <p>А) нарезки мяса. Б) приведения в движение МС. В) нарезки овощей. Г) нарезки хлеба.</p>	Б										
6	<p>Группа оборудования, в состав которой входит рефрижератор.</p> <p>А) тепловое оборудование. Б) электрическое оборудование. В) механическое оборудование. Г) холодильное оборудование.</p>	Г										
7	<p>Назначение РО-1М:</p> <p>А) для очитки рыбы. Б) для приготовления рубленой массы. В) для формовки котлет.</p>	А										

	Г) для перемешивания рубленой массы.	
8	Рабочий орган в механизме МС-12-40: А) ножевая решетка. Б) терочный диск. В) ножевая колодка. Г) дисковый нож.	Б
9	Время разогрева сковороды СЭСМ – 0,2: А) 10 мин. Б) 15 мин. В) 20 мин. Г) 25 мин.	В
10	Температура «холодной зоны» во фритюре: А) 80 <sup>0</sup> С. Б) 100 <sup>0</sup> С. В) 120 <sup>0</sup> С. Г) 140 <sup>0</sup> С.	А
11	Мармит МСЭСМ -110 предназначен: А) для поддержания в горячем состоянии супов. Б) для поддержания в горячем состоянии вторых блюд. В) для поддержания в горячем состоянии напитки. Г) для поддержания в холодном состоянии напитков.	Б
12	Нагревательный элемент, расположенный в сковородах: А) тэн. Б) открытый. В) кварцевый. Г) спираль, помещенная в фарфоровые бусы.	Г
13	В жарочных шкафах при жарке продуктов поддерживается определенная температура: А) 50-100 <sup>0</sup> С. Б) 100-250 <sup>0</sup> С. В) 100-350 <sup>0</sup> С. Г) 200-350 <sup>0</sup> С.	В
14	Прибор, позволяющий определения уровня воды в парогенераторе: А) клапан – турбинка. Б) кран уровня. В) двойной предохранительный клапан. Г) манометр.	Б
15	Температура кипятка находящегося в сборнике кипятка в КНЭ: А) 50 <sup>0</sup> С; Б) 70 <sup>0</sup> С; В) 85-90 <sup>0</sup> С; Г) 90-95 <sup>0</sup> С.	В
16	Предельное давление пара, допустимое в пароводяной рубашке электрического пищеварочного котла: А) 0,2 МПа. Б) 0,3 МПа. В) 0,4 МПа. Г) 0,5 МПа.	Г
17	Аппарат, предназначенный для дросселирования паров холодильного	Г

	агента, называется: А) испаритель. Б) компрессор. В) конденсатор. Г) регулирующий вентиль.	
18	Температура замерзания воды: А) 0 <sup>0</sup> С. Б) 0,1 <sup>0</sup> С. В) -0,1 <sup>0</sup> С. Г) -1 <sup>0</sup> С.	В
19	МС10-160 относятся к: А) роторным овощерезкам. Б) пуансонным. В) с комбинированными ножами. Г) дисковым овощерезкам.	Г
20	Вал предназначенный для приведение в действие рабочих механизмов, положение которых относительно привода или двигателя может изменяться, называется: А) гибкий. Б) прямой. В) коленчатый. Г) кривошипный.	А

### Блок Б

№ п/п	Задание (вопрос)	Эталон ответа
	<b>Инструкция по выполнению заданий № 21-25: в соответствующую строку бланка ответов запишите окончание предложения или пропущенные слова</b>	
21	Редуктор с механизмом, позволяющим набирать различные комбинации соединенных между собой зубчатых колес, называют ...	коробкой скоростей
22	Сложное органическое соединение при сгорании, которого выделяется тепловая энергия, называется...	Топливом
23	Последовательности сборки частей мясорубки для приготовления рубленой массы: подрезная решетка→двухсторонний нож→ ...→ упорное кольцо→ ...→ нажимная гайка.	крупная решетка, упорное кольцо
24	Перед началом работы на овощерезках необходимо проверить: санитарное состояние, исправность заземления, надежность крепления, работу машины на ... ..	холостом ходу
25	Вещество циркулирующие в холодильном оборудовании называется...	хладагентом

Вариант – 2

**Блок А**

№ п/п	Задание (вопрос)	Эталон ответа										
<p><b>Инструкция по выполнению заданий № 1-4: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на понятие столбца 1. В результате выполнения Вы получите комбинацию цифр-букв. Например:</b></p> <table border="1" data-bbox="563 555 1217 629"> <thead> <tr> <th data-bbox="563 555 874 591">№ задания</th> <th data-bbox="874 555 1217 591">Вариант ответа</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="563 591 874 629">1</td> <td data-bbox="874 591 1217 629">1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г</td> </tr> </tbody> </table>			№ задания	Вариант ответа	1	1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г						
№ задания	Вариант ответа											
1	1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г											
1	<p>Установите соответствие между сплавами и их названием.</p> <table border="0" data-bbox="347 745 1318 1088"> <tr> <td data-bbox="347 745 874 784">Столбец 1</td> <td data-bbox="874 745 1318 784">Столбец 2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="347 797 874 835">1) Сплав железа с углеродом.</td> <td data-bbox="874 797 1318 835">А) Дюраль.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="347 848 874 887">2) Сплав меди с цинком.</td> <td data-bbox="874 848 1318 887">Б) Латунь.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="347 954 874 1030">3) Сплав алюминия с медью, марганцем и магнием.</td> <td data-bbox="874 954 1318 1030">В) Силумины.</td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="874 1043 1318 1081">Г) Сталь.</td> </tr> </table>	Столбец 1	Столбец 2	1) Сплав железа с углеродом.	А) Дюраль.	2) Сплав меди с цинком.	Б) Латунь.	3) Сплав алюминия с медью, марганцем и магнием.	В) Силумины.		Г) Сталь.	1-Г; 2-Б; 3-А.
Столбец 1	Столбец 2											
1) Сплав железа с углеродом.	А) Дюраль.											
2) Сплав меди с цинком.	Б) Латунь.											
3) Сплав алюминия с медью, марганцем и магнием.	В) Силумины.											
	Г) Сталь.											
2	<p>Установите соответствие между назначением передач и их названием.</p> <table border="0" data-bbox="347 1249 1318 1680"> <tr> <td data-bbox="347 1249 874 1288">Столбец 1</td> <td data-bbox="874 1249 1318 1288">Столбец 2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="347 1301 874 1377">1) Передача, предназначенная для передачи вращения под углом 90<sup>0</sup>.</td> <td data-bbox="874 1301 1318 1377">А) Червячная.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="347 1391 874 1503">2) Передача, предназначенная для передачи вращения между скрещивающимися осями.</td> <td data-bbox="874 1391 1318 1503">Б) Ременная.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="347 1516 874 1628">3) Передача, предназначенная для передачи движения при больших межцентровых расстояниях.</td> <td data-bbox="874 1516 1318 1628">В) Коническая.</td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="874 1641 1318 1680">Г) Цепная.</td> </tr> </table>	Столбец 1	Столбец 2	1) Передача, предназначенная для передачи вращения под углом 90 <sup>0</sup> .	А) Червячная.	2) Передача, предназначенная для передачи вращения между скрещивающимися осями.	Б) Ременная.	3) Передача, предназначенная для передачи движения при больших межцентровых расстояниях.	В) Коническая.		Г) Цепная.	1-В; 2-А; 3-Б.
Столбец 1	Столбец 2											
1) Передача, предназначенная для передачи вращения под углом 90 <sup>0</sup> .	А) Червячная.											
2) Передача, предназначенная для передачи вращения между скрещивающимися осями.	Б) Ременная.											
3) Передача, предназначенная для передачи движения при больших межцентровых расстояниях.	В) Коническая.											
	Г) Цепная.											

3	<p>Установите соответствие между назначением и названием сменного механизма.</p> <table border="0"> <tr> <td>Столбец 1</td> <td>Столбец 2</td> </tr> <tr> <td>1) Мясорубка.</td> <td>А) МС -2-70.</td> </tr> <tr> <td>2) Механизм для нарезки вареных овощей.</td> <td>Б) МС -24-300.</td> </tr> <tr> <td>3) Механизм для просеивания муки.</td> <td>В) МС -18-160. Г) МС -19-1400.</td> </tr> </table>	Столбец 1	Столбец 2	1) Мясорубка.	А) МС -2-70.	2) Механизм для нарезки вареных овощей.	Б) МС -24-300.	3) Механизм для просеивания муки.	В) МС -18-160. Г) МС -19-1400.	1-А; 2-В; 3-Б.
Столбец 1	Столбец 2									
1) Мясорубка.	А) МС -2-70.									
2) Механизм для нарезки вареных овощей.	Б) МС -24-300.									
3) Механизм для просеивания муки.	В) МС -18-160. Г) МС -19-1400.									
4	<p>Установите соответствие между видами хладагентов и их температурой кипения.</p> <table border="0"> <tr> <td>Столбец 1</td> <td>Столбец 2</td> </tr> <tr> <td>1) Фреон-12.</td> <td>А) -33,3<sup>0</sup>С.</td> </tr> <tr> <td>2) Фреон-22</td> <td>Б) -29,8<sup>0</sup>С.</td> </tr> <tr> <td>3) Аммиак</td> <td>В) -85<sup>0</sup>С. Г) -40<sup>0</sup>С.</td> </tr> </table>	Столбец 1	Столбец 2	1) Фреон-12.	А) -33,3 <sup>0</sup> С.	2) Фреон-22	Б) -29,8 <sup>0</sup> С.	3) Аммиак	В) -85 <sup>0</sup> С. Г) -40 <sup>0</sup> С.	1-Б; 2-Г; 3-А.
Столбец 1	Столбец 2									
1) Фреон-12.	А) -33,3 <sup>0</sup> С.									
2) Фреон-22	Б) -29,8 <sup>0</sup> С.									
3) Аммиак	В) -85 <sup>0</sup> С. Г) -40 <sup>0</sup> С.									
<p><b>Инструкция по выполнению заданий № 5-20: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.</b></p>										
5	<p>Группа оборудования, в состав которой входят: мясорубки, машины для нарезки овощей, машины для приготовления крема, машины для нарезки хлеба и т.д.:</p> <p>А) тепловое оборудование. Б) электрическое оборудование. В) механическое оборудование. Г) холодильное оборудование.</p>	В								
6	<p>Рабочий орган в мясорубке:</p> <p>А) загрузочная чаша. Б) двухсторонний нож. В) предохранительное кольцо. Г) толкатель.</p>	Б								
7	<p>Угол расположения лопастей на валу в МС 8-150:</p> <p>А) <math>\angle 30^0</math>. Б) <math>\angle 45^0</math>. В) <math>\angle 60^0</math>. Г) <math>\angle 90^0</math>.</p>	А								
8	<p>Специализированный жарочный аппарат, предназначенный для жарки продуктов при температуре 160-180<sup>0</sup>С:</p> <p>А) сковорода. Б) фритюрница. В) жарочный шкаф. Г) гриль.</p>	Б								
9	<p>Прибор, контролирующий давление пара в варочном сосуде</p>	А								

	электрического котла: А) клапан – турбинка. Б) кран уровня. В) двойной предохранительный клапан. Г) манометр.	
10	Время разогрева МСЭСМ -110: А) 20 мин. Б) 30 мин. В) 40 мин. Г) 50мин.	В
11	Для работы парогенератора в него заливают воду: А) родниковую. Б) холодную водопроводную. В) горячую водопроводную. Г) кипяченую.	Г
12	Вид теста замешиваемого в МТМ-15: А) пельменное. Б) бисквитное. В) дрожжевое. Г) вафельное.	А
13	На предприятиях общественного питания применяют способ очистки картофеля: А) щелочной. Б) паровой. В) механический. Г) комбинированный.	В
14	Опрокидывающиеся котлы выпускают с полезным объемом: А) 60 л. Б) 80 л. В) 100 л. Г) 120 л.	А
15	Нагревательный элемент в ПЭСМ -4ШБ: А) тэн. Б) закрытый. В) открытый. Г) кварцевый.	Б
16	Мармит МСЭСМ -3К предназначен: А) для поддержания в горячем состоянии супов. Б) для поддержания в горячем состоянии вторых блюд. В) для поддержания в горячем состоянии напитки. Г) для поддержания в холодном состоянии напитков.	А
17	Теплообменный аппарат, предназначенный для охлаждения внутреннего объема холодильной камеры, называется: А) испаритель. Б) компрессор. В) конденсатор. Г) регулирующий вентиль.	А
18	Допустимая толщина инея на испарителе холодильного шкафа. А) 2-4 мм. Б) 4-6 мм. В) 6-8 мм.	Б

	Г) 8-10 мм.	
19	Количество ножей-фрез надетых на параллельные валы МС19-1400.А) 10. Б) 20. В) 37. Г) 50.	В
20	МС 28-100 предназначен для нарезки овощей:А) соломкой. Б) брусочками. В) дольками. Г) чесночком.	Г

### Блок Б

№ п/п	Задание (вопрос)	Эталон ответа
	<b>Инструкция по выполнению заданий № 21-25: в соответствующую строку бланка ответов запишите окончание предложения или пропущенные слова</b>	
21	... - это изделие, изготовленное из однородного по наименованию и марке материала без применения сборочных операций.	деталь
22	... предназначены для перевозки скоропортящихся пищевых продуктов в охлажденном состоянии или в замороженном состоянии.	авторефрижераторы
23	Последовательность сборки частей мясорубки для приготовления котлетной массы: подрезная решетка→двухсторонний нож→...→ второй двухсторонний нож→ мелкая решетка→ .....→ нажимная гайка.	крупная решетка, упорное кольцо
24	Во время работы машины запрещается проталкивать продукт...	руками
25	В испарителе жидкий холодильный агент ... отбирая тепло у охлаждаемой среды.	кипит

### Перечень практических заданий

1. Вам необходимо приготовить котлетную массу из мяса. Произведите сборку мясорубки, в соответствии с заданием. Охарактеризуйте технику безопасности при работе на мясорубке.
2. Вам необходимо приготовить птицу жаренную целиком. Подготовьте пароконвектомат к работе. Охарактеризуйте технику безопасности при работе на пароконвектомате.
3. Вам необходимо приготовить щи с капустой и картофелем. Произведите сборку овощерезательной машины для нарезки: капусты, картофеля. Охарактеризуйте технику безопасности при работе на овощерезке.
4. Вам необходимо приготовить картофель фри. Подготовьте фритюрницу к работе. Охарактеризуйте технику безопасности при работе с фритюрницей.
5. Вам необходимо приготовить бисквитное тесто. Подготовьте

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

**Комплект контрольно-оценочных средств  
по учебной дисциплине**

**ОП.04. Организация обслуживания**

по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

2024

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

## 1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Комплект контрольно-оценочных средств (далее - КОС) предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины ОП.04. Организация обслуживания программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

КОС включают оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена.

КОС разработаны в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины ОП.04. Организация обслуживания.

## 2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, отработанные навыки)	Основные показатели оценки результатов	Форма контроля и оценивания
выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию	Способность выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию	<b>1) Входной контроль</b> в виде теста как результат освоения разделов учебной дисциплины.  <b>2) Текущий контроль</b> качество обученности студентов осуществляется в устной и письменной формах: а) оценка по результатам тестирования; б) проверка осуществления анализа и реферирования научно-методической и учебной литературы при выполнении системы самостоятельных работ по лекционному курсу.  <b>3) Периодический (рубежный) контроль</b> в виде теста как результат освоения разделов учебной дисциплины.  <b>4) Итоговый контроль</b> в виде экзамена по учебной дисциплине.
встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню	Способность встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню	
приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания	Способность принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания	
рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа	Способность рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа	
подачи блюд и напитков разными способами	Способность подавать блюда и напитки разными способами	
расчета с потребителями	Способность вести расчет с потребителями	
обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания	Способность обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания	
выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного	Способность выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и	
классом организации общественного	классом организации общественного	

питания	классом организации общественного питания	
подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях	Способность подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях	
складывать салфетки разными способами	Способность складывать салфетки разными способами	
соблюдать личную гигиену	Точно соблюдать личную гигиену	
подготавливать посуду, приборы, стекло	Правильно подготавливать посуду, приборы, стекло	
осуществлять прием заказа на блюда и напитки	Правильно осуществлять прием заказа на блюда и напитки	
подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания	Правильно подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания	
оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет	Правильно оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет	
подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами	Способность подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами	
соблюдать очередности технику подачи блюд и напитков	Точно соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков	
соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков	Точно соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков	
разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения	Способность разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения	
заменять использованную посуду и приборы	Правильно заменять использованную посуду и приборы	

составлять и оформлять меню	Грамотно составлять и оформлять меню	
обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы	Способность обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы	
обслуживать иностранных туристов	Способность обслуживать иностранных туристов	
эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	Правильно эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	
осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами	Способность осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами	
предоставлять счет и производить расчет с потребителями	Грамотно предоставлять счет и производить расчет с потребителями	
соблюдать правила ресторанного этикета	Точно соблюдать правила ресторанного этикета	
производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета	Грамотно производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета	
изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли	Правильно изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли	
виды, типы и классы организаций общественного питания	- этапов подготовки организации общественного питания к приему потребителей на основании типа предприятия;	
рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг	- этапов организации контроля организаций общественного питания к приему потребителей на основании подбора специального вида оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и расчет их необходимого количества в соответствии с типом и классом организации общественного питания;	
подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания		
правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов		

приемы складывания салфеток	информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания. -составление и оформление меню, карты вин и коктейлей
правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию	
ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла	
сервировку столов, современные направления сервировки	
обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	
Использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования	
приветствие и размещение гостей за столом	
правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет	
правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков	
способы подачи блюд	
очередность и технику подачи блюд и напитков	
кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли	
правила сочетаемости напитков и блюд	

требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков		
способы замены использованной посуды и приборов		
правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями		
информационное обеспечение услуг общественного питания		
правила составления и оформления меню		
обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов		

### 3. Оценка освоения учебной дисциплины

#### 3.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине ОП.04. Организация обслуживания, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины ОП.04. Организация обслуживания осуществляется преподавателем в процессе проведения и оценки практических занятий, тестирования, оценки самостоятельной работы.

Рубежный контроль осуществляется после изучения теоретического материала разделов 1- 3 учебной дисциплины в виде теста.

Итоговый контроль освоения учебной дисциплины осуществляется на экзамене. Условием допуска к промежуточной аттестации по дисциплине является положительная текущая аттестация. Итоговая аттестация проводится в форме экзамена по билетам на 3 курсе.

Элемент учебной дисциплины	Текущий контроль
	Форма контроля
<b>Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним</b>	Устный опрос Самостоятельная аудиторная работа №1 Самостоятельная внеаудиторная работа №1
<b>Тема 2. Торговые помещения организаций питания</b>	Устный опрос Практическая работа №2, 3 Самостоятельная аудиторная работа №3 Самостоятельная внеаудиторная работа №3
<b>Тема 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье</b>	Практическая работа №4, 5 Самостоятельная аудиторная работа №4, 5 Самостоятельная внеаудиторная работа №4
<b>Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания</b>	Практическая работа №6 Самостоятельная аудиторная работа №6, 7 Самостоятельная внеаудиторная работа №5
<b>Тема 5. Этапы организации обслуживания</b>	Практическая работа №7 Самостоятельная аудиторная работа №8 Самостоятельная внеаудиторная работа №6
<b>Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале</b>	Практическая работа №8, 9 Самостоятельная аудиторная работа №9 Самостоятельная внеаудиторная работа №7
<b>Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</b>	Практическая работа №10 Самостоятельная аудиторная работа №10 Самостоятельная внеаудиторная работа №8
<b>Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов</b>	Практическая работа №11, 12 Самостоятельная аудиторная работа №11 Самостоятельная внеаудиторная работа №9
<b>Тема 9. Специальные формы обслуживания</b>	Практическая работа №13 Самостоятельная аудиторная работа №12

### 3.2. Задания для оценки освоения учебной дисциплины

#### 3.2.1 Текущий контроль

##### Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним

##### Вопросы для проведения устного опроса:

1. Дайте определение предприятия общественного питания?
2. Какие организационно- правовые формы могут иметь предприятия общественного питания?
3. Какие учредительные документы должны иметь предприятия для регистрации?
4. Какие услуги могут предоставлять предприятия общественного питания?
5. По каким признакам классифицируются предприятия общественного питания?
6. По каким признакам, и какие предприятия делятся на классы?
7. По каким признакам делятся предприятия на типы?
8. Назовите основные типы предприятий общественного питания?

9. Каким требованиям отвечают услуги общественного питания?
10. Какие факторы необходимо учитывать при размещении предприятий питания?

### **Условия выполнения опроса**

1. Место выполнения опроса: учебный кабинет
2. Максимальное время проведения устного опроса: 5-7мин.

### **Критерии оценки при проведении устного опроса.**

«**Отлично**» ставится, если дан полный, развёрнутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами и др.); в ответе отслеживается чёткая структура, выстроенная в логической последовательности; ответ изложен техническим, грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал чёткие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала;

«**Хорошо**» ставится, если дан полный, развёрнутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ чётко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен технически-грамотным языком, однако были допущены неточности в определении понятий, терминов и др.

«**Удовлетворительно**» ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения ответа на вопросы билета имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, в ответе не присутствуют доказательные доводы, сформированность умений показана слабо, речь неграмотная.

«**Неудовлетворительно**» ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (фактах, терминах и др.); в ответе отсутствуют выводы, речь неграмотная; сформированность умений не показана.

### **Самостоятельная работа обучающихся**

Сообщение на тему (по выбору): «Особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов»; «Тенденции современных технологий обслуживания».

(см. подробнее в методических указаниях по выполнению самостоятельной внеаудиторной работы студентов среднего профессионального образования по специальности СПО

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (по программе базовой подготовки) по дисциплине **ОП.04. Организация обслуживания**)

## **Тема 2. Торговые помещения организаций питания**

### **Вопросы для проведения устного опроса:**

1. Перечислите виды торговых помещений?
2. Какие нормы площади на одно посадочное место утверждены для различных типов П.О.П?
3. Какие требования предъявляются к вестибюлю ?
4. Дайте характеристику гардероба?
5. Назначение аванзал , его характеристика?
6. Какие требования предъявляются к торговым залам?
7. Дайте определение торговым залам?
8. Какие требования предъявляются к интерьеру залов ресторанов различных

классов?

9. Какие требования предъявляются к туалетным комнатам предприятий общественного питания?

10. Современные требования к мебели залов ресторанов и баров?

#### Условия выполнения опроса

1. Место выполнения опроса: учебный кабинет
2. Максимальное время проведения устного опроса: 5-7 мин.

#### Критерии оценки при проведении устного опроса.

«**Отлично**» ставится, если дан полный, развёрнутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами и др.); в ответе отслеживается чёткая структура, выстроенная в логической последовательности; ответ изложен техническим, грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал чёткие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала;

«**Хорошо**» ставится, если дан полный, развёрнутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ чётко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен технически-грамотным языком, однако были допущены неточности в определении понятий, терминов и др.

«**Удовлетворительно**» ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения ответа на вопросы билета имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, в ответе не присутствуют доказательные доводы, сформированность умений показана слабо, речь неграмотная.

«**Неудовлетворительно**» ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (фактах, терминах и др.); в ответе отсутствуют выводы, речь неграмотная; сформированность умений не показана.

#### Практические работы

Проведение экскурсии на ПОП. Анализ взаимосвязи торговых и производственных помещений, оснащения залов.

#### Самостоятельная работа обучающихся

Составление отчетов по материалам экскурсии.

(см. подробнее в методических указаниях по выполнению самостоятельной внеаудиторной работы студентов среднего профессионального образования по специальности СПО

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (по программе базовой подготовки) по дисциплине **ОП.04. Организация обслуживания**)

#### Тема 3 . Столовая посуда, приборы, столовое белье

##### Вопросы для проведения устного опроса:

1. Назовите размеры столов используемых в предприятиях общественного питания?
2. Требования, предъявляемые к креслам и стульям используемых в ПОП?
3. Назовите виды столовой посуды и приборов , требования к ним?
4. Перечислите ассортимент фарфорово-фаянсовой посуды и её ассортимент?
5. Дайте характеристику хрустальной и стеклянной посуды и ее ассортимент?

6. Какие приборы относят к основным? Их назначение и характеристика?  
7. Виды столового белья, их характеристика?

### Условия выполнения опроса

1. Место выполнения опроса: учебный кабинет
2. Максимальное время проведения устного опроса: 5-7 мин.

### Критерии оценки при проведении устного опроса.

«**Отлично**» ставится, если дан полный, развёрнутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами и др.); в ответе отслеживается чёткая структура, выстроенная в логической последовательности; ответ изложен техническим, грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал чёткие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала;

«**Хорошо**» ставится, если дан полный, развёрнутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ чётко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен технически-грамотным языком, однако были допущены неточности в определении понятий, терминов и др.

«**Удовлетворительно**» ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения ответа на вопросы билета имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, в ответе не присутствуют доказательные доводы, сформированность умений показана слабо, речь неграмотная.

«**Неудовлетворительно**» ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (фактах, терминах и др.); в ответе отсутствуют выводы, речь неграмотная; сформированность умений не показана.

### Самостоятельная работа обучающихся

Подготовка презентаций по теме: «История создания посуды из фарфора, фаянса (керамики, дерева, хрусталя и стекла) столовых приборов. Эволюция формы, характеристика ассортимента»

(см. подробнее в методических указаниях по выполнению самостоятельной внеаудиторной работы студентов среднего профессионального образования по специальности СПО

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (по программе базовой подготовки) по дисциплине **ОП.04. Организация обслуживания**)

### Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания

#### Вопросы для проведения устного опроса:

1. Что такое меню и какие факторы учитываются при его составлении?
2. От чего зависит ассортимент блюд на предприятиях питания?
3. Каков порядок расположения блюд и закусок в меню?
4. Перечислите виды меню?
5. Характеристика меню со свободным выбором блюд и меню дежурных блюд в ресторане?
6. Характеристика меню комплексных завтраков, обедов, ужинов.

7. Характеристика меню дневного рациона питания.
8. Каковы особенности меню банкета и для специальных видов обслуживания?
9. Порядок расположения винно-водочных изделий в прејскуранте?
10. Требования к оформлению меню?

#### Условия выполнения опроса

1. Место выполнения опроса: учебный кабинет
2. Максимальное время проведения устного опроса: 5-7мин.

#### Критерии оценки при проведении устного опроса.

«**Отлично**» ставится, если дан полный, развёрнутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами и др.); в ответе отслеживается чёткая структура, выстроенная в логической последовательности; ответ изложен техническим, грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал чёткие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала;

«**Хорошо**» ставится, если дан полный, развёрнутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ чётко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен технически-грамотным языком, однако были допущены неточности в определении понятий, терминов и др.

«**Удовлетворительно**» ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения ответа на вопросы билета имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, в ответе не присутствуют доказательные доводы, сформированность умений показана слабо, речь неграмотная.

«**Неудовлетворительно**» ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (фактах, терминах и др.); в ответе отсутствуют выводы, речь неграмотная; сформированность умений не показана.

#### Практические работы

Составление различных видов меню (по заданию преподавателя). Составление карты вин ресторана (по заданию преподавателя)

#### Самостоятельная работа обучающихся

Оформление конспекта по теме: «Специальные виды меню»

(см. подробнее в методических указаниях по выполнению самостоятельной внеаудиторной работы студентов среднего профессионального образования по специальности СПО

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (по программе базовой подготовки) по дисциплине **ОП.04. Организация обслуживания**)

#### Тема 5. Этапы организации обслуживания

##### Вопросы для проведения устного опроса:

1. В чем заключается подготовка торгового зала к обслуживанию?
2. Требования к расстановке мебели, варианты расстановки?
3. Правила расстановки других видов оборудования торгового зала?
4. Как подготавливают столовую посуду и приборы к обслуживанию?
5. Как готовят приборы со специями?

6. Основные правила накрытия столов скатертями?
7. Основные правила сервировки столов?
8. Виды сервировки стола?
9. Варианты сервировки стола?
10. В чем заключается подготовка персонала к обслуживанию?
11. Назовите специальные виды мебели для торговых залов предприятий питания?

#### **Условия выполнения опроса**

1. Место выполнения опроса: учебный кабинет
2. Максимальное время проведения устного опроса: 5-7 мин.

#### **Критерии оценки при проведении устного опроса.**

«**Отлично**» ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами и др.); в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности; ответ изложен техническим, грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал четкие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала;

«**Хорошо**» ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен технически-грамотным языком, однако были допущены неточности в определении понятий, терминов и др.

«**Удовлетворительно**» ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения ответа на вопросы билета имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, в ответе не присутствуют доказательные доводы, сформированность умений показана слабо, речь неграмотная.

«**Неудовлетворительно**» ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (фактах, терминах и др.); в ответе отсутствуют выводы, речь неграмотная; сформированность умений не показана.

#### **Практические работы**

Отработка приемов накрытия столов скатертями и их замена. Подбор и подготовка посуды, освоение приемов сервировки столов для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, обеда по меню заказных блюд, ужина, складывания салфеток.

#### **Самостоятельная работа обучающихся**

Отработка приемов складывания салфеток различных форм. Отработка приемов подготовки посуды, приборов. Отработка приемов сервировки стола на две персоны для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, ужина

### **Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале**

#### **Вопросы для проведения устного опроса:**

1. Дайте определения процесса обслуживания
2. Дайте определение методов и форм обслуживания?
3. Назовите основные виды обслуживания в общественном питании?
4. Перечислите методы обслуживания на предприятиях и дайте их характеристику?
5. Дайте характеристику прогрессивных технологий обслуживания?

6. Перечислите элементы обслуживания посетителей в ресторане, баре?
7. Правила встречи и размещение гостей?
8. Как принимается и оформляется заказ?
9. Правила работы с подносом?
10. Как подается продукция из сервис-бара?
11. Правила расчета с гостями в ресторанах и барах, как происходит уборка столов и замена использованной посуды?

#### **Условия выполнения опроса**

1. Место выполнения опроса: учебный кабинет
2. Максимальное время проведения устного опроса: 5-7 мин.

#### **Критерии оценки при проведении устного опроса.**

**«Отлично»** ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами и др.); в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности; ответ изложен техническим, грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал четкие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала;

**«Хорошо»** ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен технически-грамотным языком, однако были допущены неточности в определении понятий, терминов и др.

**«Удовлетворительно»** ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения ответа на вопросы билета имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, в ответе не присутствуют доказательные доводы, сформированность умений показана слабо, речь неграмотная.

**«Неудовлетворительно»** ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (фактах, терминах и др.); в ответе отсутствуют выводы, речь неграмотная; сформированность умений не показана.

#### **Самостоятельная работа обучающихся**

Подготовка реферата: «Правила этикета за столом».

#### **Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков** **Вопросы для проведения устного опроса:**

1. Каковы правила подачи сладких блюд?
2. Как готовят и подают кашу гурьевскую?
3. Расскажите о подаче пудинга бисквитного, воздушного пирога (суфле), мороженого, мусса, желе, крема
4. Каковы правила подачи фруктового салата?
5. Как подают ягоды: клубнику, малину, ежевику?
6. Расскажите о правилах подачи горячих напитков, чая (черного, зеленого, по-английски), кофе, какао.
7. Как подают фруктовые прохладительные напитки?
8. Каковы правила подачи кондитерских изделий?

### Условия выполнения опроса

1. Место выполнения опроса: учебный кабинет
2. Максимальное время проведения устного опроса: 5-7мин.

### Критерии оценки при проведении устного опроса.

«**Отлично**» ставится, если дан полный, развёрнутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами и др.); в ответе отслеживается чёткая структура, выстроенная в логической последовательности; ответ изложен техническим, грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал чёткие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала;

«**Хорошо**» ставится, если дан полный, развёрнутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ чётко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен технически-грамотным языком, однако были допущены неточности в определении понятий, терминов и др.

«**Удовлетворительно**» ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения ответа на вопросы билета имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, в ответе не присутствуют доказательные доводы, сформированность умений показана слабо, речь неграмотная.

«**Неудовлетворительно**» ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (фактах, терминах и др.); в ответе отсутствуют выводы, речь неграмотная; сформированность умений не показана.

### Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов

#### Вопросы для проведения устного опроса:

1. Перечислите виды банкетов?
2. Каков порядок приема заказов на обслуживание торжеств?
3. Дайте характеристику банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Каковы его особенности?
4. Каковы особенности организации банкете за столом с частичным обслуживанием официантами?
5. Правила расчета посуды и приборов для банкета.
6. Виды дипломатических приемов.
7. Характеристика банкета-фуршета. В чем его особенность?
8. Характеристика банкета-коктейля и правила его проведения.
9. Дайте характеристику обслуживания по типу «шведский стол».
10. Дайте характеристику обслуживания пассажиров других видов транспорта (водный, авиа, автотранспорт).

### Условия выполнения опроса

1. Место выполнения опроса: учебный кабинет
2. Максимальное время проведения устного опроса: 5-7мин.

### Критерии оценки при проведении устного опроса.

«**Отлично**» ставится, если дан полный, развёрнутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты

основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами и др.); в ответе отслеживается чёткая структура, выстроенная в логической последовательности; ответ изложен техническим, грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал чёткие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала;

«**Хорошо**» ставится, если дан полный, развёрнутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ чётко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен технически-грамотным языком, однако были допущены неточности в определении понятий, терминов и др.

«**Удовлетворительно**» ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения ответа на вопросы билета имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, в ответе не присутствуют доказательные доводы, сформированность умений показана слабо, речь неграмотная.

«**Неудовлетворительно**» ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (фактах, терминах и др.); в ответе отсутствуют выводы, речь неграмотная; сформированность умений не показана.

### **Самостоятельная работа обучающихся**

Подготовка презентаций сервировки столов для различных банкетов.

(см. подробнее в методических указаниях по выполнению самостоятельной внеаудиторной работы студентов среднего профессионального образования по специальности СПО

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (по программе базовой подготовки) по дисциплине **ОП.04. Организация обслуживания**)

### **Тема 9. Специальные формы обслуживания**

#### **Вопросы для проведения устного опроса:**

1. Значение общественного питания как отрасли народного хозяйства?
2. Каковы основные направления развития общественного питания в рыночных условиях?
3. Какие элементы включает в себя «система качества»?
4. Какими законами должны руководствоваться предприятия для обеспечения безопасной и качественной продукции?
5. Что такое сертификация продукции и услуг?
6. Перечислите основополагающие стандарты, необходимые для оценки и подтверждения соответствия продукции.
7. Что означает «концентрация» производства?
8. Что понимается под «специализацией» производства?
9. Что такое «франчайзинг»?

#### **Условия выполнения опроса**

1. Место выполнения опроса: учебный кабинет
2. Максимальное время проведения устного опроса: 5-7 мин.

#### **Критерии оценки при проведении устного опроса.**

«**Отлично**» ставится, если дан полный, развёрнутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами и др.); в ответе отслеживается чёткая структура, выстроенная в логической последовательности; ответ

изложен техническим, грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал чёткие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала;

«Хорошо» ставится, если дан полный, развёрнутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ чётко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен технически-грамотным языком, однако были допущены неточности в определении понятий, терминов и др.

«Удовлетворительно» ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения ответа на вопросы билета имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, в ответе не присутствуют доказательные доводы, сформированность умений показана слабо, речь неграмотная.

«Неудовлетворительно» ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (фактах, терминах и др.); в ответе отсутствуют выводы, речь неграмотная; сформированность умений не показана.

### Самостоятельная работа обучающихся

Составление меню для участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний, спортивных соревнований, тематических вечеров: «Нового года», «Масленица», «8 Марта», «День Победы»

(см. подробнее в методических указаниях по выполнению самостоятельной внеаудиторной работы студентов среднего профессионального образования по специальности СПО

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (по программе базовой подготовки) по дисциплине **ОП.04. Организация обслуживания**)

### 3.2.2 Рубежный контроль

#### Контрольно-оценочные средства для проведения контроля в виде тестового задания.

Выберите правильные ответы из предлагаемых вариантов

1. Выбрать правильный ответ.

Предприятия общественного питания выполняют функции:

- а) производство кулинарной продукции;
- б) реализация оборудования;
- в) организация первой мед.помощи;
- г) услуги по уборке помещения

2. Выбрать правильный ответ.

Норма площади на одно посадочное место в кафе:

- а) 2 м<sup>2</sup>;
- б) 1,8 м<sup>2</sup>;
- в) 1,6 м<sup>2</sup>;
- г) 3,0 м

3. Выбрать правильный ответ.

Норма площади на одно посадочное место в столовых общедоступных:

Оператор ЭДО ООО "Компания "Текст" 17

- а) 1 м;
- б) 1,8 м;
- в) 1,6 м;
- г) 3,0 м

4. Выбрать правильный ответ.

Норма площади на одно посадочное место в ресторанах: а) 2 кв.м;

- б) 1,8 кв.м;
- в) 1,6 кв. м;
- г) 3,0 кв.м

5. Выбрать правильный ответ.

Площадь торгового зала в ресторане с эстрадой и танцплощадкой на 50 посадочных мест равна:

- а) 180 кв. м;
- б) 100 кв.м;
- в) 85 кв. м;
- г) 50 кв.м

6. Выбрать правильный ответ.

Аванзал - это помещение для:

- а) сбора, ожидания и отдыха гостей - участников банкета;
- б) приготовление вторых горячих блюд;
- в) отпуска покупных товаров;
- г) мойки столовой посуды

7. Выбрать правильный ответ.

К какому классу относится ресторан, если он соответствует следующим требованиям: изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг:

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

8. Выбрать правильный ответ.

К какому классу относится ресторан, если он не отвечает уровню комфортности, имеет гармоничный интерьер:

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

9. Выбрать правильный ответ.

Сервизная - помещение для:

- а) мойки столовой посуды;
- б) выдачи столовой посуды и приборов;
- в) приготовления горячих напитков;
- г) отпуска покупных товаров

10. Выбрать правильный ответ.

Сколько комплектов столовой посуды и приборов предусмотрено нормами оснащения:

- а) 3;
- б) 1;
- в) 5;
- г) 6

11. Выбрать правильный ответ

Ответственность за сохранность находящейся в обращении посуды и приборов в ресторанах может быть возложена на:

- а) шеф-повара;
- б) метрдотеля;
- в) официантов;
- г) швейцара

12. Выбрать правильный ответ.

Основной буфет в ресторане должен иметь:

- а) одно помещение;
- б) два помещения;
- в) три помещения;
- г) четыре помещения

13. Выбрать правильный ответ.

Для мытья посуды ручным способом устанавливают ванну:

- а) с двумя отделениями;
- б) с тремя отделениями;
- в) с четырьмя отделениями;
- г) с пятью отделениями

14. Выбрать правильный ответ.

Моют посуду водой:

- а) температурой 30-35 °С;
- б) 45-50 °С;
- в) 80-90 °С;
- г) 75-90 С

15. Выбрать правильный ответ.

Ополаскивают посуду водой:

- а)45С;
- б)70С;
- в)90 С;
- г)100 С

16.Выбрать правильный ответ.

Высота барной стойки:

- а) 100 см;
- б) 1,05 см;
- в) 1,2 м;
- г) 2,0см

17. Выбрать правильный ответ.

Высота сиденья барного табурета:

- а)1 м;
- б)105см;
- в)1,10 м
- г)2,0 м

18.Выбрать правильный ответ.

Барная стойка состоит из:

- а) двух частей;
- б) трех частей;
- в) одной части;
- г) четырех частей

19.Выбрать правильный ответ.

Тарелка для хлеба имеет диаметр:

- а)24 см;
- б)22 см;
- в)18 см;
- г) 9см

20.Выбрать правильный ответ.

Десертная тарелка имеет диаметр:

- а)20 см;
- б)10 см;
- в)25 см;
- г) 30см

21.Выбрать правильный ответ.

Закусочная тарелка европейского стандарта имеет диаметр:

- а) 20 см;
- б) 27 см;
- в) 32 см;
- г) 10см

22.Выбрать правильный ответ.

Большая тарелка для мяса имеет диаметр:

- а)28-31 см;
- б)33-35 см;
- в)10-15 см;
- г) 5-6 см

23.Выбрать правильный ответ.

Какая это посуда, если она имеет толщину не более 2,5 мм, при легком ударе издает чистый продолжительный звук:

- а) фарфоровая;
- б) керамическая;
- в) фаянсовая;
- г) стеклянная

24.Выбрать правильный ответ.

Тарелка для гарнира имеет диаметр:

- а)20-22 см;
- б)27-32 см;
- в)10-15 см;
- г)5-9 см

25.Выбрать правильный ответ.

Чашки бульонные с блюдцами предназначены для подачи:

- а) бульонов;
- б) салатов;
- в) напитков;
- г) вторых блюд

26. Выбрать правильный ответ.

Пиалы предназначены для подачи:

- а) напитков;
- б) салатов;
- в) бульонов;
- г) вторых блюд

27. Выбрать правильный ответ.

Розетки диаметром 90 мм предназначены для подачи:

- а) меда;
- б) сыра;
- в) масла;
- г) вторых блюд

28. Выбрать правильный ответ.

Какая это посуда, если она имеет пористый черенок, способный впитывать влагу, используется в кафе, столовых, закусочных:

- а) фарфоровая;
- б) фаянсовая;
- в) керамическая;
- г) стеклянная

29. Выбрать правильный ответ.

Какая это посуда, если она снаружи и изнутри покрыта глазурью:

- а) фарфоровая;
- б) майоликовая;
- в) фаянсовая;
- г) стеклянная

30. Выбрать правильный ответ.

Для белых сухих и полусухих вин применяется рюмка:

- а) рейнвейная;
- б) мадерная;
- в) лафитная;
- г) стакан

31. Выбрать правильный ответ.

Для крепленых вин применяется рюмка:

- а) ренвейная;
- б) мадерная;
- в) лафитная;
- г) стакан

32. Выбрать правильный ответ.

Красных столовых вин применяется рюмка:

- а) ренвейная;
- б) мадерная;
- в) лафитная;
- г) стакан

33. Выбрать правильный ответ.

Для безалкогольных напитков применяется:

- а) бокал;
- б) мадерная рюмка;
- в) рейнвейтная рюмка;
- г) лафитная

34. Выбрать правильный ответ.

Рюмка емкостью 25 см<sup>3</sup> предназначена для:

- а) ликера;
- б) вина;
- в) шампанского;
- г) воды

35. Выбрать правильный ответ.

Рюмка емкостью 50 см<sup>3</sup> предназначена для подачи:

- а) ликера;
- б) водки;
- в) вина;
- г) шампанского

36. Выбрать правильный ответ.

Рюмка емкостью 75 см<sup>3</sup> предназначена для подачи:

- а) крепленых и десертных вин;
- б) водки;
- в) ликера;
- г) шампанского

37. Выбрать правильный ответ.

Рюмка емкостью 100 см<sup>3</sup> предназначена для подачи:

- а) белого столового вина;
- б) красного столового вина;
- в) водки;
- г) ликера

38. Выбрать правильный ответ.

Рюмка емкостью 125 см<sup>3</sup> предназначена для подачи:

- а) красных столовых вин

б) белогостоловоговина

в) водки;

г) ликера

39. Выбрать правильный ответ.

Бокалы флюте предназначены для подачи:

а) шампанского;

б) вина;

в) водки;

г) ликера

40. Выбрать правильный ответ.

Фужеры вместимостью 200-250 см<sup>3</sup> применяются для подачи:

а) безалкогольных напитков;

б) вина;

в) ликера;

г) водки

41. Выбрать правильный ответ

Кружки емкостью 500 и 1000 см<sup>3</sup> применяются для подачи:

а) вина;

б) шампанского

в) пива;

г) водки

42. Выбрать правильный ответ.

Стаканы конические, высокие вместительностью 250-300 см<sup>2</sup>

используют для подачи:

а) коктейлей;

б) пива;

в) вина;

г) водки

43. Выбрать правильный ответ.

Тарелка для рыбы имеет длину:

а) 20 см;

б) 27 см;

в) 33 см;

г) 10 см

44. Выбрать правильный ответ.

Для приготовления и подачи специальных горячих закусок: грибов в сметане, крабов, птицы используют:

- а) кокотницы;
- б) кокильницы;
- в) порционные сковороды;
- г) пашотница

45. Выбрать правильный ответ.

Небольшая металлическая раковина на подставке, предназначенная для запекания и подачи рыбы и продуктов моря называется

- а) кокотница;
- б) кокильница;
- в) пашотница;
- г) порционная сковорода

46. Выбрать правильный ответ.

Кастрюлька из мельхиора или нержавеющей стали, предназначенная для подачи к бульону горячих, очищенных яиц, сваренных в мешочек называется:

- а) кокильница;
- б) кокотница;
- в) пашотница;
- г) порционная сковорода

47. Выбрать правильный ответ.

Посуда для приготовления и подачи десертных блюд (мороженое, крем, взбитые сливки и др.)

- а) креманки;
- б) турки;
- в) таганчики;
- г) пашотница

48. Выбрать правильный ответ.

Посуда для приготовления кофе по-восточному называется:

- а) турка;
- б) креманка;
- в) таганчик;
- г) пашотница

49. Выбрать правильный ответ.

Прибор закусочный состоит из:

- а) ножа;
- б) вилки, ложки;
- в) ножа, вилки;
- г) вилки

50. Выбрать правильный ответ.

Прибор столовый состоит из:

- а) ножа, вилки, ложки;
- б) ножа, вилки;
- в) ложки;
- г) вилки

51. Выбрать правильный ответ

Прибор с четырьмя короткими зубцами и углублением для отделения костей называется:

- а) закусочным;
- б) столовым;
- в) вилка для рыбы;
- г) вилка столовая

52. Выбрать правильный ответ.

Десертный прибор состоит из:

- а) вилки, ножа;
- б) ложки;
- в) вилки, ножа, ложки;
- г) вилки

53. Выбрать правильный ответ.

Какая ложка используется для приготовления смешанных напитков:

- а) ложка фигурная;
- б) ложка чайная;
- в) ложка с длинной ручкой;
- г) ложка столовая

54. Выбрать правильный ответ.

Перечень закусок, блюд, напитков, мучных изделий, имеющихся в продаже на данный день с указанием выхода и цены, называется:

- а) меню;
- б) карта вино-водочных изделий;
- в) технологическая карта;

г) сырьевая ведомость

55. Выбрать правильный ответ.

При расстановке мебели в зале ширина основного прохода в ресторане должна быть не менее:

- а) 1,2 м;
- б) 1,5 м;
- в) 1,0 м;
- г) 3,0 м

56. Выбрать правильный ответ.

К горячим мясным блюдам предлагают

- а) сухие белые вина;
- б) красные сухие вина;
- в) шампанское;
- г) пиво

57. Выбрать правильный ответ.

К десертам предлагают:

- а) красные сухие вина;
- б) шампанское;
- в) крепленые напитки;
- г) пиво

58. Выбрать правильный ответ.

К легким закускам из рыбы и продуктов моря рекомендуют:

- а) шампанское;
- б) крепленые напитки;
- в) белые столовые вина;
- г) пиво

59. Выбрать правильный ответ.

Какова норма официантов, обслуживающих банкет с полным обслуживанием официантами? Один официант на:

- а) 3-4 человека;
- б) 6-8 человек;
- в) 2-3 человека;
- г) 1-2 человека

60. Выбрать правильный ответ.

К мороженому можно подать:

- а) водку;
- б) шампанское;
- в) пиво;
- г) вино

### Ключ к тесту

№ вопроса	Правильный ответ
1	а
2	в
3	б
4	б
5	б
6	а
7	а
8	б
9	б
10	а
11	в
12	б
13	б
14	б
15	в
16	в
17	б
18	а
19	в
20	а
21	а
22	а
23	а
24	б
25	а
26	а
27	а
28	б
29	б
30	а
31	б
32	в
33	а
34	а
35	б
36	б
37	а
38	б
39	а
40	а
41	в

42	а
43	в
44	а
45	б
46	в
47	а
48	а
49	в
50	а
51	в
52	в
53	в
54	а
55	б
56	б
57	б
58	в
59	б
60	б

### Шкала оценки образовательных достижений

Общий балл	0-20	21-40	41-55	56-60
Оценка по пятибалльной шкале	«2»	«3»	«4»	«5»

## 5. Информационное обеспечение обучения

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

#### 1.1.1. Печатные издания:

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
4. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-Ш, 8 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- Ш, 12 с.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-Ш, 48 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-12 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: [http://www.bpl.ru/gost/SanPiN\\_232\\_1324\\_03.htm](http://www.bpl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm).
10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
11. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).
12. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
13. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2012. – 544 с.
14. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
15. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
16. Шеламова Г.М. Этикет делового общения. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.
17. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.

#### 1.1.2. Электронные издания:

1. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru).
2. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.kuking.net](http://www.kuking.net).
3. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: [www.frio.ru](http://www.frio.ru),
4. Гастрономь.ру: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru).
5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html](http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html).
6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.creative-chef.ru](http://www.creative-chef.ru).
7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

### **1.1.3. Дополнительные источники:**

1. Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие для студ. учреждений высш. проф. образования / С. В. Дусенко. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).
2. Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).
3. Шарухин А. П. Психология делового общения : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П.Шарухин, А.М.Орлов. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 240 с. — (Сер. Бакалавриат).
4. Затуливетров А.Б. Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению, Изд.: «Ресторанные ведомости», 2013 г.
5. Богатова Наталья. Современный ресторан. Книга успешного управляющего, Изд.: Ресторанные ведомости, 2013 г.
6. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПОО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

**Комплект контрольно-оценочных средств**  
по учебной дисциплине

**ОП.05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

2024

## 1. Общие положения

Комплект КОС предназначен для проверки результатов освоения общепрофессиональной дисциплины ОП.05 **Основы экономики, менеджмента и маркетинга** программы подготовки специалистов среднего звена, реализуемой в образовательной организации в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

Формой промежуточной аттестации по общепрофессиональной дисциплине является дифференцированный зачет.

### 1. Результаты обучения

#### 1.1. Общие компетенции (ОК):

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

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

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

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

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

#### 1.2. Профессиональные компетенции (ПК)

В процессе освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ, 21.01.25 11:25 (MSK) Сертификат 01636CCF00AEF03B954023F95B6762FFB0

ДИРЕКТОР

сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 7.1. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.

ПК 7.2. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции.

ПК 7.3. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий.

ПК 7.4. Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.

ПК 7.5. Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции

ПК 7.6. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.

Таблица 1

Результаты (освоенные общие компетенции)	Показатели оценки результата
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска решения. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска.

	Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Развитие патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной. Готовность к служению Отечеству, его защите. Применение стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение норм экологической безопасности. Определение направлений ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Соблюдение норм физической активности, для сохранения и укрепления здоровья
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	- работа с нормативно-технической документацией, регламентирующей деятельность предприятия (структурного подразделения); - составление краткосрочных планов работы подразделения в соответствии с целями и задачами предприятия; - принятие и реализация управленческих решений в соответствии с правовыми и нормативными актами; - составление плана-графика текущей работы;
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определения потребности в ресурсах для выполнения установленного вида и объема работ;</li> <li>- организация работы персонала;</li> <li>- участие в оформлении табеля учета рабочего времени и начислении заработной платы сотрудникам подразделения;</li> <li>- выявление проблемных ситуации в профессиональной деятельности и разработка вариантов управленческих решений по разрешению этих проблем;</li> <li>- участие в расчете основных экономических показателей работы структурного подразделения;</li> <li>- участие в расчете производительности установки и выхода готового продукта;</li> <li>- участие в расчете цеховой и полной себестоимости готовой продукции;</li> <li>- принятие и реализация управленческих решений в соответствии с правовыми и нормативными актами</li> </ul>
--	---

### **В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

**уметь:**

- У 1. участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;
- У 2. рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;
- У 3. анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;
- У 4. рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;
- У 5. проводить инвентаризацию на предприятиях питания;
- У 6. пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись);
- У 7. оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);
- У 8. оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов;
- У 9. анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;
- У 10. вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;
- У 11. калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;
- У 12. рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды.

- У 13. рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;
- У 14. планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;
- У 15. выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;
- У 16. управлять конфликтами и стрессами в организации;
- У 17. применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;
- У 18. анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;
- У 19. составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса
- У 20. анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;
- У 21. прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;
- У 22. анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;
- У 23. грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);
- У 24. проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса

**знать:**

- 31. понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;
- 32. принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;
- 33. виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),
- 34. сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;
- 35. классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;
- 36. цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;
- 37. этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;
- 38. факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);
- 39. функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;
- 310. виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения

эффективности их использования;

- 3 11. понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;
- 3 12. понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;
- 3 13. источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,
- 3 14. учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;
- 3 15. понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;
- 3 16. требования к реализации продукции общественного питания;
- 3 17. количественный и качественный состав персонала организации;
- 3 18. показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;
- 3 19. формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;
- 3 20. состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;
- 3 21. механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;
- 3 22. основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;
- 3 23. понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприя, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;
- 3 24. сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;
- 3 25. налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;
- 3 26. понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;
- 3 27. сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- 3 28. стили управления;
- 3 29. способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала
- 3 30. правила делового общения в коллективе;
- 3 31. сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;
- 3 32. понятие сегментация рынка;
- 3 33. методы проведения маркетинговых исследований;
- 3 34. понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики

организации питания (комплекс маркетинга);

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ресторанного бизнеса

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

Таблица 2

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</li><li>– принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</li><li>– виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</li><li>– сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</li><li>– классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</li><li>– цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</li><li>– этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</li><li>– факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</li><li>– функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;</li><li>-виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</li><li>– понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных</li></ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-письменного/устного опроса;</li><li>-тестирования;</li><li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li></ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-письменных/ устных ответов,</li><li>-тестирования,</li><li>- выполнения практических заданий</li></ul>

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

<p>запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</li> <li>– источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,</li> <li>– учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</li> <li>– понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;</li> <li>-требования к реализации продукции общественного питания;</li> <li>-количественный и качественный состав персонала организации;</li> <li>-показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</li> <li>– формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</li> <li>– состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</li> <li>– понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</li> <li>– сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</li> <li>– налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный</li> </ul>		
---	--	--

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

<p>бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</li> <li>– стили управления;</li> <li>– способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</li> <li>– правила делового общения в коллективе;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</li> <li>– понятие сегментация рынка;</li> <li>– методы проведения маркетинговых исследований;</li> <li>– понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</li> <li>– организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.</li> </ul>		
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</li> <li>– рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</li> <li>– анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</li> <li>– рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</li> <li>– проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</li> <li>– пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий</li> </ul>

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

<p>кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов</li> <li>– анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</li> <li>– вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</li> <li>– калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;</li> <li>– рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</li> <li>– рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</li> <li>– планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</li> <li>– выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</li> <li>– управлять конфликтами и стрессами в организации;</li> <li>– применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</li> <li>– анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</li> <li>– составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса</li> <li>– анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</li> <li>– прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</li> <li>– анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</li> <li>– грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</li> <li>– проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню</li> </ul>		
---	--	--

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

Документ подписан электронной подписью

конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса		
--	--	--

### Формы контроля и оценки результатов освоения УД

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

### Формы текущего контроля

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

Текущий контроль результатов освоения ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга в соответствии с рабочей программой происходит при использовании следующих форм контроля:

- выполнение практических занятий и защита результатов практических работ;
- оценка выполнения самостоятельной работы.

Во время проведения учебных занятий дополнительно используются следующие формы текущего контроля – устный опрос, решение ситуационных задач, тестирование по темам отдельных занятий, оценка выполнения индивидуальных заданий, мониторинг роста экономической грамотности обучающихся.

**Выполнение практических занятий и защита результатов практических работ.** Практические работы проводятся с целью усвоения и закрепления практических умений и знаний. В ходе практической работы студенты приобретают умения, предусмотренные рабочей программой учебной дисциплины, учатся использовать формулы и применять различные методики расчета показателей деятельности предприятий, анализировать полученные результаты и делать выводы, опираясь на теоретические знания.

Таблица 3

### Список практических работ

№ п/п	Наименование
Раздел 1. Основы экономики	
1.	Расчет показателей эффективности использования основных и оборотных средств
2.	Расчет показателей обеспеченности трудовыми ресурсами и производительности труда
3.	Расчет заработной платы различных категорий работников
4.	Составление калькуляции и сметы затрат
5.	Расчёт прибыли и рентабельности
6.	Порядок оформления табеля учета рабочего времени
7.	Расчет основных технико-экономических показателей деятельности организации
Раздел 2. Основы менеджмента	
1.	Составление Памятки «Требования к профессиональной компетенции менеджера»
2.	Решение ситуационных задач
Раздел 3. Основы маркетинга	
1.	Решение ситуационных задач

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

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

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

Самостоятельная подготовка студентов по учебной дисциплине Основы экономики, менеджмента и маркетинга предполагает следующие виды и формы работы:

1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной экономической литературы.
2. Самостоятельное изучение материала и конспектирование лекций по учебной и специальной экономической литературе.
3. Написание и защита доклада; подготовка к сообщению или беседе на занятии по заданной преподавателем теме.
4. Выполнение расчетных заданий.
5. Работа со справочной литературой и нормативными материалами.
6. Подготовка и защита практико-ориентированных сообщений (докладов, рефератов, презентаций).
7. Оформление отчетов по практическим работам, и подготовка к их защите.
8. Подготовка к дифференцированному зачету.

#### **1.4 Система оценивания КОС текущего контроля и промежуточной аттестации**

При оценивании практической и самостоятельной работы студента учитывается следующее:

- качество выполнения теоретической части работы;
- качество выполнения практической части работы;
- качество оформления отчета по практической работе;
- качество устных ответов на вопросы при защите работы.

Каждый вид работы оценивается по 5-ти бальной шкале.

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

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

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

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

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

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

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

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

### **1.5 Информационные источники**

#### **Основные источники:**

1. Основы экономики, менеджмента и маркетинга: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017

#### **Дополнительные источники:**

1. Гомола А.И. Бизнес-планирование. Учебное пособие для СПО. – М., 2016.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.consultant.ru/> - законодательство РФ, кодексы и законы в последней редакции. Удобный поиск законов, кодексов, приказов и других документов. Не требует регистрации, доступ свободный.
2. <http://school-collection.edu.ru/>- Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. Цифровые образовательные ресурсы (ЦОР) к учебникам.
3. [ecsocman.edu.ru](http://ecsocman.edu.ru) - Федеральный образовательный портал "Экономика, Социология, Менеджмент" .
4. [aur.ru](http://aur.ru) - Административно-управленческий портал "Менеджмент и маркетинг в бизнесе". Публикации по вопросам экономики, менеджмента и маркетинга - книги, статьи, документы и пр.
5. [ido.rudn.ru](http://ido.rudn.ru) (Экономика) - электронный учебник по курсу "Экономика" (авт.: Бирюков В.А., Зверев А.Ф. и др.)

# ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

## Раздел 1. Основы экономики

### Практическое занятие № 1

#### *Расчет показателей эффективности использования основных и оборотных средств*

Коды проверяемых умений и знаний: У 1; З 1, З 2, З 3, З 4

*Цель занятия:* научиться рассчитывать и анализировать показатели использования основных и оборотных средств.

#### **Общие положения**

**Основные фонды** (в стоимостной оценке – **основные средства**) – это материально-вещественные ценности, которые многократно участвуют в производственном процессе, не изменяют своей натурально-вещественной формы и переносят свою стоимость на готовую продукцию по частям по мере износа.

**Основные производственные фонды** — часть производительного капитала, овеществленная в средствах труда, многократно участвующих в производственном процессе и переносящих свою стоимость на готовую продукцию постепенно, по мере износа.

К основным фондам (ОФ) предприятия относятся:

1. Здания. Сооружения.
2. Передаточные устройства.
3. Машины и оборудование (силовые, рабочие, вычислительные машины и оборудование, измерительные и регулирующие приборы и устройства, прочее оборудование).
4. Транспортные средства.
5. Инструменты.
6. Производственный и хозяйственный инвентарь.
7. Земля, многолетние насаждения, рабочий, продуктивный и племенной скот.
8. Прочие ОФ.

**Балансовая стоимость** — та стоимость, по которой объект учитывается в балансе предприятия. В процессе эксплуатации основные фонды изнашиваются. Различают два вида износа — физический и моральный.

Для характеристики состояния и движения основных фондов (основных средств) организации используют следующие показатели:

- *стоимость основных фондов на определенную дату*, обычно на начало и конец отчетного периода. Эти показатели взаимосвязаны:

$$ОФ_{к} = ОФ_{н} + ОФ_{ввод} - ОФ_{выб},$$

где  $ОФ_{н}$ ,  $ОФ_{к}$  — стоимость основных фондов на начало и конец периода, руб.;

$ОФ_{ввод}$  - стоимость введенных основных фондов, руб.;

$ОФ_{выб}$  - стоимость выбывших основных фондов, руб.;

- *темпы изменения стоимости основных фондов* на конец года по сравнению со стоимостью их на начало года

$$T_{изм.ОФ} = ОФ_{к} / ОФ_{н} \times 100\%;$$

- *среднегодовая стоимость основных фондов:*

$$ОФ_{ср} = ОФ_{н} + ОФ_{ввод} \times m / 12 - ОФ_{выб} \times (12 - m) / 12,$$

где  $ОФ_{ср}$  — средняя годовая стоимость основных фондов, руб.;

$m$  — количество месяцев функционирования введенных или выбывших основных фондов в течение года;

- *темпы изменения среднегодовой стоимости основных фондов за определенный период (год, несколько лет)*

$$T_{изм.ОФср} = ОФ_{ср.1} / ОФ_{ср.0} \times 100\%,$$

где  $ОФ_{ср\ 0/1}$  — среднегодовая стоимость основных фондов за соответствующие периоды, руб.;

К обобщающим показателям эффективности использования основных фондов относятся:

- *фондоотдача ( $\Phi_o$ )*, которая показывает, сколько продукции (в стоимостном выражении) выпущено на 1 руб. стоимости основных производственных фондов.

$$\Phi_o = РП / ОФ_{ср},$$

где  $РП$  — объем реализованной (или товарной) продукции за период, руб.;

$ОФ_{ср}$  — средняя стоимость основных производственных фондов за этот же период, руб.;

- *фондоёмкость ( $\Phi_e$ )*, которая показывает среднегодовую стоимость основных фондов, приходящуюся на 1 руб. товарной (или реализованной) продукции.

$$\Phi_e = ОФ_{ср} / РП, \text{ или } \Phi_e = 1 / \Phi_o;$$

- *рентабельность основных фондов ( $P_{оф}$ )* показывает, сколько прибыли получено с 1 руб., вложенного в основные фонды предприятия.

$$P_{оф} = П / ОФ_{ср},$$

где  $П$  — прибыль предприятия за определенный период, руб.

Для характеристики оснащенности предприятия основными фондами используют следующие обобщающие показатели:

- *фондовооруженность* — отношение среднегодовой стоимости основных фондов к среднесписочной численности работников;

- *техническая вооруженность* — отношение среднегодовой стоимости активной части основных фондов к среднесписочной численности работников.

**Оборотные средства** — совокупность денежных средств, авансируемых с целью создания оборотных фондов и фондов обращения, обеспечивающих непрерывный кругооборот денежных средств.

**Оборотные фонды** — часть производительного капитала, овеществленная в предметах труда, однократно участвующих в производственном процессе и переносящих свою стоимость на готовую продукцию полностью, в рамках одного производственно-сбытового цикла. К оборотным фондам относятся производственные запасы (сырье, материалы, покупные полуфабрикаты и комплектующие, топливо, энергия, тара, запчасти для ремонта, малоценные и быстроизнашиваемые предметы и инструменты) и фонды в процессе производства (незавершенное производство, полуфабрикаты собственного изготовления, расходы будущих периодов).

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

*Фонды обращения* — совокупность средств предприятия, непосредственно не участвующих в процессе создания новой стоимости и обеспечивающих непрерывность процесса обращения. К фондам обращения относятся готовая продукция, денежные средства на счетах и в кассе, дебиторская задолженность, готовая продукция на складе, отгруженная, но не оплаченная продукция (товары в пути).

*Норматив* оборотных средств определяется в натуральном и денежном выражении для отдельных элементов оборотных фондов и в целом по предприятию.

*Оборачиваемость оборотных средств* — последовательное прохождение оборотными средствами всех стадий кругооборота капитала.

Оборачиваемость оборотных средств характеризуется рядом взаимосвязанных показателей:

1. *Скорость (коэффициент) оборачиваемости средств ( $K_{об}$ )* характеризует количество оборотов средств за рассматриваемый период и рассчитывается как отношение объема реализованной продукции (РП) к средней сумме оборотных средств ( $ОС_{ср}$ ) за период (например, год, квартал, месяц)

$$K_{об} = \frac{РП}{ОС_{ср}}.$$

2. *Время обращения оборотных средств (Т)* характеризует продолжительность одного оборота в днях и рассчитывается как отношение средней стоимости оборотных средств ( $ОС_{ср}$ ) за рассматриваемый период (год, квартал, месяц) к однодневной реализации продукции ( $РП_{д}$ ) по формуле

$$T = \frac{ОС_{ср}}{РП_{д}}.$$

Время обращения может быть рассчитано на основе продолжительности периода в днях (Д) и скорости обращения (коэффициента оборачиваемости)

$$T = \frac{Д}{K_{об}}.$$

3. *Коэффициент закрепления (загрузки) оборотных средств ( $K_з$ )*. Это показатель, обратный коэффициенту оборачиваемости, — отношение средней за период суммы оборотных средств к объему реализованной продукции за этот период. Коэффициент показывает, какая сумма оборотных средств (в тыс. руб.) необходима для того, чтобы обеспечить объем производства и реализации продукции на сумму 1 тыс. руб.

$$K_з = \frac{ОС_{ср}}{РП}.$$

4. *Рентабельность оборотных средств ( $P_{ос}$ )* рассчитывается как процентное отношение суммы прибыли (П) за определенный период к среднегодовой сумме оборотных средств за рассматриваемый период (в процентах):

$$P_{ос} = \frac{П}{ОС_{ср}} \times 100\%.$$

Ускорение или замедление оборачиваемости оборотных средств выявляется путем сопоставления фактических показателей с плановыми или предшествующего периода.

При ускорении оборачиваемости оборотных средств (оборотного капитала) из оборота высвобождаются материальные ресурсы и источники их образования, при замедлении в оборот вовлекаются дополнительные средства.

Высвобождаемые (дополнительно вовлекаемые в оборот) оборотные средства определяются по формуле

$$\pm \Delta_{\text{ос}} \equiv \frac{\text{РП}}{\text{Д}} \cdot (\text{T}_{\text{отч}} - \text{T}_{\text{пр}})$$

### Выполнение работы

**Задание 1.** Основные фонды организации на начало года составили 650 тыс. руб. Выбытие основных фондов из-за их ветхости 1 апреля составило 120 тыс. руб., а 1 октября организация приобрела оборудование на 160 тыс. руб. Определить среднегодовую стоимость основных фондов.

**Задание 2.** Среднегодовая стоимость основных фондов организации 600 тыс. руб., годовой объем товарооборота 3000 тыс. руб., а прибыли 150 тыс. руб. Среднесписочная численность работников 10 чел. Рассчитать показатели эффективности использования основных фондов:

а) фондоотдача б)

фондоемкость

в) фондовооруженность

г) рентабельность основных фондов

**Задание 3.** Определите показатель фондоотдачи (Фо) и фондоемкости (Фе), если на начало года стоимость ОПФ составляла 773 тыс. руб., в течение года вводилось и выбывало оборудование: 1 февраля ввели ОПФ – 20 тыс. руб., 1 марта выбыло ОПФ – 70 тыс. руб.; 1 ноября ввели ОПФ – 90 тыс. руб. Объем товарной продукции за год составил 2132,8 тыс. руб.

**Задание 4.** Предприятие имеет оборотные средства: на 1 января – 820 тыс. руб., на 1 февраля 920 тыс. руб., на 1 марта 880 тыс. руб., на 1 апреля 800 тыс. руб. Товарооборот в 1-м квартале 2700 тыс. руб. Определить коэффициент оборачиваемости, продолжительность оборота оборотных средств в 1-м квартале, используя при этом формулу средней хронологической.

Средней хронологической называется величина, исчисленная из абсолютных величин, образующих ряды динамики. Ее расчет производится по формуле:

$$\bar{x} = \frac{\frac{x_1}{2} + x_2 + x_3 + \dots + \frac{x_n}{2}}{n-1}$$

**Задание 5.** В предыдущем году предприятие реализовало продукции на 100 тыс. руб. В текущем году планируется реализовать продукции на сумму 120 тыс. руб. Среднегодовой размер оборотных средств составлял в предыдущем году 25 тыс. руб., в текущем составит 24 тыс. руб.

Определите изменение числа оборотов и времени одного оборота оборотных средств.

**Дополнительное задание.** В 1 квартале предприятие реализовало продукции на 21 млн. руб., среднеквартальные остатки оборотных средств составили 2 млн. руб. Во 2 квартале объем реализации продукции увеличился на 10 %, а время одного оборота оборотных средств будет сокращено на один день. Определите:

- коэффициент оборачиваемости оборотных средств и длительность одного оборота в днях в 1 квартале
- коэффициент оборачиваемости оборотных средств и их абсолютную величину во 2 квартале
- высвобождение оборотных средств в результате сокращения длительности одного оборота средств.

## Практическое занятие

### № 2

#### **Расчет показателей обеспеченности трудовыми ресурсами и производительности труда**

Коды проверяемых умений и знаний:

У 1; 3 1, 3 2, 3 6, 3 7

**Цель занятия:** научиться рассчитывать и анализировать показатели обеспеченности трудовыми ресурсами, производительности труда.

#### **Общие положения**

**Кадры (персонал) предприятия** — совокупность работников различных профессий и специальностей, занятых на предприятии и входящих в его списочный состав.

**Списочный состав предприятия** — входящие в список работающих на предприятии работники различных профессий, принятые на постоянную и временную работу.

**Списочная численность** рассчитывается на определенную дату по списку с учетом принятых и уволенных на эту дату работников.

**Среднесписочная численность за период с начала года по отчетный месяц** включительно рассчитывается путём суммирования среднесписочной численности работников за все месяцы с начала года по отчетный месяц включительно, и делением полученной суммы на число месяцев работы за период с начала года.

**Оборот рабочей силы** – изменение численности работающих в связи с их приёмом и выбытием.

**Коэффициент общего оборота кадров**

$$\text{Ко.общ.} = (\text{Nпр} + \text{Nвыб.}) / \text{Nппп}$$

где: Nпр – количество принятых работников за определённый период; Nвыб. – количество выбывших работников за отчетный период; Nппп – среднесписочная численность работников за этот же период.

**Коэффициент оборота по приёму**

$$\text{Ко.пр.} = \text{Nпр} / \text{Nппп}$$

**Коэффициент оборота по выбытию**

$$\text{Ко.выб.} = \text{Nвыб.} / \text{Nппп}$$

**Коэффициент текучести кадров**

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

$$K_{тек.} = N_{выб.изл.об.}/N_{ппп}$$

где:  $N_{выб.изл. об.}$  – количество выбывших работников по излишнему обороту за отчетный период (увольнение по собственному желанию или по статье)

*Коэффициент постоянства кадров*

$$K_{пк} = N_{вп}/N_{ппп}$$

где:  $N_{вп}$  – количество работников, проработавших весь период.

**Производительность труда** – важнейший экономический показатель, характеризующий эффективность затрат труда в материальном производстве как отдельного работника, так и коллектива предприятия в целом.

**Производительность труда** характеризует соотношение результатов труда с затратами труда в единицу времени.

Основным показателем производительности труда является выработка.

**Выработка** — это количество продукции (в натуральном или денежном выражении), произведенное в единицу рабочего времени одним среднесписочным работником (рабочим).

Расчет показателей производительности труда (выработки) производится либо как отношение объема произведенной продукции (ОП) к среднесписочной численности работников ( $Ч_{ср}$ ), либо как отношение объема произведенной продукции к затратам рабочего времени на производство этой продукции ( $PВ$ ):

$$Пр_1 = ОП / Ч_{ср};$$

$$Пр_2 = ОП / PВ,$$

Различают среднечасовую, среднедневную, среднемесячную, среднеквартальную и среднегодовую выработку.

- **Средняя часовая выработка** - это отношение объема произведенной продукции к числу человеко-часов, отработанных в течение данного периода времени.
- **Средняя дневная выработка** - показывает какой объем продукции был произведен каждый день в течение определенного периода времени. Для того чтобы вычислить среднюю дневную выработку времени необходимо объем произведенной продукции разделить на число человеко-дней затраченных на производство данного объема (время изготовления данного объема).
- **Средняя месячная выработка** - представляет собой отношение объема произведенной за месяц продукции к среднесписочной численности рабочих.

Наряду с показателями производительности труда для оценки эффективности затрат труда используют показатель трудоемкости продукции.

**Трудоемкость продукции** — это затраты живого труда на производство единицы продукции.

Расчет показателя трудоемкости (Тр):

$$Тр = PВ / ОП.$$

Трудоемкость показывает, сколько рабочего времени в человеко-днях или человеко-часах затрачено на производство единицы продукции (или на

производство 1 тыс. руб. продукции).

Показатель выработки является прямым показателем производительности труда: чем выше выработка (при прочих неизменных условиях), тем выше производительность труда. Трудоемкость — показатель, обратный выработке, поэтому, чем ниже трудоемкость, тем выше производительность труда.

### Выполнение работы

**Задание 1.** На основании приведенных в таблице данных оцените динамику движения персонала предприятия за год.

Показатели	Численность работников, чел.
Списочная численность работников за год	205
Принято на работу	42
Уволено с работы, в том числе по следующим причинам:	41
по собственному желанию	15
по сокращению штата	6
призыв на военную службу	1
ухода на пенсию	4
окончание срока трудового договора	4
по инициативе администрации за нарушение трудовой дисциплины	11

Определите:

- а) Коэффициент общего оборота кадров
- б) Коэффициент оборота кадров по приему
- в) Коэффициент оборота кадров по выбытию
- г) Коэффициент текучести кадров.

**Задание 2.** Определите часовую, дневную и годовую выработку одного рабочего, исходя из следующих данных: произведено продукции в отчетном году на сумму 16 000 тыс.руб., среднегодовая численность рабочих – 840 человек, отработано за год 220 тыс. человеко-дней, 1480 тыс. человеко-часов.

**Задание 3.** В предыдущем году было произведено продукции на сумму 240 млн. руб. В следующем году ее выпуск планируется увеличить на 8%. Численность работающих в предыдущем году составила 215 человек, в плановом году ее предусмотрено сократить на 20 человек. Определить производительность труда за каждый год, какое повышение производительности труда запланировано на предприятии.

**Задание 4.** В первый год производительность труда на предприятии выросла на 10%, во второй – ещё на 20%, но в третьем году производительность труда снизилась на 15%. На сколько процентов увеличилась или уменьшилась годовая производительность труда в течение 3 лет?

## Практическое занятие № 3

### Расчет заработной платы различных категорий работников

Коды проверяемых умений и знаний:

У 1; 3 1, 3 2, 3 6, 3 7

*Цель занятия:* приобрести навыки по расчету заработной платы различных категорий работников предприятия.

#### Общие положения

*Заработная плата* — форма вознаграждения за труд, количество денег, которые работник получает за работу, выполненную по трудовому договору.

Тарифная система подразделяется на сдельную и повременную заработную плату.

*Прямая сдельная заработная плата (Зсд)* определяется как произведение количества изготовленной продукции за единицу рабочего времени и расценки за изготовление изделия:

$$Зсд = R \cdot q;$$

$$R = Сч \cdot Нвр = Сч /$$

Нвыр, где R — расценка за изготовление 1 ед.

изд.;

q — количество изготовленных изделий; Сч — часовая тарифная ставка;

Нвр — норма времени на изготовление единицы изделия (в часах); Нвыр — норма выработки.

*Сдельно-премиальная заработная плата* повышает заинтересованность работников в улучшении результатов деятельности и росте производительности труда:

$$Зсд.-прем. = Зсд. + П,$$

где П —

премия.

*Сдельно-прогрессивная заработная плата* является наиболее стимулирующей для достижения цели повышения производительности труда в короткие сроки с сохранением качества выпускаемой продукции:

$$Зсд.-прогр. = R_0 \cdot q_{пл} + q_{ф} R_{ув} \cdot (q_{ф} -$$

q\_{пл}), где R<sub>0</sub> — начальная расценка за изготовление единицы изделия; q<sub>пл</sub> — плановый выпуск продукции;

R<sub>ув</sub> — увеличенная расценка за изготовление изделия; q<sub>ф</sub> — фактический выпуск продукции.

*Косвенная заработная плата* применяется в отношении тех работников, которые обслуживают технологические процессы. Размер их заработка зависит от результатов деятельности обслуживающих основных рабочих.

*Повременная оплата* труда зависит от эффективного фонда рабочего времени и часовой тарифной ставки работника.

*Повременная простая заработная плата:*

$$Зпов = Сч \cdot$$

Фэф, где Фэф — эффективный фонд рабочего времени.

*Повременная премиальная заработная плата* устанавливает размер премии в процентах к тарифной ставке за перевыполнение установленных показателей или определенных условий премирования:

$$З_{\text{пов-прем}} = З_{\text{пов}} + П$$

*Окладная оплата труда* (Зокл.) применяется при исчислении заработка ежемесячно, исходя из фактически отработанного времени в днях, согласно штатному расписанию:

$$З_{\text{окл.}} = З_{\text{шт}} / Д_{\text{мес.}} * Д_{\text{факт.}}$$

где  $Z_{\text{шт}}$  – размер заработной платы в соответствии со штатным расписанием;

$D_{\text{мес.}}$ ,  $D_{\text{факт.}}$  – количество рабочих дней в расчётном месяце и фактически отработанных дней.

Для руководителей, специалистов и служащих используется система должностных окладов.

### Выполнение работы

**Задание 1.** Определить месячный заработок программиста с месячным окладом 28 тыс. руб. В рассматриваемом месяце по плану 23 рабочих дня. Фактически работником было отработано 19 дней. По результатам работы предприятия специалисты премируются в размере 60% от фактического месячного оклада.

**Задание 2.** Рабочий оплачивается по сдельно-премиальной системе. Определите месячную заработную плату рабочего, если часовая тарифная ставка 170 руб. Норма выработки за 1 час – 85 изделий. Рабочий за месяц отработал 176 часов, и перевыполнил месячную норму выработки на 40 %. Премия – 30 % от прямого сдельного заработка.

**Задание 3.** Определите заработок рабочего, оплачиваемого по сдельно-прогрессивной системе. Норма времени на одно изделие - 20 мин, часовая тарифная ставка - 210 руб. За месяц рабочий отработал 168 часов и изготовил 570 изделий. Коэффициент увеличения расценки - 1,4.

**Задание 4.** Начислите заработную плату работнику, работающему на повременной системе оплаты труда за месяц, должностей оклад работника 22000 руб. Согласно представленному табелю учета рабочего времени он отработал 21 дней вместо 24 по графику. Предположим, что работник работает в магазине и ему должна быть начислена премия, состоящая в соответствии с Положением о премировании из двух частей. Первая часть составляет 10% от оклада и выплачивается за культуру обслуживания при отсутствии замечаний покупателей. Вторая часть зависит от выполнения плана товарооборота за месяц и предусмотрена в размере 5% за выполнение плана и 2% за каждый процент перевыполнения плана по отделу, премия начисляется за фактически отработанное время.

По итогам месяца замечаний на работу данного работника не поступало. Бухгалтерия представила следующие данные о выполнении плана товарооборота по отделу, согласно которым он перевыполнен на 5%. Начислите заработную плату работнику.

**Задание 5.** Тарифная ставка рабочего V разряда составляет 180,5 руб./ч.

Продолжительность рабочего дня – 8 ч. Количество рабочих дней в месяце – 24. Норма выработки – 16 изделий в смену. Фактическая выработка за месяц – 450 изделий.

Рассчитайте заработную плату рабочего за месяц:

- а) при простой повременной системе оплаты труда;
- б) повременно-премиальной системе оплаты труда (премия составляет 20 % от тарифа);
- в) прямой сдельной оплате труда (расценка за одно изделие – 64,0 руб.);
- г) сдельно-премиальной системе оплаты труда (премия – 1,5 % от сдельнозаработка за каждый процент превышения нормы выработки);
- д) сдельно-прогрессивной системе оплаты труда (повышающий коэффициент – 1,5).

### **Практическое занятие № 4**

#### ***Составление калькуляции и сметы затрат***

Коды проверяемых умений и знаний:

У 1; 3 1, 3 2, 3 5

*Цель занятия:* приобретение навыков по составлению и расчету калькуляции изделия, сметы затрат на производство продукции.

#### **Общие положения**

В соответствии с назначением все затраты группируются по экономическим элементам и калькуляционным статьям.

#### **СМЕТА ЗАТРАТ И МЕТОДИКА ЕЕ СОСТАВЛЕНИЯ**

Смета необходима для составления материальных балансов, нормирования оборотных средств, разработки финансовых планов и т.д. Для предприятий всех отраслей промышленности установлена следующая обязательная номенклатура затрат на производство по экономическим элементам:

1. материальные затраты (за вычетом стоимости возвратных отходов);
2. затраты на оплату труда;
3. отчисления на социальные нужды;
4. амортизация основных фондов;
5. прочие затраты.

В элементе «*Материальные затраты*» отражается стоимость:

- приобретаемых со стороны сырья и материалов (образующих основу производства);
- покупных материалов, используемых в процессе производства продукции для обеспечения нормального техпроцесса;
- покупных комплектующих изделий и полуфабрикатов, подвергающихся в дальнейшем монтажу и дополнительной обработке на данном предприятии;
- работ и услуг производственного характера, выполняемых сторонними предприятиями;
- природного сырья; приобретаемого со стороны топлива; покупной энергии;
- потерь от недостачи, поступивших материалов в пределах норместественной убыли.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

Из затрат на материальные ресурсы, включаемых в себестоимость продукции исключается стоимость возвратных отходов. Возвратные отходы - остаток сырья, материалов, полуфабрикатов, теплоносителей и других видов материальных ресурсов, образовавшихся в результате процесса производства продукции, утратившие полностью или частично потребительские качества исходного ресурса.

В элементе **«Затраты на оплату труда»** отражаются затраты на оплату труда основного производственного персонала предприятия, включая премии за производственные результаты, компенсирующие и стимулирующие выплаты.

В элементе **«Отчисления на социальные нужды»** отражаются обязательные отчисления органам государственного социального страхования, пенсионного фонда, фонда занятости и медицинского страхования от затрат на оплату труда работников, включаемых в себестоимость продукции.

В элементе **«Амортизация основных фондов»** отражается сумма амортизационных отчислений на полное восстановление основных фондов.

В элементе **«Прочие затраты»** в составе себестоимости продукции относятся налоги, сборы, отчисления в специальные внебюджетные фонды, платежи за предельно допустимые выбросы грязных веществ, по обязательному страхованию имущества предприятия, учитываемого в составе производственных фондов, платежи по кредитам в пределах ставок, установленных в законодательстве, износ по нематериальным активам, оплата услуг связи, вычислительных центров, банков ит.д.

## **КАЛЬКУЛЯЦИЯ СЕБЕСТОИМОСТИ И МЕТОДИКА ЕЕ СОСТАВЛЕНИЯ**

Состав статей калькуляции может в определенной мере отличаться в зависимости от отраслевой специфики производства. Наиболее типовыми статьями затрат, включаемыми в калькуляцию себестоимости, являются следующие.

**Статья «Сырье и материалы».** В эту статью включаются затраты на все поставляемое со стороны сырье и покупные полуфабрикаты, которые составляют основу вырабатываемой продукции. Сумма затрат по этой статье определяется величиной расходных норм сырья и материалов и ценой на них.

**Статья «Полуфабрикаты собственного производства».** В нее включаются затраты на полуфабрикаты, выработанные в других цехах и потребляемые в данном цехе одного и того же предприятия. Их стоимостная оценка производится по производственной себестоимости.

**Статья «Возвратные отходы»** (сумма затрат по данной статье вычитается из себестоимости продукции).

**Статья «Вспомогательные материалы»** включает в себя затраты на покупную тару и тарные материалы, потребляемые в цехе-изготовителе калькулируемого вида продукции.

**Статья «Топливо и энергия на технологические цели».** В нее включаются затраты на топливно-энергетические ресурсы независимо от источников снабжения, но используемые исключительно на технологические цели, т.е. непосредственно на производство калькулируемого вида продукции. Стоимостная оценка затрат этих ресурсов производится в случае собственного производства по производственной себестоимости, поставляемые со стороны — по действующим тарифам с учетом стоимости переработки.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

**Статья «Заработная плата основных производственных рабочих».** В эту статью включается основная заработная плата производственных рабочих, занятых непосредственно выпуском калькулируемой продукции.

**Статья «Дополнительная заработная плата основных производственных рабочих»** включает в себя заработную плату этих рабочих за нерабочее время (в том числе оплату различных оплачиваемых отпусков и др.).

**Статья «Отчисления на социальные нужды».** В данной статье отражаются затраты, связанные с обязательным социальным и медицинским страхованием, отчислениями в пенсионный фонд. Сумма этих затрат рассчитывается исходя из установленных нормативов этих отчислений и основной и дополнительной заработной платы основных производственных рабочих.

**Статья «Расходы на содержание и эксплуатацию оборудования».** Данная статья является комплексной, рассчитывается в виде сметы и включает в себя затраты на амортизацию оборудования, расходы по эксплуатации и ремонту оборудования, в том числе и стоимость материалов и запасных частей, заработную плату ремонтных рабочих, стоимость услуг ремонтного и других вспомогательных цехов.

**Статья «Цеховые расходы»** представляет собой комплексную статью. Сумма этих расходов определяется сметой, в которую включаются такие статьи затрат, как:

- содержание аппарата управления и прочего персонала цеха (основная и дополнительная заработная плата с начислениями);
- амортизация, содержание и ремонт зданий и сооружений цеха;
- расходы на охрану труда работников цеха;
- расходы на проводимые в цехе испытания, рационализацию и изобретательство;
- прочие расходы.

Сумма затрат по всем перечисленным выше статьям калькуляции представляет собой непосредственные расходы, произведенные тем цехом, где осуществляется выпуск калькулируемой продукции, и образует **цеховую себестоимость** этой продукции.

**Статья «Общезаводские расходы»** является комплексной статьей. По этим расходам составляется общезаводская смета, в которую включаются следующие основные статьи затрат:

- расходы по управлению предприятием (заработная плата с начислениями административно-управленческого персонала, служебные командировки, содержание охраны предприятия);
- общехозяйственные расходы (заработная плата с начислениями прочего общезаводского персонала, амортизация, ремонт и содержание зданий и сооружений общезаводского назначения);
- налоги, сборы, платежи и другие обязательные отчисления, относимые на себестоимость продукции;
- содержание общезаводских лабораторий;
- расходы на охрану труда;
- расходы на подготовку кадров;
- прочие расходы хозяйственного характера.

Общезаводские расходы относят на себестоимость всех выпускаемых на

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

предприятию видов товарной продукции пропорционально затратам по переделу.  
**Статья «Потери от брака».** Затраты по этой статье отражаются только в отчетных калькуляциях себестоимости продукции, и в нее включается сумма расходов по окончательному браку.

**Статья «Прочие производственные расходы».** В нее включаются затраты предприятия на опытные работы, на стандартизацию и расходы на оплату за загрязнение окружающей среды в пределах установленных нормативов и др. Они распределяются на себестоимость всех производимых на предприятии видов продукции пропорционально сумме всех предыдущих статей затрат.

Сумма затрат по всем приведенным выше статьям формирует **производственную себестоимость**, которая характеризует уровень затрат предприятия только на производство конкретного вида продукции.

**Статья «Внепроизводственные (коммерческие) расходы»** включает затраты, связанные с отгрузкой, хранением и реализацией продукции, а также расходы на рекламу продукции и маркетинговые исследования и другие затраты.

Сумма производственной себестоимости и внепроизводственных расходов составляет **полную себестоимость** калькулируемого вида продукции. Именно эта себестоимость учитывается при формировании цены реализации этой продукции и служит показателем для определения суммы прибыли, получаемой в случае ее продажи.

### Выполнение работы

**Задание 1.** Составить смету затрат на производство для завода, выпускающего сборочные приспособления в количестве 4600 штук.

Нормы затрат на основной материал на одно изделие следующие:

№	Основной материал	Норма расхода	Цена в руб.
1	Чугун, кг	65	60
2	Сталь, кг	30	100
3	Железо, кг	9	70
4	Болты, шт.	28	30
5	Гайки, шт.	28	8

Вспомогательных материалов расходуется 35 рублей на изделие.

Другие расходы в год:

- фонд заработной платы – 9505000 руб.
- отчисления на социальные нужды – 30%
- амортизационные отчисления – 225000 руб.
- стоимость покупных полуфабрикатов – 712000 руб.
- расход на электроэнергию – 505000 руб.
- прочие расходы – 495000 руб.

Результаты решения оформите в виде таблицы 1:

Статьи затрат	Сумма, руб.	Структура затрат, %
1. Материалы		
2. Заработная плата		
3. Отчисления на социальные нужды		

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

4. Амортизация		
5. Прочие расходы		
Итого:		

**Задание 2.** Рассчитать затраты по статьям калькуляции себестоимости единицы продукции, используя исходные данные таблица 2, рассчитав цеховую, производственную и полную себестоимость изделия.

Таблица 2 - Исходные данные

№	Наименование	Единица измерения	Данные
1	Годовая программа выпуска продукции	шт.	50 000
2	Часовая тарифная ставка	руб.	50
3	Норма штучного времени	мин.	30
4	Первоначальная стоимость оборудования	тыс. руб.	800
5	Норма амортизации оборудования	%	12
6	Стоимость здания	тыс. руб.	1 200
7	Норма амортизации здания	%	4
8	Цена материала за 1 кг	руб.	15
9	Вес готового изделия	кг	50
10	Вес заготовки	кг	60
11	Цена отходов за 1 кг	руб.	4
12	Дополнительная заработная плата основных рабочих	%	10
13	Отчисления на социальные нужды	%	30
14	Расходы на содержание и эксплуатацию оборудования в расчёте на годовую программу выпуска деталей	тыс. руб.	15
15	Цеховые расходы в процентах от основной заработной платы	%	150
16	Расходы всех видов энергии, воды, сжатого воздуха, пара и т.д.	тыс. руб.	300
17	Заработная плата управленческого персонала предприятия	тыс. руб.	100
18	Затраты на охрану труда на предприятии	тыс. руб.	20
19	Затраты на хранение	тыс. руб.	5
20	Затраты на рекламу	тыс. руб.	30
21	Расходы на тару и упаковку при реализации	тыс. руб.	5

Калькуляцию единицы себестоимости изготовления и реализации продукции

Оператор ЭДО ООО Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

привести в таблице 3.

Таблица 3 - Калькуляция себестоимости изготовления и реализации единицы продукции

№	Статьи затрат	Сумма	Процент к итогу, %
1	Сырье и материалы		
2	Возвратные отходы		
3	Основная заработная плата основных рабочих		
4	Дополнительная заработная плата основных рабочих		
5	Отчисления на социальные нужды		
6	Топливо и энергия на технологические цели		
7	Вспомогательные материалы		
8	Расходы на содержание и эксплуатацию оборудования		
9	Цеховые расходы		
	<b>ЦЕХОВАЯ СЕБЕСТОИМОСТЬ</b>		
10	Общепроизводственные (общезаводские) расходы		
	<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ СЕБЕСТОИМОСТЬ</b>		
11	Коммерческие расходы		
	<b>ПОЛНАЯ СЕБЕСТОИМОСТЬ</b>		

### Практическое занятие № 5 Расчет цены продукции

Коды проверяемых умений и знаний:

У 1; 3 1, 3 2, 3 5

*Цель работы:* приобретение навыков по расчету цены продукции.

#### Общие положения

**Цена** — стоимость товара, выраженная в денежных единицах. Цена должна обеспечить:

- сбыт продукции в количестве, гарантирующем достаточный доход предприятию;
- возместить все расходы на производство и реализацию продукции;
- принести прибыль предприятию;
- должна обеспечить успех в здоровой конкурентной борьбе.

Схематично весь процесс ценообразования можно представить следующим образом (рис.1):

Себестоимость товара	Прибыль производителя	Акциз	Налог на добавленную стоимость (НДС)	Оптовая-сбытовая надбавка и НДС	Торговая надбавка оптовых торговых предприятий и НДС	Торговая надбавка розничных торговых предприятий и НДС
Оптовая (отпускная) цена предприятия						
Оптовая (отпускная) цена промышленности						
Оптовая цена торговых посредников (оптовых торговых предприятий)						
Розничная цена						

Рисунок 1 – Состав различных видов цен

Каждый последующий вид цены включает в себя предыдущий. Следует подчеркнуть, что на каждой стадии реализации (оборота) товара в цену дополнительно включается *налог на добавленную стоимость*, а также *акциз* (по подакцизным товарам), который уплачивается в бюджет предприятием - изготовителем товара.

Исходная формула для определения **оптовой (отпускной) цены предприятия**:  $C = C + \text{Пр} + \text{НДС} + \text{Акциз}$ ,

где:

C – полная себестоимость товара;

НДС – налог на добавленную

стоимость Пр – прибыль предприятия-изготовителя:

$$\text{Прибыль} = \frac{\text{Норма прибыли} \cdot \text{Себестоимость товара}}{100\%}$$

Если продукция реализуется через посредника, то **цена оптовая посредника**:  $C_{\text{опт.поср.}} = C + \text{Пр} + \text{НДС} + \text{Нпоср.}$ , где Нпоср – надбавка посредника

**Розничная цена:**

$$C_{\text{розн.}} = C_{\text{опт.поср.}} + \text{Нрозн.},$$

где: Нрозн – надбавка розничная.

### Выполнение работы

**Задание 1.** Определите оптовую цену на товар и розничную цену, если себестоимость 250 изделий составляет 56000 рублей, приемлемая для производителя рентабельность 20% к затратам, ставка акциза 15%, ставка НДС – 20%, торговая наценка составляет 12%.

**Задание 2.** Себестоимость услуги по установке кондиционера равна 2600 руб., приемлемая рентабельность – 20 %; НДС – 20 %. Устроит ли Вас отпускная цена на установку кондиционера в размере 3000 руб.?

**Задание 3.** Автомобиль «Ваз» поступает в продажу по розничной цене 560

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

тыс. руб. Торговая надбавка составляет 30% к цене предприятия. НДС – 20%. Прибыль предприятия-изготовителя составляет 25% себестоимости.

Определите себестоимость и прибыль предприятия - изготовителя и удельный вес каждого элемента в розничной цене автомобиля (себестоимости, прибыли, НДС и торговой надбавки).

**Задание 4.** Определите оптовую цену предприятия; прибыль предприятия в расчете на одно изделие.

Исходные данные:

- розничная цена изделия – 580 руб.;
- налог на добавленную стоимость – 20%;
- наценка посреднической организации – 15% к розничной цене;
- полная себестоимость изделия 390 руб.

**Задание 5.** Расходы предприятия на одно изделие в предплановом периоде составили 120 руб., уровень рентабельности продукции установлен в размере 16 %. НДС – 20%. В плановом периоде расходы на одно изделие снизятся на 4%, а прибыль вырастет на 2%. Определите цену одного изделия в плановом периоде. Как изменится цена в плановом периоде по сравнению с предыдущим периодом?

## Практическое занятие № 6

### Расчёт прибыли и рентабельности

Коды осваиваемых умений и знаний:

У 1; 3 1, 3 2, 3 4

*Цель работы:* научиться определять прибыль и рентабельность организации.

#### Общие положения

Денежные средства от продажи, произведенной предприятием продукции, называется **валовым доходом** или **выручкой**.

$$\text{Выручка} = \text{Цена товара} \cdot \text{Количество товара}$$

**Прибыль** - это часть выручки, остающаяся после возмещения всех затрат на производство и сбыт продукции.

$$\text{Прибыль} = \text{Выручка} - \text{Издержки производства}$$

Прибыль является конечным финансовым результатом предпринимательской деятельности предприятия и в общем виде представляет собой разницу между ценой продукции и её себестоимостью, а в целом по предприятию представляет разницу между выручкой от реализации продукции и себестоимостью реализованной продукции.

Прибыль единицы продукции определяется

$$P = C - C, \text{ руб.}$$

Прибыль всего объёма продукции определяется

$$P = (C - C) \cdot N, \text{ руб.}$$

где  $C$  – цена, руб.

$C$  – себестоимость единицы продукции,

руб.  $N$  – объём продукции, шт.

**Валовая прибыль** определяется как разность между выручкой от реализации продукции, выполнения работ, оказания услуг (без налога на добавленную стоимость, акцизов и других аналогичных обязательных

платежей) и производственной себестоимостью реализованной продукции (работ, услуг). В предприятиях торговли валовая прибыль представляет собой разность между выручкой от продажи товаров (без НДС) и стоимостью реализованных товаров по закупочным ценам, т. е. валовая прибыль в торговле — это доход, полученный в виде торговых надбавок.

**Балансовая прибыль ( $P_б$ )** определяется

$$P_б = P_p \pm P_{np} \pm P_{в.о.}$$

Балансовая прибыль включает:

- *прибыль от реализации продукции ( $P_p$ )* - разность между выручкой от реализации продукции (без учета НДС и акцизного сбора) и ее полной себестоимостью;

$$P_p = \text{Выручка} - \text{Себестоимость} - \text{НДС} - \text{Акцизы}$$

- *прибыль от прочей реализации ( $P_{np}$ )* - разность между ценой продажи и затратами на приобретение и реализацию имущества, а прибыль от реализации основных фондов будет представлять разницу между выручкой от продажи, остаточной стоимостью и затратами на демонтаж и реализацию;

- *прибыль от внереализационных операций ( $P_{в.о.}$ )*, т.е. операций, непосредственно не связанных с основной деятельностью (доходы по ценным бумагам, от долевого участия в совместных предприятиях; сдачи имущества в аренду; штрафы и пени полученные и уплаченные, убытки от списания дебиторской задолженности, убытки от стихийных бедствий и др.).

**Налогооблагаемая прибыль** есть балансовая прибыль за вычетом сумм, исключаемых из налогообложения согласно действующему законодательству.

**Чистая прибыль** – эта та прибыль, которая остается в распоряжении предприятия после уплаты всех налогов, экономических санкций и отчислений в благотворительные фонды. Чистая прибыль должна обеспечить финансовыми ресурсами потребности расширенного воспроизводства, осуществление социальных программ, выплату дивидендов по акциям.

**Рентабельность** - отношение прибыли к затратам, выражается в процентах.

Уровень рентабельности характеризует прибыль, получаемую с каждого рубля средств, вложенных в предприятие. Предприятие считается рентабельным, если результаты от реализации продукции покрывают затраты производства и образуют сумму прибыли, достаточную для нормального функционирования предприятия.

Различают следующие показатели рентабельности:

1) рентабельность продукции – ( $P_{прод.}$ ) характеризует эффективность затрат на ее производство и сбыт:

$$P_{прод.} = \frac{P_p}{C_p} \cdot 100\%$$

де  $P_p$  - прибыль от реализации продукции (работ, услуг);

$C_p$  - полная себестоимость реализованной продукции;

2) рентабельность отдельного вида продукции ( $P_в$ ):

$$P_в = \frac{Ц_в - C_в}{C_в} \cdot 100\%$$

где  $Ц_в$  и  $C_в$  - соответственно цена и полная себестоимость единицы

определенного вида продукции;

3) рентабельность продаж ( $P_p$ ) - показывает долю прибыли, приходящуюся на одну денежную единицу продаж (стоимость реализованной продукции  $V_p$ ):

$$P_p = \frac{\Pi}{V_p} \cdot 100\%$$

### Выполнение работы

**Задание 1.** Выручка от реализации продукции составила 800 тыс. руб., затраты на производство и реализацию продукции – 680 тыс. руб., прибыль от реализации имущества – 15 тыс. руб., прибыль от внереализационных операций – 14 тыс. руб., убытки от содержания жилого фонда – 45 тыс. руб.

Определите валовую (балансовую) прибыль и рентабельность продукции.

**Задание 2.** Годовой объем реализации продукции по плану – 2,5 млн руб., фактически выпущено продукции на сумму 2,7 млн руб. Плановая себестоимость годового выпуска продукции намечалась в размере 2,3 млн руб., фактически она снизилась на 8%. Определите плановую и фактическую прибыль, плановый и фактический уровень рентабельности продукции.

**Задание 3.** В базисном и плановом периодах предприятие имеет следующие показатели, приведенные в таблице.

Вид изделия	Цена без НДС, руб. за изделие		Себестоимость, руб. за изделие		Годовой объем, шт.	
	Базисный год	Плановый год	Базисный год	Плановый год	Базисный год	Плановый год
А	200	210	180	182	1000	1100
Б	280	300	260	265	1600	1800
В	350	370	310	300	2000	2600

Определите и проанализируйте:

- прибыль предприятия в базисном и плановом периодах и ее прирост;
- рентабельность по отдельным видам изделий, всей реализованной продукции, а также их рост.

### Практическое занятие № 7

#### Расчет основных технико-экономических показателей деятельности организации

Коды проверяемых умений и знаний:

У 1; 3 1, 3 2, 3 4, 3 5, 3 6, 3 7

**Цель работы:** научиться рассчитывать и анализировать основных технико-экономических показателей деятельности организации.

#### Общие положения

**Технико-экономические показатели** - это система измерителей, характеризующая материально-производственную базу предприятий (производственных объединений) и комплексное использование ресурсов.

Все технико – экономические показатели тесно взаимосвязаны между

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

собой, а каждый из них характеризует определенную сторону деятельности предприятия или отдельного подразделения.

Для целей анализа рекомендуется использовать ограниченное число исходных технико-экономических показателей.

**Показатели выпуска продукции в натуральном выражении**, товарная и реализованная продукция (объем продаж продукции) характеризуют во взаимосвязи производственную и торгово-сбытовую (коммерческую) стороны деятельности предприятия.

**Показатели производственной мощности, среднегодовой стоимости основных производственных фондов** (с учетом их периодической оценки) отражают потенциальные производственные возможности предприятия, размеры его недвижимого имущества.

**Показатели среднегодовой численности промышленно-производственного персонала предприятия (численности работающих), объема денежных средств, направленных на оплату труда**, не только имеют самостоятельное значение для оценки наличного числа рабочих мест на предприятии, уровня материальной обеспеченности рабочих, динамики этих параметров, но и являются исходными для расчета производительности труда, среднемесячной оплаты труда и т.д.

**Показатели полной себестоимости товарной продукции, прибыли (убытка) отчетного периода** отражают совокупные затраты и конечные результаты.

Основные экономические показатели рассчитываются и анализируются в динамике за несколько лет. Анализ основных показателей проводится с помощью **метода сравнения**, который позволяет оценить динамику результатов деятельности компании, при этом производится сравнение фактических результатов деятельности за определенный период с аналогичными данными по каждому из направлений. Важно соблюдать однородность сравниваемых показателей, использовать единые измерители и единую методику расчета. При этом можно сравнивать и абсолютные, и относительные величины.

### Выполнение работы

**Задание 1.** В таблице даны основные технико-экономические показатели работы предприятия за период. Рассчитать показатели, заполнив таблицу.

№ п/п	Показатели	Единицы измерения	Базовый период	Фактический период	Изменения	
					Абсолютное	Относит.
1	Среднегодовая производственная мощность	тыс. руб.	801,7	801,7		
2	Объем производства	тыс. руб.	835,4	851,2		
3	Товарная продукция	млн. руб.	71,5	75,9		
4	Среднегодовая численность ППП	чел.	103	105		

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

5	Полная себестоимость продукции	млн. руб.	68,4	70,1		
6	Среднегодовая стоимость основных производственных фондов (ОПФ)	млн. руб.	15,4	16,1		
<b>Производные показатели</b>						
7	Затраты на единицу товарной продукции	руб.				
8	Товарная продукция на 1 работающего	тыс. руб.				
9	Фондоотдача	руб.				
10	Прибыль	млн. руб.				
11	Рентабельность продукции	%				

**Задание 2.** Проанализировать рассчитанные показатели и сделать выводы о работе предприятия за период.

## **Раздел 2. Основы менеджмента**

### **Банк тестовых вопросов**

Коды проверяемых умений и навыков:

У 2; 3 8, 3 9, 3 10, 3 11

1. Наемный профессиональный управляющий - это:

- а) собственник;
- б) предприниматель;
- в) менеджер;
- г) консультант.

2. Стилъ управления - это:

- а) манера поведения и форма взаимодействия с подчиненными;
- б) форма отношений с руководством организации;
- в) совокупность методов для выполнения своих функциональных обязанностей;
- г) распорядок работы учреждения.

3. Менеджмент – это:

- а) умение добиваться поставленных целей, используя труд, интеллект и мотивы поведения других людей, работающих в организации;
- б) искусство;
- в) наука;
- г) практика управления.

4. Конкретные конечные результаты, которые хотела бы достичь организация - это:

- а) цели;
- б) миссия;
- в) стратегия;
- г) тактика деятельности организации.

5. Функция менеджмента, заключающаяся в правильном распределении задач, полномочий, ответственности и ресурсов между исполнителями и обеспечении их совместной работы, называется:

а) мотивацией; б) организацией; в) планирование; г) координацией; д) контролем

6. Сущность управленческого контроля заключается в:

а) сопоставлении результатов работы организации (подразделений и сотрудников) с установленными нормами и стандартами для выявления отклонений и принятия решений по их устранению;

б) созданию надежной системы отслеживания всех действий подчиненных в процессе их трудовой деятельности;

в) своевременном наказании подчиненных за допущенные просчеты в работе;

г) создании таких условий работы, в которых подчиненные не могут принимать никаких решений без согласования со своими руководителями.

7. Планирование — это такой этап управления, на котором определяются:

а) мотивы поведения сотрудников и контрольные процедуры;

б) ресурсы, необходимые организации; ответственность менеджеров; характер взаимодействия;

в) цели деятельности организации; ресурсы, необходимые для достижения целей; способы достижения целей;

г) цели деятельности организации; размер ожидаемой прибыли организации.

8. Что включает в себя понятие организационной культуры:

а) поведение и действия сотрудников, ценностные ориентации, символика и обряды;

б) уровень общей культуры общества;

в) уровень культуры отдельных сотрудников организации;

г) наличие команды единомышленников.

9. Убеждение, внушение и личный пример руководителя относятся к ... методам управления.

а) экономическим;

б) административным;

в) социально-психологическим;

г) организационно-распорядительным.

10. В качестве основных ... методов управления выступает система заработной платы и премирования, которая должна быть максимально связана с результатами деятельности исполнителя.

а) социально-психологических;

б) физических;

в) организационно-распорядительных;

г) экономических;

д) политических.

11. Организационно-распорядительные методы менеджмента носят ... характер.

а) рекомендательный;

б) обязательный в некоторых ситуациях и необязательный в других ситуациях;

в) директивный (обязательный).

12. Документально принятое управленческое решение может принимать формы:

- а) сведений о проценте брака продукции; б) отчета о результатах продаж продукции;
- в) инструкции сотруднику; г) плана работы отдела
- д) приказа или распоряжения

13. Процесс разработки управленческого решения:

- а) во всех случаях весьма длителен; за принятое решение отвечают несколько менеджеров;
- б) в зависимости от решаемой задачи может занимать длительное время; в него могут вовлекаться различные специалисты и руководители различных подразделений организации;
- в) всегда скоротечен; он реализуется только одним менеджером.

14. Внутренняя среда организации - это:

- а) капитал, люди, технология;
- б) нельзя дать точное определение, т.к. каждая организация имеет свой набор компонентов;
- в) часть общей среды, которая находится в рамках организации;
- г) партнёры по бизнесу.

15. Предварительный, заключительный и текущий контроль - это:

- а) этапы контроля; б) методы контроля;
- в) объекты контроля; г) принципы контроля.

16. Процесс побуждения сотрудника к целенаправленным действиям:

- а) планирование; б) организация;
- в) мотивация; г) результаты анализа, аудита.

17. Какими должны быть цели организации:

- а) обязательно долгосрочными и труднореализуемыми;
- б) легкорезализуемыми;
- в) конкретными и измеримыми;
- г) не взаимосвязанными друг с другом.

18. В менеджменте невербальные сигналы могут затруднять коммуникацию в случае...

- а) плохой обратной связи;
- б) отсутствия у собеседника умения слушать;
- в) несоответствия жестов и мимики словам.

19. Заполните пропуск \_\_\_\_\_ создаются не распоряжениями и постановлениями руководства, а членами организации в соответствии с их взаимными симпатиями, общими интересами, увлечениями, привычками и т.п.

- а) формальные группы;                      б) неформальные группы;  
в) команды;                                      г) бригады.

20. Что поступает в организацию из внешней среды? (несколько правильных ответов).

- а) цели;                                      б) информация;                      в) ресурсы;  
г) директивные указания                      д) отчетные данные

### Ключ

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

## Практическое задание

### Решение ситуационных задач

Коды проверяемых умений и знаний:

У 2; 3 8, 3 10, 3 11

**Задание 1.** Внимательно прочитайте ситуационную задачу, отбирая информацию о системе мотивации на предприятии.

Три года назад Петр Романов стал директором и основным совладельцем приватизированного предприятия «Подмосковный мясокомбинат», которое находилось в хорошем финансовом положении. Комбинат продавал свою продукцию во все близлежащие регионы, а объем продаж рос на 20% в год. Люди покупали продукции комбината благодаря ее высокому качеству.

Однако, Романов вскоре заметил, что работники комбината не уделяют достаточного внимания уровню выполнения своей работы. Они допускали серьезные ошибки: путали, например, упаковку и наклейки для разных образцов продукции, добавляли в исходную продукцию не те добавки, плохо перемешивали сырье при изготовлении колбас и сосисок... Были случаи, когда работники неумышленно портили готовую продукцию средствами для чистки рабочих мест. В общем, люди делали в течение восьми часов только то, что им было сказано, а потом шли домой.

Для того, чтобы повысить мотивированность и ответственность работников комбината, Романов и другие руководители предприятия решили ввести в управление систему участия работников в принятии решений. Для начала они доверили работникам проверку качества выпускаемой продукции. Такое положение дел вскоре побудило последних к производству продукции более высокого качества. Работников стало интересовать, во сколько их продукция обходится предприятию и что думают покупатели о различных сортах мясных и колбасных изделий.

Одна из бригад даже разработала технологию внедрения на своем участке специальной пластиковой вакуумной упаковки для скоропортящейся продукции.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

Для этого членам бригады пришлось собрать необходимую информацию, сформулировать проблему, установить рабочие контакты с поставщиками и другими работниками комбината, а также провести обследование магазинов и киосков, чтобы узнать о том, как сделать упаковку лучше. Бригада взяла на себя ответственность за определение качества, а впоследствии и за улучшение производственного процесса. В итоге, это привело к тому, что среди работников стали появляться жалобы на тех, чей уровень выполнения работ был низким и чье безразличие мешало улучшению работы. Позже жалобы стали поступать и на руководителей и сопровождались требованиями их переподготовки или увольнения. Было решено, что вместо увольнения они пройдут переподготовку прямо на предприятии с участием всех заинтересованных сторон.

Романов, другие высшие руководители предприятия и представители рабочего коллектива разработали новую систему оплаты, названную «разделенным участием в результатах работы мясокомбината». В рамках этой системы фиксированный процент «доналоговой» прибыли делится каждые шесть месяцев между работниками предприятия. Индивидуальное участие в разделенной прибыли основывалось на результатах оценки уровня выполнения работы каждым и участников этого процесса. Сама система оценки была разработана и проводилась в жизнь группой работников комбината, представляющих его отдельные подразделения. Так работники предприятия оценивались по вкладу их в групповую работу; по тому, как они коммуницируют с членами группы; по их отношению к групповой работе как таковой; по дисциплине посещения работы и по соблюдению техники безопасности.

Кроме того, группы или бригады были ответственны за отбор, подготовку и оценку своих работников, а при необходимости и за увольнение своих коллег по работе. Они также принимали решение по графику работы, требуемому бюджету, измерению качества и обновления оборудования. Многие, что раньше являлось работой руководителей группы на таком предприятии, теперь стало частью работы члена группы.

Петр Романов считал, что успех его бизнеса определяется следующим:

1. Люди хотят быть значимыми, и задача руководства обеспечить им это чувство значимости.
2. Люди выполняют работу на том уровне, который соответствует их ожиданиям. Если говорить людям, чего Вы от них ожидаете, то можно влиять на уровень выполнения ими своей работы и таким образом мотивировать их.
3. Сами ожидания работников определяются целями, которые они перед собой ставят, и системой вознаграждения на предприятии.
4. Любой работник способен научиться выполнению многих новых разнообразных задач в рамках своей работы.
5. Работа руководителя заключается в создании условий, при которых наивысший уровень выполнения работы каждым служит как его личным интересам, так и интересам всего предприятия.

Анализ ситуации необходимо построить по следующему плану:

1. Какие проблемы были у предприятия, когда его возглавит Петр Романов?
2. Какие формы и методы мотивации использовал Петр Романов?

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

3. Какие потребности работников были удовлетворены благодаря принятым мерам (в соответствии с содержательными теориями мотивации)?
4. Какой теорией мотивации воспользовался Петр Романов?
5. Какие проблемы не удалось решить Петру Романову? Какие новые проблемы могут появиться?
6. Охарактеризуйте существующую на мясокомбинате систему вознаграждения.
7. Предложите свои методы мотивации персонала комбината и обоснуйте свое предложение.

**Задание 2.** Ниже представлены формулировки миссии для организаций. Как вы можете заметить, не все из них «вдохновляют». Как вы думаете почему? Назовите неверные миссии. Заполните таблицу 3. Объясните свой ответ.

Название компании	Миссия	Верно	Неверно
Sony Corporation	«Мы группа молодых людей, которые наделены достаточной энергией для бесконечного творческого поиска».		
Avisrent-a-car — сдача автомобилей в аренду.	«Наша миссия — абсолютное удовлетворение клиента».		
Bristol-MyersSquibb (глобальная биофармацевтическая компания)	«Миссия Bristol-MyersSquibb — улучшить качество жизни с помощью высококачественных санитарно-гигиенических средств. Наша цель — стать мировым лидером качества в этой отрасли»		
BancOneCorporation	«Всегда входить в тройку лидеров финансового рынка».		
Intel — производство процессоров для ПК	«Наше видение: миллиарды компьютеров с подключением к Internet, миллионы серверов, триллионы долларов прибыли от электронной коммерции. Mission: Миссия Intel — сохранение за собой роли ключевого поставщика в Internet-экономике и содействие любым усилиям по повышению эффективности Internet. Сегодня главное в компьютерах — это Internet. Мы расширяем возможности ПК и Internet».		

Lucent Technologies (крупный исследовательский центр в области телекоммуникаций, электронных и компьютерных систем)	«Мы стремимся стать лучшей в мире фирмой, объединяющей людей, предоставляя им легкий доступ друг к другу, информации и услугам, в которых они нуждаются в любое время в любом месте»		
XEROX.	«Распространение знаний с помощью документов»		
Рекламное агентство Прайм	«Мы создаем и реализуем идеи в области разработки и продвижения товаров и услуг для удовлетворения наших клиентов»		
Центр Управленческого Консультирования «РЕШЕНИЕ»	«Миссией нашей компании является оказание помощи руководителям и сотрудникам российских предприятий в принятии и реализации решений, направленных на совершенствование систем управления предприятиями и создании условий для их долгосрочного успешного развития»		

**Задание 3.** Приведите примеры коммуникации:

- А) неформальной коммуникации
- Б) формальной устной коммуникации
- В) формальной письменной коммуникации
- Г) невербальной коммуникации

**Задание 4.** Дайте характеристику стиля управления по следующим параметрам

Параметры взаимодействия руководителя с подчиненными	Авторитарный стиль управления	Демократический стиль управления	Либеральный стиль управления

Как руководитель принимает решения			
Доверяет ли работу подчиненным			
Как относится к инициативе сотрудников			
Стиль общения руководителя			
Характер отношений с подчиненными			
Отношение к дисциплине			

**Задание 5.** Разрешите ситуацию. Сотрудник вашего отдела допустил халатность: не внес в информацию, направленную в вышестоящий орган уточненные данные.

Действия руководителя:

- А. Посочувствовать работнику, пустив разрешение ситуации на самотек.
- Б. Потребовать письменного объяснения, провести жесткий разговор, припомнив прежние ошибки подчиненного.
- В. Вынести факт на обсуждение коллектива, предлагая принять коллективное решение.
- Г. Приложить к объяснительной записке докладную на имя руководителя

### Раздел 3. Основы маркетинга

#### Банк тестовых вопросов

Коды проверяемых умений и навыков:

У 3; 3 12, 3 13

1. Какие определения правильно отражают сущность маркетинга:

- а) наука о планировании, организации, управлении и контроле движения материальных и информационных потоков в пространстве и во времени от их первичного источника до конечного потребителя;
- б) вид человеческой деятельности, направленной на удовлетворение нужд и потребностей посредством обмена;

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

- в) система управления производственно-сбытовой деятельностью предприятия, основанная на комплексном анализе рынка;
- г) естественно-техническая дисциплина, предметом изучения которой является потребительская стоимость товаров;
- д) процесс планирования и управления разработкой изделий и услуг, ценовой политикой, продвижением товаров к потребителю и их сбытом.

2. Согласно теории мотивации Маслоу в первую очередь индивид желает удовлетворить:

- а) потребность в любви;
- б) потребность в безопасности;
- в) физиологические потребности;
- г) потребность в саморазвитии

3. Правильно охарактеризуйте ремаркетинг:

- а) спрос отсутствует, следует его создавать;
- б) спрос соответствует возможностям, его следует стабилизировать;
- в) спрос снижается, необходимо его восстановить;
- г) спрос колеблется, необходимо его стабилизировать.

4. Что не является функцией маркетинга:

- а) аналитическая;
- б) стимулирование сбыта;
- в) ценовая политика;
- г) производственная;
- д) ситуационное управление;

5. К основным этапам жизненного цикла товара относят:

- а) внедрение;
- б) закупка;
- в) рост;
- г) производство;
- д) сбыт;
- е) зрелость;
- ж) насыщение;
- з) продвижение;
- и) спад;

6. Характерные стратегии для стадии роста и зрелости товара:

- а) стратегия варьирования элементами маркетингового комплекса;
- б) стратегия широкого проникновения;
- в) стратегия поиска нетрадиционных рынков сбыта;
- г) стратегия снижения цен;
- е) стратегия снятия товара с производства;
- ж) стратегия расширения;
- з) стратегия модификации;
- и) стратегия добавления характеристик товара;
- к) стратегия низких издержек.

7. Спрос – это:

- а) количество продукции, которую производители хотят и могут продать по некоторой цене;
- б) совокупность всех покупателей и продавцов;
- в) количество продукции, которое потребители хотят и могут купить по некоторой цене.

8. К какой классификационной группе можно отнести хлеб и молоко, реализуемые населению?

- а) товары импульсной покупки;
- б) товары особого спроса;
- в) товары постоянного спроса;
- г) товары предварительного выбора;
- д) товары пассивного спроса.

9. Вы купили машину. К какому виду товара она относится:

- а) товар личного потребления;
- б) товар массового спроса;
- в) товар предварительного выбора;
- г) товар особого спроса.

10. Что такое идеальный товар?

- а) любой товар, лежащий на прилавке;
- б) товар, полностью удовлетворяющий потребность покупателя ;
- в) импортный товар очень высокого качества;
- г) товар, спрос на который очень высок.

11. По масштабу охвата территории рынки делят на следующие виды:

- а) местные;
- б) рынок труда;
- в) национальный рынок;
- г) рынок ценных бумаг;
- д) региональный рынок;
- е) международный рынок.

12. Правильно укажите функции рынка:

- а) регулирование общественного производства;
- б) обеспечение связи производителей с потребителями;
- в) стабилизация экономического положения общества;
- г) учет затрат на производство и реализацию продукции;
- д) контроль за соблюдением законности осуществляемых операций;
- е) дифференциация предпринимателей.

13. Правильно укажите функции товарного знака:

- а) увеличение цены товара;
- б) улучшение внешнего вида товара;
- в) свидетельство о высоком качестве товара;
- г) средство рекламы;
- д) средство конкуренции.

14. Правильно укажите функции упаковки:

- а) размещение и сохранение товара;
- б) облегчение использования товара;
- в) удорожание товара;
- г) увеличение массы товара;
- д) средство коммуникации с потребителем;
- е) содействие сегментации рынка;
- ж) укрепление имиджа производителя;
- з) содействие работе каналов сбыта.

15. При прохождении товара через фазу роста объем продаж характеризуется как:

- а) сокращение;
- б) рост;
- в) быстрый рост;
- г) стабильность.

16. Укажите факторы успеха новых товаров:

- а) конкурентная цена;
- б) уникальность;

- в) эксклюзивность; г) финансовая нестабильность изготовителя;  
д) умелый маркетинг; е) экономический кризис;  
ж) глубокий анализ рынка; з) производственные проблемы.

17. Укажите примерный набор мотиваций при выборе продуктов питания:

- а) дизайн упаковки; б) престижность; в) качество;  
г) цена; д) безопасность; е) соответствие моде.

18. В чем, на Ваш взгляд, заключается причина сегментирования рынка:

- а) в необходимости более полного учета требований отдельных потребителей;  
б) снижения издержек производства;  
в) создания разнообразия для потребителей;  
г) расширения потенциального рынка.

19. Под сегментом рынка в маркетинге понимают:

- а) группу реальных и потенциальных потребителей, обладающих общими существенными характеристиками покупательского спроса, одинаково реагирующих на маркетинговые усилия компании;  
б) совокупность организаций, являющихся поставщиками товаров одной товарной номенклатуры или одной ассортиментной группы;  
в) совокупность реальных потребителей товара фирмы, имеющих общие существенные признаки;  
г) группу товаров, имеющих однотипные характеристики, созданных на основе одинаковых технологий и предлагаемых конкурирующими фирмами на рынке.

20. Укажите принципы сегментации товарных рынков:

- а) географический; б) конкурентный;  
в) поведенческий; г) товарный;  
д) психографический; е) демографический.

21. Для какой категории товаров фактор пола играет ключевую роль:

- а) мебель; б) одежда;  
в) автомобили; г) галантерея.

22. Фирма провела сегментирование рынка зубной пасты на основе ожидаемых выгод. Как Вы думаете, что наиболее важно для детей:

- а) экономия; б) вкусовые качества;  
в) лечебное действие; г) косметический эффект.

23. Товародвижение – это:

- а) целенаправленное перемещение товаров из мест производства в места потребления;  
б) деятельность, предполагающая продажу товаров конечным покупателям;  
в) все операции с момента выхода товара за ворота предприятия до момента передачи купленного товара конечному покупателю.

24. Длина канала сбыта:

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

- а) расстояние от места производства до места потребления товара;
- б) определяется числом транспортных организаций, участвующих в перевозках;
- в) определяется количеством посреднических стадий, существующих в канале.

25. Ширина канала сбыта определяется:

- а) количеством посредников, принимающих участие в сбыте на конкретной стадии;
- б) количеством и возможностями транспортных средств, участвующих в товародвижении;
- в) универсальностью эксплуатации изделия.

26. Правильно выберите базисные права потребителей:

- а) право на безопасность товара;
- б) право на информацию о товаре;
- в) право на обмен товаров, бывших в эксплуатации на новые;
- г) право на бесплатное получение товара;
- д) право на защиту от недоброкачественных товаров

Ключ

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
б, в, д	в	в	в	а, в, е, ж	б, г, з, и, к	в	в	в	б	а, в, д, е	а, б, е	б, г
14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
а, д, з	в	а, б, в, д, ж	в, г, д	а	а	а, в, д, е	б	б	а	в	а	а, б, д

# ЗАДАНИЯ ДЛЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

по учебной дисциплине «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

для студентов по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Коды проверяемых умений и знаний:

У 1 – У 24, З 1 – З 35

## Задание № 1

1. Понятие, методы, функции и предмет экономической теории
2. Понятие микро- и макроэкономики. Международная экономика
3. Сравните различные экономические системы и заполните соответствующие графы таблицы. Опираясь на полученные данные таблицы, охарактеризуйте различные системы хозяйствования

Основные черты	Командно-административная	Рыночная
Преобладающая форма собственности на средства производства		
Характер экономической деятельности		
Способ согласования хозяйственной деятельности		
Главный мотив экономической активности		

## Задание № 2

1. Проблема ограниченности ресурсов. Блага. Факторы производства и факторные доходы
2. Предприятие в рыночной экономической системе
3. Решите задачу:

Определите среднюю норму запаса в днях. Всего норма запаса – 1191,87 тыс. руб., среднедневной расход сырья и товаров – 75,6 тыс. руб.

## Задание № 3

1. Понятие валовой внутренней продукт. Номинальный и реальный ВВП
2. Классификация предприятий
3. Экономическая роль государства

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

#### Задание № 4

1. Современное состояние и перспективы развития рынка общественного питания в России
2. Инфляция и ее социально-экономические последствия
3. Заполните таблицу, рассчитав недостающие показатели

Статья затрат	Фактически за 2016 год	
	Сумма (тыс. руб.)	Уровень (%)
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<u>Условно-постоянные</u> , всего, в том числе		
Расходы на содержание здания	4445,09	
Амортизация ОС	689,02	
Отчисления на ремонт ОС	207,11	
Износ МБП	344,62	
Прочие расходы	168,03	
<u>Условно-переменные</u> , всего, в том числе		
Оплата поставщикам	11766,98	
Расходы на автомобильные перевозки	1006,42	
Расходы на оплату труда работников	1960,56	
Отчисления на соц. нужды	509,75	
Расходы на хранение запасов	588,76	
Расходы на рекламу	37,67	
Потери товаров и продуктов	852,33	
Расходы на тару	143,99	
Процент за пользование кредитом	133,34	
Прочие расходы	87,73	
<u>Всего издержек</u>		
Товарооборот	105488,62	

## Задание № 5

1. Налоги. Функции налогов. Основные виды налогов в России.
2. Маркетинг: основные понятия, функции, комплекс маркетинга.
3. Ответьте на вопросы:
  - Потребность, подкрепленная покупательской способностью человека - это
  - Отрицательная инфляция, при которой деньги «дорожают» - это
  - Частные хозяйственные ячейки, деятельность которых направлена на удовлетворение собственных потребностей - это
  - Показатель, определяющий рациональность использования трудовых ресурсов – это
  - На чем основывается трудовое законодательство
  - Может ли трудовой договор заключаться с лицами, достигшими 15 лет
  - Допускается ли расторжение трудового договора с беременными женщинами или женщинами, находящимися в отпуске по уходу за ребенком
  - Может ли работник отказаться от выполнения работы в случае возникновения опасности для его жизни и здоровья вследствие нарушения требований охраны труда
  - Назовите виды дисциплинарных взысканий
  - Срочный трудовой договор заключается на

## Задание № 6

1. Рыночное равновесие и равновесная цена. Механизмы ценообразования на продукцию (услуги)
2. Руководство. Стили управления
3. Прочитайте приведенный ниже текст, в котором пропущены слова. Выберите из предлагаемого ниже списка слова, которые необходимо вставить. Слова в списке даны в именительном падеже. Количество слов в списке больше, чем необходимо выбрать:

«Экономика – это наука о том, как общество использует \_\_\_\_\_ для производства благ и распределения их среди людей. Их недостаточно, чтобы удовлетворить полностью даже минимальные \_\_\_\_\_ всех людей. Поэтому общество должно постоянно делать выбор, что производить, для кого производить и \_\_\_\_\_. Эти задачи можно решить, по-разному организуя экономическую жизнь общества. Один тип экономики характеризуется тем, что основная часть решений о производстве и потреблении принимается отдельными лицами и фирмами с учетом цен, складывающихся на \_\_\_\_\_. Они же являются собственниками факторов производства. Государству отводится в экономике второстепенная роль. Такая экономика называется \_\_\_\_\_. К другому типу экономики относится централизованно управляемая экономика, или \_\_\_\_\_ . Государство в этом случае играет первостепенную роль».

- А) Традиционная экономика.
- Б) Ограниченные ресурсы.
- В) Рынок.
- Г) Возможности.
- Д) Техника.
- Е) Потребности.
- Ж) Командная экономика.
- З) Как производить.
- И) Рыночная экономика.

### Задание № 7

1. Закон спроса и предложения
2. Деньги. Функции денег. Виды денег.
3. Основные функции менеджмента, его принципы и методы

### Задание № 8

1. Конкуренция и модели рынка. Антимонопольное законодательство
2. Типы экономических систем
3. Организационно-правовые формы предприятий по российскому Законодательству.

### Задание № 9

1. Экономическая сущность и классификация основных фондов. Показатели эффективности использования основных фондов
2. Постоянные и переменные издержки фирмы
3. Ответьте на вопросы
  - Людей в работоспособном возрасте, не имеющих работу, но активно ищущих ее называют \_\_\_\_\_
  - Товары, о которых потребитель не знает или знает, но не думает об их покупке, называются \_\_\_\_\_
  - Объекты продажи в виде действий, выгод или удовлетворения потребностей называют \_\_\_\_\_
  - Разницу между выручкой от реализации и затратами называют \_\_\_\_\_
  - Товары с уникальными характеристиками или отдельные марочные товары, ради приобретения которых покупатели готовы затратить дополнительные усилия называют \_\_\_\_\_
  - Деление потребителей с их многочисленными потребностями на более узкие, однородные по характеру группы называется \_\_\_\_\_.

### Задание № 10

1. Государственный бюджет. Доходы и расходы бюджета. Государственный долг
2. Предпринимательство. Характерные мотивы предпринимателей
3. Заполните таблицу, рассчитав недостающие показатели (округлять до сотых – 0,00)

Показатель	Факт за 2014г.	Факт за 2015 г.	Факт за 2016 г.	В % к 2014 г.	В % к 2015 г.
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
Розничный т/об., (тыс. руб.), в том числе:					
Продажа покупных товаров, (тыс. руб.)	45177,06	49876,22	51566,74		
Реализация продукции собственного производства, (тыс. руб.)	22945,28	24637,39	41885,24		

## Задание № 11

1. Роль государства в рыночной экономике
2. Износ и амортизация основных фондов
3. Подчеркните правильный ответ:

- Процесс обесценивания денег – это...

Дефляция	Дефолт	Инфляция	Девальвация
----------	--------	----------	-------------

- Клиентурные рынки классифицируются по типам на:

Потребительский рынок	Теневой рынок	Рынок производителей	Рынок с ограниченными возможностями
-----------------------	---------------	----------------------	-------------------------------------

- Инфляция может проявляться в двух формах:

Гиперинфляция	Ползучая	Скрытая	Открытая
---------------	----------	---------	----------

- Временную потерю части трудового населения работы вследствие изменений в структуре производства называют...

Естественная безработица	Фрикционная безработица	Структурная безработица	Конъюнктурная безработица
--------------------------	-------------------------	-------------------------	---------------------------

- В состав оборотных средств входят:

Здание	Денежные средства	Оборудование	Товарные запасы
--------	-------------------	--------------	-----------------

- Существуют следующие виды инфляции:

Естественная	Скрытая	Гиперинфляция	Открытая
--------------	---------	---------------	----------

## Задание № 12

1. Экономический рост. Факторы, влияющие на экономический рост.
2. Стили управления. Виды коммуникации в организации
3. Опираясь на данные таблицы, сравните и охарактеризуйте типы рыночных структур

Характерные черты	чистая конкуренция	монополистическая конкуренция	олигополия	чистая монополия
Число фирм				
Типы продукта				
Контроль за ценой				
Условия вступления в отрасль				
Примеры				

### Задание № 13

1. Налоговая политика государства
2. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности: Организация работы менеджера
3. Оборотные средства предприятия: понятие, классификация. Эффективность использования оборотных средств

### Задание № 14

1. Банки: понятие, виды и функции банков
2. Характеристика трудовых ресурсов предприятия. Эффективность использования трудовых ресурсов.
3. Этика и принципы делового общения

### Задание № 15

1. Организация и формы оплаты труда
2. Затраты предприятия: понятие, классификация
3. Заполните таблицу, рассчитав недостающие показатели (округлять до сотых – 0,00)

Показатель	Фактически за 2015 год	Фактически за 2016 год	Отклонение (+;-)	В % к 2015 г.
1	2	3	4	5
Розничный товарооборот. в сопоставимых ценах, (тыс.руб.)	35098,07	42979,94		
Годовой фонд оплаты труда, (тыс.руб.)	1814,88	1960,56		
Уровень фонда оплаты труда, (%)				
Среднесписочная численность работников, (чел.)	38	42		
Среднегодовая выработка на 1-го работника (тыс. р.)				
Среднегодовая зарплата на 1-го работника, (т. руб.)				

### Задание № 16

1. Издержки производства и себестоимость продукции
2. Доходы предприятия, их состав и порядок определения
3. Ответьте на вопросы:

1. Превышение расходов бюджета над доходами называют:

Дефицит	Баланс	Профицит
---------	--------	----------

2. Средства, находящиеся постоянно в обороте:

Оборотные средства	Основные средства	Привлеченные средства
--------------------	-------------------	-----------------------

3. Инвестиции относятся к:

Собственным средствам	Привлеченным средствам	Заемным средствам
-----------------------	------------------------	-------------------

4. К основным средствам предприятия относятся:

Автотранспорт	Денежные средства	Товарные запасы
---------------	-------------------	-----------------

5. Высвобождение рабочей силы под влиянием структурных сдвигов в экономике, изменяющих спрос на отдельные профессии и специальности:

Фрикционная	Структурная	Циклическая
-------------	-------------	-------------

### Задание № 17

1. Сущность, состав и направления использования прибыли
2. Рынок. Определение и классификация рынков. Доступность, потенциал и емкость рынка
3. Заполните таблицу, рассчитав недостающие показатели (округлять до сотых – 0,00)

Показатели	Фактически за 2015 г.	Фактически за 2016 г.	Отклонение (+;-)	В % к 2015 г.
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Товарооборот, тыс. руб.	81677,29	105488,62		
Общие издержки, тыс. руб.	20048,02	22941,40		
Уровень издержек, %				

### Задание № 18

1. Маркетинговая среда и ее структура. Комплекс маркетинга
2. Показатели рентабельности предприятия
3. Организация работы менеджера

### **Задание № 19**

1. Показатели использования основных фондов: фондоотдача, фондоёмкость, фондовооружённость
2. Оборотные средства, состав, пример оборачиваемости
3. Основные функции менеджмента, его принципы и методы

### **Задание № 20**

1. Экономическая роль государства
2. Важнейшие экономические понятия
3. Организационно-правовые формы предприятий по российскому Законодательству

### **Задание № 21**

1. Показатели эффективности использования оборотных средств
2. Сущность и характерные черты современно менеджмента
3. Управление и планирование в области маркетинга. Классификация потребителей

### **Задание № 22**

1. Классификация благ
2. Факторы производства и факторные доходы
3. Производительность труда

### **Задание № 23**

1. Амортизация основных фондов, амортизационный фонд, расчёт амортизации
2. Формы и системы оплаты труда
3. Ответьте на вопросы
  - Деление потребителей с их многочисленными потребностями на более узкие, однородные по характеру группы называется
  - Процесс обесценивания денег – это
  - Обязательный платеж, взимаемый с юридических и физических лиц в пользу государства на безвозмездной основе
  - Самостоятельная, осуществляемая на свой риск экономическая деятельность, направленная на получение прибыли
  - Денежное выражение стоимости единицы товара -
  - Нужда в чем-либо –
  - Продолжительность ежегодного основного оплачиваемого отпуска работникам в возрасте до 18 лет составляет -
  - Испытательный срок во время трудоустройства на работу составляет -
  - К категории молодых рабочих относятся лица в возрасте -

### **Задание № 24**

1. Маркетинговая среда и ее структура. Комплекс маркетинга
2. Затраты предприятия: понятие, классификация
3. Организация работы менеджера

## Задание № 25

1. План, планирование, виды планов, оперативное планирование работы предприятия
2. Продвижение товаров на рынок. Каналы распределения товаров
3. Ответьте на вопросы теста:
  1. Назовите виды ответственности должностных лиц за нарушение требований ОТ:
    - a. дисциплинарная и административная;
    - b. административная и уголовная;
    - c. дисциплинарная и административная, материальная и уголовная.
  2. Штраф относится к административному взысканию или к уголовному наказанию?
    - a. к административному взысканию;
    - b. к уголовному наказанию;
    - c. штраф может налагаться как в судебном, так и в административном порядке.
  3. Может ли трудовой договор заключаться с лицами, достигшими 15 лет?
    - a. не может;
    - b. в исключительных случаях по согласованию с профсоюзным комитетом;
    - c. с согласия одного из родителей.
  4. Назовите отличие дисциплинарной ответственности от административной:
    - a. дисциплинарная ответственность налагается органами гос. надзора, а административная – руководителем организации;
    - b. дисциплинарная ответственность налагается руководителем организации, а административная – органами гос. надзора;
    - c. дисциплинарная ответственность предусматривает наложение штрафа, а административная – выговор.
  5. Допускается ли расторжение трудового договора с беременными женщинами или женщинами, находящимися в отпуске по уходу за ребенком?
    - a. да, допускается по усмотрению работодателя;
    - b. нет, не допускается;
    - c. допускается только в случае ликвидации организации.
  6. Может ли работник отказаться от выполнения работы в случае возникновения опасности для его жизни и здоровья вследствие нарушения требований охраны труда?
    - a. не может;
    - b. может отказаться от работы до устранения опасности;
    - c. только по решению руководителя работ.
  7. Назовите виды дисциплинарных взысканий:
    - a. замечание, предупреждение и выговор;
    - b. замечание, выговор и увольнение с работы;
    - c. замечание, выговор, строгий выговор и увольнение с работы.
  8. Срочный трудовой договор заключается на:
    - a. неопределенный срок;
    - b. определенный срок, но не более чем 3 года;
    - c. определенный срок, но не более чем 5 лет.
  9. Сохраняется ли за женщиной, находящейся в отпуске по уходу за ребенком место работы и занимаемая должность?
    - a. сохраняется место и должность до достижения ребенком трехлетнего возраста;
    - b. сохраняется до достижения ребенком двухлетнего возраста;
    - c. сохраняется до достижения ребенком трехлетнего возраста место работы, но должность может измениться

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

**Комплект контрольно-оценочных средств**  
по учебной дисциплине

**ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности**  
по специальности  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

2024

**I. ПАСПОРТ  
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности**

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	ПК ОК	Наименование темы	Уровень освоения	Наименование контрольно - оценочного средства	
				Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5	6
<p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное</p>	ОК 1-10.	<p><b>Тема 1.1.</b> Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности.</p>	2		<i>Дифференцированный зачет</i>
		<p><b>Тема 1.2.</b> Конституционный статус личности.</p>	2		
		<p><b>Тема 2.1.</b> Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности</p>	2	Практическое занятие	
		<p><b>Тема 2.2.</b> Организационно-правовые формы деятельности юридических лиц</p>	2	Практическое занятие	
		<p><b>Тема 3.1.</b> Гражданско-правовые сделки</p>	2	Практическое занятие	
		<p><b>Тема 3.2.</b> Гражданско-</p>	2	Практическое занятие	

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

<p>поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>правовые договоры</p>			
	<p><b>Тема 3.3.</b> Гражданско-правовая ответственность</p>	2	Практическое занятие	
	<p><b>Тема 4.1.</b> Трудовой договор</p>	2	Практическое занятие .	
	<p><b>Тема 4.2.</b> Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности</p>	2	Практическое занятие	
	<p><b>Тема 4.3.</b> Дисциплинарная и материальная ответственность в сфере профессиональной деятельности</p>	2	Практическое занятие	
	<p><b>Тема 5.1.</b> Административные правонарушения и административная ответственность</p>	2	Практическое занятие	
	<p><b>Тема 6.1.</b> Порядок защиты нарушенных прав</p>	2	Практическое занятие	
<p><b>Тема 6.1.</b> Порядок защиты нарушенных прав</p>	2	Практическое занятие		

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Комплект КОС предназначен для проверки результатов освоения общепрофессиональной дисциплины ОП.06 **Правовые основы профессиональной деятельности** примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

Формой промежуточной аттестации по общепрофессиональной дисциплине является дифференцированный зачет.

### **1.1. Результаты обучения**

#### **Знание:**

- основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

#### **Умения:**

- использовать необходимые нормативно-правовые документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.

#### *1.1.2. Общие компетенции (ОК):*

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

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

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать

осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

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

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

### *1.1.3. Профессиональные компетенции (ПК)*

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

## **1.2. Методические рекомендации по выполнению практических работ**

Главная цель деятельности любого предприятия - достижение максимальной эффективности, доходности, прибыльности при экономии затрат производственных ресурсов. Достичь этой цели невозможно без понимания каждым сотрудником механизмов расчетов технико-экономических показателей деятельности.

В настоящих методических указаниях представлены основные методические материалы к выполнению практических работ по ОП 06 Правовые основы профессиональной деятельности, предназначенные для обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Методические указания по выполнению практических занятий по дисциплине составлены в соответствии с рабочей программой по данной дисциплине

Цель проведения практических занятий— отработка обучающимися первичных навыков и формирование у них конечных навыков (профессиональной компетентности), закрепление теоретических знаний,

В методических указаниях содержатся методические указания по выполнению практических занятий, в которых дается теоретический материал, и приводятся примеры расчета наиболее сложных задач.

Главная цель деятельности любого предприятия - достижение максимальной эффективности, доходности, прибыльности при экономии затрат производственных ресурсов.

Достичь этой цели невозможно без понимания каждым сотрудником механизмов расчетов технико-экономических показателей деятельности.

В результате освоения дисциплины студент должен:

иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>• применения экономических и правовых знаний в конкретных производственных ситуациях*</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;*</li> <li>• защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства</li> <li>• проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</li> <li>• планировать меню с учетом потребительских предпочтений* *</li> </ul>
знать	<p>принципы рыночной экономики          организационно-правовые формы организаций;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</li> <li>• механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда</li> <li>• нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие создание и деятельность организаций питания</li> </ul> <p>правила и технологии расчетов с потребителями</p>

Требования к результатам освоения учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности в части знаний, умений и практического опыта дополнены на основе:

- анализа требований профессиональных стандартов «Кондитер»;
- анализа требований требования компетенции «Кондитер»;
- анализа актуального состояния и перспектив развития российского рынка труда.
- Учет требований профессиональных стандартов «Кондитер» позволит при существующем образовательном стандарте лучше учесть требования работодателей и соответственно - подготовить выпускников к трудоустройству, что повысит их востребованность на рынке труда.

### Перечень практических занятий, выполняемых в рамках ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

Наименование тем практических занятий	Кол-во часов
Практическое занятие № 1 Основания, способы и порядок прекращения правового положения	2

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
 ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

<b>Практическое занятие № 2</b> Определение правовой основы деятельности юридических лиц различных организационно-правовых форм деятельности.	2
<b>Практическое занятие № 3</b> Определение условий действительности сделок, совершаемых в профессиональной деятельности на основе использования нормативно-правовых документов	2
<b>Практическое занятие № 4</b> Определение условий действительности сделок, совершаемых в профессиональной деятельности на основе использования нормативно-правовых документов	
<b>Практическое занятие № 5</b> Определение форм и видов гражданско-правовой ответственности в профессиональной деятельности на основе использования нормативно-правовых документов	2
<b>Практическое занятие № 6</b> Определение форм и видов гражданско-правовой ответственности в профессиональной деятельности на основе использования нормативно-правовых документов	
<b>Практическое занятие № 7</b> Определение условий реализации трудовых прав и исполнения трудовых обязанностей в соответствии с трудовым законодательством	2
<b>Практическое занятие № 8</b> Определение условий реализации трудовых прав и исполнения трудовых обязанностей в соответствии с трудовым законодательством	
<b>Практическое занятие № 9</b> Порядок привлечения к дисциплинарной ответственности работников.	2
<b>Практическое занятие № 10</b> Виды административных правонарушений	2
<b>Практическое занятие № 11</b> Определение способов и порядка защиты нарушенных прав в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным, трудовым законодательством	2
<b>Практическое занятие № 12</b> Определение способов и порядка защиты нарушенных прав в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным, трудовым законодательством	2
<b>Итого:</b>	<b>24</b>

***Практическое занятие №2 Определение правовой основы деятельности юридических лиц различных организационно-правовых форм деятельности.***

Продолжительность занятия 2 часа

Цель: Изучение признаков классификации общественного питания в соответствии с Национальным стандартом РФ ГОСТ Р 50762-2007 "Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания"

Предприятия общественного питания в зависимости от характера их деятельности подразделяются на:

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

- предприятия, организующие производство продукции общественного питания (заготовочные фабрики, цеха по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий, специализированные кулинарные цеха, предприятия (цеха) бортового питания и др.) с возможностью доставки потребителям;

- предприятия, организующие производство, реализацию продукции общественного питания и обслуживание потребителей с потреблением на месте и на вынос (вывоз) с возможностью доставки (рестораны, кафе, бары, закусочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания, кофейни);

- предприятия, организующие реализацию продукции общественного питания (с возможным потреблением на месте) (магазины кулинарии, буфеты, кафетерии, предприятия мелкорозничной торговой сети);

- предприятия выездного обслуживания;

- предприятия, организующие доставку и обслуживание потребителей в номерах гостиниц и других средствах размещения.

ГОСТ Р 50762-2007 устанавливает классификацию предприятий общественного питания по следующим типам: ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная, предприятие быстрого обслуживания, буфет, кафетерий, кофейня, магазин кулинарии.

При определении типа предприятия общественного питания учитывают следующие факторы:

- ассортимент реализуемых кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их разнообразие и сложность изготовления;

- техническую оснащенность (материальную базу, инженерно-техническое оснащение и оборудование, состав помещений, архитектурно-планировочные решения и т.д.);

- методы и формы обслуживания;

- время обслуживания потребителей (время ожидания, предоставления и потребления услуги);

- профессиональную подготовку и уровень квалификации персонала;

- условия обслуживания (комфортность зала, мебели, этику персонала, эстетику оформления, интерьер и т.д.).

- методы и формы обслуживания;

- время обслуживания потребителей (время ожидания, предоставления и потребления услуги);

- профессиональную подготовку и уровень квалификации персонала;

- условия обслуживания (комфортность зала, мебели, этику персонала, эстетику

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

оформления, интерьер и т.д.).

Ход работы:

1. Повторить теоретический материал по теме занятия.
2. Используя исходные данные определить тип предприятия общественного питания.
- 3 По полученным результатам сформулировать вывод по работе.
4. Оформить отчет о проделанной работе и сдать преподавателю.
- 5.
6. Организационно-правовые формы предпринимательства в Российской Федерации (рис. 1.1) отличаются рядом основных признаков:
  7. 1) степень необходимости владельца капитала лично участвовать в управлении и производственной деятельности предприятия;
  8. 2) степень имущественной ответственности граждан – собственников капитала коммерческой организации, осуществляющих предпринимательство, перед кредиторами;
  9. 3) возможность и порядок возврата средств, вложенных в уставный (складочный) капитал организации;
  10. 4) иные права учредителей и участников коммерческой организации.
11. Гражданин, осуществляющий предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, отвечает по своим обязательствам всем принадлежащим ему имуществом, за исключением того имущества, на которое в соответствии с законом не может быть обращено взыскание.
12. Увеличение капитала, используемого в предпринимательской деятельности, а также умножение интеллектуального потенциала предпринимателей может быть обеспечено созданием товариществ.
13. Согласно ГК РФ могут быть полные товарищества и товарищества на вере.
14. *Полным товариществом* признается товарищество, участники которого (полные товарищи) в соответствии с заключенным между ними договором занимаются предпринимательской деятельностью от имени товарищества и несут неограниченную и солидарную ответственность по его обязательствам принадлежащим им имуществом. При этом кредитор может предъявить имущественное требование в полном объеме как одновременно ко всем участникам, так и к любому из них. Минимальное количество товарищей – двое, максимальное – не ограничено. Если по каким-либо причинам остается один участник, полное товарищество преобразуется в хозяйственное общество или ликвидируется. Складочный капитал полного товарищества должен быть не менее 100-кратного минимального размера оплаты труда на дату подачи на регистрацию учредительных документов. Участник полного товарищества вправе выйти из него с выплатой стоимости части имущества товарищества, соответствующей доле этого участника в складочном капитале, или с получением соответствующей части имущества в натуре.
15. Возможны следующие варианты ведения дел полного товарищества:
16. 1) каждый участник полного товарищества самостоятельно ведет хозяйственную деятельность от имени товарищества;

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

17. 2) участники товарищества совместно ведут дела, т.е. все сделки от имени товарищества совершаются не иначе как на основе совместного решения всех участников;

18. 3) ведение дел полного товарищества поручается одному из участников – управляющему, остальные участники могут совершать от имени товарищества какие-либо сделки только по доверенности управляющего.

19. Управление деятельностью полного товарищества осуществляется по общему согласию всех участников. Учредительным договором товарищества могут быть предусмотрены случаи, когда решения принимаются большинством голосов участников. При этом каждый участник полного товарищества имеет один голос, если учредительным договором не предусмотрен иной порядок определения количества голосов его участников.

20. *Товариществом на вере* признается товарищество, в котором наряду с участниками, осуществляющими от имени товарищества предпринимательскую деятельность и отвечающими по обязательствам товарищества своим имуществом (полными товарищами), имеется один или несколько участников-вкладчиков, которые несут риск убытков, связанных с деятельностью товарищества, в пределах сумм внесенных ими вкладов и не принимают участия в осуществлении товариществом предпринимательской деятельности.

21. Положение полных товарищей, участвующих в товариществе на вере, и их ответственность по обязательствам товарищества, а также управление и ведение дел в товариществе на вере такие же, как в полном товариществе.

22. Основным недостатком товариществ является риск полной имущественной ответственности полных товарищей.

23. *Обществом с ограниченной ответственностью (ООО)* признается учрежденное одним или несколькими лицами общество, уставный капитал которого разделен на доли, определенные учредительными документами. Участники общества с ограниченной ответственностью не отвечают по его обязательствам и несут риск убытков, связанных с деятельностью общества, в пределах стоимости внесенных ими вкладов. Уставный капитал общества должен быть не менее 100-кратного минимального размера оплаты труда на дату подачи на регистрацию учредительных документов.

24. Высшим органом управления ООО является общее собрание его участников. В обществе создается коллективный или единоличный исполнительный орган, осуществляющий текущее руководство его деятельностью и подчиненный общему собранию участников общества.

25. Участник ООО вправе продать или иным образом уступить свою долю в уставном капитале общества или ее часть одному или нескольким участникам данного общества, а также третьим лицам в соответствии с условиями, предусмотренными уставом общества.

26. Если в соответствии с этим уставом отчуждение доли участника третьим лицам невозможно, а другие участники общества от ее покупки отказываются, последнее обязано выплатить участнику ее действительную стоимость либо выдать в натуре имущество, соответствующее такой стоимости. Участник ООО вправе в любое время выйти из общества независимо от согласия других его участников.

27. При этом ему должна быть выплачена стоимость части имущества, соответствующей его доле в уставном капитале общества, в порядке, способом и в сроки, предусмотренные учредительными документами общества.

28. Участники общества с ограниченной ответственностью, освобождаясь от риска полной имущественной ответственности, присущей участникам полного товарищества, ограничивают возможность привлечения заемных средств размером уставного капитала ООО. Частичная компенсация этого ограничения возможна принятием членами общества дополнительной ответственности, что получает отражение в наименовании его организационно-правовой формы – «общество с дополнительной ответственностью».

29. *Обществом с дополнительной ответственностью (ОДО)* признается учрежденное одним или несколькими лицами общество, уставный капитал которого разделен на доли определенных учредительными документами размеров; участники такого общества несут ответственность по его обязательствам своим имуществом в одинаковом для всех кратном размере к стоимости их вкладов, определяемом учредительными документами общества. При банкротстве одного из участников его ответственность по обязательствам общества распределяется между участниками пропорционально их вкладам, если иной порядок не предусмотрен учредительными документами общества. Управление ОДО, права его участников в период деятельности общества такие же, как в обществе с ограниченной ответственностью.

30. Выход одного или нескольких участников из ООО или ОДО и изъятие соответствующего имущества может привести к свертыванию производства, принадлежащего обществу, или к его ликвидации. От этого застраховано предприятие, принадлежащее акционерному обществу.

31. *Акционерным обществом (АО)* признается общество, уставный капитал которого разделен на определенное число акций, участники акционерного общества (акционеры) не отвечают по его обязательствам и несут риск убытков, связанных с деятельностью общества, в пределах стоимости принадлежащих им акций.

32. Акция – это специфичный документ, удостоверяющий внесение акционерного вклада в уставный капитал АО.

33. Акционерные общества могут быть открытыми и закрытыми.

34. АО, участники которого могут отчуждать принадлежащие им акции без согласия других акционеров, признается открытым акционерным обществом (ОАО). Оно вправе проводить открытую подписку на выпускаемые им акции и их свободную продажу на условиях, установленных законом и иными правовыми актами. Открытое АО обязано ежегодно публиковать для всеобщего сведения годовой отчет, бухгалтерский баланс, счет прибылей и убытков.

35. Акционерное общество, акции которого распределяются только среди его учредителей или иного заранее определенного круга лиц, признается *закрытым акционерным обществом (ЗАО)*. Такое общество не вправе проводить открытую подписку на выпускаемые им акции либо иным образом предлагать их приобретение неограниченному кругу лиц.

36. Минимальный уставный капитал ОАО должен составлять не менее 1000-кратного, а ЗАО – не менее 100-кратного минимального размера оплаты труда, установленного федеральным законом на дату государственной регистрации общества.

37. Акционерное общество может выпускать простые (обыкновенные) и привилегированные акции, дающие различные права их владельцам.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

38. Обыкновенная акция предоставляет ее владельцу право голоса при решении вопросов на общем собрании, право на получение дивидендов и части имущества, оставшегося после расчетов с кредиторами при ликвидации общества, а также право на получение от общества информации о его деятельности.

39. Собственники привилегированных акций не имеют права голоса на общем собрании акционеров, кроме случаев, предусмотренных Федеральным законом «Об акционерных обществах». Однако они имеют ряд преимущественных имущественных прав при получении дивидендов, ликвидации АО и в иных случаях, предусмотренных законом и уставом АО.

40. Важнейшей особенностью акции, в отличие от иных форм долговых обязательств, является то, что ее стоимость акционерным обществом не погашается, внесенный пай ни в каком случае не подлежит отчуждению. Акционерный капитал неделим. Приобретая обязательственные права, акционеры несут риск убытков, связанных с деятельностью акционерного общества, в пределах стоимости принадлежащих им акций. В этом главная особенность акционерных обществ. Именно возможность вовлечения в производство крупного капитала при ограниченной ответственности собственников-акционеров, невозможность изъятия внесенного пая каким-либо совладельцем обеспечили широкое распространение акционерных обществ. Акция существует столько же времени, сколько существует акционерное общество, хотя за этот период может многократно смениться ее владелец.

41. Акция имеет номинальную (обозначенную) стоимость, соответствующую определенной величине реального капитала в оценке на момент эмиссии. В последующие периоды номинальная стоимость акции может не отражать, и, как правило, совершенно не отражает, стоимость соответствующей части реального капитала. Кроме того, акция как ценная бумага имеет рыночную стоимость, определяемую соотношением спроса и предложения на капитал, величиной доходности (выплачиваемого дивиденда), уровнем банковского процента. Не выполняя никаких функций в процессе движения промышленного капитала, не участвуя в процессе производства и создания прибыли, акция дает ее владельцу право на присвоение части последней.

42. Высшим органом управления АО является общее собрание его акционеров. Для общего руководства деятельностью в АО создается совет директоров (наблюдательный совет) общества.

43. Руководство текущей деятельностью АО осуществляется единоличным исполнительным органом общества (генеральным директором) или коллегиальным исполнительным органом общества (правлением, дирекцией).

44. По решению общего собрания акционеров полномочия исполнительного органа общества могут быть переданы по договору другой коммерческой организации или индивидуальному предпринимателю (управляющему).

45. *Производственным кооперативом (артелью)* признается добровольное объединение граждан на основе членства для совместной производственной или иной хозяйственной деятельности (производство, переработка, сбыт промышленной, сельскохозяйственной и иной продукции, выполнение работ, торговля, бытовое обслуживание, оказание других услуг), основанной на их личном трудовом участии и объединении его членами (участниками) имущественных паевых взносов.

46. Члены производственного кооператива несут по обязательствам кооператива ответственность в размерах и порядке, предусмотренных уставом кооператива.

47. Число членов кооператива не должно быть менее пяти.
48. Высшим органом управления кооперативом является общее собрание его членов. Исполнительным органом кооператива являются правление и (или) его председатель. Членами правления кооператива и председателем кооператива могут быть только члены кооператива.
49. Член кооператива вправе по своему усмотрению выйти из него.
50. В этом случае ему должна быть выплачена стоимость пая или выдано имущество, соответствующее его паю, а также осуществлены другие выплаты, предусмотренные уставом кооператива. Выплата стоимости пая или выдача другого имущества выходящему члену кооператива производится по окончании финансового года и после утверждения бухгалтерского баланса кооператива, если иное не предусмотрено уставом кооператива.
51. Предприятия, посредством которых государство и органы местного самоуправления осуществляют свою предпринимательскую (производственную) деятельность, называются унитарными и наделяются правами юридического лица.
52. *Унитарным предприятием* признается коммерческая организация, не наделенная правом собственности на имущество, закрепленное за ней собственником. Имущество унитарного предприятия является неделимым и не может быть распределено по вкладам (долям, паям), в том числе между работниками предприятия. В форме унитарных предприятий могут быть созданы только государственные и муниципальные предприятия.
53. Унитарное предприятие возглавляется руководителем, назначаемым собственником или уполномоченным собственником органом.
54. Имущество государственного или муниципального унитарного предприятия находится в государственной или муниципальной собственности и принадлежит такому предприятию на праве хозяйственного ведения или оперативного управления.
55. Право хозяйственного ведения означает, что предприятие не вправе продавать принадлежащее ему на праве хозяйственного ведения недвижимое имущество, сдавать его в аренду, отдавать в залог или другим способом распоряжаться этим имуществом без согласия собственника или уполномоченного им органа. Остальным имуществом, принадлежащим предприятию, оно распоряжается самостоятельно, за исключением случаев, установленных законом или иными правовыми актами.
56. Унитарное предприятие, основанное на праве хозяйственного ведения, создается по решению уполномоченного на то государственного органа или органа местного самоуправления. Уставный фонд предприятия не может быть меньше 1000-кратного минимального размера оплаты труда, установленного федеральным законом на дату государственной регистрации предприятия.
57. Унитарное предприятие, основанное на праве хозяйственного ведения, может создавать в качестве юридического лица другое унитарное предприятие путем передачи ему в установленном порядке части своего имущества в хозяйственное ведение.
58. Собственник имущества предприятия, основанного на праве хозяйственного ведения, не отвечает по обязательствам предприятия, за исключением случаев, предусмотренных законом.
59. Унитарное предприятие, основанное на праве оперативного управления, к коммерческим организациям может быть отнесено сугубо условно. Оно таковым не

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

является, поскольку его основная цель – не получение прибыли, а выполнение определенного состава работ.

60. Право оперативного управления предусматривает распоряжение имуществом только в соответствии с целями деятельности предприятия, заданиями собственника и назначением имущества. Собственник имущества, закрепленного за унитарным предприятием на праве оперативного управления, вправе изъять излишнее, неиспользуемое или используемое не по назначению имущество.

61. Унитарное предприятие, основанное на праве оперативного управления, создается по решению Правительства Российской Федерации на базе имущества, находящегося в федеральной собственности (федеральное казенное предприятие).

62. Российская Федерация несет ответственность по обязательствам казенного предприятия при недостаточности его имущества.

63. Необходимость таких предприятий вызвана наличием сфер деятельности, требующих прямого государственного регулирования или финансирования. Например, предприятия Гознака, атомной энергетики, ряд предприятий оборонной промышленности.

64. **Задание**

65. В табличной форме выполнить сравнительный анализ организационно-правовых форм предприятий.

Вид юридического лица	Права и обязанности участника	Количество участников при создании	Учредительные документы	Порядок формирования уставного капитала	Распределение прибыли	Органы управления и их компетенция	Исполнительные органы и их компетенция	Порядок реорганизации или ликвидации	Отличительные особенности

### **Практическое занятие № 3-4**

#### **Определение условий действительности сделок, совершаемых в профессиональной деятельности на основе использования нормативно-правовых документов**

Цель: определение содержания и порядка заключения гражданско-правовых договоров, ознакомление с законотворческим процессом в России

## Теоретическая часть

Гражданско-правовой договор представляет собой одну из широко применяемых, гибких и оперативных правовых связей между различными субъектами права, позволяющих осуществлять процесс трансформации материальных и иных благ между участниками гражданского оборота.

Договор в равной мере позволяет учесть специфику и особенности взаимоотношений сторон, согласовывать их индивидуальные интересы, а также обеспечивать правовые гарантии этих интересов. Ст. 154 ГК РФ рассматривает договор как разновидность двух или многосторонних сделок. Договор – это соглашение двух или нескольких лиц об установлении, изменении или прекращении гражданских прав и обязанностей (ст. 420 ГК РФ).

Предметом договора могут быть вещи, ценные бумаги, недвижимость, имущественные и иные объекты гражданских прав.

Совокупность условий, определяющих права и обязанности сторон, составляет содержание договора. Условия договора в зависимости от их значения делятся на три вида: существенные, обычные и случайные.

Субъекты гражданских правоотношений могут заключать любые договоры, не противоречащие законам и иным нормативным актам. Стороны также вправе заключать соглашение, в котором содержатся элементы различных договоров (смешанный договор).

Согласно ст. 425 ГК РФ договор вступает в силу и становится обязательным для сторон с момента его заключения. Одновременно с этим стороны вправе установить, что условия заключенного ими договора применяются и к их отношениям, возникшим до заключения договора.

Статья 432 ГК РФ устанавливает, что договор считается заключенным, если между сторонами, в требуемой в надлежащих случаях форме, достигнуто соглашение по всем существенным условиям договора. Закон устанавливает определенный порядок заключения договора. Так, направление одной из сторон предложения вступить в договорные отношения именуется офертой. По общему правилу оферта адресуется определенному лицу. Вместе с тем она может быть направлена и неопределенному кругу лиц. В этом случае она именуется публичной офертой. Публичная оферта должна содержать все существенные условия договора, из которых устанавливается воля лица заключить таковой с любым, кто отзовется. В иных случаях, например, реклама, подобное предложение должно рассматриваться не в качестве оферты, а как вызов на переговоры.

Оферта безотзывна. Принцип безотзывности сформулирован в ст. 436 ГК РФ. Однако возможны условия, при которых она может быть отозвана.

Оферта, как правило, выражается в письменной форме, с указанием срока для ответа либо без него.

Принятие оферты именуется акцептом, а сторона, выразившая согласие на принятие обращенного к ней предложения – акцептантом. Форма акцепта может быть различной. Акцепт в форме молчания, как правило, не допускается. Акцепт должен быть полным и безоговорочным.

Место заключения договора указывается в самом договоре. Если оно не указано, то договор признается заключенным в месте жительства гражданина или месте нахождения юридического лица, направившего оферту.

Предусматривается односторонний отказ от исполнения договора полностью или частично, однако это возможно только в случаях, допускаемых законом или договором. В иных случаях спор об изменении или расторжении договора рассматривается судом. Основанием для обращения в суд могут быть: а) существенное нарушение договора другой стороной; б) существенное изменение обстоятельств, из которых исходили стороны при заключении договора; в) иные предусмотренные законом либо договором ситуации.

Положения, закрепляющие порядок изменения или расторжения договора, содержатся в ст. 452 ГК РФ.

## Практическая часть

### Задание 1. Решите задачи:

#### Задача 1

Кооператив "Алеко" послал предложение о поставке своей продукции ООО "Темп" и получил от последнего акцепт в пределах указанного в договоре срока в 12 часов. Через три часа был получен отзыв на этот акцепт. Кооператив связался с акцептантом и попросил объяснений. ООО "Темп" ответило, что уже после того, как акцепт был выслан, появилась фирма, предложившая аналогичную продукцию по более низкой цене. Таким образом обстоятельства резко изменились, и ООО "Темп" решило отозвать свой акцепт. Кооператив "Алеко" обратился в суд с требованием исполнения обязательств ООО "Темп". Суд отказал кооперативу в удовлетворении иска.

Разрешите спор.

#### Задача 2

Торговая фирма "Апекс" и ООО "Дары Кубани" заключили договор купли-продажи на приобретение нескольких тонн семян подсолнечника. Продавцом выступало ООО "Дары Кубани".

Определите, кто в данном обязательстве является кредитором, а кто должником. Какие основные обязанности возникают у субъектов по данному договору?

#### Задача 3

По договору купли-продажи фирма "Контакт" должна была поставить ООО "Барс" текстильные изделия и фурнитуру. Договором оговаривались сроки поставки, наименования товаров, их цена и форма оплаты.

Определите, будет ли данный договор считаться заключенным?

#### Задача 4

Торговая фирма "Арма" заключила с фирмой "Астраханские арбузы" договор поставки 5 тонн арбузов. Покупателем (заказчиком) выступала фирма "Арма". По условиям договора товар должен был быть доставлен самим покупателем после его полной оплаты. Однако в пути одна из машин перевернулась, отчего часть приобретенного товара пришла в негодность. Причем в договоре не был оговорен момент перехода риска случайной гибели, порчи, повреждения товара от продавца к покупателю.

Определите момент перехода этого риска в данном случае.

5. Попов попросил у Крючкова взаймы двадцать тысяч рублей. Письменным договором они решили свои отношения не оформлять, т.к. давно знакомы друг с другом и деньги передавались в присутствии трёх общих знакомых. В связи с тем, что к обусловленному сроку Попов отказался возратить деньги, Крючков обратился в районный суд с иском об их истребовании. В качестве свидетелей он просил вызвать указанных знакомых. Какое решение вынесет районный суд?

**2. Деловая игра.** Карпова купила в универмаге плащ. На ярлыке, прикрепленном к плащу, было указано, что плащ 50-го размера, третьего роста. В виду того, что Карпова спешила в детский сад за сыном, плащ она примерять не стала, т.к. маркировка, указанная на ярлыке, соответствовала её росту и размеру. Придя домой и примерив плащ, Карпова обнаружила, что он фактически 46-го размера и ей не подходит. На следующий день Карпова обратилась в универмаг с требованием обменять ей плащ на другой 50-го размера, потому что купленный ею плащ неверно замаркирован, в чём убедились работники универмага.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

Обменять плащ универмаг не смог, т.к. плащи были уже распроданы. Тогда Карпова потребовала вернуть ей уплаченные деньги. Универмаг отказался удовлетворить это требование Карповой и предложил обменять ей этот плащ на другой, другого фасона и расцветки.

Карпова обратилась в районный суд с заявлением о расторжении договора розничной купли-продажи и возврате ей стоимости плаща. Какое решение вынесет районный суд?

#### Порядок проведения деловой игры

Учебная группа делится на: 1) представителей истца; 2) представителей ответчика; 3) представителей суда.

Представители истца излагают содержание заявленного в суде требования, обосновывая его ссылками на действующее законодательство.

Представители ответчика представляют мотивированные возражения против требований истца.

Представители суда, заслушав доводы сторон, выносят решения по делу, ссылаясь на соответствующие нормы права.

3. При сдаче железной дороге 500 кг помидор для отправки торговой организации а/о «Рассвет» заключил с управлением дороги соглашение, по которому железная дорога освобождалась от ответственности за сохранность груза в пути. В связи с задержкой груза в пути значительная часть помидоров испортилась, о чём был составлен на станции назначения коммерческий акт. Торговая организация предъявила управлению дороги претензию, которую последнее отклонило, ссылаясь на заключённое грузоотправителем соглашение, по которому железная дорога освобождалась от ответственности за сохранность груза в пути. Тогда торговая организация обратилась с иском в арбитражный суд.

Какое решение должен вынести арбитражный суд?

### ***Практическое занятие № 5-6 Определение форм и видов гражданско-правовой ответственности в профессиональной деятельности на основе использования нормативно-правовых документов***

#### **Задание 1 Составить опорный конспект к тексту.**

Юридическая ответственность – это претерпевание субъектами неблагоприятных последствий за результаты своей противоправной деятельности.

**Гражданско-правовая ответственности** – это вид юридической ответственности, которая состоит в претерпевании правонарушителем неблагоприятных последствий имущественного характера, наступающих по требованию потерпевшей стороны.

Гражданско-правовая ответственность имеет *отличительные черты*, выделяющие ее среди других видов ответственности, что объясняется сущностью гражданско-правовых отношений, возникающих между равноправными и свободными субъектами:

- 1) нацелена на имущественную сферу должника, а не на его личность;
- 2) направлена на восстановление имущественного положения потерпевшей стороны, поэтому санкции взыскиваются в пользу кредитора, а не в пользу государства как в уголовной и административной ответственности;
- 3) применяется по требованию потерпевшей стороны, которая самостоятельно решает предъявлять либо нет требования к правонарушителю, в отличие от других видов ответственности, где желание потерпевшего не учитывается. Свобода воли сторон проявляется также при установлении объема и условий ответственности.

#### **Виды гражданско-правовой ответственности:**

1.В зависимости от основания возникновения различают договорную и внедоговорную (деликтную) ответственность.

*Договорная* ответственность – возникает из нарушений условий заключенного договора сторонами (например, ответственность арендатора либо арендодателя, исходя из заключенного договора аренды и т.д.)

*Деликтная* ответственность – возникает из нарушений прав субъектов гражданского оборота между которыми не был заключен договор (например, ответственность из факта причинения вреда имуществу либо жизни, здоровью)

2.В зависимости от характера ответственности обязанных лиц различают долевую, солидарную, субсидиарную ответственность.

*Долевая* – это ответственность между должниками в определенных долях (при этом доли предполагаются равными). Например, согласно ст.949 ГК суд вправе возложить на лиц, совместно причинивших вред, ответственность в долях, определив их, исходя из степени вины причинителей вреда.

*Солидарная* – обязанность каждого из должников отвечать в полном объеме. Такая ответственность является повышенной, создает гарантии для кредиторов, поэтому ее применение возможно лишь в случаях, установленных в законе либо договоре. Например, солидарная ответственность поручителя и должника по основному обязательству перед кредитором.

*Субсидиарная* – это ответственность субсидиарного (дополнительного) должника по обязательству основного должника. Предусмотрена как в законе, так и в договоре.

В ГК содержится много примеров, когда субсидиарная ответственность наступает в силу закона. Это ответственность товарищей по долгам товарищества (п. 1 ст. 72 ГК); ответственность участников общества с дополнительной ответственностью по долгам общества (п. 1 ст. 94); Договором может быть предусмотрена субсидиарная ответственность поручителя (п. 1 ст. 343 ГК).

Возможность предъявления требования к субсидиарному должнику не связана с наличием у основного должника реальной возможности несения ответственности. Достаточно простого отказа от удовлетворения требования или неполучения от него ответа в разумный срок.

**Формы гражданско-правовой ответственности** – это те неблагоприятные последствия, которые наступают для должника, совершившего правонарушение.

Традиционно выделяют три формы ответственности:

- 1) возмещение убытков;
- 2) уплата неустойки;
- 3) взыскание процентов за пользование чужими денежными средствами

*Возмещение убытков* является общей и главной формой гражданско-правовой ответственности за нарушение обязательств. Общей - потому что наступает всегда, когда кредитору в результате неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства причинен имущественный ущерб и если иное не предусмотрено законом или договором, а главной - потому что путем возмещения убытков достигается полное восстановление имущественного положения кредитора за счет должника (взыскиваемые убытки эквивалентны причиненному ущербу, то есть является его денежным выражением).

Убытки подлежат взысканию в силу ст. 364 ГК независимо от того, содержит ли договор условие об ответственности в форме убытков или нет. Более того, соглашение об исключении ответственности, предусмотренной п. 1 ст. 364, является ничтожным.

## **Задание 2 Решить задачу:**

**Задача 1.** В городской центр занятости населения обратился токарь Михайлов, уволенный с предприятия в связи с сокращением численности работников, с заявлением о признании его безработным и назначении пособия по безработице.

Какие документы необходимо представить Михайлову в центр занятости для регистрации в качестве безработного? Какова процедура признания гражданина безработным? Какие категории граждан не могут быть признаны безработными?

**Задача 2.** В районном центре занятости гражданину Новикову, обратившемуся за помощью в трудоустройстве, отказали в предоставлении информации о наличии вакантных рабочих мест и предложили отработать месяц на общественных работах, предупредив, что в случае отказа ему не будут предоставлены услуги центра занятости. Правильно ли поступили работники центра занятости? Имеют ли право граждане, обратившиеся в центр занятости, на получение соответствующей информации? Обязан ли нетрудоустроенный гражданин выполнить требование центра занятости об участии в общественных работах?

**Задача 3.** С Некрасовым был заключен трудовой договор о его работе в организации в качестве инженера-экономиста. В приказе о его приеме на работу была установлена дата начала работы – 20 марта, указана должность – инженер-экономист, размер месячного оклада. 17 апреля Некрасова ознакомили с приказом о расторжении с ним трудового договора как не выдержавшим испытания при приеме на работу.

Правильно ли поступил руководитель данной организации? Может ли Некрасов обратиться в суд?

**Задача 4.** Технолог муниципального предприятия Карпов был уволен по сокращению штатов. Карпов с этим не согласился и обратился в суд с заявлением о восстановлении на работе. В заявлении он указал, что приказ об увольнении был издан во время его очередного отпуска, причем без предварительного согласия профкома предприятия.

Какое решение должен вынести суд? Каков порядок увольнения работников по сокращению штатов? Кто и при каких условиях имеет преимущественное право на оставление на работе при сокращении штатов?

### ***Практическое занятие № 7-8***

#### ***Определение условий реализации трудовых прав и исполнения трудовых обязанностей в соответствии с трудовым законодательством***

##### **Теоретические сведения.**

**Заработная плата** (оплата труда работника) - вознаграждение за труд в зависимости от квалификации работника, сложности, количества, качества и условий выполняемой работы, а также компенсационные выплаты (в том числе за работу в условиях, отклоняющихся от нормальных, работу в особых климатических условиях и на территориях, подвергшихся радиоактивному загрязнению, и иные выплаты компенсационного характера) и стимулирующие выплаты (доплаты и надбавки стимулирующего характера, премии и иные поощрительные выплаты).

**Тарифная ставка** - фиксированный размер оплаты труда работника за выполнение нормы труда определенной сложности (квалификации) за единицу времени без учета компенсационных, стимулирующих и социальных выплат.

**Оклад (должностной оклад)** - фиксированный размер оплаты труда работника за исполнение трудовых (должностных) обязанностей определенной сложности за календарный месяц без учета компенсационных, стимулирующих и социальных выплат.

**Базовый оклад (базовый должностной оклад)**, базовая ставка заработной платы - минимальные оклад (должностной оклад), ставка заработной платы работника,

осуществляющего профессиональную деятельность по профессии рабочего или должности служащего, входящим в соответствующую профессиональную квалификационную группу, без учета компенсационных, стимулирующих и социальных выплат.

**Фонд заработной платы** — это сумма, распределяемая за выполненную работу между сотрудниками в соответствии с установленными на предприятии тарифными ставками, окладами, а также сдельными расценками.

**Фонд оплаты труда** – понятие более широкое и включает в себя сумму абсолютно всех начислений работникам организации, в том числе и обязательные страховые взносы на ФЗП.

С ФОТ предприятия уплачивают обязательные страховые взносы:

- 22% в Пенсионный фонд России;
- 5,1% в Федеральный фонд обязательного медицинского страхования РФ;
- 2,9% в Фонд социального страхования РФ.

Налоговый Кодекс устанавливает, что каждый работник обязан в качестве налога перечислять часть своего заработка в бюджет. Он называется НДФЛ (налог с доходов физических лиц) со ставкой 13%, и обязанность его рассчитывать и удерживать налагается на работодателя. Работнику по его заявлению может предоставляться стандартный налоговый вычет на детей. Налоговый вычет предоставляется каждому сотруднику, у которого имеются дети еще не достигшие возраста 18 лет. Если они обучаются в высшем заведении и имеют статус курсантов, аспирантов, студентов, ординаторов, то период оформления на них льготы продлевается до 24 лет. Размер налогового вычета составляет 1400 руб. на первого ребенка, 1400 руб. на второго ребенка, 3000 руб. на третьего и последующих детей.

Таблица 5.1. Тарифная сетка

Разряд								
Оклад, руб.	300	900	0200	0600	1300	1800	2200	2500
K <sub>тар</sub>	,0	,04	,09	,14	,27	,41	,55	,7
% стимулирующих выплат	4	8	2	6	0	2	3	4

**Порядок выполнения:**

1. Внимательно прочитайте условия задачи.
2. Определите последовательность выполняемых действий.
3. Произведите математические вычисления. Полученный результат запишите.

**Задача.** На предприятии связи работает 8 человек, каждый из них имеет определенный оклад, разряд и соответствующий базовый оклад. На предприятии установлен процент стимулирующих выплат за высокие показатели в труде в определенном размере % от базового оклада. Все работники являются членами профсоюзной организации, членские взносы составляют 1% в месяц от заработной платы. Также работники предприятия пользуются правом на налоговый вычет.

Рассчитать: 1. Потребность в ФОТ за месяц. 2. Удержания из заработной платы каждого работника за месяц. 3. Составить ведомость на выплату заработной платы работникам предприятия связи за один месяц.

Исходные данные для расчетов.

Таблица 5.2 Разряд работников

№ варианта	Разряд работников							Акулов
	Иванов	Петров	Сидоров	Александров	Михайлов	Тихонов	Сидоров	
1	8				4	4	3	2

	2	7			4	5	3	4	1
	3	6			4	5	4	4	2
	4	8			6	5	5	2	1
	5	7			4	4	3	3	2
	6	7			3	3	4	2	3
	7	7			3	4	7	3	1
	8	7			8	5	3	4	2
	9	8			3	4	3	2	1
0	1	7			6	5	2	2	3
1	1	8			7	3	3	2	2
2	1	7			6	6	4	3	3
3	1	6			7	5	5	3	2
4	1	5			7	8	3	2	1
5	1	8			6	5	5	3	1
6	1	8			7	7	3	2	2
7	1	7			6	3	6	4	2
8	1	6			8	5	4	1	1
9	1	6			3	5	4	4	3
0	2	8			4	3	4	5	2
1	2	7			4	4	3	2	3
2	2	5			7	4	2	3	8
3	2	6			8	5	2	3	4
4	2	7			4	2	5	4	3
5	2	6			6	4	3	3	1

Таблица 5.3 Количество детей

№ варианта	Количество детей в возрасте до 18 лет								
	Иванов	Петров	Писаев	Асин	Малов	Михин	Трулов	С	Акулов
1	1	2				3	-	1	1
2	3	3				-	1	2	-
3	2	3				1	1	-	1
4	1	3				1	1	-	-
5	2	3				2	2	1	1
6	2	2				1	1	-	-

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

7	2	3			2	2	1	1
8	1	1			2	1	-	-
9	4	3			-	2	-	1
0	1	-	3		2	2	1	-
1	4	2			1	-	1	1
2	2	3			1	-	1	-
3	3	2			2	1	-	-
4	3	1			1	1	1	1
5	2	2			1	2	2	-
6	1	1	1		3	1	-	1
7	3	2			3	1	1	1
8	-	2			1	-	-	1
9	2	2			1	2	2	1
0	2	3	-		2	-	1	1
1	2	1	1		3	1	-	1
2	3	2			3	1	1	1
3	3	2			2	1	-	-
4	2	2	3		2	2	1	1
5	2	2	2		1	1	-	-

Для удобства произведения расчетов заработной платы предлагается построить таблицу 5.4 следующего вида:

Таблица 5.4 Расчет заработной платы работникам предприятия связи

И.О. работника	Ф. азряд	Р клад	О	Тарифный коэффициент	Б аздовый оклад	% стимул. выплат	С умма стимул. выплат	Об щая заработная плата
1	2	3	4	5	6	7	8	
Ива								
нов								
...								
.....								
Ито	X	X	X	X		X		
го								

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Колонка 1 заполняется согласно данных таблицы 5.2.  
 Колонка 2 заполняется по вариантам согласно данных таблицы 5.2.  
 Колонки 3 и 4 заполняются согласно данных таблицы 5.1  
 Колонка 5 равна произведению колонок 3 и 4.  
 Колонка 6 заполняется согласно данных таблицы 5.1  
 Колонка 7 равна произведению колонок 5 и 6, деленному на 100  
 Колонка 8 равна сумме колонок 5 и 7  
 Строка итога в колонках 5, 7 и 8 равна сумме вышестоящих строк  
 Для удобства произведения расчетов удержаний из заработной платы предлагается построить таблицу 5.5 следующего вида:

Таблица 5.5 Расчет удержаний из заработной платы

Ф.И.О. работника	Общая заработная плата	Кол-во детей	Сумма налогового вычета	Сумма НДФЛ	Челенские взносы	Общая сумма удержаний из з/п	Чистая
1	2	3	4	5	6	7	8
Иванов							
.....							
Итого		X	X				

Колонка 1 заполняется согласно данных таблицы 5.2.  
 Колонка 2 заполняется согласно данных таблицы 5.4 колонка 8.  
 Колонка 3 заполняется согласно данных таблицы 5.3  
 Колонка 4 заполняется согласно данных таблицы 5.3 и методических рекомендаций в части размеров налогового вычета  
 Колонка 5 = (колонка 2 минус колонка 4) умножить на 13 и разделить на 100  
 Колонка 6 равна одному проценту от колонки 2  
 Колонка 7 равна сумме колонок 5 и 6  
 Колонка 8 равна разности колонок 2 и 7  
 Строка итога в колонках 2, 5, 6, 7 и 8 равна сумме вышестоящих строк  
 Для удобства составления ведомости на выплату заработной платы работникам предприятия связи за один месяц предлагается построить таблицу 5.6 следующего вида:

Таблица 5.6. Ведомость на выплату заработной платы работникам предприятия связи Фамилии в ведомости пишутся в алфавитном порядке.

п/п	Ф.И.О.	Сумма к выдаче	Подпись
Итого			
Итоговая сумма к выдаче пишется еще и прописью в конце ведомости.			

**Контрольные вопросы:**

1. Дайте определение понятию заработная плата.
2. Какие виды оплаты труда вы знаете?
3. Из чего состоит фонд заработной платы и фонд оплаты труда? В чем разница?
4. Какие системы оплаты труда вы можете назвать?

## 5. Как рассчитать размер средней заработной платы за год?

### Пример.

Иванов Иван Иванович был нетрудоспособен, болел, в связи с заболеванием с 19 по 31 января 2015 г. Страховой стаж Иванова — 6 лет. Расчетный период для исчисления пособия — 2013 и 2014 годы. Определяем заработок Иванова И.И. в этих двух годах. В 2013 году заработок работника составил 350 000 рублей, в 2014 году — 400 000 рублей. Заработок в расчетном периоде за два года составляет 750 000 рублей (350 000 + 400 000). Находим средний дневной заработок работника: 1027 рублей 39 копеек (750 000 / 730). Определяем средний дневной размер пособия с учетом страхового стажа Иванова (80%): 821 рубль 91 коп (1027,39 / 100 x 80). Исчисляем сумму пособия к выплате. Иванов Иван получит 10 684 рублей 83 копейки (821, 91 x 13 (календарные дни нетрудоспособности)).

## Практическое занятие № 9 Порядок привлечения к дисциплинарной ответственности работников

### Задание 1 Составить опорный конспект к тексту

*Привлечение работника к дисциплинарной ответственности выражается в применении к нему дисциплинарного взыскания. Важной гарантией является то, что возможность наложения дисциплинарного взыскания ограничена жесткими сроками. Это не позволяет работодателю «держат» работника в постоянном «страхе» применения к нему наказания.*

Согласно ст. 193 ТК РФ дисциплинарное взыскание применяется не позднее:

1. *одного месяца со дня обнаружения проступка*, не считая времени болезни работника, пребывания его в отпуске, а также времени, необходимого на учет мнения представительного органа работников.

2. *шести месяцев со дня совершения проступка*, а по результатам ревизии, проверки финансово-хозяйственной деятельности или аудиторской проверки - позднее 2 лет со дня его совершения; в указанные сроки не включается время производства по уголовному делу.

Естественно, что эта норма может быть применена к работнику, продолжающему работать в организации. Если же факт совершения дисциплинарного проступка установлен после увольнения работника, о дисциплинарной ответственности не может быть и речи.

*Вместе с тем работодатель вправе применить к работнику дисциплинарное взыскание и тогда, когда он до совершения этого проступка подал заявление о расторжении трудового договора по своей инициативе, поскольку трудовые отношения в данном случае прекращаются лишь по истечении срока предупреждения об увольнении.*

Работодатель обязан выслушать объяснения работника до применения дисциплинарного взыскания. Более того, в силу ч. 1 ст. 193 ТК РФ он должен потребовать представления объяснений в письменной форме.

Свои объяснения работник может изложить различными способами.

В первую очередь - в объяснительной записке, составленной работником, как правило, в произвольной форме от руки.

Второй вариант получения объяснений - это фиксация разъяснений работника в акте, составляемом по факту совершения дисциплинарного проступка, посредством удостоверения работником объяснений своей подписью.

Согласно ч. 2 ст. 193 ТК РФ отказ работника дать объяснение не является препятствием для применения дисциплинарного взыскания. Однако из этого вовсе не

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

следует, что если работник отказался пояснить причины своего поведения, то работодатель может смело применять дисциплинарное взыскание. Отказ необходимо зафиксировать - либо в акте, составляемом по факту совершения дисциплинарного проступка, либо в отдельном акте об отказе от дачи объяснений.

*Согласно ч. 5 ст. 193 ТК РФ за каждый дисциплинарный проступок может быть применено только одно дисциплинарное взыскание.* Поэтому, например, объявление выговора и увольнение работника за один и тот же дисциплинарный проступок будет незаконным.

дисциплинарное взыскание (например, выговор), а затем за тот же проступок - другое.

Другое дело - дящийся дисциплинарный проступок, т.е. проступок, продолжающийся в течение длительного отрезка времени. Если, обнаружив дисциплинарный проступок, работодатель применил дисциплинарное взыскание, но данный дисциплинарный проступок продолжается (именно данный проступок, а не следующий, пусть даже аналогичный), то к работнику допустимо применение нового дисциплинарного взыскания, в т.ч. и увольнения по соответствующему основанию.

Решение работодателя о применении к работнику дисциплинарного взыскания должно быть выражено в приказе (распоряжении) работодателя. В течение 3-х рабочих (а не календарных!) дней с момента издания в силу требований ч. 6 ст. 193 ТК РФ он должен быть объявлен работнику под расписку.

*Лишение премий и правомерное уменьшение заработной платы, порицания и иные "изобретения" работодателя не относятся к дисциплинарным взысканиям.*

Согласно части 7 ст. 193 ТК РФ дисциплинарное взыскание может быть обжаловано работником в государственные инспекции труда или органы по рассмотрению индивидуальных трудовых споров (комиссию по трудовым спорам и суд). В случае, если привлечение работника к дисциплинарной ответственности будет признано неправомерным, работник считается не подвергавшимся дисциплинарному взысканию.

В соответствии с ч. 1 ст. 194 ТК РФ, *если в течение 1 года со дня применения дисциплинарного взыскания работник не будет подвергнут новому дисциплинарному взысканию, то он считается не имеющим дисциплинарного взыскания.*

## ТЕСТ

### Тема: Понятие, предмет и метод трудового права

1. Трудовые отношения основаны:

- а) на договоре личного найма;
- б) на трудовом договоре;
- в) на договоре подряда.

2. Принципы трудового права перечислены:

- а) в ТК РФ;
- б) заимствовано из ГК РФ с учетом специфики трудовых отношений.
- в) только в Конституции РФ и в иных федеральных законах и нормативных правовых актах федеральных органов исполнительной власти, содержащих нормы трудового права.

3. Действующий Трудовой кодекс вступил в действие ...

- а) 1 февраля 2002 г.;
- б) 1 января 2002 г.;
- в) 1 февраля 2003 г.;
- г) 1 января 2003 г.

4. Локальные нормативные акты распространяют свое действие...

- а) на всей территории РФ;
- б) в пределах организации, в которой был принят локальный акт;
- в) на все коммерческие организации;

d) на все государственные учреждения.

5. Целями трудового права (законодательства) являются:

a) установление минимальных гарантий трудовых прав граждан и создание условий для всеобщей занятости населения;

b) согласование интересов работников и работодателей и обеспечение трудовых прав и свобод граждан;

c) установление государственных гарантий трудовых прав и свобод граждан, создание благоприятных условий труда, защита прав и интересов работников и работодателей.

## **Задание 2. Решить задачу:**

**Задача 1.** Рабочий частного предприятия Кашин был уволен за выход на работу в нетрезвом состоянии. Считая свое увольнение неправильным, Кашин подал заявление в суд об изменении формулировки причины увольнения (на увольнение по собственному желанию), так как до этого проступка он подал заявление об увольнении по собственному желанию.

Суд изменил формулировку причины увольнения на собственное желание, чем удовлетворил иск.

Правильно ли решил суд это дело?

**Задача 2.** При проверке соблюдения трудового законодательства в одном из медицинских учреждений были обнаружены приказы руководителя учреждения о рабочем времени сотрудников. Работникам бухгалтерии за переработку в дни ежемесячных, квартальных и годовых отчетов в порядке компенсации устанавливался сокращенный 4-часовой рабочий день после каждого дня переработки. Несовершеннолетним лицам, работающим в лаборатории, запрещалась работа с 10 часов вечера до 6 часов утра.

Соответствуют ли трудовому законодательству приказы, изданные в данном медицинском учреждении?

**Задача 3.** Ветлугина, работающая по трудовому договору, обратилась к директору общества с ограниченной ответственностью с просьбой установить ей неполный рабочий день с оплатой за фактически отработанное время. Свою просьбу она мотивировала необходимостью ухода за ребенком, которому исполнилось 5 лет. Директор отказал Ветлугиной, ссылаясь на то, что в уставе их общества ничего не сказано о возможности работы на условиях неполного рабочего времени.

Правильно ли поступил директор? Как, по Вашему мнению, должен быть решен вопрос об установлении Ветлугиной неполного рабочего дня?

**Задача 4.** Начальник цеха в устной форме предложил рабочим двух производственных участков на 5 часов остаться после смены для производства срочных работ. Это поручение рабочие выполнили и обратились к директору предприятия с требованием оплатить им сверхсрочную работу. Однако директор, ссылаясь на отсутствие письменного приказа, отказал им в оплате, обращая внимание на то обстоятельство, что рабочие не возражали поработать дополнительно.

Как Вы считаете, следует ли указанную работу считать сверхурочной? Были ли допущены нарушения трудового законодательства о сверхурочных работах? В каком порядке и должна ли быть компенсирована указанная работа?

**Задача 5.** По причинам производственного характера директор предприятия самостоятельно изменил график ежегодных отпусков путем издания соответствующего приказа. Согласно этому приказу, всем работникам, в том числе и подросткам, у которых отпуск по графику приходился на летние месяцы, время отпуска было перенесено на осень-зиму текущего года.

В каком порядке утверждается график отпусков? Может ли несовершеннолетним лицам предоставляться отпуск в удобное для них время? Какой продолжительностью предоставляется ежегодный основной оплачиваемый отпуск несовершеннолетним лицам?

**Задача 6.** Работники частного предприятия, расположенного в местности, приравненной к районам Крайнего Севера, потребовали от владельца этого предприятия установить им районный коэффициент к заработной плате без ограничения ее (заработной платы) максимальным размером.

Правомочны ли эти требования работников?

**Задача 11.** В сентябре сего года была произведена индексация оплаты труда работников народного хозяйства. Работники одного из металлургических заводов посчитали, что эта мера не отражает уровень инфляции, сложившейся к данному времени. Они обратились к администрации с просьбой увеличить размер индексации оплаты труда. Администрация отказала в удовлетворении этой просьбы работников, ссылаясь на то, что индексация производится по закону Российской Федерации.

Кто и каким образом может решить вопрос о повышении размера индексации?

## ***Практическое занятие № 10 Виды административных правонарушений***

### **1 Цель работы**

1.1 Понятие административного правонарушения и административной ответственности

1.2 Определить субъект и объект административного правонарушения

### **2 Пояснение к работе**

2.1 Краткие теоретические сведения

Изучение данной темы следует начать с изучения КОАП РФ, в котором закреплены все понятия по административным правонарушениям.

1. Кодекс об административных правонарушениях РФ (КОАП РФ) устанавливает запреты на совершение определенных действий в различных сферах нашей жизни.

2. Административная ответственность налагается с 16 лет.

3. Административное правонарушение (проступок) — это антисоциальное, виновное (умышленное или неосторожное), противоправное действие или бездействие, посягающее на государственный или общественный порядок, собственность, права и свободы граждан, а также на установленный порядок управления.

4. Административные правонарушения делятся на три группы:

- против личности;
- против общественной жизни;
- против государства.

Административное наказание — это мера государственного принуждения, применяемая от имени государства по решению уполномоченных органов к лицу, совершившему административное правонарушение.

Целями административного взыскания являются:

- а) воспитание лица, совершившего административное правонарушение;
- б) предупреждение совершения новых правонарушений самим правонарушителем (специальная превенция);
- в) предупреждение совершения новых правонарушений другими лицами (общая превенция).

За совершение административных правонарушений могут применяться следующие административные взыскания:

- предупреждение;
- штраф;
- возмездное изъятие предмета, явившегося орудием совершения административного правонарушения;
- конфискация предмета, явившегося орудием совершения административного правонарушения;

- лишение специального права, предоставленного гражданину (права управления транспортным средством, права охоты);
- дисквалификация;
- административный арест;
- административное выдворение за пределы Российской Федерации иностранного гражданина или лица без гражданства.

Перечень административных взысканий составлен по принципу перечисления от менее тяжкого к более тяжкому.

Административное наказание — это мера государственного принуждения, применяемая от имени государства по решению уполномоченных органов к лицу, совершившему административное правонарушение

Целями административного взыскания являются:

- воспитание лица, совершившего административное правонарушение;
- предупреждение совершения новых правонарушений самим правонарушителем (специальная превенция);
- предупреждение совершения новых правонарушений другими лицами (общая превенция).

Административное право пытается воздействовать на правонарушителя разными методами. Прежде всего используется метод морального воздействия, затем — материального. Кроме того, в наиболее серьезных случаях правонарушитель может быть лишен отдельных прав. Достаточно часто административное взыскание сочетает в себе эти методы.

За совершение административных правонарушений предусмотрено достаточное количество административных взысканий. Перечень их составлен по принципу перечисления от менее тяжкого к более тяжкому.

1. Предупреждение оказывает в основном моральное воздействие. Кроме того, возможна иная смысловая нагрузка предупреждения: иногда государственные органы в предупреждении разясняют противоправный характер действия нарушителя, который для него неочевиден.

Данный вид административных взысканий применяется за совершение незначительных административных правонарушений и может налагаться только путем издания письменного постановления. Устные предупреждения, которые должностные лица делают гражданам, хотя и оказывают определенное моральное воздействие, но не могут рассматриваться как административное взыскание.

2. Штраф — это денежное взыскание в пользу государства.

Данная мера воздействует на материальные интересы нарушителя, что чаще всего не является безразличным для него. Административный штраф выражается в величине, кратной минимальному размеру месячной оплаты труда (МРОТ). Пределы его для граждан таковы: от 1/10 до 25 (МРОТ).

Возмездное изъятие предмета (который является орудием совершения проступка) состоит в его принудительном изъятии и последующей реализации с передачей вырученной суммы бывшему собственнику за вычетом расходов по реализации изъятого предмета (например, охотничьих ружей). Возмездное

изъятие огнестрельного оружия и боевых припасов не может применяться к лицам, для которых охота является основным источником существования. На практике эта санкция используется очень редко.

### 3 Задание

3.1 Учащиеся техникума Тимохин и Филатов, встретив около магазина двух симпатичных девушек, предложили распить с ними бутылку водки. Девушки, возмущившись, поспешили удалиться. Филатов и Тимохин последовали за ними, продолжая настаивать на своем предложении. Испуганные девушки попросили проходивший мимо патруль

милиции избавить их от назойливого приставания. Тимохин и Филатов были доставлены в отделение милиции, где на них был составлен протокол о совершении мелкого хулиганства. Затем они были доставлены в суд, где судья, изучив протокол и выслушав объяснения нарушителей, вынес постановление об аресте учащих на 5 суток.

Законно ли рассмотрено дело?

3.2 Петров, торопясь на занятия в техникум и желая сэкономить хоть несколько минут, переходил улицу в неположенном месте. Он был задержан работником милиции, который объяснил ему всю пагубность совершенного деяния и предупредил о том, что в следующий раз Петров будет наказан по всей строгости закона, записав на всякий случай себе в блокнот фамилию и учебное заведение нарушившего ПДД. Через несколько дней в учебном заведении, где учился Петров, был вывешен приказ о наложении на него за нарушение ПДД выговора, основанием которого стало сообщение из милиции.

Оцените законность действия работника милиции и директора учебного заведения.

3.3. Сухарев, учащийся колледжа, за безбилетный проезд в троллейбусе был оштрафован на 100 руб. Он честно объяснил контролерам, что штраф заплатить не может, потому что он учащийся и за его учебу платят его родители. Контролеры указали на объявление, вывешенное в троллейбусе, и сказали, что другой санкции за безбилетный проезд не предусмотрено. Они забрали Сухарева и закрыли его в комнате диспетчерской, находящейся на конечной остановке троллейбуса, до приезда родителей и уплаты ими за нерадивого сына штрафа.

Должен ли быть уплачен штраф? Кто его обязан выплачивать? Оцените законность действий контролеров.

3.4 Бабушка Коли Тарасова, получающая довольно скромную пенсию и воспитывающая его вместо погибших Колиных родителей, выращивала цветы для продажи. Обычно она продавала их около остановки, где всегда было скопление людей. Хотя и небольшой, но приработок имелся, и бабушка сводила концы с концами. Но однажды она пришла домой вся в слезах: ее арестовали работники милиции, продержав 4 часа в отделении. Там был составлен протокол о совершении проступка, выражающегося в торговле без государственной регистрации. Начальник милиции вынес постановление о наложении на нее штрафа в размере 500 руб. и конфискации цветов.

Оцените законность действий работников милиции

3.5 Компания ребят, поступивших на 1-й курс техникума, ехала в автобусе на пикник отмечать столь радостное событие. Они удобно расположились на задних сиденьях и весело смеялись. Вдруг в автобус вошли контролеры. Стало не до смеха, поскольку все забыли оплатить проезд. Контролеры сразу же поняли, что перед ними учащиеся находящегося рядом электромеханического техникума, которые, по опыту их работы, часто ездят «зайцами». Поскольку никто из ребят не имел билетов, контролеры попросили всех предъявить студенческие билеты. Переписав фамилии безбилетников, они всех их высадили из автобуса. «Здорово отделались», — сказал кто-то из ребят. Однако на следующий день их вызвал к себе в кабинет директор техникума. Он вручил всем за исключением Костикова, которому еще не исполнилось 16 лет, принесенные ему контролерами квитанции об оплате штрафа за безбилетный проезд. Кроме того, родители всех безбилетников через несколько дней также были оштрафованы местным органом власти за то, что они уклоняются от воспитания своих детей (ст. 5.35 КААП РФ).

Законно ли применены административные меры?

3.6 Начальник милиции на основании протокола, составленного постовым милиционером, наложил штраф на пешехода Фокина, из-за которого столкнулись две автомашины. Фокин переходил улицу на красный свет светофора. Соседка по квартире обратилась с просьбой смягчить меру наказания, так как Фокин страдает (и это подтверждено соответствующими документами) психическим заболеванием. Начальник милиции отменил свое постановление о наложении штрафа и ограничился предупреждением.

Проанализируйте дело.

## 4 Контрольные вопросы

- 4.1 Кто применяет административное наказание? Для каких целей правонарушителей наказывают?
- 4.2 Зачем в КОАП РФ предусмотрено так много административных санкций?
- 4.3 В чем особенности предупреждения как меры административного наказания?
- 4.4 За какие административные проступки применяется предупреждение?
- 4.5 Каков порядок наложения административного предупреждения?
- 4.6 Что такое штраф? Каковы пределы штрафа, налагаемого на граждан?
- 4.7 В чем выражается возмездное изъятие предмета, и почему так редко применяют на практике эту довольно демократичную меру административного наказания?
- 4.8 В чем суть конфискации?
- 4.9 Каких специальных прав могут лишить, за административный проступок и на какой срок?
- 4.10 Почему органам милиции не предоставлено право налагать арест, и это может делать только судья? К кому нельзя применять арест как меру административного наказания?
- 4.11 Чем занимаются государственные служащие?
- 4.12 Почему нам недостаточно одного Уголовного кодекса? В чем отличие КОАП от УК? Какова структура КОАП РФ?
- 4.13 Приведите пример проступка — действия. Приведите пример проступка — бездействия.
- 4.14 Что означает термин «вина»?
- 4.15 Приведите пример административного проступка, совершенного умышленно. И. Приведите пример административного проступка, совершенного по неосторожности.
- 4.16 С какого возраста налагается административная ответственность? На что посягает административное правонарушение?
- 4.17 Назовите виды административных правонарушений и приведите примеры.

## 5 Содержание отчета

- 5.1 Наименование работы
- 5.2 Цель работы
- 5.3 Задание
- 5.4 Ответ с обоснованием
- 5.5 Ответы на контрольные вопросы

## 6 Список литературы

- 6.1 Конституция РФ от 12 декабря 1993 г. (с изменениями и дополнениями)
- 6.2 Декларация прав и свобод человека и гражданина РФ от 22 ноября 1991 г.// Ведомости РСФСР. 1991. №52.
- 6.3 Кодекс об административных правонарушениях РФ (с изменениями и дополнениями)
- 6.4 Гражданский процессуальный кодекс РФ (с изменениями и дополнениями)

### ***Практическое занятие № 11***

#### ***Определение способов и порядка защиты нарушенных прав в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным, трудовым законодательством***

**Цель.** Закрепить теоретические знания по способам и методам осуществления защиты нарушенных прав

**Пояснение.** Право на защиту является одним из правомочий субъективного гражданского права, элементом ее содержания и представляет собой возможность применения управомоченным лицом мер правоохранительного характера с целью восстановления нарушенного права и пресечения действий, нарушающих право. Сама

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

закрепленная или санкционированная законом правоохранительная мера, посредством которой производится устранение нарушения права и воздействие на правонарушителя называется в науке гражданского права способом защиты гражданского права, способом защиты гражданского права.

Перечень способов защиты гражданских прав содержится в общей части Гражданского кодекса. В ст. 12 ГК закреплено, что защита гражданских прав осуществляется путем:

- 1) признание права;
- 2) восстановление положения, существовавшего до нарушения права и пресечение действий, нарушающих право или создающих угрозу его нарушения;
- 3) признание оспоримой сделки недействительной и применение последствий ее недействительности, применение последствий недействительности ничтожной сделки;
- 4) признание недействительным акта государственного органа или органа местного самоуправления;
- 5) самозащита права;
- 6) принуждение к исполнению обязанности в натуре;
- 7) возмещение убытков;
- 8) взыскание неустойки;
- 9) компенсация морального вреда;
- 10) прекращение или изменение правоотношений;
- 11) неприменение судом акта государственного органа или органа местного самоуправления, противоречащего закону;
- 12) иными способами, предусмотренными законом.

Содержание каждого из указанных способов защиты и порядок его применения конкретизируется в нормах общей части ГК (ст.13 - 16 ГК), в нормах, относящихся к институтам сделок, права собственности, обязательственного права. Каждый способ защиты гражданского права может применяться в определенном процессуальном или процедурном порядке. Этот порядок именуется формой защиты гражданского права.

В науке гражданского права различают две основные формы защиты -- юрисдикционную и неюрисдикционную. Юрисдикционная форма защиты -- деятельность уполномоченных государственных органов по защите нарушенных или оспариваемых субъективных прав.

Суть ее выражается в том, что лицо, права которого нарушены, обращается за защитой к государственным или иным компетентным органам (в суд, арбитражный, третейский суд, вышестоящую инстанцию), которые уполномочены принять необходимые меры для восстановления нарушенного права и пресечения правонарушения. Юрисдикционная форма защиты означает возможность защиты гражданских прав в судебном или административном порядке, так называемый общий и специальный порядок защиты нарушенных прав. По общему правилу защита осуществляется в судебном порядке, т. к. данная форма наиболее соответствует принципу равенства участников гражданских правоотношений. В п.1 ст.11 ГК говорится, что защиту нарушенных или оспоренных гражданских прав осуществляет в соответствии с подведомственностью дел, установленных процессуальным законодательством, суд, арбитражный суд или третейский суд. Это исковой порядок защиты гражданских прав.

Споры между юридическими лицами, как и споры, одной из сторон которых выступает гражданин как индивидуальный предприниматель, подведомственны арбитражному суду. Арбитражный суд рассматривает также споры с участием граждан - кредиторов по заявлению о признании юридического лица или индивидуального предпринимателя несостоятельным (банкротом) и по заявлениям граждан о признании незаконным отказа в регистрации или уклонении от государственной регистрации индивидуального предпринимателя. В судах общей юрисдикции рассматриваются остальные споры с участием граждан, а также споры, возникающие из договоров

перевозки грузов в прямом международном железнодорожном, автомобильном и воздушном грузовом сообщении.

По соглашению сторон спор может быть передан на рассмотрение третейского суда. Стороны вправе включить в договор арбитражную оговорку о передаче на рассмотрение в соответствующий третейский суд, но возможно соглашение о передаче в третейский суд конкретного спора, которое должно быть заключено письменно.

Дела, вытекающие из административных отношений, трудовых и семейных правоотношений, не допускается передача их на решение третейского суда. Решение третейского суда исполняется сторонами добровольно, при неисполнении применяется принуждение на основе исполнительного листа, выдаваемого судом общей юрисдикции или арбитражным судом.

Специальным порядком защиты гражданских прав в соответствии со ст.11 ГК следует признать административный порядок их защиты. Он принимается в виде исключения из общего правила, т.е. только в случаях указанных в законе. Средством защиты в административном порядке является жалоба. Решение принятое в административном порядке может быть обжаловано в суд. В некоторых случаях в соответствии с законом допускается смешанный, т.е. административно-судебный порядок защиты. В этом случае потерпевший, прежде чем предъявлять иск в суд, должен обратиться с жалобой в государственные органы управления.

Неюрисдикционная форма защиты охватывает действия граждан и организаций, которые совершаются ими самостоятельно, без обращения к государственным и иным уполномоченным органам. Такая форма защиты имеет место при самозащите гражданских прав и при применении управомоченным лицом мер оперативного характера.

### Задание.

Завод тяжелого машиностроения поставил трансформаторному заводу два мостовых крана (оба без траверсы и сцепного устройства). Покупатель потребовал доукомплектовать краны, но поставщик по техническим причинам, а также в связи с распоряжением начальника Западно-Сибирской железной дороги об ограничении провоза тяжелых грузов по железным дорогам северного направления отгрузил недостающие части только после истечения срока поставки. До их прибытия покупатель не мог использовать краны, и у него образовались убытки от простоя ряда производственных агрегатов.

*Какие претензии может предъявить покупатель, и подлежат ли они удовлетворению?*

Решение. В данном случае между двумя заводами заключен договор поставки. При этом Поставщик выполнил условия договора позднее, чем это было согласовано сторонами.

В соответствии со ст.521 ГК РФ, установленная законом или договором поставки неустойка за недопоставку или просрочку поставки товаров взыскивается с поставщика до фактического исполнения обязательства в пределах его обязанности восполнить недопоставленное количество товаров в последующих периодах поставки, если иной порядок уплаты неустойки не установлен законом или договором.

Из ч.1 ст.394 ГК РФ следует, что если за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства установлена неустойка, то убытки возмещаются в части, не покрытой неустойкой. Законом или договором могут быть предусмотрены случаи: когда допускается взыскание только неустойки, но не убытков; когда убытки могут быть взысканы в полной сумме сверх неустойки; когда по выбору кредитора могут быть взысканы либо неустойка, либо убытки.

Таким образом, в данном случае покупатель может предъявить претензии как в части оплаты неустойки, так и убытков (учитывая наличие подтверждающих доказательств).

### **Контрольные вопросы**

1. Что представляет собой претензионный порядок защиты прав
2. Что представляет собой исковой порядок защиты прав
3. Назвать способы защиты гражданских прав

### **Литература.**

1. Гражданский кодекс РФ
2. Трудовой кодекс РФ

## ***Практическое занятие № 12 Определение способов и порядка защиты нарушенных прав в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным, трудовым законодательством***

### **Задание 1 Составить опорный конспект к тексту.**

Защиту нарушенных или оспоренных гражданских прав осуществляет в соответствии с подведомственностью дел суд общей юрисдикции (районный суд, мировая судья), арбитражный суд или третейский суд.

*Гражданско-процессуальный порядок* защиты применяется тогда, когда хотя бы одной из сторон спора выступает физическое лицо (гражданин, иностранный гражданин, лицо без гражданства).

Всякое заинтересованное лицо вправе в порядке, установленном законом, обратиться в суд за защитой нарушенного или оспариваемого права или охраняемого законом интереса. Отказ от права на обращение в суд недействителен.

Поводом начала производства могут являться:

заявление лица, обращающегося за защитой своего права или охраняемого законом интереса;

заявление прокурора;

заявление органов государственного управления, предприятий, учреждений, организаций, отдельных граждан.

Правосудие по гражданским делам осуществляется только судом и на началах равенства перед законом и судом всех граждан независимо от их происхождения, социального и имущественного положения, расовой и национальной принадлежности, пола, образования, языка, отношения к религии, рода и характера занятий, места жительства и др. Гражданские дела в суде первой инстанции рассматриваются коллегиально или единолично.

Судьи рассматривают и разрешают гражданские дела в условиях, исключающих постороннее воздействие. Лица, виновные в оказании незаконного воздействия на судей, участвующих в осуществлении правосудия, а также в ином вмешательстве в деятельность суда, несут ответственность, предусмотренную законодательством РФ.

Рассмотрение дела заканчивается принятием решения. Мировые судьи и федеральные суды общей юрисдикции принимают судебные акты в форме судебных приказов, решений, определений, постановлений.

Вступившие в законную силу судебные акты мировых судей и федеральных судов общей юрисдикции, а также законные распоряжения, требования, поручения, вызовы и другие обращения являются обязательными для всех без исключения. Неисполнение указанных судебных актов, а равно иное проявление неуважения к суду влекут ответственность.

Защищать свои права в суде можно в пределах срока, определенного в законе – срока исковой давности.

Гражданский кодекс РФ устанавливает *общий срок исковой давности* – 3 года. По некоторым категориям дел срок может быть сокращенным или более длительным.

Срок исковой давности, пропущенный по уважительной причине, может быть судом восстановлен.

Если срок исковой давности истек, это не значит, что суд не примет исковое заявление. Суд может отказать в иске по причине пропуска срока исковой давности, если на этом настаивает ответчик. Исковая давность применяется только по требованию стороны в споре.

В соответствии с Гражданским кодексом РФ исковая давность не распространяется на:

требования о защите личных неимущественных прав и других нематериальных благ, кроме некоторых случаев, предусмотренных законом. Одним из таких случаев является требование наследников автора о защите авторских прав на внесение изменений в произведение;

требование вкладчиков к банку о выдаче вклада;

требования о возмещении вреда, причиненного жизни и здоровью гражданина;

требования собственника или иного владельца вещи об устранении любых нарушений его права.

Законом могут быть установлены и другие требования, на которые исковая давность не распространяется.

## **Задание 2. Решить задачу:**

**Задача 1.** Слесарь машиностроительного завода Зарубин был уволен с работы по сокращению штата. Производя с ним окончательный расчет, администрация удержала из его заработной платы за неотработанные дни отпуска, который он использовал до увольнения. Считая это удержание неправильным, Зарубин обратился в КТС с просьбой обязать администрацию завода выплатить ему заработную плату полностью.

Подлежит ли просьба Зарубина удовлетворению?

**Задача 2.** К моменту окончания смены токарь Смирнов не успел подготовить рабочее место для сдачи его своему сменщику Жилину. Поскольку время работы Смирнова закончилось, он, ссылаясь на неотложные дела, поспешил уйти. Вследствие того что рабочее место не было подготовлено, Жилин отказался приступить к работе. На основании докладной записки бригадира смены приказом руководителя организации Смирнову и Жилину был объявлен выговор.

Правомерно ли привлечение к дисциплинарной ответственности Смирнова и Жилина?

**Задача 3.** В связи с получением путевки в санаторий Семенову был предоставлен ежегодный отпуск продолжительностью 28 календарных дней. По окончании отпуска Семенов не явился на работу. Он прислал телеграмму с просьбой продлить ему отпуск на 10 календарных дней без сохранения заработной платы, в связи с тем, что ему представилась возможность продлить лечение. Ответа на телеграмму Семенов не получил. После выхода на работу по требованию работодателя он написал объяснительную записку, в которой изложил все указанные выше обстоятельства. За самовольное продление отпуска на 10 календарных дней Семенову был объявлен выговор. Возник трудовой спор.

Как должен быть разрешен этот спор?

**Задача 4.** Заместитель генерального директора ООО «Азимут» Соловьев в период с 10 декабря 2002 г. по 12 мая 2003 г. выполнял обязанности генерального директора без каких-либо доплат. В то же время разница между его заработной платой за этот период и заработной платой генерального директора составила 30 тыс. руб. После увольнения

Соловьев обратился в суд с иском к ООО «Азимут» о взыскании указанной суммы и компенсации морального вреда в размере 10 тыс. руб.

Решите дело по существу. Каков порядок возмещения морального вреда, причиненного работнику?

**Задача 5.** Доцент биологического факультета Стороженко при проведении занятий со студентами по неосторожности разбил сосуд с наглядным пособием. Ректор университета, ознакомившись с докладной запиской декана факультета, принял решение не привлекать Стороженко к материальной ответственности, поскольку пособие было старым (середина 19 в.), его балансовая стоимость с учетом амортизации составляет 7 руб., а на факультете имеется еще достаточное количество подобных пособий.

Имеет ли право работодатель в приведенной ситуации освободить работника от материальной ответственности?

**Задача 6.** Коллективом мастерской по ремонту бытовой техники был заключен договор о коллективной (бригадной) материальной ответственности. Утром после выходного дня обнаружилось, что полка, на которой лежала техника заказчиков, упала и корпуса печей СВЧ, кухонных комбайнов, утюгов и т.п. восстановлению не подлежат. Общая сумма ущерба, возникшего вследствие необходимости приобретения запасных частей, составила 55 тыс. руб. Было составлено соглашение, по которому сумма ущерба распределяется между одиннадцатью работниками в равных частях. Однако трое работников отказались подписывать данное соглашение: при этом двое не признали своей вины в причинении ущерба, а третий заявил, что ему еще нет 18 лет, его заработная плата составляет всего 3 тыс. руб. и он не может целых два месяца жить без денег.

Как поступить работодателю в случае отказа кого-либо из членов коллектива от участия в возмещении ущерба? Как взыскать ущерб в приведенной ситуации?

**Задача 7.** Из организации были уволены трое членов КТС. На заседании помимо уволенных не смогли присутствовать еще двое из двенадцати членов КТС. В результате в рассмотрении трудового спора участвовали четверо представителей от работодателя, в том числе председатель комиссии, и трое – от работников.

При принятии решения по трудовому спору возникли разногласия. В результате было принято решение, предложенное председателем, поскольку за него проголосовали все присутствовавшие на заседании представители работодателя.

Законно ли решение КТС при таком кворуме и таком распределении голосов? Как следует поступить представителям работников, не согласным с принятым решением?

**Задача 8.** Совет трудового коллектива (СТК) ОАО «Арсенал», на который общим собранием работников ОАО был возложен контроль за исполнением коллективного договора, обнаружил, что ряд его положений не соблюдается работодателем. СТК потребовал от работодателя объяснений причин нарушений коллективного договора. Генеральный директор ОАО «Арсенал» подобные объяснения дать отказался.

СТК ОАО «Арсенал» обратился в Областной Совет Федерации Независимых Профсоюзов России (ФНПР) с просьбой заявить требование о расторжении контракта с генеральным директором ОАО. Областной Совет ФНПР подобное требование заявил, но оно удовлетворено не было.

Вправе ли в этой ситуации работники ОАО «Арсенал» возбуждать коллективный трудовой спор? Может ли быть предметом коллективного трудового спора требование отставки генерального директора

**Задача 9.** В ходе проведения забастовки, объявленной в поддержку требований работников в соответствии с законодательством об урегулировании коллективных трудовых споров, представитель работодателя и забастовочный комитет пришли к

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

соглашению о разрешении спора. Забастовка по решению забастовочного комитета была прекращена. Однако работодатель уклонился от исполнения заключенного соглашения, в связи с чем забастовочный комитет принял решение о возобновлении забастовки. Соответствующее извещение было направлено работодателю за три дня до возобновления забастовки. Работодатель обратился в суд с требованием признания забастовки незаконной.

Какова правовая природа соглашения об урегулировании коллективного трудового спора? Какие действия вправе предпринять работники при неисполнении работодателем указанного соглашения? Сформулируйте решение суда.

## Пояснительная записка

Комплект заданий для проведения зачёта с оценкой по ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

### 2.2 Критерии оценки:

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если количество правильных ответов 10% - 30%

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если количество правильных ответов 30% - 60%

Оценка «хорошо» выставляется, если количество правильных ответов 61%-90%

Оценка «отлично» выставляется, если количество правильных ответов (91%-100%)

## ПЕРЕЧЕНЬ

### вопросов к проведению зачета с оценкой

#### Вариант I

#### ЧАСТЬ А.

Из предложенных вариантов ответа выберите правильный:

1. Перечень организационно-правовых форм коммерческих организаций ...

- А) определен в ГК РФ;
- Б) определен в ГК РФ и в иных законах;
- В) определен в законе «О коммерческих организациях».

2. К общим нормативным документам регулирующим деятельность индивидуального предпринимателя, не относится...

- А) ТК РФ
- Б) КоАП
- В) ФЗ «О железнодорожном транспорте в РФ»

3. К признакам, присущим юридическому лицу не относится ...

- А) организационная разрозненность;
- Б) имущественная обособленность;

- В) самостоятельная имущественная ответственность.
4. Государственная регистрация юридического лица осуществляется со дня представления документов в регистрирующий орган в срок не более чем... дней.
- А) 5  
Б) 7  
В) 10
5. ... - это соглашение двух или нескольких лиц об установлении, изменении или прекращении гражданских прав и обязанностей
- А) Сделка  
Б) Договор  
В) Обязательство.
6. ... - это договор по продаже товара, выполнению работ или оказанию услуг, заключаемый коммерческой организацией с каждым, кто к ней обратится.
- А) Публичный договор  
Б) Предварительный договор  
В) Договор присоединения.
7. ... - это договор, условия которого определены одной из сторон в стандартных формах и могут быть приняты другой стороной только путем присоединения к предложенному договору в целом.
- А) Публичный договор  
Б) Предварительный договор  
В) Договор присоединения.
8. ... - это соглашение сторон заключить в будущем договор о передаче имущества, выполнении работ или оказании услуг на условиях, предусмотренных предварительным договором:
- А) Публичный договор  
Б) Предварительный договор  
В) Договор присоединения.
9. ... является односторонним договором.
- А) Договор займа  
Б) Договор купли-продажи  
В) Договор дарения.
10. Трудовые отношения основаны на ...
- А) договоре личного найма  
Б) трудовом договоре  
В) договоре подряда.
11. Сторонами трудового договора являются ...
- А) гражданин и организация  
Б) подрядчик и заказчик  
В) работник и работодатель.
12. Заключение трудового договора по общему правилу допускается с ...
- А) 18 лет  
Б) 16 лет  
В) 21 года.
13. Основные права и обязанности работника определены ...
- А) Трудовым Кодексом РФ;  
Б) Указом президента РФ «Об ответственности за нарушение трудовых прав граждан»;  
В) Федеральными законами и локальными нормативными актами.
14. При приеме на работу, по общему правилу, испытательный срок не должен превышать ... месяцев.
- А) 3

- Б) 9  
В) 2
15. ... - это основной документ о трудовой деятельности.  
А) Трудовая книжка  
Б) Личное дело  
В) Приказ о приеме на работу.
16. Обязательным условием трудового договора является ...  
А) испытательный срок  
Б) место работы  
В) неразглашение коммерческой тайны.
17. Срок предупреждения работодателя об увольнении по собственному желанию ... недели.  
А) 3  
Б) 2  
В) 4.
18. Дополнительным условием трудового договора является ...  
А) неразглашение коммерческой тайны  
Б) место работы  
В) оплата труда.
19. Прогоул – это отсутствие работника без уважительной причины на рабочем месте ...  
А) более четырех часов подряд в течении рабочего дня;  
Б) более четырех часов в течении рабочего дня;  
В) более пяти часов подряд в течении рабочего дня.
20. Условия трудового договора подразделяются ТК РФ на:  
А) существенные и несущественные;  
Б) обязательные и дополнительные;  
В) основные и необязательные.
21. Трудовой договор вступает в силу ...  
А) со дня подписания работником и работодателем, если иное не установлено федеральными законами, иными нормативными актами РФ или трудовым договором, либо со дня фактического допущения работника к работе с ведома или по поручению работодателя (его представителя);  
Б) с момента издания приказа (распоряжения) работодателя на основании заключенного трудового договора; на следующий день после подписания работником и работодателем, если иное не установлено федеральными законами, иными нормативными актами РФ или трудовым договором, либо со дня фактического допущения работника к работе с ведома или по поручению работодателя (его представителя).
22. ... - это дисциплинарное взыскание, не закрепленное в ТК РФ.  
А) Замечание  
Б) Лишение премии  
В) Выговор
23. Дисциплинарное взыскание применяется со дня совершения проступка не позднее ... месяца.  
А) 2  
Б) 3  
В) 1
24. Приказ работодателя о применении дисциплинарного взыскания должен быть объявлен работнику в течении ...дней.  
А) 3  
Б) 9

- В) 2
25. За один дисциплинарный проступок применяется ...
- А) одно дисциплинарное взыскание
  - Б) выговор и лишения премии
  - В) замечание и привлечение к сверхурочным работам.
- 26.... - это вид материальной ответственности работника перед работодателем
- А) Солидарная материальная ответственность
  - Б) Полная материальная ответственность
  - В) Субсидиарная материальная ответственность
27. Исключает материальную ответственность работника перед работодателем следующее обстоятельство: ...
- А) возникновение ущерба вследствие непреодолимой силы
  - Б) причинение ущерба лицом моложе 20 лет
  - В) ущерб причинён работником – совместителем.
28. Незрелые работники могут быть привлечены к полной материальной ответственности ...
- А) на общих основаниях с остальными категориями работников;
  - Б) только при умышленном причинении вреда
  - В) при умышленном причинении вреда, а также причинении вреда в состоянии алкогольного, наркотического или иного токсического опьянения либо при совершении административного проступка или уголовного преступления.
29. Приказ о взыскании с виновного работника суммы причиненного ущерба, не превышающей среднего месячного заработка, может быть издан работодателем не позднее ...
- А) одного месяца со дня окончательного установления размера причиненного работником ущерба
  - Б) одного месяца со дня причинения работником ущерба
  - В) двух месяцев со дня окончательного установления размера причиненного работником ущерба.
30. По общему правилу при наступлении временной нетрудоспособности работника в период ежегодного отпуска, его отпуск ...
- А) завершается
  - Б) переносится
  - В) прерывается.
31. Нормальная продолжительность рабочего времени составляет ... в неделю.
- А) более 36 часов
  - Б) 40 часов
  - В) не более 40 часов
32. Возможна замена денежной компенсацией ...
- А) всего отпуска
  - Б) отпуска работника вредного производства
  - В) части отпуска сверх 28 календарных дней.
33. Индивидуальные трудовые споры, по общему правилу, рассматриваются...
- А) только в судах и в прокуратуре
  - Б) в профсоюзных комитетах, на совете трудового коллектива, в прокуратуре, в судах и в инспекциях по труду
  - В) в судах и в комиссиях по трудовым спорам.
34. К специальным нормативным документам, регулирующим деятельность ООО «Столовая», относится ...
- А) Трудовой кодекс РФ

Б) Устав ООО «Столовая»

В) Гражданский кодекс РФ

35. По общему правилу, длительность предупредительной забастовки составляет

...

А) 1 день

Б) 1 час

В) 1 рабочую смену.

36. Моментом возникновения административно-правового статуса гражданина

России является...

А) момент рождения

Б) достижение 16-летнего возраста

В) достижение совершеннолетия.

37. Размер административного наказания для граждан установлен в пределах ...

руб.

А) от 100 до 2500

Б) от 100 до 5000

В) от 100 до 10000

38. Массовое увольнение работников может осуществляться лишь при условии ...

А) предварительного (не менее чем за три месяца) уведомления в письменной форме выборного профсоюзного органа;

Б) предварительного (не менее чем за два месяца) уведомления в письменной форме органа местного самоуправления;

В) предварительного (не менее чем за три месяца) уведомления в письменной форме федеральной инспекции труда.

39. Сопоставьте наименование отрасли права с ее характеристикой

А. Гражданское право	1) совокупность правовых норм, определяющих условия возникновения, изменения и прекращения трудовых отношений, продолжительность рабочего времени и времени отдыха, вопросы охраны труда и т.п.
Б. Трудовое право	2) совокупность правовых норм, регулирующих управленческие отношения, складывающиеся в сфере исполнительной власти.
В. Административное право	3) отрасль права, регулирующая имущественные, а также некоторые личные неимущественные отношения.

40. Действующая Конституция РФ была принята ....

41. Требования к железнодорожникам в области дисциплины труда определены ...

А) Положением о дисциплине работников железнодорожного транспорта.

Б) Правилами технической эксплуатации железных дорог

В) Коллективным договором

42. Комиссия по трудовым спорам обязана рассмотреть индивидуальный трудовой спор в течение ...

А) 10 календарных дней со дня подачи работником заявления

Б) 1 недели со дня подачи работником заявления

В) 3 календарных дней со дня подачи работником заявления.

43. ...называется организация, которая имеет в собственности, хозяйственном ведении или оперативном управлении обособленное имущество и отвечает по своим обязательствам этим имуществом, может от своего имени приобретать и осуществлять имущественные и личные неимущественные права, нести обязанности, быть истцом и ответчиком в суде.

А) Физическим лицом

Б) Юридическим лицом

44. Президентом Российской Федерации может быть избран гражданин Российской Федерации ...

А) не моложе 35 лет, постоянно проживающий в российской федерации не менее 20 лет.

Б) не моложе 35 лет, постоянно проживающий в российской федерации не менее 10 лет.

В) не моложе 30 лет, постоянно проживающий в Российской Федерации не менее 10 лет.

### **ЧАСТЬ Б.**

#### **Решить ситуационную задачу**

Краснов 12 января текущего года зарегистрировался как индивидуальный предприниматель, 25 мая текущего года он был назначен судьей арбитражного суда. 25 июня текущего года председатель суда, узнав о том, что Краснов является индивидуальным предпринимателем, потребовал, чтобы он сдал лицензию. Но Краснов, мотивируя тем, что его предпринимательская деятельность не мешает его основной работе судьи, отказался прекратить свою предпринимательскую деятельность. Решите дело по существу.

### **Задание для выполнения практического задания:**

1. Раскрыть содержание основных понятий: рабочее время, рабочее время нормальной продолжительности, сокращенное рабочее время, неполное рабочее время, совместительство, внутреннее совместительство, внешнее совместительство, сверхурочная работа, работа в ночное время.

2. Раскрыть содержание основных понятий: время отдыха, перерыв для отдыха и питания, технический перерыв, междусменный отдых, выходной день, праздничный день, отпуск

3. Решить предложенные задачи:

Задача 1. Работник, совмещающий работу с обучением по заочной форме в имеющем государственную аккредитацию образовательном учреждении высшего профессионального образования, обратился к работодателю с заявлением о предоставлении ему за 10 месяцев до сдачи государственных экзаменов двух рабочих дней в неделю для подготовки к экзаменам. Работодатель установил работнику только сокращенную на семь часов рабочую неделю с выплатой за время освобождения от работы 50% среднего заработка. Законно ли решение работодателя? Дайте обоснованную правовую оценку этого решения.

Задача 2. Группа наладчиков вместе с мастером цеха была привлечена к работе 1 и 2 мая для производства срочного ремонта автоматической линии. Все они, включая 17-летнего Рябова и инвалида труда Хватова, 1 мая отработали по 10 часов, а 2 мая - по 9 часов. Допущены ли администрацией какие-либо нарушения действующего трудового законодательства? Кого и в каких случаях можно привлекать к работе в праздничный день? Как компенсируется работа в праздничный день?

Задача 3. Работодатель в устной форме предложил работникам отдела остаться после окончания работы на 4 часа для завершения квартального отчета. Это поручение работники выполнили и обратились к работодателю с требованием оплатить им сверхурочную работу. Однако работодатель, ссылаясь на отсутствие письменного приказа, отказал им в оплате, обращая внимание на то обстоятельство, что работники не возражали поработать дополнительно, а в трудовых договорах указан режим

ненормированного рабочего времени. Следует ли указанную работу считать сверхурочной? В каком порядке и должна ли быть компенсирована указанная работа?

Задача 4. Слесарь завода по ремонту оборудования Петров обратился в комиссию по трудовым спорам с заявлением, в котором указал, что работодатель не оплатил ему сверхурочную работу, которую он выполнял в течение четырёх дней подряд по 4 часа ежедневно. Как выяснилось, при рассмотрении в КТС заявления Клочкова, указанная работа производилась им в конце месяца по собственной инициативе с целью перевыполнения производственного задания с тем, чтобы получить дополнительную премию, предусмотренную системой оплаты труда, по результатам работы за месяц. Помогите, пожалуйста, дать правовую оценку обоснованности требований работника. В каком порядке, и в каких размерах должна быть оплачена сверхурочная работа в данной ситуации?

Задача 5. В складском помещении торгово-закупочной базы в 9 ч вечера лопнула труба с холодной водой. в это время на работе были директор, 3 бухгалтера, работавшие над годовым отчетом, 2 охранника. распоряжением директора все они были направлены в складское помещение спасать от порчи товары. Бухгалтера отказались от выполнения распоряжения, одна в связи с тем, что она не разнорабочий, вторая в связи с тем, что она болеет ангиной и работа в холодной воде не будет способствовать ее выздоровлению. За отказ от ликвидации последствий аварии им был объявлен выговор.

Правомерны ли действия директора организации какое решение должен был вынести суд?

Задача 6. Рыбина учится на 3 курсе вечернего отделения юридического факультета. Успешно сдав экзамены, она представила в отдел кадров по месту работы листок нетрудоспособности. Все семь дней болезни совпали с учебным отпуском. Рыбина попросила перенести часть учебного отпуска, совпавшую с болезнью, на другое время. Работодатель в перенесении отпуска отказал. Правомерны ли действия работодателя?

Задача 7. Бухгалтер Мурманского торгового порта ушла в отпуск по графику с 20 мая текущего года на 28 календарных дней. 31 мая находясь в отпуске она была отправлена в стационарное лечебное учреждение в связи с острым приступом аппендицита, где пролежала две недели.

Как следует решить вопрос о дальнейшем использовании отпуска?

Задача 8. В связи с производственной необходимостью директор Владивостокского рыбокомбината предложил работникам одного из производственных цехов выйти на работу в субботу (выходной день), за что обещал полагающийся им отгул присоединить к очередному отпуску. Ряд работников согласились с предложением директора, но многие заявили, что они хотят, чтобы их работа в субботу была компенсирована двойной оплатой. Некоторые работники не согласились выйти на работу в выходной день, указав, что она возможна только по распоряжению Правительства.

Законны ли действия директора комбината? В каких случаях и на основании чего возможно привлечение работников к работе в выходной день? Как компенсируется эта работа?

Задача 9. Несовершеннолетний рабочий Потапов, принятый на работу 12 марта, в июне того же года обратился к администрации с просьбой предоставить ему ежегодный отпуск с 1 июля.

По истечении какого срока работы у работника возникает право на отпуск? В каком порядке предоставляются ежегодные отпуска за второй и последующие годы работы?

Основана ли на законе просьба Потапова? Каким категориям работников отпуск предоставляется до истечения 11 месяцев непрерывной работы? (см. раздел 5 и гл.42 ТК)

Задача 10. Заведующий отделом издательства Медведев в связи с производственной необходимостью не использовал свой ежегодный отпуск и потребовал за него денежную компенсацию.

Допускается ли и в каких случаях, в каком порядке перенос ежегодного отпуска на следующий год, и как этот отпуск используется? Может ли быть выплачена Медведеву компенсация за неиспользованный отпуск?

При выполнении практического задания студентам рекомендуется обратиться к анализу предложенных источников:

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

**Комплект контрольно-оценочных средств**  
по учебной дисциплине

**ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности**

по специальности  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

2024

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

## 1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

КОС разработаны в соответствии с примерной профессиональной образовательной программой по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;
- распознавать информационные процессы в различных системах;
- использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;
- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;
- просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;
- осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.;
- представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.);
- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать/понимать**:

- различные подходы к определению понятия «информация»;
- методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный. Знать единицы измерения информации;
- назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);
- назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы;
- использование алгоритма как способа автоматизации деятельности;
- назначение и функции операционных систем;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- эффективной организации индивидуального информационного пространства;
- автоматизации коммуникационной деятельности;
- эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности.

#### *1.2.1. Общие компетенции (ОК):*

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

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

ОК 02.Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04.Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

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

ОК 06.Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

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

ОК 09.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

#### *1.2.2. Профессиональные компетенции (ПК)*

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

## 2. Содержание

### 2.1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

#### 2.1.1 Область применения:

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения учебной дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности.

2.1.2 Сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации

Результаты освоения (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Тип задания	Форма аттестации
<p><u>Знать:</u> Виды профессиональной информационной деятельности человека с использованием технических средств и информационных ресурсов, правовые нормы, относящиеся к информации. Различные подходы к определению понятия «информация»; - методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный. Знать единицы измерения информации. Назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы; - использование алгоритма как способа автоматизации деятельности. Назначение и функции операционных систем. Назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей). Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. Интернет - технологии</p>		<p>Тест №1.1</p> <p>Тест №1.2, практическая работа</p> <p>Тест №1.3</p> <p>Тест №1.4.1, 1.4.2, 1.4.3, практическая работа</p> <p>Тест №1.5</p>	<p>Зачет, практические занятия.</p>
<p><u>Уметь:</u> Распознавать информационные процессы в различных системах; использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие</p>		<p>Тест №1.2, практическая работа</p>	

<p>реальному объекту и целям моделирования</p> <p>Создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;</p> <p>- просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;</p> <p>- осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.;</p> <p>- представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.);</p> <p>Оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники; эффективно применять информационные образовательные ресурсы в учебной деятельности</p>		<p>Тест №1.4.1, 1.4.2, 1.4.3, практическая работа</p> <p>Тест №1.5</p>	<p>Зачет, практические занятия</p>
---	--	--	------------------------------------

### 3. Комплект оценочных средств

#### 4.1. Задания для проведения текущего контроля

##### Тема 1.1. Информационная деятельность человека

Тест 1.1 «Информационная деятельность человека»

1. Кто или что является источником и приемником информации в следующей ситуации: Андрей собирается переходить перекресток, регулируемый светофором?
  - а) Андрей – источник, светофор – приемник;
  - б) Андрей – приемник, светофор – источник;
  - в) иной ответ.
2. Кто или что является источником и приемником информации в следующей ситуации: Аня слушает прогноз погоды по радио?
  - а) Аня – источник, радио – приемник;
  - б) Аня – приемник, радио – источник;
  - в) иной ответ.
3. Перевод текста с английского языка на русский можно назвать:
  - а) процессом передачи информации;
  - б) процессом поиска информации;
  - в) процессом обработки информации;
  - г) процессом хранения информации;
  - д) не является ни одним из выше перечисленных процессов.
4. Какое из высказываний ЛОЖНО:
  - а) дискета может являться носителем графической информации;
  - б) бумага может являться носителем графической информации;
  - в) грампластинка может являться носителем графической информации;
  - г) холст может являться носителем графической информации;
  - д) видеопленка может являться носителем графической информации.
5. Записная книжка обычно используется с целью:

- а) обработки информации;
  - б) хранения информации;
  - в) передачи информации;
  - г) хранения, обработки и передачи информации;
  - д) защиты информации от несанкционированного использования.
6. Под носителем информации обычно понимают:
- а) линию связи;
  - б) параметр информационного процесса;
  - в) устройство хранения данных в персональном компьютере;
  - г) компьютер;
  - д) материальную субстанцию, которую можно использовать для записи, хранения и (или) передачи информации.
7. Под термином “канал связи” в информатике понимают:
- а) техническое устройство, обеспечивающее кодирование сигнала при передаче его от источника информации к приемнику информации;
  - б) физическая линия (прямое соединение), телефонная, телеграфная или спутниковая линия связи и аппаратные средства, используемые для передачи данных (информации);
  - в) устройство кодирования и декодирования информации при передаче сообщений;
  - г) магнитный носитель информации;
  - д) совокупность технических устройств, обеспечивающих прием информации.
8. Какое из утверждений ЛОЖНО:
- а) хранение информации можно осуществлять без компьютера;
  - б) хранение информации можно осуществлять без печатной продукции (книг, газет, фоторепродукций и пр.);
  - в) хранение информации можно осуществить в библиотеке, видеотеке, архиве и пр.;
  - г) хранение информации можно осуществить без материального носителя информации;
  - д) хранение информации можно осуществить в памяти компьютера.
9. Какое из утверждений заведомо ЛОЖНО:
- а) видеозапись школьного праздника осуществляется с целью обработки информации;
  - б) видеозапись школьного праздника осуществляется с целью передачи информации;
  - в) видеозапись школьного праздника осуществляется с целью хранения информации;
  - г) видеозапись школьного праздника осуществляется с целью засекречивания информации;
  - д) видеозапись школьного праздника осуществляется с целью обмена информацией.
10. На метеостанции измерение параметров окружающей среды (температуры воздуха, атмосферного давления, скорости ветра и т. п.) представляет собой:
- а) процесс хранения информации;
  - б) процесс передачи информации;
  - в) процесс защиты информации;
  - г) процесс получения (сбора) информации;
  - д) процесс использования информации.
11. Под поиском информации понимают:
- а) получение информации по электронной почте;
  - б) передачу информации на большие расстояния с помощью компьютерных систем;
  - в) получение нужной информации посредством наблюдения за реальной действительностью, использование каталогов, архивов, справочных систем, компьютерных сетей, баз данных и баз знаний и т.д.;
  - г) чтение художественной литературы;
  - д) сортировку информации.
12. Какое из утверждений ЛОЖНО:
- а) примером передачи информации может служить получение письма от друга;

- б) примером передачи информации может служить восприятие читателем мысли автора при чтении текста;
- в) примером передачи информации может служить точность и достоверность информации
- г) примером передачи информации может служить сигнал светофора
- д) примером передачи информации может служить разговор двух абонентов по телефону

13. Событие: “По телефону разговаривают два приятеля”. В каком пункте указано верное сочетание источника информации, приемника информации и канала связи.

	Источник информации	Приемник информации	Канал связи
а)	Человек слушающий	Человек говорящий	Телефонная сеть
б)	Человек слушающий	Человек говорящий	Совокупность технических устройств, обеспечивающих связь (провод, телефон, телефонная станция и проч.);
в)	Человек говорящий	Человек слушающий	Совокупность технических устройств, обеспечивающих связь (провод, телефон, телефонная станция и проч.);
г)	Человек говорящий	Человек слушающий	Телефонный провод
д)	Человек слушающий	Человек говорящий	Телефонная станция

14. Под термином “канал связи” в информатике понимают:

- а) техническое устройство, обеспечивающее кодирование сигнала при передаче его от источника информации к приемнику информации;
- б) физическая линия (прямое соединение), телефонная, телеграфная или спутниковая линия связи и аппаратные средства, используемые для передачи данных (информации);
- в) устройство кодирования и декодирования информации при передаче сообщений;
- г) магнитный носитель информации;
- д) совокупность технических устройств, обеспечивающих прием информации.

Оценка

«5» за 13-14 правильных ответов

«4» за 10-12 правильных ответов

«3» за 7-9 правильных ответов

«2» если правильных ответов 6 и меньше

## Тема 1.2. Информация и информационные процессы

### Тест 1.2. «Информация и информационные процессы»

#### Вариант 1

1) Считая, что каждый символ кодируется одним байтом, определите, чему равен информационный объем следующего высказывания *Алексея Толстого*:

**Не ошибается тот, кто ничего не делает, хотя это и есть его основная ошибка.**

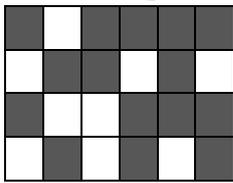
- 1) 512 бит    2) 608 бит    3) 8 кбайт    4) 123 байта

2) Сколько единиц в двоичной записи числа 195?

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

- 3) Как записывается число  $A87_{16}$  в восьмеричной системе счисления?  
 1)  $435_8$       2)  $1577_8$       3)  $5207_8$       4)  $6400_8$
- 4) Дано:  $a = EA_{16}$ ,  $b = 354_8$ . Какое из чисел  $C$ , записанных в двоичной системе счисления, удовлетворяет неравенству  $a < C < b$ ?  
 1) 11101010      2) 11101110      3) 11101011      4) 11101100
- 5) Вычислите сумму чисел  $x$  и  $y$ , при  $x = 56_8$ ,  $y = 1101001_2$ . Результат представьте в двоичной системе счисления.  
 1) 11110111<sub>2</sub>      2) 10010111<sub>2</sub>      3) 1000111<sub>2</sub>      4) 11001100<sub>2</sub>
- 6) Чему равна разность чисел  $124_8$  и  $52_{16}$ ?  
 1)  $11_2$       2)  $10_2$       3)  $100_2$       4)  $110_2$

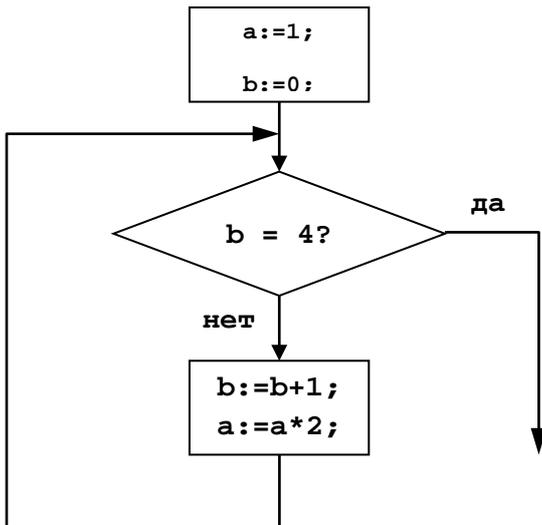
7) Черно-белое растровое изображение кодируется построчно, начиная с левого верхнего угла и заканчивая в правом нижнем углу. При кодировании 1 обозначает черный цвет, а 0 – белый.



Для компактности результат записали в шестнадцатеричной системе счисления. Выберите правильную запись кода.

- 1) BD9AA5      2) BDA9B5      3) BDA9D5      4) DB9DAB
- 8) Определите значение переменной **b** после выполнения следующего фрагмента программы, где **a** и **b** – вещественные (действительные) переменные:  
**a := -5;**  
**b := 5 + 7 \* a;**  
**b := b / 2 \* a;**  
 1) 3      2) -3      3) 75      4) -75
- 9) Определите значение целочисленных переменных  $x$  и  $y$  после выполнения фрагмента программы:  
**x := 336**  
**y := 8;**  
**x := x div y;**  
**y := x mod y;**  
 1)  $x = 42, y = 2$       2)  $x = 36, y = 12$       3)  $x = 2, y = 24$       4)  $x = 24, y = 4$
- 10) Определите значение переменной  $c$  после выполнения следующего фрагмента программы:  
**a := 6;**  
**b := 15;**  
**a := b - a\*2;**  
**if a > b then**  
   **c := a + b**  
**else c := b - a;**  
 1) -3      2) 33      3) 18      4) 12

11) Определите значение переменной **a** после выполнения фрагмента алгоритма.



12) Дана блок-схема. Написать программу по блок-схеме на языке программирования



Pascal.

13) Составить программу, вычисляющую значение  $y$ , если:

$$y = \begin{cases} 12x^2, & \text{если } x \leq 16 \\ 3x - x^3, & \text{если } x > 16 \end{cases}$$

## Тест 1.2. «Информация и информационные процессы»

### Вариант 2

1) Считая, что каждый символ кодируется 16-ю битами, оцените информационный объем следующей пушкинской фразы в кодировке *Unicode*:

**Привычка свыше нам дана: Замена счастию она.**

1) 44 бита    2) 704 бита    3) 44 байта    4) 704 байта

2) Сколько единиц в двоичной записи числа 173?

1) 7    2) 5    3) 6    4) 4

3) Как записывается число  $754_8$  в шестнадцатеричной системе счисления?

1)  $738_{16}$     2)  $1A4_{16}$     3)  $1EC_{16}$     4)  $A56_{16}$

4) Дано:  $a = E7_{16}$ ,  $b = 351_8$ . Какое из чисел  $C$ , записанных в двоичной системе счисления, удовлетворяет неравенству  $a < C < b$ ?

- 1) 11101010      2) 11101000      3) 11101011      4) 11101100

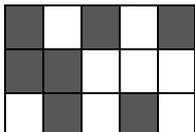
5) Вычислите сумму чисел  $x$  и  $y$ , при  $x = 5A_{16}$ ,  $y = 1010111_2$ . Результат представьте в восьмеричной системе счисления.

- 1)  $151_8$       2)  $261_8$       3)  $433_8$       4)  $702_8$

6) Чему равна сумма чисел  $27_8$  и  $34_{16}$ ?

- 1)  $113_8$       2)  $63_8$       3)  $51_{16}$       4)  $110011_2$

7) Черно-белое растровое изображение кодируется построчно, начиная с левого верхнего угла и заканчивая в правом нижнем углу. При кодировании 1 обозначает черный цвет, а 0 – белый.



Для компактности результат записали в восьмеричной системе счисления. Выберите правильную запись кода.

- 1) 57414      2) 53414      3) 53412      4) 53012

8) Определите значение переменной **b** после выполнения следующего фрагмента программы, где **a** и **b** – вещественные (действительные) переменные:

**a := 5;**

**b := 5 - 3 \* a;**

**b := b / 2 \* a;**

- 1) 1      2) -1      3) 25      4) -25

9) Определите значение целочисленных переменных **a** и **b** после выполнения фрагмента программы:

**a := 1686;**

**b := (a div 10) mod 5;**

**a := a - 200 \* b;**

- 1)  $a = 126$ ,  $b = 5$     2)  $a = 526$ ,  $b = 5$     3)  $a = 1086$ ,  $b = 3$     4)  $a = 1286$ ,  $b = 3$

10) Определите значение переменной **c** после выполнения следующего фрагмента программы:

**a := -5;**

**b := 14;**

**b := b + a \* 2;**

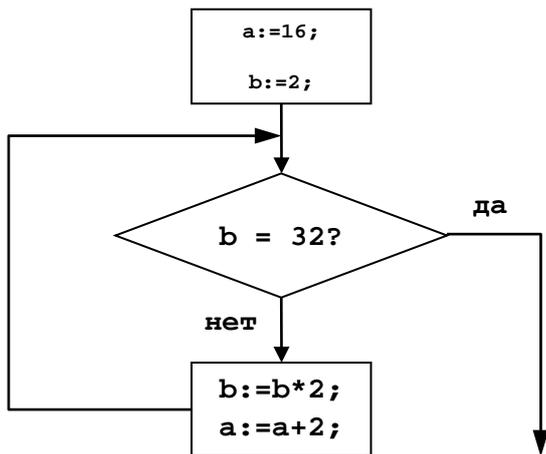
**if a > b then**

**c := a + b**

**else c := b - a;**

- 1) -1      2) 23      3) 13      4) 9

11) Определите значение переменной **a** после выполнения фрагмента алгоритма.



12) Дана блок-схема. Написать программу по блок-схеме на языке программирования Pascal.



13) Составить программу, вычисляющую значение  $y$ , если:

$$y = \begin{cases} x^3 - 2x^2 + x, & \text{если } x \geq 1 \\ 2x - 5, & \text{если } x < 1 \end{cases}$$

Оценка

«5» за 13-12 правильных ответов

«4» за 11-10 правильных ответов

«3» за 9-7 правильных ответов

«2» если правильных ответов 6 и меньше

### **Тема 1.3. Средства информационных и коммуникационных технологий**

#### **Тест 1.3 «Средства информационных и коммуникационных технологий»**

1. Устройство для работы с информацией, управляемое программой?

А. контроллер;

В. компьютер;

Б. магистраль;

Г. архитектура.

2. Описание блоков и устройств компьютера, взаимосвязи между ними, а так же принципов работы?

- А. разрядность; В. адресное пространство;  
Б. магистраль; Г. архитектура.
3. Группа электрических каналов для передачи информации?  
А. контроллер; В. шина данных;  
Б. магистраль; Г. шина управления.
4. Микросхема для подключения периферийных устройств?  
А. контроллер; В. компьютер;  
Б. магистраль; Г. шина управления.
5. Канал для передачи данных?  
А. шина данных; В. шина адреса;  
Б. магистраль; Г. шина управления.
6. Канал для передачи адресов?  
А. шина данных; В. шина адреса;  
Б. адресное пространство; Г. магистраль.
7. Канал для передачи управляющих сигналов?  
А. шина данных; В. шина адреса;  
Б. контроллер; Г. шина управления.
8. Число одновременно обрабатываемых бит (передаваемых по шине адреса и шине управления)?  
А. адресное пространство; В. тактовая частота;  
Б. разрядность; Г. количество ядер.
9. Максимально общее количество доступной памяти?  
А. адресное пространство; В. тактовая частота;  
Б. разрядность; Г. количество ядер.
10. Характеристика быстродействия компьютера?  
А. адресное пространство; В. тактовая частота;  
Б. разрядность; Г. количество ядер

11. HARDWARE - это ...

12. SOFTWARE - это...

13. Операционная система:

- а. система программ, которая обеспечивает совместную работу всех устройств компьютера по обработке информации
- б. система математических операций для решения отдельных задач
- в. система планового ремонта и технического обслуживания компьютерной техники

14. Программное обеспечение (ПО) – это:

- а. совокупность программ, позволяющих организовать решение задач на компьютере
- б. возможность обновления программ за счет бюджетных средств
- в. список имеющихся в кабинете программ, заверен администрацией школы

15. Загрузка операционной системы – это:

- а. запуск специальной программы, содержащей математические операции над числами
- б. загрузка комплекса программ, которые управляют работой компьютера и организуют диалог пользователя с компьютером
- в. вложение дискеты в дисковод

16. Система программирования – это:

- а. комплекс любимых программ программиста
- б. комплекс программ, облегчающий работу программиста
- в. комплекс программ, обучающих начальным шагам программиста

17. Группа из нескольких компьютеров, соединенных между собой посредством кабелей – это ...

- а) компьютерный класс
- б) сетевой адаптер
- с) локальная сеть
- д) топологи

18. Локальная сеть служит для ...

- а) обмена данными между компьютерами
- б) улучшения характеристик компьютера
- с) повышения скорости печати
- д) безопасности работы за компьютером

19. Для чего нужно знать имя компьютера в сети?

- а) для того, чтобы знать как зовут пользователя
- б) для эстетического вида
- с) для поиска компьютера в сети
- д) для того, чтобы выключить его

20. Какой значок на рабочем столе предназначен для работы с локальной сетью?

- а) *Мой компьютер*
- б) *Корзина*
- с) *Мои документы*
- д) *Сетевое окружение*

21. Сетевой принтер – это ...
- лазерный принтер
  - принтер с общим доступом отдельных пользователей
  - принтер, стоящий у каждого компьютера в локальной сети
  - цветной принтер
22. Настройки общего доступа папки открываются...
- через контекстное меню сетевого окружения
  - при щелчке левой кнопкой мыши на папке
  - через контекстное меню папки
  - при двойном щелчке на папке
23. Передача данных между компьютерами локальной сети происходит посредством...
- принтера
  - телефона
  - модема
  - концентратора
24. Открыть доступ к папке на своем компьютере можно с помощью команд ...
- контекстное меню папки – *Общий доступ и безопасность – Доступ\**
  - Сетевое окружение – *Общий доступ и безопасность – Доступ*
  - щелчок на папке – *Общий доступ и безопасность – Доступ*
  - двойной щелчок на папке – *Общий доступ и безопасность – Доступ*
25. Что нужно знать пользователю, чтобы найти в локальной сети нужный ему компьютер?
- есть ли у компьютера подключенный принтер
  - есть ли у компьютера модем
  - цвет системного блока
  - имя компьютера
26. Открыть доступ к принтеру, подключенному к Вашему компьютеру, можно с помощью команд ...
- Пуск – Мои документы – Принтеры и факсы*
  - Пуск – Панель управления – Принтеры и факсы*
  - Сетевое окружение – Принтеры и факсы*
  - Мой компьютер – Принтеры и факсы – Открыть доступ к принтеру*
27. Подключить сетевой принтер к своему компьютеру можно с помощью команд...
- Пуск – Панель управления – Принтеры и факсы – Установка принтера*
  - Мой компьютер – Принтеры и факсы – Установка принтера*
  - Сетевое окружение – Принтеры и факсы – Установка принтера*
  - Пуск – Мои документы – Установка принтера*
28. Просмотреть, какие компьютеры находятся в Вашей рабочей группе, можно с помощью команд ...
- Пуск – Сетевое окружение – Отобразить компьютеры рабочей группы*

- b) *Мой компьютер – Отобразить компьютеры рабочей группы*
- c) *Пуск – Отобразить компьютеры рабочей группы*
- d) *Мои документы – Отобразить компьютеры рабочей группы*

29. Имя компьютера в локальной сети можно посмотреть с помощью команд ...

- a) *контекстное меню значка *Мой компьютер* –Свойства – Общие*
- b) *контекстное меню значка *Мой компьютер* –Свойства – Имя компьютера*
- c) *контекстное меню *Мой компьютер* –Свойства– Дополнительно*
- d) *контекстное меню значка *Мой компьютер* –Свойства – Оборудование*

30. Имя рабочей группы, к которой относится компьютер, можно просмотреть с помощью команд ...

- a) *контекстное меню значка *Мой компьютер* –Свойства – Общие*
- b) *контекстное меню значка *Мой компьютер* –Свойства – Имя компьютера*
- c) *контекстное меню *Мой компьютер* –Свойства– Дополнительно*
- d) *контекстное меню значка *Мой компьютер* –Свойства – Оборудование*

31. С помощью каких команд можно выполнить поиск компьютера в локальной сети?

- a) *Пуск – Поиск – Компьютеры или людей –Компьютер в сети*
- b) *Пуск – Отыскать – Компьютеры или людей –Компьютер в сети*
- c) *Пуск – Поиск – Документы – Компьютер в сети*
- d) *Пуск – Поиск – Файлы и папки – Компьютер в сети*

Оценка

«5» за 27-30 правильных ответов

«4» за 21-26 правильных ответов

«3» за 15-20 правильных ответов

«2» если правильных ответов 14 и меньше

## Тема 1.4. Технологии создания и преобразования информационных объектов

### Тест 1.4.1 «Текстовый процессор»

#### Тест: Текстовый редактор

**Вопрос №1:** Для чего мы используем параметры страницы документа?

Выберите один из вариантов ответа:

1. Чтобы вставить нумерацию страниц
2. Чтобы расставить переносы
3. Чтобы задать отступы от границ страницы до границ текста
4. Чтобы выровнять текст

**Вопрос №2:** Можем ли мы обвести часть текста рамкой, что бы выделить её?

Выберите один из вариантов ответа:

1. Да, для этого нужно воспользоваться границами и заливкой.
2. Да и для этого нужно воспользоваться параметрами страницы
3. Это можно сделать с помощью пункта Поля в Параметрах страницы.

4. Нет, можно сделать рамку только для целой страницы

**Вопрос №3:** Внимание в этом вопросе возможны несколько вариантов ответа!

Какие пункты мы можем осуществить при выводе документа на печать?

Выберите несколько вариантов ответа:

1. Указать количество страниц
2. Указать печать нескольких страниц на одной
3. Указать печать 5 страниц на одной
4. распечатать только отдельные страницы
5. Выбрать печать нескольких копий

**Вопрос №4:** Текстовый редактор это программа для ...

Выберите один из вариантов ответа:

1. обработки графической информации
2. обработки видеoinформации
3. обработки текстовой информации
4. работы с музыкальными записями

**Вопрос №5:** Как удалить символ стоящий слева от курсора...

Выберите один из вариантов ответа:

1. Нажать Delete
2. Нажать BS
3. Нажать Alt
4. Нажать Ctrl+Shift

**Вопрос №6:** Укажите порядок сохранения отредактированного документа под другим именем.

Укажите порядок следования вариантов ответа:

1. Нажать Файл
2. Сохранить Как
3. Выбрать место и имя файла
4. Нажать сохранить

**Вопрос №7:** Какое действие мы можем выполнить с таблицей?

Выберите несколько вариантов ответа:

1. Объединение ячеек
2. Изменить количество строк и столбцов
3. Закрсить одну ячейку
4. Вставить рисунок вместо границы
5. изменить вид границ таблицы

**Вопрос №8:** Курсор - это

Выберите один из вариантов ответа:

1. устройство ввода текстовой информации
2. клавиша на клавиатуре
3. наименьший элемент отображения на экране
4. метка на экране монитора, указывающая позицию, в которой будет отображен вводимый с клавиатуры

**Вопрос №9:** Как включить панель инструментов Рисование?

Выберите один из вариантов ответа:

1. Вид - Панели инструментов - Рисование
2. Правка - Вставить - Панели инструментов - Рисование
3. Файл - открыть - Рисование

**Вопрос №10:** Как можно вставить рисунок в текстовый документ TP MS Word?  
(Внимание в данном вопросе возможно несколько вариантов ответа.)

Выберите несколько вариантов ответа:

1. из графического редактора
2. из файла
3. из коллекции готовых картинок
4. из меню Файл
5. из принтера

**Вопрос №11:** Как в текстовом редакторе напечатать символ которого нет на клавиатуре?

Выберите один из вариантов ответа:

1. Воспользоваться вставкой символа
2. Использовать для этого рисование
3. Вставить из специального файла

**Вопрос №12:** Укажите последовательность действий выполняемых при вставке формулы.

Укажите порядок следования вариантов ответа:

1. Выбрать пункт меню Вставка
2. Нажать Объект
3. Выбрать Microsoft Equation
4. Написать формулу
5. Нажать левой кнопкой мыши в свободной области экрана

*Ответы*

- |              |            |               |
|--------------|------------|---------------|
| 1. 3         | 5. 2       | 9. 1          |
| 2. 1         | 6. 1-2-3-4 | 10. 1,2,3     |
| 3. 1, 2, 4,5 | 7. 1,2,3,5 | 11. 1         |
| 4. 3         | 8. 4       | 12. 1,2,3,4,5 |

Оценка

«5» за 11-12 правильных ответов

«4» за 9-10 правильных ответов

«3» за 6-8 правильных ответов

«2» если правильных ответов 5 и меньше

### Тест 1.4.2. «Электронные таблицы»

#### Вариант 1

1) В ячейке B1 записана формула =2\*\$A1. Какой вид приобретет формула, после того как ячейку B1 скопируют в ячейку C2?

- 1) =2\*\$B1      2) =2\*\$A2      3) =3\*\$A2      4) =3\*\$B2H

2) Дан фрагмент электронной таблицы:

	A	B	C	D
1	5	2	4	

2	10	1	6	
---	----	---	---	--

В ячейку D2 введена формула  $=A2*B1+C1$ . В результате в ячейке D2 появится значение:

- 1) 6                      2) 14                      3) 16                      4) 24

3) В ячейке A1 электронной таблицы записана формула  $=D1-\$D2$ . Какой вид приобретет формула после того, как ячейку A1 скопируют в ячейку B1?

- 1)  $=E1-\$E2$     2)  $=E1-\$D2$     3)  $=E2-\$D2$     4)  $=D1-\$E2$

4) В электронной таблице значение формулы  $=СРЗНАЧ(A6:C6)$  равно (-2). Чему равно значение формулы  $=СУММ(A6:D6)$ , если значение ячейки D6 равно 5?

- 1) 1                      2) -1                      3) -3                      4) 7

5) На рисунке приведен фрагмент электронной таблицы. Определите, чему будет равно значение, вычисленное по следующей формуле  $=СУММ(B1:C4)+F2*E4-A3$

	A	B	C	D	E	F
1	1	3	4	8	2	0
2	4	-5	-2	1	5	5
3	5	5	5	5	5	5
4	2	3	1	4	4	2

- 1) 19                      2) 29                      3) 31                      4) 71

6) Дан фрагмент электронной таблицы:

	B	C	D
69	5	10	
70	6	9	$=СЧЁТ(B69:C70)$
71			$=СРЗНАЧ(B69:D70)$

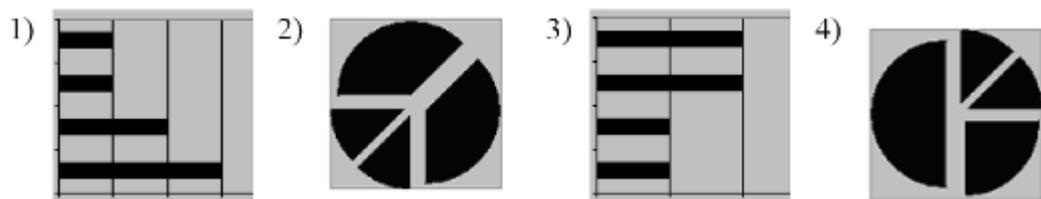
После перемещения содержимого ячейки C70 в ячейку C71 значение в ячейке D71 изменится по абсолютной величине на:

- 1) 2,2                      2) 2,0                      3) 1,05                      4) 0,8

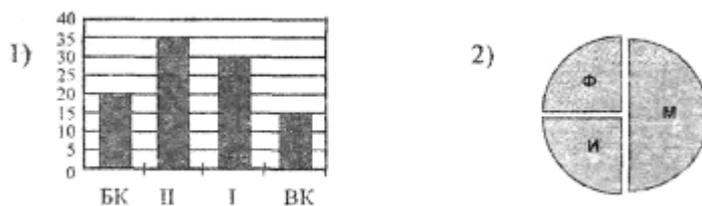
7) Дан фрагмент электронной таблицы:

	A	B	C	D
1		3	4	
2	$=C1-B1$	$=B1-A2*2$	$=C1/2$	$=B1+B2$

После выполнения вычислений была построена диаграмма по значениям диапазона ячеек A2:D2. Укажите получившуюся диаграмму.



8) В телеконференции учителей физико-математических школ принимают участие 100 учителей. Среди них есть учителя математики (М), физики (Ф) и информатики (И). Учителя имеют разный уровень квалификации: каждый учитель либо не имеет категории вообще (без категории – БК), либо имеет II, I или высшую (ВК) квалификационную категорию. На диаграмме 1 отражено количество учителей с различным уровнем квалификации, а на диаграмме 2 – распределение учителей по предметам.



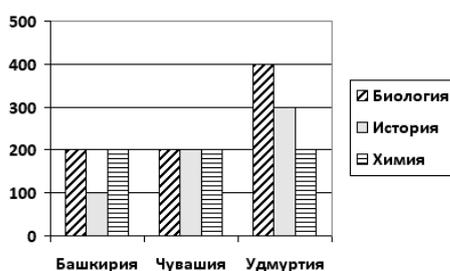
Имеются 4 утверждения:

- А) Все учителя I категории могут являться учителями математики.
- Б) Все учителя I категории могут являться учителями физики.
- В) Все учителя информатики могут иметь высшую категорию.
- Г) Все учителя математики могут иметь II категорию.

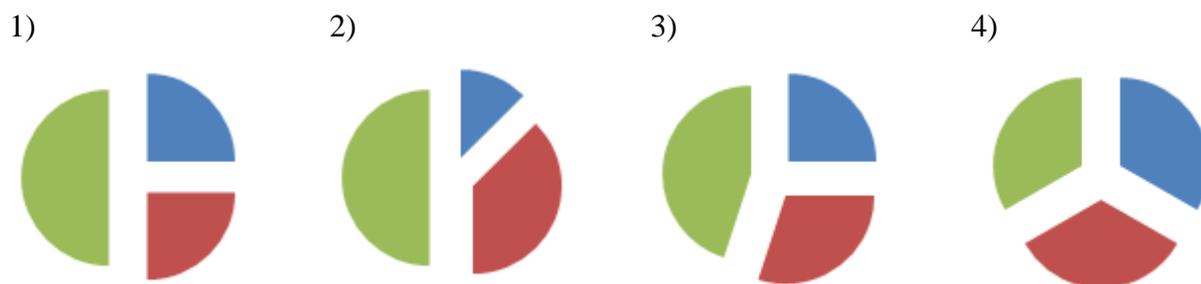
Какое из этих утверждений следует из анализа обеих представленных диаграмм?

- 1) А      2) Б      3) В      4) Г

9) На диаграмме представлено количество участников тестирования в разных регионах России:



Какая из диаграмм правильно отражает соотношение общего количества участников тестирования по регионам?



**Практическая часть**

### Задание № 1

Создать таблицу и отформатировать ее по образцу.

Содержание столбца «Кто больше» заполнить с помощью функции ЕСЛИ.

#### Количество спортсменов среди учащейся молодежи.

Страна	Девушки	Юноши	Кто больше
Италия	37%	36%	Девушки
Россия	25%	30%	Юноши
Дания	32%	24%	Девушки
Украина	18%	21%	Юноши
Швеция	33%	28%	Девушки
Польша	23%	34%	Юноши
Минимум	18%	21%	
Максимум	37%	36%	

### Задание № 2

1. Создать таблицу по образцу. Выполнить необходимые вычисления.
2. Отформатировать таблицу.
3. Построить сравнительную диаграмму (гистограмму) по уровням продаж разных товаров в регионах и круговую диаграмму по среднему количеству товаров.

#### Продажа товаров для зимних видов спорта.

Регион	Лыжи	Коньки	Санки	Всего
Киев	3000	7000	200	
Житомир	200	600	700	
Харьков	400	400	500	
Днепропетровск	500	3000	400	
Одесса	30	1000	300	
Симферополь	40	500	266	
Среднее				

### Задание № 3

1. Создать таблицу по образцу. Выполнить необходимые вычисления.

**$\text{Всего затрат} = \text{Общий пробег} * \text{Норма затрат}$**

2. Отформатировать таблицу.
3. Построить круговую диаграмму «Общий пробег автомобилей» с указанием процентных долей каждого и столбиковую диаграмму «Затраты на ремонт автомобилей».
4. С помощью средства Фильтр определить марки автомобилей, пробег которых превышает 40000 км и марки автомобилей, у которых затраты на техническое обслуживание превышают среднее.

**“Учет затрат на техническое обслуживание и текущий ремонт автомобилей”**

№	Марка автомобиля	Общий пробег тыс. км	Норма затрат на 1 000 км, грн.	Всего затрат, тыс. грн.
1.	Жигули	12	2000	
2	Москвич	50	1800	
3	Мерседес	25	3000	
4	Опель	45	2500	
	Среднее			

**Тест 1.4.2 «Электронные таблицы»**

**Вариант 2**

1) В ячейке C2 записана формула  $=E\$3+D2$ . Какой вид приобретет формула, после того как ячейку C2 скопируют в ячейку B1?

- 1)  $=E\$3+C1$    2)  $=D\$3+D2$    3)  $=E\$3+E3$    4)  $=F\$4+D2$

2) Дан фрагмент электронной таблицы:

	A	B	C	D
1	1	2	3	
2	4	5	6	
3	7	8	9	

В ячейку D1 введена формула  $=A\$1*B1+C2$ , а затем скопирована в ячейку D2. Какое значение в результате появится в ячейке D2?

- 1) 10                      2) 14                      3) 16                      4) 24

3) В ячейке B2 записана формула  $=D\$2+E2$ . Какой вид будет иметь формула, если ячейку B2 скопировать в ячейку A1?

- 1)  $=D\$2+E1$    2)  $=D\$2+C2$    3)  $=D\$2+D2$    4)  $=D\$2+D1$

4) В электронной таблице значение формулы  $=СУММ(C3:E3)$  равно 15. Чему равно значение формулы  $=СРЗНАЧ(C3:F3)$ , если значение ячейки F3 равно 5?

- 1) 20                      2) 10                      3) 5                      4) 4

5) На рисунке приведен фрагмент электронной таблицы. Определите, чему будет равно значение, вычисленное по следующей формуле  $=СУММ(A1:C2)*F4*E2-D3$

	A	B	C	D	E	F
1	1	3	4	8	2	0
2	4	-5	-2	1	5	5
3	5	5	5	5	5	5
4	2	3	1	4	4	2

- 1) -15                      2) 0                      3) 45                      4) 55

6) Дан фрагмент электронной таблицы:

	B	C	D
69	5	10	
70	6	9	$=СЧЁТ(B69:C70)$
71			$=СРЗНАЧ(B69:D70)$

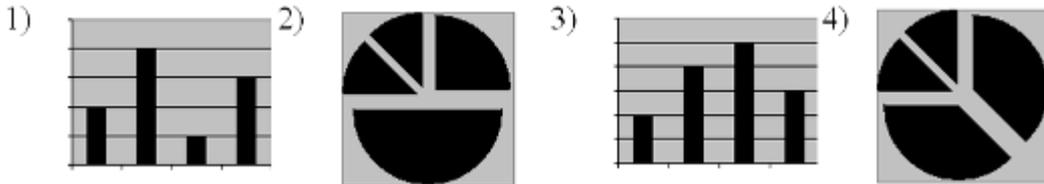
После перемещения содержимого ячейки B69 в ячейку D69 значение в ячейке D71 изменится по сравнению с предыдущим значением на:

- 1) -0,2                      2) 0                      3) 1,03                      4) -1,3

7) Дан фрагмент электронной таблицы:

	A	B
1	=B1+1	1
2	=A1+2	2
3	=B2-1	
4	=A3	

После выполнения вычислений, была построена диаграмма по значениям диапазона ячеек A1:A4. Укажите получившуюся диаграмму.



8) В соревнованиях по зимним видам спорта принимают участие лыжники (Л), конькобежцы (К) и хоккеисты (Х). Спортсмены имеют разный уровень мастерства: каждый имеет либо III, либо II, либо I разряд, либо является мастером спорта (М). На диаграмме 1 отражено количество спортсменов с различным уровнем спортивного мастерства, а на диаграмме 2 – распределение спортсменов по видам спорта.

Диаграмма 1

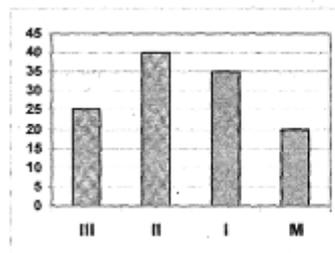
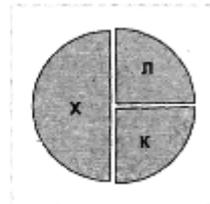


Диаграмма 2



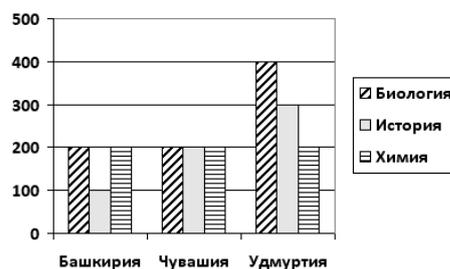
Имеются 4 утверждения:

- А) Все спортсмены, имеющие I разряд, могут быть конькобежцами.
- Б) Все лыжники могут быть мастерами спорта.
- В) Все хоккеисты могут иметь II разряд.
- Г) Все спортсмены, имеющие I разряд, могут быть хоккеистами.

Какое из этих утверждений следует из анализа обеих представленных диаграмм?

- 1) А      2) Б      3) В      4) Г

9) На диаграмме представлено количество участников тестирования в разных регионах России:



Какая из диаграмм правильно отражает соотношение количества участников тестирования по химии в регионах?

- 1)                                  2)                                  3)                                  4)



Практическая часть  
Задание № 1

Создать таблицу и отформатировать ее по образцу.

Вычисления в столбце **Отчетный год в % к предыдущему** выполняются по формуле:

**Отчетный год, тонн / Предшествующий год, тонн,**

А в столбце **Выполнение поставок** с помощью функции ЕСЛИ(больше или равно 100% – выполнено, иначе – нет)

**Выполнение договора поставки овощей и фруктов  
для нужд детских учреждений Соломенского района**

<b>Продукция</b>	<b>Предшествующий год, тонн</b>	<b>Отчетный год, тонн</b>	<b>Отчетный год в % к предыдущему</b>	<b>Выполнение поставок</b>
<b>Огурцы</b>	<b>9,7</b>	<b>10,2</b>	<b>105,15</b>	<b>Выполнено</b>
<b>Яблоки</b>	<b>13,4</b>	<b>15,3</b>	<b>114,18</b>	<b>Выполнено</b>
<b>Сливы</b>	<b>5,7</b>	<b>2,8</b>	<b>49,12</b>	<b>Не выполнено</b>
<b>Морковь</b>	<b>15,6</b>	<b>14,6</b>	<b>93,59</b>	<b>Не выполнено</b>
<b>Лук</b>	<b>20,5</b>	<b>21</b>	<b>102,44</b>	<b>Выполнено</b>
<b>Всего</b>	<b>64,9</b>	<b>63,9</b>	<b>98,46</b>	<b>Не выполнено</b>

Задание № 2

1. Создать таблицу по образцу. Выполнить необходимые вычисления.
2. Отформатировать таблицу.
3. Построить сравнительную диаграмму (гистограмму) по температуре в разные месяцы и круговую диаграмму по средней температуре в разных регионах.

**Средняя температура по месяцам.**

<b>Регион</b>	<b>Январь</b>	<b>Февраль</b>	<b>Март</b>	<b>Среднее</b>
Киев	-11	-5	7	
Житомир	-10	-5	6	
Харьков	-8	-6	5	
Днепропетровск	-9	-5	8	
Одесса	-5	-1	10	

Симферополь	-5	1	15	
-------------	----	---	----	--

### Задание № 3

1. Создать таблицу по образцу. Выполнить необходимые вычисления.
2. Отформатировать таблицу.
3. С помощью средства Фильтр определить, какой экзамен студенты сдали хуже всего и определить имена студентов, которые имеют среднюю оценку ниже, чем общий средний балл.
4. Построить столбиковую диаграмму средней успеваемости студентов и круговую диаграмму средней оценки по предметам

### Результаты сессии:

ФИО	Химия	Физика	История	Средняя оценка
Кошкин К.К.	3	4	5	
Мышкин М.М.	4	5	4	
Собакин С.С.	3	3	5	
Уткин У.У.	5	4	3	
Волков В.В.	3	5	4	
Средняя				

#### Оценка

- «5» за 9-8 правильных ответов (тест) и 3 практических задания
- «4» за 7-6 правильных ответов (тест) и 2 практических задания
- «3» за 5 правильных ответов (тест) и 2 практических задания
- «2» если правильных ответов 4 и меньше и меньше 2 практических заданий

### Тема 1.5. Телекоммуникационные технологии

#### Тест 1.5 «Телекоммуникационные технологии»

##### 1. Компьютерная сеть – это ...

- а) совокупность компьютеров и различных устройств, обеспечивающих информационный обмен между компьютерами в сети без использования каких-либо промежуточных носителей информации
- б) объединение компьютеров, расположенных на большом расстоянии, для общего использования мировых информационных ресурсов
- в) объединение компьютеров, расположенных на небольшом расстоянии друг от друга

##### 2. Протоколы – это ...

- а) специализированные средства, позволяющие в реальном времени организовать общение пользователей по каналам компьютерной связи
- б) совокупностью правил, регулирующих порядок обмена данными в сети
- в) система передачи электронной информации, позволяющая каждому пользователю сети получить доступ к программам и документам, хранящимся на удаленном компьютере

### 3. Установите соответствие

1. Сервер	а) согласованный набор стандартных протоколов, реализующих их программно-аппаратных средств, достаточный для построения компьютерной сети и обслуживания ее пользователей
2. Рабочая станция	б) специальный компьютер, который предназначен для удаленного запуска приложений, обработки запросов на получение информации из баз данных и обеспечения связи с общими внешними устройствами
3. Сетевая технология	с) это информационная технология работы в сети, позволяющая людям общаться, оперативно получать информацию и обмениваться ею
4. Информационно-коммуникационная технология	д) это персональный компьютер, позволяющий пользоваться услугами, предоставляемыми серверами

### 4. В каком году Россия была подключена к Интернету?

- а) 1992
- б) 1990
- в) 1991

### 5. Браузер – это ...

- а) информационная система, основными компонентами которой являются гипертекстовые документы
- б) программа для просмотра Web-страниц
- в) сервис Интернета, позволяющий обмениваться между компьютерами посредством сети электронными сообщениями

### 6. Всемирная паутина – это система в глобальной сети носит название:

- а) WWW
- б) FTP
- в) BBS
- г) E-mail

### 7. Установите соответствие

1. Локальная сеть	а) объединение компьютеров, расположенных на большом расстоянии друг от друга
2. Региональная сеть	б) объединение локальных сетей в пределах одной корпорации для решения общих задач
3. Корпоративная сеть	в) объединение компьютеров в пределах одного города, области,

	страны
4. Глобальная сеть	d) объединение компьютеров, расположенных на небольшом расстоянии друг от друга

8. Адрес электронной почты записывается по определенным правилам. Уберите лишнее

- a) petrov\_yandex.ru
- b) petrov@yandex.ru
- c) sidorov@mail.ru
- d) http://www.edu.ru

9. Установите соответствие

1. Всемирная паутина WWW	a) специализированные средства, позволяющие в реальном времени организовать общение пользователей по каналам компьютерной связи
2. Электронная почта e-mail	b) информационная система, основными компонентами которой являются гипертекстовые документы
3. Передача файлов FTP	c) система пересылки корреспонденции между пользователями в сети
4. Телеконференция UseNet	d) система передачи электронной информации, позволяющая каждому пользователю сети получить доступ к программам и документам, хранящимся на удаленном компьютере
5. Системы общения «on line» chat, ICQ	e) система обмена информацией между множеством пользователей

10. Какие поисковые системы являются международными? Выберите правильный ответ

- a) http://www.yandex.ru
- b) http://www.rambler.ru
- c) http://www.aport.ru
- d) http://www.google.ru

**Ответы:**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
a	b	1-b 2-d 3-a 4-c	c	b	a	1-d 2-c 3-b 4-a	a, d	1-b 2-c 3-d 4-e 5-a	d

Оценка

«5» за 9-10 правильных ответов

«4» за 7-8 правильных ответов

«3» за 5-6 правильных ответов  
«2» если правильных ответов 4 и меньше

### Вопросы к зачету

1. Информация. Единицы измерения количества информации.
2. Информационные процессы. Хранение, передача и обработка информации.
3. Основные этапы инсталляции программного обеспечения.
4. Управление как информационный процесс. Замкнутые и разомкнутые системы управления, назначение обратной связи.
5. Программы-архиваторы и их назначение.
6. Представление информации. Естественные и формальные языки. Двоичное кодирование информации.
7. Функциональная схема компьютера (основные устройства, их функции и взаимосвязь). Характеристики современных персональных компьютеров.
8. Устройство памяти компьютера. Носители информации (гибкие диски, жесткие диски, диски CD-ROM/R/RW, DVD и др.).
9. Программное обеспечение компьютера (системное и прикладное).
10. Назначение и состав операционной системы компьютера. Загрузка компьютера
11. Файловая система. Папки и файлы. Имя, тип, путь доступа к файлу.
12. Представление данных в памяти персонального компьютера (числа, символы, графика, звук).
13. Понятие модели. Материальные и информационные модели. Формализация как замена реального объекта его информационной моделью.
14. Модели объектов и процессов (графические, вербальные, табличные, математические и др.).
15. Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Исполнители алгоритмов (назначение, среда, режим работы, система команд). Компьютер как формальный исполнитель алгоритмов (программ).
16. Линейная алгоритмическая конструкция. Команда присваивания. Примеры.
17. Алгоритмическая структура «ветвление». Команда ветвления. Примеры полного и неполного ветвления.
18. Алгоритмическая структура «цикл». Циклы со счетчиком и циклы по условию.
19. Технология решения задач с помощью компьютера (моделирование, формализация, алгоритмизация, программирование). Показать на примере задачи (математической, физической или другой).
20. Программные средства и технологии обработки текстовой информации (текстовый редактор, текстовый процессор, редакционно-издательские системы).
21. Программные средства и технологии обработки числовой информации (электронные калькуляторы и электронные таблицы).
22. Компьютерные вирусы.
23. Компьютерная графика. Аппаратные средства (монитор, видеокарта, видеоадаптер, сканер и др.). Программные средства (растровые и векторные графические редакторы, средства деловой графики, программы анимации и др.).
24. Технология хранения, поиска и сортировки данных (базы данных, информационные системы). Табличные, иерархические и сетевые базы данных.
25. Локальные и глобальные компьютерные сети. Адресация в сетях.
26. Глобальная сеть Интернет и ее информационные сервисы (электронная почта, Всемирная паутина, файловые архивы и пр.). Поиск информации.
27. Основные этапы в информационном развитии общества. Основные черты информационного общества. Информатизация.

28. Этические и правовые аспекты информационной деятельности. Правовая охрана программ и данных. Защита информации.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЗАЧЕТА. Вариант № 1

Блок А

№ п/п	Задание (вопрос)	Эталон ответа				
<p><b>Инструкция по выполнению заданий № 1-2: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на вопросы столбца 1. В результате выполнения Вы получите последовательность букв. Например,</b></p> <table border="1" data-bbox="486 750 999 846" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>№ задания</th> <th>Вариант ответа</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">1-А, 2-Б, 3-В.</td> </tr> </tbody> </table>			№ задания	Вариант ответа	1	1-А, 2-Б, 3-В.
№ задания	Вариант ответа					
1	1-А, 2-Б, 3-В.					
1.	<p>Установить соответствие между устройствами компьютера и их назначением</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;"> <p>Устройство ПК:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Процессор</li> <li>2. Принтер</li> <li>3. Монитор</li> </ol> </td> <td style="width: 50%;"> <p>Назначение:</p> <p>А) Выполняет все арифметические и логические операции, управляет другими устройствами</p> <p>Б) Выводит результаты работы компьютера на экран.</p> <p>В) Выводит информацию на бумажные носители</p> <p>Г) Записывает и считывает и информацию с магнитной ленты</p> </td> </tr> </table>	<p>Устройство ПК:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Процессор</li> <li>2. Принтер</li> <li>3. Монитор</li> </ol>	<p>Назначение:</p> <p>А) Выполняет все арифметические и логические операции, управляет другими устройствами</p> <p>Б) Выводит результаты работы компьютера на экран.</p> <p>В) Выводит информацию на бумажные носители</p> <p>Г) Записывает и считывает и информацию с магнитной ленты</p>	<p>1-А 2-В 3-Б</p>		
<p>Устройство ПК:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Процессор</li> <li>2. Принтер</li> <li>3. Монитор</li> </ol>	<p>Назначение:</p> <p>А) Выполняет все арифметические и логические операции, управляет другими устройствами</p> <p>Б) Выводит результаты работы компьютера на экран.</p> <p>В) Выводит информацию на бумажные носители</p> <p>Г) Записывает и считывает и информацию с магнитной ленты</p>					
2.	<p>Укажите соответствие единиц измерения информации:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;"> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1 байт</li> <li>2. 1 Кбайт</li> <li>3. 1 Мбайт</li> </ol> </td> <td style="width: 50%;"> <ol style="list-style-type: none"> <li>А) <math>2^{10}</math> байт</li> <li>Б) <math>2^{10}</math> Кбайт</li> <li>В) 8 бит</li> <li>Г) <math>2^{10}</math> Мбайт</li> </ol> </td> </tr> </table>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1 байт</li> <li>2. 1 Кбайт</li> <li>3. 1 Мбайт</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>А) <math>2^{10}</math> байт</li> <li>Б) <math>2^{10}</math> Кбайт</li> <li>В) 8 бит</li> <li>Г) <math>2^{10}</math> Мбайт</li> </ol>	<p>1-В 2-А 3-Б</p>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1 байт</li> <li>2. 1 Кбайт</li> <li>3. 1 Мбайт</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>А) <math>2^{10}</math> байт</li> <li>Б) <math>2^{10}</math> Кбайт</li> <li>В) 8 бит</li> <li>Г) <math>2^{10}</math> Мбайт</li> </ol>					
<p><b>Инструкция по выполнению заданий № 3-20: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа, и запишите её в бланк ответов.</b></p>						
3.	<p>Верны ли следующие суждения об экспертных системах?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Экспертные системы используют заранее загруженные в компьютер знания.</li> <li>2) Информационные технологии экспертных систем основаны на использовании искусственного интеллекта</li> </ol> <p>А) Верно только 1 Б) Верно только 2 В) Верны оба суждения Г) Оба суждения не верны</p>	<p style="text-align: center;"><b>В</b></p>				
4.	<p>Как называется устройство преобразования сигналов для передачи данных по</p>	<p style="text-align: center;">В</p>				

	<p>телефонным линиям?</p> <p>А) Плоттер Б) Принтер В) Модем Г) Сканер</p>																			
5.	<p>Какая программа не является антивирусной?</p> <p>А) Norton Antivirus; Б) Photoshop; В) Symantek AntiVirus; Г) Dr Web.</p>	Б																		
6.	<p>Отчеты содержащие данные, полученные из различных источников или классифицированные по различным признакам и используемые для целей сравнения называются ....</p> <p>А) Суммирующие Б) Выбирающие В) Сравнительные Г) Правильных вариантов ответов нет</p>	В																		
7.	<p>Каково количество полей в представленной базе данных?</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>ФИО</th> <th>Класс</th> <th>Адрес</th> <th>Школа</th> <th>Оценка</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>Петров Иван Николаевич</td> <td>5</td> <td>Самара</td> <td>5</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Сидоров Петр Петрович</td> <td>8</td> <td>Уфа</td> <td>6</td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table> <p>А) 3; Б) 4; В) 5; Г) 2.</p>		ФИО	Класс	Адрес	Школа	Оценка		Петров Иван Николаевич	5	Самара	5	4		Сидоров Петр Петрович	8	Уфа	6	5	В
	ФИО	Класс	Адрес	Школа	Оценка															
	Петров Иван Николаевич	5	Самара	5	4															
	Сидоров Петр Петрович	8	Уфа	6	5															
8.	<p>Презентация со сценарием используется для....</p> <p>А) Создания электронного учебника Б) Создания мультимедийного фильма В) Раздаточного материала Г) Публичного выступления</p>	Г																		
9.	<p>Какой из предложенных поисковых каталогов является российским?</p> <p>А) www.gambler.ru; Б) www.mckinley.com; В) www.w3.org; Г) www.lib.umich.edu</p>	А																		
10.	<p>Верны ли следующие суждения о презентации Power Point?</p> <p>1)Совокупность слайдов в одном файле образует презентацию 2)Презентация представляет собой набор слайдов, последовательность показа которых не меняется в процессе демонстрации</p> <p>А) верно только 1 Б) верно только 2 В) верны оба суждения Г) оба суждения неверны</p>	А																		
11.	<p>Глобальная сеть - это ...</p> <p>А) система, связанных между собой компьютеров Б) система, связанных между собой локальных сетей В) система, связанных между собой локальных телекоммуникационных сетей Г) система, связанных между собой локальных сетей и компьютеров отдельных пользователей</p>	Г																		

12.	<p>Какие компоненты вычислительной сети необходимы для организации одноранговой локальной сети?</p> <p>А) модем, компьютер-сервер  Б) сетевая плата, сетевое программное обеспечение  В) компьютер-сервер, рабочие станции  Г) линии связи, сетевая плата, сетевое программное обеспечение</p>	А
13.	<p>В компьютерной сети Интернет транспортный протокол TCP обеспечивает:</p> <p>А) передачу информации по заданному адресу  Б) способ передачи информации по заданному адресу  В) получение почтовых сообщений  Г) передачу почтовых сообщений</p>	Б
14.	<p>В компьютерной сети Интернет транспортный протокол TCP обеспечивает:</p> <p>А) передачу информации по заданному адресу  Б) способ передачи информации по заданному адресу  В) получение почтовых сообщений  Г) передачу почтовых сообщений</p>	А
15.	<p>Укажите верное высказывание:</p> <p>А) внешняя память – это память высокого быстродействия и ограниченной емкости;  Б) внешняя память предназначена для долговременного хранения информации, только когда работает ЭВМ;  В) внешняя память предназначена для долговременного хранения информации, независимо от того, работает ЭВМ или нет;  Г) внешняя память предназначена для вывода алфавитно-цифровой и графической информации на принтер.</p>	В
16.	<p>Принципиальное отличие межсетевых экранов (МЭ) от систем обнаружения атак (СОВ)</p> <p>А) МЭ были разработаны для активной или пассивной защиты, а СОВ – для активного или пассивного обнаружения  Б) МЭ были разработаны для активного или пассивного обнаружения, а СОВ – для активной или пассивной защиты  В) МЭ работают только на сетевом уровне, а СОВ – еще и на физическом.  Г) Правильных вариантов ответов нет</p>	А
17.	<p>К формам защиты информации не относится...</p> <p>А) Аналитическая, страховая  Б) Правовая  В) организационно-техническая  Г) Все варианты ответов правильные</p>	А
18.	<p>Бит – это...</p> <p>А) логический элемент;  Б) минимальная единица измерения информации;  В) константа языка программирования;  Г) разрешающая способность принтера.</p>	Б
19.	<p>В каком виде принтеров имеется красящая лента</p> <p>А) матричном принтере  Б) лазерном принтере  В) струйном принтере  Г) термопринтере</p>	А

20.	Домен-это... А) часть адреса, определяющая адрес компьютера пользователя в сети Б) название программы, для осуществления связи между компьютерами В) название устройства, осуществляющего связь между компьютерами Г) единица скорости информационного обмена	АНЕобход имую
-----	---	------------------

### Блок Б

<b>Инструкция по выполнению заданий №21-30: в соответствующую строку бланка ответов запишите краткий ответ на вопрос, окончание предложения или пропущенные слова.</b>		
21.	Необходимую информационно-правовую информацию можно найти в интернет на сайте справочно-правой системы ....	Гарант
22.	Специальная программа небольшого размера, которая может приписывать себя к другим программам, обладает способностью «размножаться», называется компьютерным ...	вирусом
23.	Процесс преобразования обычного текста в зашифрованный текст, называется ...	шифрованием
24.	Наука о математических способах сокрытия информации от постороннего читателя называется	криптография
25.	Существует ли в законодательстве РФ Закон «О правовой охране программ для ЭВМ и баз данных»	
26.	Сколько уровней содержит модель OSI\ISO	
27.	Лицо, управляющее организацией работы участников локальной сети, называется ....	Системным администратором
28.	Информация, представленная в виде, пригодном для обработки автоматическими средствами при возможном участие человека , называется ....	данные
29.	.... – это упорядоченная совокупность документированной информации и информационных технологий	Информационная система
30.	Несанкционированный процесс переноса информации от источника к злоумышленнику, называется ....	Утечкой информации

### II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЗАЧЕТА. Вариант № 2

#### Блок А

№ п/п	Задание (вопрос)	Эталон ответа				
<p><b>Инструкция по выполнению заданий № 1-2: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на вопросы столбца 1. В результате выполнения Вы получите последовательность букв. Например,</b></p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>№ задания</th> <th>Вариант ответа</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">1-А, 2-Б, 3-В.</td> </tr> </tbody> </table>			№ задания	Вариант ответа	1	1-А, 2-Б, 3-В.
№ задания	Вариант ответа					
1	1-А, 2-Б, 3-В.					

1.	Установить соответствие между устройствами компьютера и их назначением		1-А 2-Г 3-Б
	Устройство ПК: 1. Сканер 2. Монитор 3. Манипулятор «мышь»	Назначение: А) устройство ввода графической информации Б) устройство ввода управляющей информации В) устройство хранения данных на сменных лазерных дисках Г) устройство для вывода графической и текстовой информации на экран	
2.	Укажите соответствие единиц измерения информации:		1-В 2-Б 3-А
	4. 1 байт 5. 1 Гбайт 6. 1 Кбайт	А) 1024 байт Б) 1024 Мбайт В) 8 бит Г) 2 <sup>10</sup> Кбайт	
<b>Инструкция по выполнению заданий № 3-20: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа, и запишите её в бланк ответов.</b>			
3.	Верны ли следующие суждения о экспертных системах? 1) Экспертная система представляет пользователю отчет о своих действиях 2) Экспертная система может отказать пользователю в представлении объяснений своих действий А) Верно только 1 Б) Верно только 2 В) Верны оба суждения Г) Оба суждения неверны		Г
4.	К устройствам вывода информации относятся... А. монитор и принтер; Б. сканер и мышь; В. клавиатура и CD ROM; Г. оперативная память и джойстик.		А
5.	Какие программы служат для управления пользовательским интерфейсом ЭВМ? А. операционные оболочки; Б. антивирусные программы; В. архиваторы; Г. табличные процессоры.		А
6.	Предположим, что некоторая база данных содержит поля <i>Фамилия</i> , <i>Год рождения</i> , <i>Доход</i> . При поиске по условию <i>Год рождения &gt; 1958 or Доход &lt; 3500</i> , будут найдены следующие фамилии: А. имеющих доход < 3500, или тех, кто родился в 1958 году и раньше Б. имеющих доход < 3500, или родившихся в 1959 году и позже В. имеющих доход < 3500, и тех, кто родился в 1958 году и позже Г. имеющих доход < 3500, или тех, кто родился в 1958 году и позже		Б
7.	Наиболее эффективное средство для защиты от сетевых атак А) использование сетевых экранов или «firewall» Б) использование антивирусных программ		А

	<p>В) посещение только «надёжных» Интернет-узлов</p> <p>Г) использование только сертифицированных программ-браузеров при доступе к сети Интернет</p>	
8.	<p>Устройство, выполняющее все арифметические и логические операции и управляющее другими частями компьютера, называется...</p> <p>А. контроллером;</p> <p>Б. клавиатурой;</p> <p>В. монитором;</p> <p>Г. процессором.</p>	Г
9.	<p>Выберите домен верхнего уровня в Интернете, принадлежащий России.</p> <p>А. us;</p> <p>Б. ru;</p> <p>В. ro;</p> <p>Г. ra</p>	Б
10.	<p>Информация, составляющая государственную тайну не может иметь гриф...</p> <p>А) «для служебного пользования»</p> <p>Б) «секретно»</p> <p>В) «совершенно секретно»</p> <p>Г) «особой важности»</p>	А
11.	<p>Драйверы устройств:</p> <p>А. это программные средства, предназначенные для подключения устройств ввода/вывода;</p> <p>Б. это программы, переводящие языки высокого уровня в машинный код;</p> <p>В. это программы, позволяющие повысить скорость работы пользователя на ЭВМ;</p> <p>Г. это программы оптимизации работы компьютера</p>	А
12.	<p>Составная часть презентации Power Point, содержащая различные объекты называется</p> <p>А) страница</p> <p>Б) лист</p> <p>В) слайд</p> <p>Г) поле</p>	В
13.	<p>Модем-это устройство, предназначенное для:</p> <p>А. вывода информации на печать;</p> <p>Б. хранения информации;</p> <p>В. обработки информации в данный момент времени;</p> <p>Г. передачи информации по телефонным каналам связи.</p>	Г
14.	<p>Компьютерным вирусом является:</p> <p>А. программа проверки и лечения дисков;</p> <p>Б. любая программа, созданная на языках низкого уровня;</p> <p>В. программа, скопированная с плохо отформатированной дискеты;</p> <p>Г. специальная программа небольшого размера, которая может приписывать себя к другим программам, обладает способностью «размножаться».</p>	Г
15.	<p>Задан адрес электронной почты в сети Интернет: fortuna@list.ru. Каково имя почтового сервера?</p> <p>А) fortuna@list.ru</p> <p>Б) fortuna</p> <p>В) list.ru</p>	В

	Г) list	
16.	Обработка информации – это процесс ее: А. преобразования из одного вида в другой в соответствии с формальными правилами. Б. преобразование к виду, удобному для передачи. В. преднамеренного искажения. Г. поиска.	А
17.	Какая из приведенных схем соединения компьютеров представляет собой замкнутую цепочку? А) Шина Б) Кольцо В) Звезда Г) Нет правильного ответа	Б
18.	Для просмотра WEB-страниц предназначены: А) поисковые серверы Б) браузеры В) телеконференции Г) провайдеры	Б
19.	Разъемы для подключения внутренних устройств называются: А. слотами. Б. портами. В. интерпретаторами. Г. компиляторами.	А
20.	Хранение информации невозможно без ... А. компьютера. Б. архива. В. линий связи. Г. носителя информации.	Г

## Блок Б

<b>Инструкция по выполнению заданий №21-30: в соответствующую строку бланка ответов запишите краткий ответ на вопрос, окончание предложения или пропущенные слова.</b>		
21.	Совокупность систематизированных и организованных специальным образом данных и знаний	Информационная среда
22.	Преднамеренная угроза безопасности информации называется	кража
23.	Существует ли в законодательстве РФ Закон «Об электронной цифровой подписи»	да
24.	DrWeb, Касперский – являются ... программами	антивирусными
25.	Интернет – это компьютерная ...	сеть
26.	Для связи между собой нескольких локальных сетей, работающих по разным протоколам, служат специальные средства, называемые	шлюзами
27.	... - это автоматизированные системы, работающие в интерактивном режиме и обеспечивающие пользователей справочной информацией	Информационно-справочные системы
28.	Основное средство поиска документов в информационной системе СПС «Консультант плюс» называется ...	Карточка реквизитов
29.	Повторители, коммутаторы (мосты), маршрутизаторы и	Коммутационным

	шлюзы относятся к ...	узлам
30.	Реквизит электронного документа, предназначенный для защиты данного электронного документа от подделки, полученный в результате криптографического преобразования и позволяющий идентифицировать владельца сертификата ключа подписи называется	Электронная цифровая подпись

Оценка

«5» за 27-30 правильных ответов

«4» за 21-26 правильных ответов

«3» за 15-20 правильных ответов

«2» если правильных ответов 14 и меньше

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПОО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

**Комплект контрольно-оценочных средств**  
по учебной дисциплине

**ОП.08 Охрана труда**  
по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

2024

## 1. Общие положения

Результатом освоения учебной дисциплины является готовность обучающегося к овладению знаний и умений, обусловленных общими и профессиональными компетенциями, формирующиеся в процессе освоения примерной образовательной программы в целом.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОП.08 Охрана труда и подтверждение соответствия по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является зачет.

### 1. Результаты освоения учебной дисциплины:

#### 1.1. Уметь/знать

В результате изучения учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда и подтверждение соответствия по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обучающийся должен:

##### уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест и условий труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников персонала, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте, с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее выполнения и условия хранения.

##### знать:

- системы управления охраной труда организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности(или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

#### 1.2. Общие компетенции (ОК):

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

компетенции (ОК):

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ОК" "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ, 21.01.25 11:25 (MSK) Сертификат 01636CCF00AEB038954023F95B6762FFB0

ДИРЕКТОР

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

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

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

### *1.3. Профессиональные компетенции (ПК):*

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, птицы, дичи.

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.

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентом. ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, оператор ЭД, координатор, контролер

документы, составленные в соответствии с требованиями стандарта к персоналу с учетом взаимодействия с другими

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

ПК 7.1. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.

ПК 7.2. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции.

ПК 7.3. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий.

ПК 7.4. Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.

ПК 7.5. Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции

ПК 7.6. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.

## 2. Оценка освоения умений и знаний

### 2.1. Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда и подтверждение соответствия по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является оценка умений и знаний.

Оценка освоения умений и знаний учебной дисциплины осуществляется на основе следующих показателей оценки результата:

Приобретенный практический опыт, освоенные умения и знания	Результат обучения	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Наименование раздела, темы, подтемы	Уровень освоения	Наименование КОС	
					Текущий контроль	Промежуточный контроль
1	2	3	4	5	6	7
<b>знать:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>системы управления охраной труда организации;</li> <li>законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда.</li> </ul> <b>уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>выявлять опасные и</li> </ul>	ОК6 ОК 9	Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; Выработать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; Вести	Раздел 1. Основы охраны труда	1-2	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Зачет
			Тема 1.1. Введение. Общие вопросы охраны труда	1-2	Письменный/устный опрос; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов,	Зачет
			Тема 1.2. Правовые основы охраны труда	1-2		Зачет
			Тема 1.3. Служба охраны труда в	1-3		Зачет

<p>вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• вырабатывать и контролировать навыки необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</li> <li>• вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее выполнения и условия хранения.</li> </ul>		<p>документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</p>	<p>организации</p> <p>Тема 1.4. Государственное управление охраной труда</p>		<p>учебных исследований и т.д.)</p>	<p>Зачет</p>
<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>• возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>• порядок</li> </ul>	<p>ОК 1 ОК 4 ОК 9</p>	<p>Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; Использовать средства коллективной и</p>	<p>Раздел 2. Условия и основные требования по обеспечению безопасности труда</p>	<p>1-2</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность</p>	<p>Зачет</p>

<p>хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>• использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности</li> </ul>		<p>индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</p>			<p>формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	
			<p>Тема 2.1 Условия труда</p> <p>Тема 2.2. Информационная безопасность</p>	<p>1-2</p> <p>1-2</p>	<p>Письменный/устный опрос; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p>	<p>Зачет</p> <p>Зачет</p>
<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• системы управления охраной труда организации;</li> <li>• фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности</li> </ul>	<p>ОК 1</p> <p>ОК 9</p>	<p>Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>Использовать средства коллективной и</p>	<p>Раздел 3. Пожарная безопасность и электробезопасность</p>	<p>1-3</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность</p>	<p>Зачет</p>

<p>труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>вырабатывать и контролировать навыки необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</li> </ul>	<p>индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</p>			формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	
		Тема 3.1. . Физические факторы среды	1-2	Письменный/устный опрос; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)	Зачет
		Тема 3.2. Обеспечение электробезопасности	1-3		Зачет
		Тема 3.3. Пожарная безопасность			Зачет

## 2.2. Типовые задания для текущего контроля успеваемости

### Комплект тестовых заданий

**Правильные ответы обозначены +**

1. Понятие «охрана труда» закреплено в:  
А) Гражданском кодексе РФ  
Б) Трудовом кодексе РФ  
+ В) Федеральном законе от 17 июля 1999 г. «Об основах труда в Российской Федерации»
2. Целью охраны труда является:  
А) создание комфортных условий труда  
Б) создание условий труда, не приносящих вред здоровью;  
+ В) создание безопасных условий труда
3. Максимально допустимый груз для женщин при постоянном подъёме и перемещении в течении рабочей смены:  
А) 5 кг  
Б) 6 кг  
+ В) 7 кг  
Г) 8 кг
4. Количество часов работы в неделю допустимое для несовершеннолетних от 16 до 18 лет:  
А) 24 ч  
Б) 28 ч  
В) 32 ч  
+ Г) 36 ч
5. Кто не входит в комиссию по расследованию несчастных случаев на производстве:  
А) собственник  
Б) руководитель службы охраны труда  
В) представитель профсоюза  
+ Г) руководитель подразделения
6. Во время прохождения внеочередного медицинского осмотра по медицинским рекомендациям работник имеет право:  
+ А) на сохранение среднего заработка  
Б) на получение пособия по временной нетрудоспособности  
В) на получение выплат, равных минимальному размеру оплаты труда
7. Периодичность проведения повторных инструктажей на обычных работах:  
А) 1 месяц  
Б) 3 месяца  
+ В) 6 месяцев  
Г) 12 месяцев
8. Периодичность проведения повторных инструктажей на работах с повышенной опасностью:  
А) 1 месяц  
+ Б) 3 месяца  
В) 6 месяцев  
Г) 12 месяцев

9. Производственным фактором, воздействие которого на работника может привести к его заболеванию, называют:
- +А) вредный производственный фактор
  - Б) опасный производственный фактор
10. Правовой основой законодательства об охране труда является:
- +А) Конституция РФ
  - Б) Трудовой кодекс РФ
  - В) Гражданский кодекс РФ
11. В каком случае составляется акт по форме Н-1:
- А) во время совершения рабочим кражи
  - +Б) по причине несчастного случая на производстве
  - В) при выполнении своих служебных обязанностей
  - Г) в случае естественной смерти
12. В скольких экземплярах составляется по результатам расследования акт Н-1:
- + А) 3 экземпляра
  - Б) 4 экземпляра
  - В) 5 экземпляров
  - Г) 6 экземпляров
13. Как классифицируются химические вещества вызывающие раковые заболевания:
- + А) канцерогенные
  - Б) мутагенные
  - В) sensibilizing
  - Г) общетоксические
14. Как классифицируются химические вещества, действующие как аллергены:
- А) канцерогенные
  - Б) мутагенные
  - + В) sensibilizing
  - Г) общесоматические
15. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда работодателями осуществляется в размере:
- + А) не менее 0,2 процента суммы затрат на производство продукции
  - Б) не менее 0,5 процента суммы затрат на производство продукции
  - В) не менее 1 процента суммы затрат на производство продукции
16. Какой единицей измеряют освещённость:
- + А) люкс
  - Б) кандела
  - В) люмен
17. Какой ответственности за нарушение законодательства об охране труда нет:
- А) дисциплинарной
  - + Б) общественной
  - В) административной
  - Г) материальной

18. Что из ниже перечисленного вызывает у человека чувство страха, головокружение, снижает работоспособность и т.д.:
- + А) ультразвук
  - Б) шум
  - В) электромагнитные поля
  - Г) инфразвук
19. Вид инструктажа, проводимый с работниками при ликвидации аварии:
- + А) целевой
  - Б) внеплановый
  - В) первичный
  - Г) вводный
20. Вид инструктажа, проводимый с работниками на рабочем месте:
- А) повторный
  - Б) вводный
  - + В) первичный
  - Г) целевой
21. Вид инструктажа, проводимый с работниками при принятии их на работу:
- А) первичный
  - + Б) вводный
  - В) внеплановый
  - Г) целевой
22. Какова ПДК высоко опасных вредных веществ:
- А) менее 0,1 мг/м<sup>3</sup>
  - + Б) 0,1...1,0 мг/м<sup>3</sup>
  - В) 1,1...10,0 мг/м<sup>3</sup>
  - Г) более 10,0 мг/м<sup>3</sup>
23. Для измерения скорости движения воздуха используют прибор:
- + А) анемометр
  - Б) термометр
  - В) термограф
  - Г) психрометр
24. О чем работник обязан немедленно известить своего руководителя?
- + А) О любом несчастном случае или происшествии на рабочем месте
  - Б) О нарушении правил охраны труда другими работниками
  - В) О желании закончить рабочий день в самостоятельно выбранное время
25. Электрический ток, какой силы ведет к параличу дыхательных мышц и остановке сердца?
- А) 1 мА
  - Б) 12-15 мА
  - + В) Выше 25 мА
  - Г) 100 мА
26. Как правильно выходить из зоны «растекания тока» вблизи упавшего электрического провода?
- А) соединив ноги вместе, медленно, так, чтобы при передвижении ступня одной ноги не выходила полностью за ступню другой
  - Б) очень быстро, не прикасаясь к земле руками

- +В) по доске и другому неэлектропроводному материалу  
 Г) только после отключения тока в линии электропередачи
27. Факторы, от которых зависит действие электрического тока на организм человека?  
 +А) величина тока  
 +Б) величина напряжения  
 +В) сопротивление тела человека
28. В качестве заземляющего устройства могут применяться:  
 А) деревянные колья  
 +Б) стальные трубы  
 В) бетонные сваи
29. К опасным факторам пожара, воздействующим на людей и имущество, относятся:  
 +А) пламя и искры, тепловой поток, повышенная температура окружающей среды, повышенная концентрация токсичных продуктов горения и термического разложения, пониженная концентрация кислорода, снижение видимости в дыму;  
 Б) пламя и искры, повышенная концентрация токсичных продуктов горения и термического разложения, пониженная концентрация кислорода;  
 В) повышенная концентрация токсичных продуктов горения, пониженная концентрация кислорода;
30. Кто несет ответственность за обеспечение пожарной безопасности на предприятиях:  
 А) руководитель предприятия  
 Б) лица, назначенные приказом по предприятию  
 В) старший администратор

### Примеры вопросов для устного опроса к Разделу 1:

1. Дайте определение понятию «охрана труда».
2. Назовите цели охраны труда.
3. Охарактеризуйте основные принципы государственной политики в области охраны труда.
4. Перечислите основные правовые акты об охране труда.
5. Охарактеризуйте обязанности работодателя в области охраны труда.
6. Охарактеризуйте обязанности работника в области охраны труда.
7. Охарактеризуйте особенности труда женщин, молодежи.
8. Виды ответственности за нарушение законодательств об охране труда.
9. Охарактеризуйте порядок расследования несчастного случая на производстве без тяжелых последствий.
10. Охарактеризуйте порядок расследования группового несчастного случая на производстве.
11. Кто и как организует охрану труда на предприятии.
12. Виды инструктажей по охране труда, их характеристика.
13. Кто и как организует государственное управление и надзор за охраной труда.
14. Охарактеризуйте права и полномочия профсоюзов по вопросам охраны труда.

### Примеры вопросов для устного опроса к Разделу 2:

1. Дайте определение понятию «производственная среда».
2. Охарактеризуйте условия труда графического дизайнера на рабочем месте.
3. Классификация трудовой деятельности.
4. Опасные и вредные производственные факторы производственной среды
5. Что такое производственный риск.
6. Требования безопасности при организации рабочего места графического дизайнера.
7. Информационная безопасность, авторские права специалиста по графике.
8. Назовите причины травматизма на производстве.
9. Меры предупреждения производственного травматизма.
10. Расчеты коэффициентов травматизма.
11. Охарактеризуйте средства индивидуальной защиты для работников на производстве.
12. Охарактеризуйте средства коллективной защиты для работников на производстве.

### **Примеры вопросов для устного опроса к Разделу 3:**

1. Охарактеризуйте физические факторы среды..
2. Перечислите требования к помещениям для работы па персональном компьютере.
3. Охарактеризуйте действие электромагнитных излучений на организм человека.
4. Перечислите источники шума на рабочем месте.
5. Охарактеризуйте влияние шума на организм человека.
6. Что такое ПДУ.
7. Как обеспечить электробезопасность на рабочем.
8. Охарактеризуйте виды воздействия электрического тока на организм человека..
9. Назовите меры защиты от поражения электрическим током.
10. Что такое горение.
11. Охарактеризуйте мероприятия по обеспечению пожарной безопасности на производстве.
12. Назовите средства пожаротушения.

Рабочей программой учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда подтверждение соответствия для специальности 54.01.20 Охрана труда предусмотрено 6 практических занятий:

1. Расследование и учет несчастных случаев и профессиональных заболеваний на производстве
  2. Оформление нормативно – технических документов, в соответствии с действующими Федеральными Законами в области охраны труда
  3. Оценка опасностей риска в профессиональной деятельности
  4. Анализ причин производственного травматизма на предприятии.
- Определение коэффициентов травматизма
5. Изучение средств коллективной и индивидуальной защиты для работников на производстве
  6. Правила техники безопасности при работе за компьютером

### **3. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине**

#### **3.1. Общие положения**

Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации предназначены для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда и подтверждение соответствия по специальности 43.02.05 Флористика.

#### **3.2. Типовые задания для итогового контроля успеваемости**

##### **Вопросы к зачету**

1. Перечислить и кратко охарактеризовать документы, регулирующие трудовые отношения в РФ.
2. Охарактеризовать эргономические факторы условий труда графического дизайнера.
3. Виды перерывов в течение рабочего дня.
4. Охарактеризовать основные принципы обеспечения безопасности и охраны труда на производстве.
5. Описать правила безопасности труда при работе с персональным компьютером.
6. Охарактеризовать права и обязанности работника по соблюдению требований охраны труда.
7. Охарактеризовать систему мероприятий для предупреждения пожаров и взрывов на производстве.
8. Перечислить основные права и обязанности работодателя по охране труда согласно ст.212 ТК РФ.
9. Охарактеризовать действие электрического тока на человека. Оказание первой помощи при повреждении электротоком.
10. Раскрыть назначение трудового договора в решении условий и охраны труда.
11. Привести классификацию вредных веществ по степени воздействия на организм человека.
12. Охарактеризовать виды компенсаций работникам, занятых на тяжелых работах, с вредными и опасными условиями труда.
13. Охарактеризовать порядок действий работодателя при несчастном случае на производстве.
14. Перечислить параметры, характеризующие воздух рабочей зоны.
15. Охарактеризовать особенности охраны труда инвалидов.
16. Охарактеризовать основные задачи службы охраны труда в офисе (на производстве).
17. Охарактеризовать влияние освещения на условия труда графического дизайнера.
18. Назвать специфические особенности гигиены труда подростков.
19. Охарактеризовать меры защиты работника от влияния электромагнитного излучения.
20. Рассказать, как и кем осуществляется информационная безопасность в сфере компьютерных технологий.

21. Назвать цели и задачи вводного инструктажа.
22. Описать назначение и роль уполномоченных (доверенных) лиц по охране труда профсоюза.
23. Охарактеризуйте виды социального страхования от несчастных случаев на производстве.
24. Дать определение ПДК и ПДВ вредных веществ.
25. Охарактеризовать основные положения пожарной безопасности в офисе.
26. Дать определение основным понятиям трудовой деятельности: труд, предметы и средства труда, тяжесть и напряженность труда, безопасность труда.
27. Охарактеризовать системы противопожарной автоматики, применяемые на предприятиях (организациях).
28. Перечислить требования к химическим препаратам и способам их хранения.
29. Назвать источники финансирования охраны труда на предприятиях.
30. Охарактеризовать понятия «опасный» и «вредный» производственный фактор.
31. Охарактеризовать средства индивидуальной защиты.
32. Назвать цели и задачи целевого инструктажа.
33. Инструкция по охране труда для графического дизайнера.
34. Дать определение понятию «условия труда». Описать неблагоприятные последствия воздействия условий труда на человека.
35. Характеристика коллективного договора.
36. Охарактеризовать основные принципы государственной политики в области охраны труда.
37. Какие льготы и компенсации предусмотрены законодательством за тяжелые и вредные условия труда.
38. Дать определение понятию предельно-допустимый уровень шума (ПДУ).

### 3.3. Критерии оценки:

#### Критерии оценки устных ответов:

**Оценка «5»** ставится в том случае, если обучающийся:

- обнаруживает полное понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, знание законов и теорий, умеет подтвердить их конкретными примерами, применить в новой ситуации и при выполнении практических заданий.
- дает точное определение и истолкование основных понятий, законов, теорий.
- при ответе не повторяет дословно текст учебника, а умеет отобрать главное, обнаруживает самостоятельность и аргументированность суждений, умеет установить связь между изучаемым и ранее изученным материалом, а также с материалом, усвоенным при изучении других смежных дисциплин.
- умеет делать анализ, обобщения и собственные выводы по вопросу.
- умеет самостоятельно и рационально работать с учебником, дополнительной литературой и справочниками.

**Оценка «4»** ставится в том случае, если ответ удовлетворяет названным выше требованиям, но обучающийся:

- допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно, или при небольшой помощи преподавателя.
- не обладает достаточным навыком работы со справочной литературой.

**Оценка «3»** ставится в том случае, если обучающийся правильно понимает сущность понятий, явлений и закономерностей, но при ответе:

- обнаруживает отдельные пробелы в усвоении существенных вопросов курса, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала.

- испытывает затруднения в применении знаний при решении практических заданий.

- обнаруживает недостаточное понимание отдельных положений при воспроизведении текста учебника, или отвечает неполно на вопросы преподавателя, допуская одну-две грубые ошибки.

**Оценка «2»** ставится в том случае, если обучающийся:

- не знает и не понимает значительную часть программного материала в пределах поставленных вопросов.

- имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению практических заданий по образцу.

- при ответе (на один вопрос) допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи преподавателя.

### **Критерии оценки практических заданий:**

**Оценка «5»** ставится в том случае, если все задания практической части выполнены безукоризненно. Решения характеризуются краткостью, обоснованностью, рациональностью либо приведены нестандартные подходы к решению. Обучающимся демонстрируется умение действовать в новой нестандартной ситуации, требующей выхода на иной, более высокий уровень знаний.

**Оценка «4»** ставится в том случае, если практическая часть имеет единичные несущественные недочёты, самостоятельно исправляемые обучающимся по замечанию преподавателя. Обучающийся демонстрирует не всегда рациональное использование своих знаний в новой ситуации, недостаточное владение методикой оформления результатов выполненной работы.

**Оценка «3»** ставится в том случае, если допускается более, чем одна ошибка, или два-три недочёта, что приводит в отдельных случаях к неверному конечному ответу.

**Оценка «2»** ставится в том случае, если обучающийся допускает существенные ошибки и не может решить простейшие типовые примеры и задачи, основанные на знании основных понятий и фактов, предусмотренных программой с использованием простейших логических умозаключений.

### **Критерии оценки тестовых работ:**

**Оценка «5»** ставится в том случае, если выполнено 90-100% работы.

**Оценка «4»** ставится в том случае, если даны правильные ответы на 70-89% заданий работы.

**Оценка «3»** ставится в том случае, если даны верные ответы на 55-69% заданий работы.

**Оценка «2»** ставится в том случае, если выполнено менее 55% заданий работы.

**Литература по учебной дисциплине  
ОП.08 Охрана труда и подтверждение соответствия  
по специальности 43.02.05 Флористика**

**Основные источники:**

1. Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.Д. Гридин – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 224 с.
2. Охрана труда в организациях питания: учебник для СПО/ В.М.Калинина. – М. Издательский центр «Академия», 2018. – 320с.
3. Основы безопасности жизнедеятельности: учеб. для учреждений сред.проф.образовани / Т.А. Хван, П.А. Хван – Ростов н/Д.: Издательский центр «Феникс», 2018. – 415 с.

**Дополнительные источники:**

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».
7. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
12. Охрана труда: учебник / Н.Н.Карнаух – М.: Издательство Юрайт, 2011 – 380 с.

**Интернет-ресурсы:**

1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru /articles/55682>, свободный Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] / Режим доступа : <http://www.ohranatruda.ru>

2. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

3. Солопова В. А. Охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / В. А. Солопова. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Профобразование, 2019. — 125 с. — 978-5-4488-0353-6. — Режим доступа: <http://www.iprbooksho>

4. Новиков Е. А. Охрана труда в пищевой промышленности [Электронный ресурс] / Е. А. Новиков, М. А. Бутова. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2009. — 309 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/1550.html>

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

**Комплект контрольно-оценочных средств**  
по учебной дисциплине

**ОП.09 Безопасность жизнедеятельности**

по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

2024

## 1. Общие положения

Результатом освоения учебной дисциплины является готовность обучающегося к овладению знаний и умений, обусловленных общими и профессиональными компетенциями, формирующиеся в процессе освоения примерной образовательной программы в целом.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОП.09 Безопасность жизнедеятельности и подтверждение соответствия по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является дифференцированный зачет.

### 1. Результаты освоения учебной дисциплины:

#### • Уметь/знать

В результате изучения учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности и подтверждение соответствия по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обучающийся должен:

#### **уметь:**

- Организовывать и проводить мероприятия по защите работающего населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций (далее – ЧС);
- Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и в быту;
- Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения (далее - ОМП);
- Применять первичные средства пожаротушения;
- Ориентироваться в перечне военно-учётных специальностей (далее - ВУС) и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- Владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- Оказывать первую помощь пострадавшим.

#### **знать:**

- Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных ЧС и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьёзной угрозе национальной безопасности России;
- Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- Основы военной службы и обороны государства;
- Задачи и основные мероприятия гражданской обороны (далее - ГО), способы защиты населения от ОМП;
- Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- Организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;
- Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, имеющих ВУС, родственные специальностям СПО;
- Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

— Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

### **1.1. Общие компетенции (ОК):**

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

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

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

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

ОК 06. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

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

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

## **2. Оценка освоения умений и знаний**

Основной целью оценки теоретического курса учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности и подтверждение соответствия по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является оценка умений и знаний.

Оценка освоения умений и знаний учебной дисциплины осуществляется на основе следующих показателей оценки результата:

### 3. Контрольно-оценочные средства, предназначенные для осуществления текущего контроля.

#### 3.1. Тема 1.1. Организация гражданской обороны.

##### Тест №1 (20 мин)

2. От каких опасностей призвана защищать Гражданская оборона население, материальные и культурные ценности? Выберите правильный ответ.

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Наименование контрольно-оценочного средства
1	Тема 1.1. Организация гражданской обороны	Тест №1 Контрольный норматив №1
2	Тема 1.2. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях и при авариях (катастрофах) на транспорте	Тест №2
3	Тема 1.3. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на производственных объектах, обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической и социальной обстановке	Тест №3
4	Тема 2.1. Вооружённые Силы России на современном этапе	Тест №4
5	Тема 2.2. Уставы Вооружённых Сил России	Тест №5
6	Тема 2.3. Строевая подготовка	Тест №6
7	Тема 2.4. Огневая подготовка	Тест №7 Контрольный норматив №2
8	Тема 2.5. Медико-санитарная подготовка	Тест №8

- а) стихийных бедствий;
- б) техногенных аварий и катастроф;
- в) возникающих при ведении военных действий;
- г) всех перечисленных.

3. Кто осуществляет руководство гражданской обороной в Российской Федерации? Выберите правильный ответ.

- а) Администрация Президента;
- б) Совет по безопасности;
- в) Правительство;
- г) МЧС России.

4. Какие формирования входят в состав сил Гражданской обороны? Выберите правильный ответ.

- а) подразделения и части войск Гражданской обороны;
- б) подразделения и части Внутренних войск;
- в) подразделения и части Вооружённых Сил;
- г) отряды милиции особого назначения;

- д) аварийно-спасательные формирования и спасательные службы.
5. Кто является начальником ГО образовательного учреждения?  
Выберите правильный ответ.
- а) руководитель;
  - б) заместитель руководителя по административно-хозяйственной части;
  - в) преподаватель-организатор ОБЖ;
  - г) лицо, назначенное приказом руководителя образовательного учреждения.
6. Какое оружие не является оружием массового поражения? Выберите правильный ответ.
- а) огнестрельное;
  - б) химическое;
  - в) артиллерийское;
  - г) биологическое;
  - д) радиоэлектронное;
  - е) информационно-психологическое;
  - ж) ядерное.
7. Назовите наиболее сильный поражающий фактор ядерного взрыва:
- а) ударная волна;
  - б) световое излучение;
  - в) радиоактивное заражение;
  - г) электромагнитный импульс;
  - д) проникающая радиация.
8. Назовите главный поражающий фактор нейтронного боеприпаса:
- а) ударная волна;
  - б) проникающая радиация;
  - в) электромагнитный импульс;
  - г) световое излучение;
  - д) радиоактивное заражение.
9. При каких видах ядерных взрывов в наибольшей мере проявляются их поражающие факторы? Выберите правильный ответ.
- а) высотных;
  - б) воздушных;
  - в) наземных;
  - г) надводных;
  - д) подземных (подводных).
10. За какое время при ядерном взрыве средней мощности ударная волна проходит 2 км? Выберите правильный ответ.
- а) 2 секунды;
  - б) 5 секунд;
  - в) 8 секунд;
  - г) 10 секунд.
11. Зона полных разрушений – это территория, подвергшаяся воздействию ударной волны с избыточным давлением (выберите правильный ответ):
- а) свыше 30 кПа;

- б) свыше 50 кПа;
- в) свыше 100 кПа;
- г) свыше 150 кПа.

12. Во сколько раз мощности дозы (уровни радиации), замеренные через 1 час после наземного ядерного взрыва уменьшаются через 7 часов? Выберите правильный ответ.

- а) в 2 раза;
- б) в 4 раза;
- в) в 10 раз;
- г) в 20 раз;
- д) в 100 раз.

13. На внешней границе зоны сильного заражения доза радиации составляет (выберите правильный ответ):

- а) 40 Р;
- б) 80 Р;
- в) 240 Р;
- г) 400 Р;
- д) 1200 Р.

14. Какая величина дозы однократного облучения считается безопасной? Выберите правильный ответ.

- а) 30 Р;
- б) 50 Р;
- в) 100 Р;
- г) 200 Р;
- д) 300 Р.

15. Время поражающего действия при ядерном взрыве проникающей радиации составляет:

- а) 5 секунд;
- б) 10-15 секунд;
- в) 20-30 секунд;
- г) 1-2 минуты;
- д) до 1 часа.

16. К боевым токсичным химическим веществам нервно-паралитического действия относятся:

- а) зарин;
- б) Ви-Икс;
- в) иприт;
- г) фосген;
- д) зоман.

17. К боевым токсичным химическим веществам раздражающего действия относятся:

- а) хлорацетофенон;
- б) синильная кислота;
- в) адамсит;
- г) Си-Эс;

18. К боевым токсичным химическим веществам кожно-нарывного действия относятся:

- а) иприт;
- б) хлорциан;
- в) фосген;
- г) Би-Зет;

19. Сладковатый, неприятный привкус во рту является признаком поражения:

- а) фосгеном;
- б) ипритом;
- в) заринном;
- г) хлорцианом;
- д) синильной кислотой.

20. Металлический привкус во рту вызывают:

- а) синильная кислота;
- б) хлорциан;
- в) Си-Эс;
- г) адамсит;
- д) Би-Зет.

21. С какой маркировкой необходимо использовать индикаторные трубки при определении отравляющего вещества иприт?

- а) с красным кольцом и красной точкой;
- б) с тремя зелёными кольцами;
- в) с жёлтым кольцом.

22. Искусственное дыхание нельзя делать пострадавшему при поражении:

- а) фосгеном;
- б) синильной кислотой;
- в) хлорцианом;
- г) ипритом;
- д) адамситом.

23. Назовите признаки поражения боевыми токсичными химическими веществами нервно-паралитического действия:

- а) слюнотечение;
- б) сужение зрачков;
- в) судороги;
- г) сильное слезотечение;
- д) галлюцинации.

24. Какая группа ОВ не имеет ни цвета, ни запаха?

- а) нервно-паралитического действия;
- б) кожно-нарывного действия;
- в) удушающего действия;
- г) общеядовитого действия;
- д) раздражающего действия;
- е) психохимического действия.

25. Стойкими боевыми токсичными химическими веществами, сохраняющими поражающее действие в течение нескольких часов и суток, являются:

- а) иприт;

- б) зоман;
- в) синильная кислота;
- г) зарин;
- д) хлорциан;
- е) фосген.

26. Отравляющие вещества, вызывающие острое жжение органов дыхания, зрения, слезотечение, кашель, затрудняющие дыхание относятся к ОВ (выберите правильный ответ):

- а) общеядовитого действия;
- б) психохимического действия;
- в) раздражающего действия;
- г) нервно-паралитического действия;
- д) кожно-нарывного действия;
- е) удушающего действия.

27. Признаками применения биологического оружия являются:

- а) порошкообразные вещества;
- б) капли жидкости;
- в) скопление насекомых, грызунов;
- г) глухой звук разрыва снарядов и бомб;
- д) все перечисленные.

28. Какие мероприятия проводятся в очаге биологического поражения? Выберите правильный ответ.

- а) карантин;
- б) дегазация;
- в) дезактивация;
- г) дезинфекция;
- д) все перечисленные.

29. К средствам индивидуальной защиты органов дыхания относятся (выберите правильный ответ):

- а) фильтровентиляционная установка;
- б) противогаз;
- в) респиратор;
- г) кислородная маска;
- д) ватно-марлевая повязка;
- е) противопыльная тканевая маска.

30. Какое физико-химическое явление лежит в основе действия фильтрующего противогаза? Выберите правильный ответ.

- а) сорбция;
- б) адсорбция;
- в) абсорбция;
- г) десорбция.

31. Сколько ростов имеет общевойсковой противогаз? Выберите правильный ответ

- а) три;
- б) четыре;
- в) пять;
- г) шесть.

32. Основными компонентами общевойскового защитного комплекта являются (выберите правильный ответ):
- а) противогаз;
  - б) защитный плащ;
  - в) защитная накидка;
  - г) защитные чулки;
  - д) защитные перчатки.
33. Индивидуальный противохимический пакет предназначен для (выберите правильный ответ):
- а) обезвреживания радиоактивных веществ, попавших на кожу;
  - б) обезвреживания и удаления капельно-жидких ОВ, попавших на кожу;
  - в) обезвреживания и удаления капельно-жидких ОВ, попавших на одежду;
  - г) дезинфекции одежды и обуви.
34. Какие системы жизнеобеспечения предусмотрены в убежище?
- а) воздухообеспечения;
  - б) отопления;
  - в) энерговодоснабжения;
  - г) канализации;
  - д) все перечисленные.
35. Наибольший коэффициент ослабления радиации имеют:
- а) внутренние помещения первого этажа одно- и двухэтажных зданий с деревянными стенами;
  - б) внутренние помещения первого этажа одно- и двухэтажных зданий с кирпичными стенами;
  - в) внутренние помещения верхних этажей многоэтажных зданий;
  - г) подвальные помещения одно- и двухэтажных деревянных зданий;
  - д) подвальные помещения одно- и двухэтажных каменных зданий;
  - е) средняя часть подвала многоэтажного здания.
36. Какие приборы относятся к приборам радиационной разведки и контроля? Выберите правильный ответ.
- а) ДП-5А;
  - б) ВПХР;
  - в) ИМД-21Б;
  - г) ДП-22В;
  - д) УГ-2;
  - е) ВИКХК.
37. Какие установлены единые для всей страны сигналы оповещения гражданской обороны? Выберите правильный ответ.
- а) Воздушная тревога;
  - б) Отбой воздушной тревоги;
  - в) Ядерная опасность;
  - г) Радиационная опасность;
  - д) Химическая тревога;
  - е) Отбой химической тревоги.

## Критерий оценивания

2 балла	менее 18	правильных ответов
3 балла	18,5- 25	правильных ответов
4 балла	25,5- 30	правильных ответов
5 баллов	30,5-36	правильных ответов

## Контрольный норматив №1

№пп	Наименование норматива	Условия выполнения норматива	Единица измерения	Оценка		
				Отлично	Хорошо	Удовлет.
1	<i>Надевание противогаза из походного положения</i>	Противогаз находится в походном положении. Надевают по команде «Газы». Каждая ошибка снижает оценку на один балл.	Сек	7	8	9
2.	<i>Надевание противогаза из положения «на готове»</i>	Противогаз находится в положении «на готове». Надевают по команде «Газы». Каждая ошибка снижает оценку на один балл.	Сек	5	6	7
3	<i>Надевание противогаза на пораженного</i>	Учащийся в противогазе находится около пораженного со стороны головы. По команде, одевает противогаз на пораженного.	Сек	15	16	17
4	<i>Надевание респиратора</i>	Респиратор находится в походном положении. По команде «Респиратор надеть» - выполняется норматив.	Сек	8	9	10
5	<i>Надевание ОЗК «Плащ в рукава» и противогаза</i>	Средства защиты в походном положении. По команде «Плащ в рукава, чулки, перчатки надеть», «Газы» выполняют в последовательности команд.	Мин, сек	3,30	4,00	4,30
6	<i>Надевание ОЗК в виде накидки и противогаза</i>	Средства защиты в походном положении. По команде «Химическая тревога» надевают противогаз, плащ в виде накидки.	Сек	40	45	55
7	<i>Подготовка прибора ДП-5 к работе</i>	ДП-5, источник питания, формуляр лежат на столе. По команде «Прибор проверить и подготовить к работе» выполняется норматив. Каждая ошибка снижает оценку на один балл.	Мин	6	8	10

### 3.2. Тема 1.2. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях и авариях (катастрофах) на транспорте.

#### Тест №2 (10 мин)

1. Как Вы думаете, какие здания больше пострадают при сильном землетрясении:

- а) построенные на почвах;
- б) построенные на твёрдом грунте.

2. Для каких построек опаснее очень сильное землетрясение:

- а) бамбуковых хижин;
- б) рубленых деревянных домов;

в) кирпичных, железобетонных домов.

Выберите правильный ответ.

3. Землетрясение силой в 5 баллов по международной сейсмической шкале MSK-86 именуется как (выберите правильный ответ):

- а) умеренное;
- б) довольно сильное;
- в) сильное;
- г) очень сильное.

4. Вследствие каких причин больше всего возникает травм при землетрясении?

- а) разрушения зданий и сооружений;
- б) неправильного поведения людей;
- в) проваливания в земные трещины;
- г) пожаров и электрозамыканий.

5. Сила ветра в 5 баллов по шкале Бофорта именуется как (выберите правильный ответ):

- а) слабый бриз;
- б) умеренный бриз;
- в) свежий бриз;
- г) сильный бриз;
- д) крепкий ветер.

6. Какое приблизительное расстояние до грозы, если время между вспышкой молнии и раскатом грома составило 2 сек? Выберите правильный ответ.

- а) 200-400 м;
- б) 400-600 м;
- в) 600-800 м;
- г) 800-1000 м.

7. Внезапно разразилась сильная гроза. Вы видите, что приближаются интенсивные вспышки молнии. Ваши действия? Выберите правильный ответ:

- а) спрятаться под раскидистым деревом;
- б) укрыться под навесом;
- в) остаться на улице, продолжая движение;
- г) зайти в дом.

8. Двигаясь в горах, Вы попали в снежную лавину. Что бы будете делать:

- а) попытаться скользить на спине вместе сдвигающимся снегом;
- б) стараться зарыться в снег и двигаться вместе с лавиной;
- в) держаться на поверхности снега, делая сильные плавательные движения руками.

9. Какие условия необходимы для возникновения селя – жидкого грязекаменного потока:

- а) обилие воды;
- б) скопление рыхлой горной породы;
- в) уклон местности;
- г) все перечисленные выше условия.

10. Какова основная причина самого страшного бедствия для природы – пожара? Выберите правильный ответ:

- а) удар молнии;
- б) самовозгорание;
- в) человеческий фактор.

11. Группа из 3-5 человек за 40-50 мин способна погасить захлестыванием кромку пожара протяженностью до (выберите правильный ответ):

- а) 500 м;
- б) 1000 м;
- в) 1500 м;
- г) 2000 м.

12. Какой процент людей, попавших в авиакатастрофы с пожарами, остаются в живых, согласно данным Национального управления по безопасности перевозок США? Выберите правильный ответ.

- а) 30%;
- б) 40%;
- в) 50%;
- г) 60%;
- д) свыше 70%.

13. Один продолжительный сигнал звонком громкого боя в течение 25-30 секунд означает (выберите правильный ответ):

- а) Общесудовая тревога;
- б) Человек за бортом;
- в) Шлюпочная тревога;
- г) Свистать всех наверх.

### Критерий оценивания

2 балла	менее 5	правильных ответов
3 балла	5,5- 8	правильных ответов
4 балла	8,5- 10	правильных ответов
5 баллов	10,5-13	правильных ответов

### 3.3. Тема 1.3. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на производственных объектах, обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической и социальной обстановке.

#### Тест №3 (15 мин)

1. На сколько классов делятся пожары в соответствии с правилами пожарной безопасности в РФ? Выберите правильный ответ.

- а) три;
- б) четыре;
- в) пять;
- г) шесть.

2. Класс С в соответствии с правилами пожарной безопасности в РФ означает (выберите правильный ответ):

- а) пожары газов;
- б) пожары горючих жидкостей;
- в) пожары твердых веществ;

- г) пожары металлов и их сплавов;
3. На какие виды подразделяются пожары по своим масштабам и интенсивности? Выберите правильный ответ.
- а) отдельные пожары;
  - б) общий пожар;
  - в) сплошной пожар;
  - г) групповой пожар;
  - д) огневой шторм;
  - е) массовый пожар.
4. К пожароопасным предприятиям категории Б относятся (выберите правильный ответ):
- а) химические предприятия;
  - б) трубопроводы;
  - в) цехи приготовления и транспортировки сахарной пудры;
  - г) разномольные отделения мельниц;
  - д) деревообрабатывающие производства.
5. Извещатели каких типов применяются для своевременного обнаружения возгорания? Выберите правильный ответ.
- а) тепловые;
  - б) дымовые;
  - в) световые;
  - г) ультразвуковые;
  - д) комбинированные;
  - е) все перечисленные.
6. Площадь тушения воздушно-пенным огнетушителем ОВП-5 составляет (выберите правильный ответ):
- а) 0,4-0,5 м<sup>2</sup>;
  - б) 0,5-0,8 м<sup>2</sup>;
  - в) 0,8-1,0 м<sup>2</sup>;
  - г) 1,0-1,5 м<sup>2</sup>.
7. Продолжительность выхода струи порошкового огнетушителя ОП-2 составляет (выберите правильный ответ):
- а) 10-25 сек;
  - б) 25-40 сек;
  - в) 40-60 сек;
  - г) 60-80 сек.
8. Какие ядовитые газы тяжелее воздуха? Выберите правильный ответ.
- а) аммиак;
  - б) хлор;
  - в) фосген;
  - г) окись углерода.
9. В чём состоит вредное влияние угарного газа (СО)? Выберите правильный ответ:
- а) блокирует гемоглобин крови;
  - б) накапливается в тканях организма;
  - в) разрушает клетки организма.
10. Находясь дома, Вы услышали по радио информацию штаба ГО

города об аварии с выбросом радиоактивных веществ. Заражённое облако подойдет к Вам через полчаса. Каковы Ваши действия? Выберите правильный ответ.

- а) провести йодную профилактику;
- б) сделать запас воды;
- в) провести герметизацию жилища;
- г) изготовить ватно-марлевые повязки;
- д) подготовиться к возможной эвакуации;
- е) все перечисленные.

11. Какие из перечисленных ниже продуктов питания обладают наибольшей способностью накапливать радионуклиды:

- а) молоко;
- б) морковь;
- в) пшеница;
- г) грибы;
- д) картофель;
- е) ягоды.

12. Разгребая слежавшийся мусор, бульдозерист скребком зацепил за что-то металлическое, как оказалось – баллон. Раздался хлопок, и из-под оторванного вентиля с шумом вырвалась струя газообразного вещества. Местность вокруг начала быстро окутываться желтоватым облаком. Рабочие, оказавшись поблизости, окружили место происшествия, пытаясь узнать, что произошло. Позже все они оказались в больнице с отравлением. Что за СДЯВ было в баллоне?

- а) пропан;
- б) бутан;
- в) хлор;
- г) аммиак;
- д) фосген.

13. Какое предельное значение шума не вызывает вредных последствий для человека? Выберите правильный ответ.

- а) 40 дБ;
- б) 60 дБ;
- в) 80 дБ;
- г) 100 дБ;
- д) 120 дБ.

14. В соответствии с требованиями СанПиН непрерывная длительность занятий с ПЭВМ для учащихся 8-9-х классов не должна превышать (выберите правильный ответ):

- а) 25 мин;
- б) 30 мин;
- в) 45 мин;
- г) 60 мин.

15. Как называется прогрессирующее во времени и пространстве инфекционное заболевание людей, превышающая обычно регистрируемый уровень заболеваемости? Выберите правильный ответ.

- а) эндемия;

- б) эпидемия;
- в) пандемия.

16. При обнаружении подозрительного предмета необходимо:

- а) переместить его в безопасное место;
- б) накрыть плотной тканью;
- в) сообщить о находке в отделение милиции;
- г) принять меры к оцеплению опасной зоны, недопущению в неё людей и транспорта.

17. В толпе во время общественных беспорядков необходимо быть?

- а) ближе к милиции;
- б) в центре;
- в) у края;
- г) подальше от центра и от края.

### **Критерий оценивания**

2 балла	менее 8	правильных ответов
3 балла	8,5- 12	правильных ответов
4 балла	12,5- 15	правильных ответов
5 баллов	15,5-17	правильных ответов

## **3.4. Тема 2.1. Вооруженные Силы России на современном этапе.**

### **Тест № 4 (20 мин)**

1. Какой основной законодательный документ определяет состав и предназначение Вооруженные Сил Российской Федерации? Выберите правильный ответ.

- а) Конституция РФ;
- б) Военная Доктрина;
- в) Закон «Об обороне»;
- г) Закон «О воинской обязанности и военной службе».

2. Сколько видов входит в состав Вооруженных Сил России? Выберите правильный ответ.

- а) три (СВ, ВКС, ВМФ);
- б) четыре (СВ, ВВС, ВМФ, РВСН);
- в) пять (СВ, ВВС, ПВО, ВМФ, РВСН);
- г) шесть (СВ, ВВС, ПВО, ВМФ, РВСН, ВКС).

3. Какие войска не входят в состав видов и родов войск Вооруженных Сил России? Выберите правильный ответ.

- а) Войска противовоздушной обороны;
- б) Пограничные войска;
- в) Ракетные войска стратегического назначения;
- г) Космические войска.

4. Какой род Сухопутных войск является самым массовым? Выберите правильный ответ.

- а) мотострелковые войска;
- б) танковые войска;
- в) ракетные войска и артиллерия;

г) войска ПВО.

5. Какой род войск является основной ударной силой Сухопутных войск Российской Федерации? Выберите правильный ответ.

- а) мотострелковые войска;
- б) танковые войска;
- в) ракетные войска и артиллерия;
- г) войска ПВО;
- д) специальные войска.

6. Какие рода авиации входят в состав Военно-воздушных сил России? Выберите правильный ответ.

- а) бомбардировочная;
- б) штурмовая;
- в) истребительная;
- г) противовоздушной обороны;
- д) разведывательная;
- е) транспортная;
- ж) специальная;
- з) все перечисленные.

7. Какие основные рода войск образуют Военно-Морской Флот Российской Федерации?

- а) подводные;
- б) надводные;
- в) десантные;
- г) морской авиации;
- д) морской пехоты;
- е) войска охраны морских баз;
- ж) боевых пловцов;
- з) войска береговой обороны.

8. Как различаются группы подводных лодок по главной энергетической установке? Выберите правильный ответ.

- а) моторные;
- б) дизельные;
- в) реактивные;
- г) атомные.

9. К подразделениям Вооружённых Сил России относятся (выберите правильный ответ):

- а) дивизия;
- б) полк;
- в) батальон;
- г) рота;
- д) взвод;
- е) отделение.

10. Кто является Верховным Главнокомандующим Вооруженных Сил Российской Федерации? Выберите правильный ответ.

- а) Президент;
- б) Министр обороны;
- в) Председатель Правительства.

11. Какой орган государственной власти непосредственно осуществляет руководство Вооруженными Силами России? Выберите правильный ответ.

- а) Правительство;
- б) Совет обороны;
- в) Совет безопасности;
- г) Министерство обороны;
- д) Генеральный штаб;
- е) Ставка Верховного Главнокомандующего.

12. Какой основной орган осуществляет оперативное управление войсками и силами флота Российской Федерации? Выберите правильный ответ.

- а) Совет Федерации;
- б) Совет обороны;
- в) Совет Безопасности;
- г) Министерство обороны;
- д) Генеральный штаб;
- е) Комитет начальников штабов.

13. Основными принципами руководства Вооруженными Силами Российской Федерации являются (выберите правильный ответ):

- а) централизация;
- б) коллегиальность;
- в) надпартийность;
- г) единоначалие;
- д) общенациональность;
- е) строгая дисциплина;
- ж) гуманизм.

14. Каким документом установлена воинская обязанность российских граждан? Выберите правильный ответ.

- а) Положение о воинском учёте;
- б) Положение о призыве на военную службу граждан РФ;
- в) Закон РФ «Об обороне»;
- г) Закон РФ «О безопасности»;
- д) Закон РФ «О воинской обязанности и военной службе».

15. С какого возраста в России осуществляется постановка на воинский учет граждан мужского пола? Выберите правильный ответ.

- а) 14 лет;
- б) 15 лет;
- в) 16 лет;
- г) 17 лет;
- д) 18 лет.

16. Какие существуют составные части воинской обязанности граждан Российской Федерации? Выберите правильный ответ.

- а) воинский учёт;
- б) обязательная подготовка к военной службе;
- в) призыв на военную службу;
- г) прохождение военной службы по призыву;
- д) пребывание в запасе;

- е) призыв на военные сборы и прохождение военных сборов;
- ж) все перечисленные.

17. Укажите возраст мужчин, освобождаемых от воинской обязанности (выберите правильный ответ):

- а) моложе 16 и старше 55;
- б) моложе 16 и старше 60;
- в) моложе 17 и старше 60;
- г) моложе 18 и старше 65;

18. Какие существуют виды подготовки к военной службе? Выберите правильный ответ.

- а) обязательная;
- б) принудительная;
- в) добровольная;
- г) добровольно-принудительная;
- д) контрактная.

19. Укажите возраст граждан мужского пола, в течение которого они подлежат призыву на военную службу, если не имеют от нее освобождения или отсрочки (выберите правильный ответ):

- а) 17-25;
- б) 17-30;
- в) 18-25;
- г) 18-27;
- д) 18-30.

20. Какую ответственность несёт гражданин, не явившийся по вызову военного комиссариата в указанный срок без уважительной причины? Выберите правильный ответ.

- а) дисциплинарную;
- б) материальную;
- в) административную;
- г) уголовную.

21. Какую ответственность несёт гражданин, не явившийся по повестке военного комиссариата о призыве на военную службу в указанный срок без уважительной причины? Выберите правильный ответ.

- а) дисциплинарную;
- б) материальную;
- в) административную;
- г) уголовную.

22. В каких формах осуществляется прохождение военной службы? Выберите правильный ответ.

- а) по призыву;
- б) по контракту;
- в) альтернативно;
- г) на военных сборах.

23. Возраст граждан мужского пола впервые поступающих на военную службу по контракту должен быть в пределах следующих лет (выберите правильный ответ):

- а) 17-21;

- б) 18-35;
- в) 18-40;
- г) 21-35;
- д) 21-45.

24. Какой день считается началом военной службы для призывника?

Выберите правильный ответ.

- а) день прибытия на сборный пункт военкомата;
- б) день убытия из военкомата субъекта РФ к месту службы;
- в) день прибытия в воинскую часть;
- г) день принятия Военной присяги;
- д) день зачисления в список личного состава воинской части.

25. Какие воинские звания соответствуют солдатам и матросам?

Выберите правильный ответ.

- а) рядовой;
- б) солдат;
- в) старший солдат;
- г) ефрейтор;
- д) матрос;
- е) старший матрос;
- ж) матрос 2-й статьи;
- з) матрос 1-й статьи.

26. Какие воинские звания соответствуют младшим войсковым офицерам? Выберите правильный ответ.

- а) прапорщик;
- б) старший прапорщик;
- в) младший лейтенант;
- г) лейтенант;
- д) старший лейтенант;
- е) капитан-лейтенант;
- ж) капитан.

27. Какие виды форм одежды предусмотрены для военнослужащих?

Выберите правильный ответ.

- а) рабочая;
- б) повседневная;
- в) полевая;
- г) боевая;
- д) парадная;
- е) парадно-выходная.

28. Предельный возраст пребывания на военной службе для солдат и матросов, сержантов и старшин составляет (выберите правильный ответ):

- а) 40 лет;
- б) 45 лет;
- в) 50 лет;
- г) 55 лет;
- д) 60 лет.

## Критерий оценивания

2 балла	менее 14	правильных ответов
3 балла	14,5- 19	правильных ответов
4 балла	19,5- 24	правильных ответов
5 баллов	24,5-28	правильных ответов

### **3.5. Тема 2.2. Уставы Вооруженных Сил России** **Тест №5 (15 мин)**

1. Кем является гражданин, проходящий службу в рядах Вооружённых Сил Российской Федерации? Выберите правильный ответ.

- а) военным;
- б) военнослужащим;
- в) бойцом;
- г) воином.

2. Какие виды ответственности, несут военнослужащие? Выберите правильный ответ.

- а) дисциплинарную;
- б) административную;
- в) материальную;
- г) гражданско-правовую;
- д) уголовную;
- е) все перечисленные.

3. Какие существуют виды Уставов Вооружённых Сил России? Выберите правильный ответ.

- а) военные;
- б) боевые;
- в) войсковые;
- г) воинские;
- д) общевойсковые.

4. В каком документе определены должностные обязанности военнослужащих? Выберите правильный ответ.

- а) Закон РФ «Об обороне»;
- б) Закон РФ «О воинской обязанности и военной службе»;
- в) Закон РФ «О статусе военнослужащих»;
- г) Устав внутренней службы ВС РФ.

5. Какой документ определяет обязанности военнослужащих по соблюдению воинской дисциплины? Выберите правильный ответ.

- а) Закон РФ «О воинской обязанности и военной службе»;
- б) Закон РФ «О статусе военнослужащих»;
- в) Устав внутренней службы ВС РФ;
- г) Дисциплинарный устав ВС РФ;
- д) Кодекс РФ об административных правонарушениях.

6. Военнослужащие обязаны отдавать воинское приветствие, отдавая дань уважения (выберите правильный ответ):

- а) Могиле Неизвестного Солдата;
- б) братским могилам воинов, павших в боях за свободу и независимость Отечества;
- в) Государственному флагу Российской Федерации;
- г) Боевому знамени воинской части;

- д) похоронным процессиям, сопровождаемым воинскими подразделениями;
- е) всем перечисленным.

7. В расчёте на сколько человек устанавливаются в роте умывальники?

Выберите правильный ответ.

- а) 3-4;
- б) 5-7;
- в) 8-10;
- г) 15-20.

8. Промежутки между приёмами пищи не должны превышать (выберите правильный ответ):

- а) 5 часов;
- б) 6 часов;
- в) 7 часов;
- г) 8 часов;
- д) 9 часов.

9. Кому подчиняется дневальный по роте? Выберите правильный ответ.

- а) командиру роты;
- б) старшине роты;
- в) дежурному по полку;
- г) дежурному по роте;
- д) всем перечисленным.

10. Чем вооружается дежурный по роте и очередной дневальный? Выберите правильный ответ.

- а) пистолетом;
- б) автоматом;
- в) штык-ножом;
- г) резиновой дубинкой.

11. Какие поощрения могут применяться к солдатам, матросам, сержантам и старшинам, проходящим военную службу по призыву? Выберите правильный ответ.

- а) снятие ранее наложенного дисциплинарного взыскания;
- б) объявление благодарности;
- в) досрочное увольнение из рядов Вооружённых Сил;
- г) награждение грамотой, ценным подарком или деньгами;
- д) награждение именованным оружием;
- е) награждение нагрудным знаком отличника;
- ж) занесение в Книгу почёта воинской части (корабля) фамилий солдат, матросов, сержантов и старшин;
- з) предоставление внеочередного отпуска.

12. Какие дисциплинарные взыскания могут применяться к солдатам, матросам, сержантам и старшинам, проходящим военную службу по призыву? Выберите правильный ответ.

- а) выговор;
- б) предупреждение о неполном служебном соответствии;
- в) лишение отпуска;
- г) назначение вне очереди в наряд на работу - до 5 нарядов;

- д) лишение нагрудного знака отличника;
- е) административный арест.

13. Сколько снаряжённых магазинов на каждый автомат должно быть в карауле? Выберите правильный ответ.

- а) один;
- б) два;
- в) три;
- г) четыре.

14. Какой запас боевых патронов на каждый автомат создаётся в карауле по приказу начальника гарнизона (командира воинской части)? Выберите правильный ответ.

- а) 30;
- б) 60;
- в) 90;
- г) 120;
- д) 150.

15. Какая периодичность смены часовых на посту летом при температуре воздуха +30 град. С и выше? Выберите правильный ответ.

- а) через 30 минут;
- б) через 1 час;
- в) через 1,5 часа;
- г) через 2 часа.

16. Чем определяется переход караульного на положение часового? Выберите правильный ответ.

- а) прибытием на пост;
- б) докладом о приёме поста;
- в) командой разводящего.

17. Кто имеет право снять часового с поста? Выберите правильный ответ.

- а) командир воинской части, от которой наряжен караул;
- б) начальник гарнизона;
- в) начальник караула;
- г) помощник начальника караула;
- д) разводящий;
- е) старшина роты, от которой наряжен караул.

18. Когда часовой имеет право применять оружие без предупреждения? Выберите правильный ответ.

- а) в случае нарушения границы поста;
- б) в случае непосредственной угрозы нападения, когда промедление в применении оружия может повлечь тяжкие последствия;
- в) в случае явного нападения на часового;
- г) в случае явного нападения на охраняемый объект;
- д) во всех перечисленных выше случаях.

### Критерий оценивания

2 балла	менее 9	правильных ответов
3 балла	9,5- 12	правильных ответов

4 балла  
5 баллов

12,5- 15 правильных ответов  
15,5-18 правильных ответов

### 3.6. Тема 2.3. Строевая подготовка.

#### Тест №6 (20 мин)

1. Строевая подготовка включает в себя (выберите правильный ответ):
  - а) одиночные строевые приемы без оружия;
  - б) одиночные строевые приемы с оружием;
  - в) слаживание подразделений при действиях в пешем порядке;
  - г) слаживание подразделений при действиях на машинах;
  - д) строевые смотры подразделений;
  - е) всё перечисленное.
2. Строй имеет следующие элементы (выберите правильный ответ):
  - а) фланг;
  - б) фронт;
  - в) оконечность;
  - г) ряд;
  - д) интервал;
  - е) шеренга;
  - ж) дистанция;
  - з) колонна.
3. Развёрнутый строй может быть (выберите правильный ответ):
  - а) одношереножным;
  - б) двухшереножным;
  - в) трехшереножным;
  - г) четырехшереножным;
  - д) многошереножным.
4. Одношереножный строй может быть (выберите правильный ответ):
  - а) плотным;
  - б) слитным;
  - в) сомкнутым;
  - г) сплоченным;
  - д) разомкнутым.
5. Походным строем называется строй, в котором подразделение построено (выберите правильный ответ):
  - а) в колонну;
  - б) в ряд;
  - в) в шеренгу;
  - г) в линию.
6. Управление строем осуществляется (выберите правильный ответ):
  - а) командами;
  - б) голосом;
  - в) приказами;
  - г) приказаниями;
  - д) сигналами;
  - е) личным примером;
  - ж) техническими средствами.
7. Команды могут быть (выберите правильный ответ):

- а) исполнительные;
- б) административные;
- в) точные;
- г) предварительные;
- д) окончательные.

8. Какая подаётся команда, чтобы отменить или прекратить выполнение приёма? Выберите правильный ответ.

- а) Отставить;
- б) Прекратить;
- в) Стоп;
- г) Стой.

9. Что означает знак, подаваемый серией точек фонарём с белым светом? Выберите правильный ответ.

- а) Сбор командиров;
- б) По местам;
- в) Заводи;
- г) Увеличить дистанцию;
- д) Авария;
- е) Внимание.

10. Что означает знак, подаваемый размахиванием фонарём с белым светом вправо и влево, описывая полукруг? Выберите правильный ответ.

- а) Сбор командиров;
- б) По местам;
- в) Заводи;
- г) Увеличить дистанцию;
- д) Авария;
- е) Внимание.

11. Поднятые обе руки вверх означают (выберите правильный ответ):

- а) Внимание;
- б) Заводи;
- в) Стой;
- г) Авария;
- д) К машинам.

12. Что означает знак, подаваемый вращением впереди себя правой рукой с жёлтым флажком?

- а) Внимание;
- б) Сбор командиров;
- в) К машинам;
- г) По местам;
- д) Заводи;
- е) Глуши двигатель;
- ж) Марш;
- з) Стой;
- и) Все кругом.

13. Что означает знак, подаваемый поднятием обеих рук вверх и резким опусканием их через стороны вниз? Выберите правильный ответ.

- а) Внимание;

- б) Сбор командиров;
- в) К машинам;
- г) По местам;
- д) Заводи;
- е) Глуши двигатель;
- ж) Марш;
- з) Стой;
- и) Все кругом.

14. Знак, подаваемый вращением фонарём с зелёным светом впереди себя означает (выберите правильный ответ):

- а) Внимание;
- б) Сбор командиров;
- в) Заводи;
- г) К машинам;
- д) Увеличить дистанцию;
- е) Все кругом;
- ж) По местам.

15. Размахивая перед собой обеими опущенными вниз руками, Вы тем самым подаёте сигнал (выберите правильный ответ):

- а) Стой;
- б) Глуши двигатель;
- в) Заводи;
- г) Уменьшить дистанцию;
- д) Авария.

16. Строевая стойка принимается по команде (выберите правильный ответ):

- а) Внимание;
- б) Становись;
- в) Равняйся;
- г) Смирно.

17. Строевая стойка принимается на месте без команды (выберите правильный ответ):

- а) при отдании приказа;
- б) при получении приказа;
- в) при докладе;
- г) во время исполнения Государственного гимна Российской Федерации;
- д) при выполнении воинского приветствия;
- е) при подаче команд;
- ж) во всех перечисленных выше случаях.

18. Движение шагом осуществляется с темпом (выберите правильный ответ):

- а) 60-70 шагов в минуту;
- б) 70-80 шагов в минуту;
- в) 80-90 шагов в минуту;
- г) 90-100 шагов в минуту;
- д) 100-110 шагов в минуту;

- е) 110-120 шагов в минуту.
19. Размер строевого шага (выберите правильный ответ):
- а) 60-70 см;
  - б) 65-70 см;
  - в) 70-80 см;
  - г) 75-80 см;
  - д) 80-90 см.
20. Движение бегом осуществляется с темпом (выберите правильный ответ):
- а) 120-140 шагов в минуту;
  - б) 135-160 шагов в минуту;
  - в) 140-165 шагов в минуту;
  - г) 165-180 шагов в минуту;
  - д) 160-185 шагов в минуту.
21. Строевой шаг применяется (выберите правильный ответ):
- а) при прохождении подразделений торжественным маршем;
  - б) при выполнении подразделениями воинского приветствия в движении;
  - в) при подходе военнослужащего к начальнику и при отходе от него;
  - г) при выходе из строя и возвращении в строй;
  - д) на занятиях по строевой подготовке;
  - е) при совершении марша.
22. При движении строевым шагом ногу с оттянутым вперед носком выносят на высоту от земли (выберите правильный ответ):
- а) 10-15 см;
  - б) 15-20 см;
  - в) 20-25 см;
  - г) 25-30 см.
23. За сколько шагов при подходе к начальнику вне строя военнослужащий переходит на строевой шаг? Выберите правильный ответ.
- а) три;
  - б) три-четыре;
  - в) пять;
  - г) пять-шесть;
  - д) шесть-семь;
  - е) десять.
24. Походный строй отделения может быть (выберите правильный ответ):
- а) в колонну по одному;
  - б) в колонну по два;
  - в) в колонну по три;
  - г) в колонну по четыре.

### Критерий оценивания

2 балла	менее 12	правильных ответов
3 балла	12,5- 15	правильных ответов

4 балла  
5 баллов

15,5- 20 правильных ответов  
20,5-24 правильных ответов

### 3.7. Тема 2.4. Огневая подготовка.

#### Тест №7 (10 мин)

1. В каком году был создан первый автомат Калашникова? Выберите правильный ответ.

- а) 1943;
- б) 1947;
- в) 1949;
- г) 1951;
- д) 1963.

2. Калибр автомата Калашникова АК-74 (выберите правильный ответ):

- а) 5,45;
- б) 5,56;
- в) 7,5;
- г) 7,62.

3. Прицельная дальность стрельбы из автомата АК-74 (выберите правильный ответ):

- а) 500 м;
- б) 800 м;
- в) 1000 м;
- г) 1300 м.

4. Начальная скорость пули, выпущенной из автомата АК-74 составляет (выберите правильный ответ):

- а) 670 м/с;
- б) 840 м/с;
- в) 920 м/с;
- г) 990 м/с.

5. В малогабаритных автоматах Калашникова (АК-102, АК-104, АК-105) на ствол навинчивается (выберите правильный ответ):

- а) дульный тормоз-компенсатор;
- б) пламегаситель;
- в) глушитель;
- г) фиксатор.

6. Как называется деталь, нажимая на которую производят выстрел из автомата? Выберите правильный ответ:

- а) курок;
- б) спусковой крючок;
- в) ударник;
- г) переводчик.

7. В каких случаях производится полная разборка автомата? Выберите правильный ответ:

- а) для чистки при сильном загрязнении автомата;
- б) после стрельбы для чистки и смазки;
- в) после нахождения автомата под дождем;
- г) при задержке при стрельбе;
- д) при переходе на другую смазку;

- е) при ремонте.
8. В принадлежность автомата входит (выберите правильный ответ):
- а) ёршик;
  - б) металлическая щётка;
  - в) вишера;
  - г) отвёртка;
  - д) выколотка;
  - е) пенал.
9. Для смазывания частей и механизмов автомата применяется (выберите правильный ответ):
- а) щелочная смазка;
  - б) всесезонное масло КРМ;
  - в) универсальная смазка;
  - г) зимнее масло РЖ;
  - д) нейтральное минеральное масло;
  - е) раствор РЧС;
  - ж) летнее масло ВО;
  - з) консистентная смазка Циатим-201.
10. Для поражения жизненно важных органов человека без специальной защиты кинетическая энергия должна быть не менее (выберите правильный ответ):
- а) 7,5 Дж;
  - б) 15 Дж;
  - в) 50,5 Дж;
  - г) 75 Дж;
  - д) 78,5 Дж;
  - е) 100 Дж.
11. Выстрел, при котором траектория полёта пули не поднимается над линией прицеливания выше цели на всём своём протяжении, называется (выберите правильный ответ):
- а) прямым;
  - б) настильным;
  - в) пологим;
  - г) плоским;
  - д) горизонтальным.
12. Чему равна угловая величина 1 мм линейки? Выберите правильный ответ.
- а) 0-01;
  - б) 0-02;
  - в) 0-03;
  - г) 0-04;
  - д) 0-05.
13. Поправки на превышение местности над уровнем моря и на угол

места цели вносятся в установку прицела только при стрельбе в горах на расстояние (выберите правильный ответ):

- а) свыше 100 м;
- б) свыше 200 м;
- в) свыше 300 м;
- г) свыше 400 м;
- д) свыше 500 м.

14. Для ведения автоматического огня из автомата переводчик переводится вниз (выберите правильный ответ):

- а) до первого щелчка;
- б) до второго щелчка.

### Критерий оценивания

2 балла	менее 7	правильных ответов
3 балла	7,5- 8	правильных ответов
4 балла	8,5- 10	правильных ответов
5 баллов	10,5-14	правильных ответов

### Контрольный норматив №2

№ п/п	Наименование норматива	Условия выполнения норматива	Единица измерения	Оценка		
				Отлично	Хорошо	Удовлет.
1	<i>Неполная разборка автомата</i>	Автомат на столе. Учащийся находится у оружия. По команде приступает к разборке	Сек	12	15	18
2	<i>Сборка автомата после неполной разборки</i>	Сборка автомата производится в обратной последовательности. По команде приступают к сборке.	Сек	18	22	27
3	<i>Стрельба по неподвижным целям</i>	Стрельба ведётся из положения лежа. Количество патронов – 3.	Очки	25	20	15

### 3.8. Тема 2.5. Медико-санитарная подготовка.

#### Тест №8 (25 мин)

1. Какие типы повязок накладывают на голову? Выберите правильный ответ.

- а) в виде «чепца»;
- б) крестообразную;
- в) пращевидную;
- г) колосовидную;
- д) в виде «уздечки»;
- е) спиральную.

2. При ранениях волосистой части головы накладывается (выберите правильный ответ):

- а) пращевидная повязка;
- б) повязка в виде «чепца»;
- в) повязка в виде «уздечки»;
- г) крестообразная повязка.

3. При ранениях шеи, гортани или затылка накладывается (выберите правильный ответ):
- а) пращевидная повязка;
  - б) повязка в виде «чепца»;
  - в) повязка в виде «уздечки»;
  - г) крестообразная повязка.
4. При ранении в области лица накладывается (выберите правильный ответ):
- а) пращевидная повязка;
  - б) повязка в виде «чепца»;
  - в) повязка в виде «уздечки»;
  - г) крестообразная повязка.
5. При ранении носа, лба, подбородка накладывается (выберите правильный ответ):
- а) пращевидная повязка;
  - б) повязка в виде «чепца»;
  - в) повязка в виде «уздечки»;
  - г) крестообразная повязка.
6. Общее количество крови в зависимости от веса тела человека составляет примерно (выберите правильный ответ):
- а) 5%;
  - б) 7%;
  - в) 10%;
  - г) 12%;
  - д) 15%.
7. Какое количество крови человек может потерять, не ощущая последствий? Выберите правильный ответ.
- а) 0,2 л;
  - б) 0,5 л;
  - в) 1 л;
  - г) 1,5 л;
  - д) 2 л.
8. Как известно, первая помощь при сильном кровотечении – это круговое перетягивание конечности выше кровоточащего участка жгутом или закруткой. Как накладывать жгут? Выберите правильный ответ:
- а) накладывать поверх одежды;
  - б) закатать одежду и накладывать жгут на голое тело.
9. На середине наружной поверхности левого предплечья рана, по всей поверхности раны сочится кровь. Определите вид кровотечения (выберите правильный ответ):
- а) артериальное;
  - б) венозное;
  - в) капиллярное;
  - г) паренхиматозное.
10. Пострадавший при падении получил рану наружной поверхности правого бедра, из которой толчками вытекает кровь. Определите вид кровотечения (выберите правильный ответ):

- а) артериальное;
- б) венозное;
- в) капиллярное;
- г) паренхиматозное.

11. Пострадавший рассек лоб над правым глазом. Из раны появилось кровотечение пульсирующим фонтаном. Укажите порядок оказания первой доврачебной помощи, если у Вас под рукой нет перевязочного материала (выберите правильный ответ):

- а) плотно прижать рану ладонью;
- б) прижать рану куском одежды;
- в) прижать артерию пальцем к височной кости впереди ушной раковины.

12. Пострадавший ушиб нос, началось кровотечение. Укажите порядок оказания первой доврачебной помощи (выберите правильный ответ):

- а) наклонить голову пострадавшего вниз и дать стечь крови;
- б) придать пострадавшему полусидящее положение, немного запрокинув голову назад;
- в) зажать пальцами ноздри пострадавшего;
- г) наложить на переносицу кусок ткани, смоченной холодной водой.

13. Пострадавший глубоко разрезал пальцы стеклом. Из раны струйкой течет кровь. Как остановить кровотечение? Выберите правильный ответ.

- а) пальцевым прижатием артерии;
- б) максимальным сгибанием конечности в суставе;
- в) наложением жгута.

14. Во время игры один из участников запнулся и упал. Вскрикнул от боли, побледнел. Нога в голеностопном суставе приняла неестественное положение и распухла. Раны нет, но малейшее движение в голеностопном суставе доставляет сильную боль. Укажите порядок оказания первой доврачебной помощи (выберите правильный ответ):

- а) попытаться придать голеностопному суставу естественное положение;
- б) провести иммобилизацию голеностопного сустава;
- в) обеспечить голеностопный сустав теплом;
- г) холод на место на травмы.

15. При переносе пострадавшего необходимо учитывать характер перелома. Выберите правильный способ транспортировки пострадавшего из предложенных ниже при переломе позвоночника в поясничном и грудном отделах:

- а) поражённого укладывают лицом вниз, под голову подкладывают мягкую подстилку с углублением;
- б) поражённого укладывают животом вниз на твердый щит;
- в) поражённого укладывают спиной на твердый щит;
- г) поражённого укладывают на спину, ноги сгибают и под них подкладывают скрученную валиком одежду, одеяло и т.п.;

- д) поражённого укладывают лицом вниз, под согнутую руку подкладывают пиджак, пальто или подушку, голову поворачивают в сторону.

16. При переносе пострадавшего необходимо учитывать характер перелома. Выберите правильный способ транспортировки пострадавшего из предложенных ниже при переломе позвоночника в шейном отделе:

- а) поражённого укладывают лицом вниз, под голову подкладывают мягкую подстилку с углублением;
- б) поражённого укладывают животом вниз на твердый щит;
- в) поражённого укладывают спиной на твердый щит;
- г) поражённого укладывают на спину, ноги сгибают и под них подкладывают скрученную валиком одежду, одеяло и т.п.;
- д) поражённого укладывают лицом вниз, под согнутую руку подкладывают пиджак, пальто или подушку, голову поворачивают в сторону.

17. При переносе пострадавшего необходимо учитывать характер перелома. Выберите правильный способ транспортировки пострадавшего из предложенных ниже при переломе костей черепа:

- а) поражённого укладывают лицом вниз, под голову подкладывают мягкую подстилку с углублением;
- б) поражённого укладывают животом вниз на твердый щит;
- в) поражённого укладывают спиной на твердый щит;
- г) поражённого укладывают на спину, ноги сгибают и под них подкладывают скрученную валиком одежду, одеяло и т.п.;
- д) поражённого укладывают лицом вниз, под согнутую руку подкладывают пиджак, пальто или подушку, голову поворачивают в сторону.

18. При переносе пострадавшего необходимо учитывать характер перелома. Выберите правильный способ транспортировки пострадавшего из предложенных ниже при переломе нижней челюсти:

- а) поражённого укладывают лицом вниз, под голову подкладывают мягкую подстилку с углублением;
- б) поражённого укладывают животом вниз на твердый щит;
- в) поражённого укладывают спиной на твердый щит;
- г) поражённого укладывают на спину, ноги сгибают и под них подкладывают скрученную валиком одежду, одеяло и т.п.;
- д) поражённого укладывают лицом вниз, под согнутую руку подкладывают пиджак, пальто или подушку, голову поворачивают в сторону.

19. При переносе пострадавшего необходимо учитывать характер перелома. Выберите правильный способ транспортировки пострадавшего из предложенных ниже при переломе костей таза:

- а) поражённого укладывают лицом вниз, под голову подкладывают мягкую подстилку с углублением;
- б) поражённого укладывают животом вниз на твердый щит;
- в) поражённого укладывают спиной на твердый щит;

- г) поражённого укладывают на спину, ноги сгибают и под них подкладывают скрученную валиком одежду, одеяло и т.п.;
- д) поражённого укладывают лицом вниз, под согнутую руку подкладывают пиджак, пальто или подушку, голову поворачивают в сторону.

20. При переломе костей голени, в каких суставах нужно обеспечить неподвижность ноги? Выберите правильный ответ.

- а) голеностопном;
- б) голеностопном и коленном;
- в) бедренном, коленном и голеностопном.

21. У пораженного кожа наружной поверхности правой голени и стопы ярко красного цвета, напряжена, покрыта единичными пузырями. Определите поражение (выберите правильный ответ):

- а) Ожог I степени.
- б) Ожог II степени
- в) Ожог III степени.

22. Какие из перечисленных ниже средств можно применять при оказании первой (доврачебной) помощи при ожогах:

- а) вода;
- б) спирт;
- в) подсолнечное масло;
- г) крем;
- д) сода;
- е) лёд.

23. Спустя какое время при синей асфиксии человека можно спасти? Выберите правильный ответ.

- а) 4-6 мин;
- б) 10-12 мин;
- в) 20-30 мин.

24. Пострадавший по ошибке выпил уксусную эссенцию. Укажите порядок оказания первой (доврачебной) помощи (выберите правильный ответ):

- а) промыть желудок;
- б) вызвать рвоту;
- в) дать выпить слабого раствора марганцовки;
- г) дать выпить молока.

25. Кроме своего обычного названия, это вещество нередко ещё называют «невидимый яд» и «гуманный убийца». Оно не имеет ни цвета, ни запаха, и наши органы чувств его не ощущают. Из-за коварного свойства он унёс немало человеческих жизней. При лёгкой степени отравления у человека начинает болеть и кружиться голова, шумит в ушах, темнеет в глазах, ухудшается слух, ощущается тошнота, мышечная слабость. К средствам защиты он очень привередлив. Как называется этот газ? Выберите правильный ответ.

- а) окись углерода;
- б) двуокись углерода;
- в) фосген;

г) озон.

26. Для защиты от угарного газа можно использовать (выберите правильный ответ):

- а) ватно-марлевую повязку;
- б) респиратор;
- в) фильтрующий противогаз;
- г) фильтрующий противогаз с гепколитовым патроном;
- д) изолирующий противогаз;
- е) всё перечисленное.

27. Находясь в лесу зимой, Вы, кажется, отморозили руку. Что Вы будете делать? Выберите правильный ответ:

- а) растирать руку снегом;
- б) согреться около костра;
- в) согреть руку собственным теплом.

28. В случае обморожения необходимо:

- а) пострадавшие участки кожи растереть снегом;
- б) растереть обморожённые участки тела рукой;
- в) обмыть поражённые участки тела горячей водой;
- г) протереть пострадавшие участки кожи спиртом, одеколоном;
- д) уложить пострадавшего в ванну с теплой водой

29. Основными симптомами теплового удара являются:

- а) повышение температуры тела до 40<sup>0</sup>С;
- б) появление судорог, потеря сознания;
- в) галлюцинации;
- г) головная боль, головокружение;
- д) слабость, тошнота, рвота;
- е) лихорадка;
- ж) шум в ушах.

30. При оказании первой помощи при тепловом ударе необходимо:

- а) удалить пострадавшего из зоны перегревания;
- б) снять стесняющую одежду;
- в) сделать пострадавшему искусственное дыхание и непрямой массаж сердца;
- г) охладить голову;
- д) дать понюхать нашатырный спирт;
- е) уложить в ванну с холодной водой.

31. Оптимальный темп непрямого массажа сердца для взрослого человека составляет (выберите правильный ответ):

- а) 40-50 надавливаний в минуту;
- б) 60-70 надавливаний в минуту;
- в) 80-90 надавливаний в минуту;
- г) 100-120 надавливаний в минуту.

32. Средняя сила нажима на грудину взрослого человека при проведении непрямого массажа сердца составляет (выберите правильный ответ):

- а) около 20 кг;
- б) около 30 кг;
- в) около 40 кг;

г) около 50 кг.

33. Частота вдуваний при проведении искусственного дыхания взрослому человеку составляет (выберите правильный ответ):

- а) 5-7 в минуту;
- б) 10-12 в минуту;
- в) 12-15 в минуту;
- г) 15-18 в минуту.

### Критерий оценивания

2 балла	менее 17	правильных ответов
3 балла	17,5- 23	правильных ответов
4 балла	23,5- 27	правильных ответов
5 баллов	27,5-33	правильных ответов

### 3. Контрольно-оценочные средства для промежуточной аттестации обучающихся.

Промежуточная аттестация обучающихся по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» проходит в форме дифференцированного зачета.

Обучающиеся, которые не имели задолженностей по текущему контролю, получают зачетную оценку как среднее арифметическое оценок по текущему контролю.

Обучающиеся, которые не имеют в 100%-ом объеме оценок по всем работам текущего контроля для каждого из разделов учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», выполняют соответственно задания представленные ниже в п 3.1.

#### 3.1. Вопросы к дифференцированному зачету.

##### Вариант 1

#### 1. Контрольное тестирование

1. *От каких опасностей призвана защищать Гражданская оборона население, материальные и культурные ценности*

- а) стихийных бедствий;
- б) техногенных аварий и катастроф;
- в) возникающих при ведении военных действий;
- г) всех перечисленных.

2. *Кто является начальником ГО образовательного учреждения?*

- а) руководитель;
- б) заместитель руководителя по административно-хозяйственной части;
- в) преподаватель-организатор ОБЖ;
- г) лицо, назначенное приказом руководителя образовательного учреждения.

3. *Назовите признаки поражения боевыми токсичными химическими веществами нервно-паралитического действия:*

- а) слюнотечение;
- б) сужение зрачков;
- в) судороги;

- г) сильное слезотечение;
- д) галлюцинации.

4. Как Вы думаете, какие здания больше страдают при сильном землетрясении:

- в) построенные на почвах;
- г) построенные на твёрдом грунте.

5. Ядерное оружие — это:

а) высокоточное наступательное оружие, основанное на использовании ионизирующего излучения при взрыве ядерного заряда в воздухе, на земле (на воде) или под землей (под водой);

б) оружие массового поражения взрывного действия, основанное на использовании светового излучения за счет возникающего при взрыве большого потока лучистой энергии, включающей ультрафиолетовые, видимые и инфракрасные лучи;

в) оружие массового поражения взрывного действия, основанное на использовании внутриядерной энергии.

6. От каких поражающих факторов оружия массового поражения защищает убежище:

а) от всех поражающих факторов ядерного взрыва;

б) от всех поражающих факторов ядерного взрыва, от химического и бактериологического оружия;

в) от химического и бактериологического оружия, а также радиоактивного заражения;

г) от ударной волны ядерного взрыва и обычных средств поражения.

7. На сколько классов делятся пожары в соответствии с правилами пожарной безопасности в РФ? Выберите правильный ответ.

- а) три;
- б) четыре;
- в) пять;
- г) шесть.

8. Какое предельное значение шума не вызывает вредных последствий для человека? Выберите правильный ответ.

- а) 40 дБ;
- б) 60 дБ;
- в) 80 дБ;
- г) 100 дБ;
- д) 120 дБ.

9. В толпе во время общественных беспорядков необходимо быть?

- а) ближе к милиции;
- б) в центре;
- в) у края;
- г) подальше от центра и от края.

10. При движении строевым шагом ногу с оттянутым вперед носком выносят на высоту от земли (выберите правильный ответ):

- а) 10-15 см;
- б) 15-20 см;
- в) 20-25 см;

г) 25-30 см.

11. В каком году был создан первый автомат Калашникова?

а) 1943;

б) 1947;

в) 1949;

г) 1951;

д) 1963.

## 2. Письменно ответьте на вопросы.

1. Перечислить воинские звания солдат, сержантов, старшин, прапорщиков Вооружённых Сил России.

2. Порядок зачисления граждан РФ на службу по призыву.

3. Порядок оказания первой доврачебной помощи при возникновении артериального кровотечения.

## Вариант 2

### 1. Контрольное тестирование

1. Какое оружие не является оружием массового поражения? Выберите правильный ответ.

а) огнестрельное;

б) химическое;

в) артиллерийское;

г) биологическое;

д) радиоэлектронное;

е) информационно-психологическое;

ж) ядерное.

2. При каких видах ядерных взрывов в наибольшей мере проявляются их поражающие факторы? Выберите правильный ответ.

а) высотных;

б) воздушных;

в) наземных;

г) надводных;

д) подземных (подводных).

3. Признаками применения биологического оружия являются:

а) порошкообразные вещества;

б) капли жидкости;

в) скопление насекомых, грызунов;

г) глухой звук разрыва снарядов и бомб;

д) все перечисленные.

4. К средствам индивидуальной защиты органов дыхания относятся:

а) фильтровентиляционная установка;

б) противогаз;

в) респиратор;

г) кислородная маска;

д) ватно-марлевая повязка;

е) противопыльная тканевая маска.

5. Поражающими факторами ядерного взрыва являются:

а) ударная волна, световое излучение, проникающая радиация,

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

радиоактивное заражение и электромагнитный импульс;

б) избыточное давление в эпицентре ядерного взрыва, облако, зараженное отравляющими веществами и движущееся по направлению ветра, изменение состава атмосферного воздуха;

в) резкое понижение температуры окружающей среды, понижение концентрации кислорода в воздухе, самовозгорание веществ и материалов в зоне взрыва, резкое увеличение силы тока в электроприборах и электрооборудовании.

7. *Бактериологическое оружие — это:*

а) специальные боеприпасы и боевые приборы, снаряжаемые биологическими средствами, предназначенными для массового поражения живой силы, сельскохозяйственных животных и посевов сельскохозяйственных культур;

б) специальное оружие, применяемое для массового поражения сельскохозяйственных животных и источников воды;

в) оружие массового поражения людей на определенной территории.

8. *Основными компонентами общевойскового защитного комплекта являются (выберите правильный ответ):*

а) противогаз;

б) защитный плащ;

в) защитная накидка;

г) защитные чулки;

д) защитные перчатки.

9. *Какие приборы относятся к приборам радиационной разведки и контроля?*

а) ДП-5А;

б) ВПХР;

в) ИМД-21Б;

г) ДП-22В;

д) УГ-2;

е) ВИКХК.

10. *Строевой шаг применяется:*

а) при прохождении подразделений торжественным маршем;

б) при выполнении подразделениями воинского приветствия в движении;

в) при подходе военнослужащего к начальнику и при отходе от него;

г) при выходе из строя и возвращении в строй;

д) на занятиях по строевой подготовке;

е) при совершении марша.

11. *Как называется деталь, нажимая на которую производят выстрел из автомата?*

а) курок;

б) спусковой крючок;

в) ударник;

г) переводчик.

**2. Письменно ответьте на вопросы.**

1. Перечислить воинские звания офицеров Вооружённых Сил России.
2. Порядок зачисления граждан РФ на службу по контракту.
3. Порядок оказания первой доврачебной помощи при открытом переломе ноги.

### **Критерий оценивания**

- 2 балла – менее 5 правильных ответов, и три письменных ответа не раскрыты
- 3 балла – 5,5 – 7 правильных ответов, и два письменных ответа раскрыты не в полном объёме
- 4 балла – 7,5- 9 правильных ответов, и один письменный ответ раскрыт не в полном объёме
- 5 баллов – 9,5 – 11 правильных ответов, и три письменных ответа раскрыты в полном объёме.

### **3.2. Критерии оценки уровня и качества подготовки студентов на зачете.**

Общая оценка по дифференцированному зачету выводится как среднее арифметическое между полученной на зачетном занятии и средней арифметической по выполненным во время работам текущего контроля.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

**Комплект  
контрольно-оценочных средств  
по учебной дисциплине  
ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к  
реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного  
ассортимента**

по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

*Квалификация*

**Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

2024

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088).

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Пояснительная записка.</b>	4
<b>2. Паспорт комплекта оценочных средств.</b>	6
<b>3. Экзаменационный пакет кандидата.</b>	12
Проектное задание №1	12
Комплексное практическое задание № 1	20
Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю	29
<b>4. Пакет эксперта – экзаменатора.</b>	30
Инструментарий оценки проектного задания №1	31
Инструментарий оценки комплексного практического задания № 1	31
Сводная оценочная таблица результатов освоения вида деятельности	44
Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю	45
Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю	49

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект оценочных средств предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов профессионального модуля **ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры по профессиональному модулю **ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** являются:

- требования ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088);
- Положение о формах и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Комплект оценочных средств содержит:

- Паспорт комплекта оценочных средств.
- Экзаменационный пакет кандидата.
- Пакет эксперта-экзаменатора.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**, в том числе профессиональными (ПК), указанными во ФГОС по специальности 43.02.15 **Поварское и кондитерское дело**:

<i>Код</i>	<b>Профессиональные компетенции</b>
<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
иметь практиче ский опыт	<p>разработке ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>

знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>правила составления заявок на продукты.</p>
-------	--

В процессе освоения ПМ студенты должны овладеть общими компетенциями (ОК):

<b>Код и наименование компетенции</b>	<b>Результаты освоения образовательной программы</b>
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><b>Умеет:</b></p> <p>5 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>6 составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</p> <p>7 владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>8 реализовывать составленный план;</p> <p>9 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p><b>Знает:</b></p> <p>10 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>11 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>12 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>13 методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач;</p> <p>14 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации	<p><b>Умеет:</b></p> <p>6 определять задачи для поиска информации;</p> <p>7 определять необходимые источники информации;</p> <p>8 планировать процесс поиска;</p>

<p>информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>7 структурировать получаемую информацию;  8 выделять наиболее значимое в перечне информации;  9 оценивать практическую значимость результатов поиска;  10 оформлять результаты поиска;  11 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;  12 использовать современное программное обеспечение;  13 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.  <b>Знает:</b>  14 номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;  -приемы структурирования информации;  15 формат оформления результатов поиска информации;  16 современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p><b>Умеет:</b>  8 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;  9 применять современную научную профессиональную терминологию;  10 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;  11 выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;  12 презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;  13 рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;  14 определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;  15 презентовать бизнес-идею;  -определять источники финансирования.  <b>Знает:</b>  16 содержание актуальной нормативно-правовой документации;  17 современную научную и профессиональную терминологию;  18 возможные траектории профессионального развития и самообразования;  19 основы предпринимательской деятельности;  20 основы финансовой грамотности;  21 правила разработки бизнес-планов;  22 порядок выстраивания презентации;  23 кредитные банковские продукты</p>
<p>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p><b>Умеет:</b>  9 организовывать работу коллектива и команды;  10 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.  <b>Знает:</b>  – психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</p>

<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p><b>Умеет:</b>  11 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;  12 проявляет толерантность в рабочем коллективе.  <b>Знает:</b>  13 особенности социального и культурного контекста;  14 правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p><b>Умеет:</b>  - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;  - описывать значимость своей специальности;  - применять стандарты антикоррупционного поведения  <b>Знает:</b>  - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;  - значимость профессиональной деятельности по специальности;  - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.</p>
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b>Умеет:</b>  - соблюдать нормы экологической безопасности;  - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;  - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;  - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.  <b>Знает:</b>  - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;  - пути обеспечения ресурсосбережения;  - принципы бережливого производства;  - основные направления изменения климатических условий региона</p>
<p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p><b>Умеет:</b>  - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;  - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;  - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.  <b>Знает:</b>  - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>12 условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;</li> <li>13 средства профилактики перенапряжения</li> </ul>
ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul>

**В Экзаменационный пакет кандидата входят:**

1. Проектное задание №1:

- задание;
- условия подготовки и защиты проектного задания.

2. Комплексное практическое задание №1:

- задание;
- условия выполнения практических заданий (расходные материалы, оборудование, инвентарь, нормативно-справочная документация);
- приложения.

3. Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

**В Пакет эксперта-экзаменатора входят:**

1. Проектное задание №1 (из Экзаменационного пакета кандидата).

2. Инструментарий оценки проектного задания №1.

3. Комплексное практическое задание №1(из Экзаменационного пакета кандидата).

4. Инструментарий оценки комплексного практического задания №1.

5. Сводная оценочная таблица результатов освоения вида деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».

6. Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных организаций.

7. Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

продемонстрированной кандидатом деятельности и/или характеристик продукта деятельности с заданными эталонами и стандартами по критериям.

Для оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю **ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** проводится экзамен.

Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры по профессиональному модулю установлено пороговое значение показателя, при котором принимается положительное решение, констатирующее сформированность ПК и освоение кандидатом ВД, – не менее 70%.

При отрицательном заключении хотя бы по одной профессиональной компетенции из состава итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю, принимается решение «вид деятельности не освоен».

Результаты оценочной процедуры заносятся в протокол экзамена и в сводные оценочные таблицы, подписываются всеми членами аттестационной комиссии.

В настоящем комплекте оценочных средств используются следующие термины, определения и сокращения:

**Заданные требования** – требования, заданные в рамках конкретного практического задания (технологическая карта, задачная формулировка).

**Установленные требования** – требования, установленные нормативно-регламентирующими документами (Сборники рецептур, ГОСТы, ОСТы, СанПиНы и т.п.).

**ВД** – вид деятельности;

**ПК** – профессиональная компетенция;

**ПМ** – профессиональный модуль.

## 2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 2.1. Вид деятельности

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

### 2.2. Оцениваемые профессиональные компетенции

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

### 2.3. Итоговые образовательные результаты по ПМ, предъявляемые к оценке, показатели, критерии и инструменты их оценки

Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки показателей	Инструмент оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с	Процесс деятельности (процесс подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с	Показатель 1. Параметры подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов.	1.1. Подготовка рабочего места для приготовления полуфабрикатов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 1.2. Подготовка оборудования для приготовления полуфабрикатов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными	Комплексное практическое задание №1

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОУ "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

инструкциями регламентами.	и с инструкциями и регламентами).		условиями. 1.3. Подготовка сырья для приготовления полуфабрикатов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 1.4. Подготовка материалов для приготовления полуфабрикатов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.
		Показатель 2. Параметры соблюдения правил охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, материалов	2.1. Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, материалов соблюдены. 2.2. Правила электробезопасности при подготовке рабочего места, оборудования соблюдены.
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	Продукт деятельности (обработанные и подготовленные овощи, грибы, рыба, нерыбное водное сырье, дичь).	Показатель 3. Характеристики обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	3.1. Обработанные овощи, грибы, рыба, нерыбное водное сырье, дичь соответствуют установленным требованиям и заданным условиям. 3.2. Нарезка и формовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи соответствует заданным условиям. 3.3. Доля отходов обработки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи соответствует установленным нормам.
		Показатель 4. Параметры обработки и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья дичи.	4.1. Последовательность выполнения технологических операций при обработке и подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи соответствует установленным требованиям. 4.2. Время обработки и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи кролика соответствует заданному значению. 4.3. Хранение обработанных и подготовленных

			овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи выполнено в соответствии с установленными требованиями.	
		Показатель 5. Параметры соблюдения правил охраны труда при обработке и подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	14.1. Санитарно-гигиенические требования при обработке и подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи соблюдены. 14.2. Правила электробезопасности при обработке и подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи соблюдены.	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Продукт деятельности (приготовленные полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента)	Показатель 6. Характеристики приготовленных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	8.1. Внешний вид приготовленных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 8.2. Цвет приготовленных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 8.3. Запах приготовленных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 8.4. Форма, размер приготовленных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 8.5. Вес приготовленных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 8.6. Консистенция приготовленных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента соответствует заданным условиям.	

	<p>Процесс деятельности (процесс приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента).</p>	<p>Показатель 7. Параметры приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>16.1 Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>16.2 Время приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>16.3 Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями.</p>	
		<p>Показатель 8. Параметры соблюдения правил охраны труда при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>23.1. Санитарно-гигиенические требования при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента соблюдены.</p> <p>23.2. Правила электробезопасности при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента соблюдены.</p>	
	<p>Продукт деятельности (подготовленные к реализации полуфабрикаты)</p>	<p>Показатель 9. Параметры охлажденных, замороженных, упакованных полуфабрикатов</p>	<p>10.1. Вакуумрование, охлаждение, замораживание полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>10.2. Порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос выполнена в соответствии с заданными условиями.</p>	
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>Продукт деятельности (Разработанный комплект нормативно-технологической документации.)</p>	<p>Показатель 10. Основные характеристики разработанного ассортимента рецептур полуфабрикатов с</p>	<p>10.1. Полнота разработанного ассортимента рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания соответствует заданным требованиям.</p>	<p>Проектное задание №1</p>

потребителей, видов и форм обслуживания.	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	10.2. Содержание разработанного ассортимента соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)
	Показатель 11. Характеристики структуры и содержания разработанной технической документации.	14.1. Область применения прописана 14.2. Требования к сырью прописаны 14.3. Расчет рецептуры произведен 14.4. Технологический процесс прописан 14.5. Требования к оформлению, реализации и хранению блюда прописаны. 14.6. Показатели качества продукции прописаны 14.7. Пищевая ценность блюда рассчитана 14.8. Технология приготовления блюда прописана последовательно
	Показатель 12. Параметры расчета пищевой ценности блюда	13.1. Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме. 13.2. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда рассчитано. 13.3. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано 13.4. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке рассчитан. 13.5. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда рассчитаны.

## 2.4. Требования к кадровому обеспечению процедур оценивания

Кадровое обеспечение	Характеристика
Эксперт-экзаменатор	Директор, или заведующий производством предприятия общественного питания
Эксперт-экзаменатор	Представитель Уполномоченной организации
Эксперт-экзаменатор	Преподаватель дисциплин общепрофессионального цикла, не осуществляющий подготовку по данному ПМ
Эксперт-экзаменатор	Мастер производственного обучения, не осуществляющий подготовку по данному ПМ
Ассистент	Заведующий лабораторией «Кулинария»

### 3.ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ ПАКЕТ КАНДИДАТА

#### ПРОЕКТНОЕ ЗАДАНИЕ №1

##### Задание для оценки сформированности.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

##### Задание:

Вам работаете специалистом по поварскому и кондитерскому делу на вновь открывающемся предприятии общественного питания.

1. Разработайте ассортимент крупнокусковых, порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы.
2. Составьте нормативно-технологическую документацию на выбранные Вами полуфабрикаты сложного ассортимента.
3. Обоснуйте выход полуфабрикатов по весу нетто.

##### Условия подготовки и защиты проектного задания:

##### Тема проектного задания:

Разработка ассортимента крупнокусковых, порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы с учетом потребностей различных категорий потребителей и составление нормативно-технологической документации.

##### Цель проекта:

Разработать ассортимент крупнокусковых, порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов из различных видов овощей, мяса, рыбы, птицы с учетом потребностей различных категорий потребителей и составить нормативно-технологическую документацию, представить их на экспертизу и обсуждение в процедуре публичной защиты проекта для каждого ПК.

##### Требования к результатам выполнения проекта:

1. Разработан ассортимент крупнокусковых, порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, домашней птицы.
2. Составлена нормативно-технологическая документация.
3. Обоснован выход полуфабрикатов по весу нетто.

##### Требования к структуре и оформлению проекта:

Нормативно-технологическая документация представляется на бумажном носителе. Оформление производится в соответствии с требованием ГОСТ -7.32-2001 «Общие требования к текстовым документам» материалы должны быть набраны на компьютере и распечатаны на принтере через 1,5 интервала, с полями слева – 35 мм, справа - не менее 8 мм, сверху – 20 мм, снизу – 19 мм, с

размером символов не менее 2,5 мм, (12 пунктов) шрифт TimesNewRoman. Работа печатается на листах бумаги стандартного формата (А4, 210 мм x 297 мм) на одной стороне листа.

**Титульный лист**- первый лист проектного задания оформляется на листе формата А4 (210x297)

Реквизиты титульного листа содержат:

- полное наименование учебной организации;
- вид документа (проектное задание);
- наименование темы проектного задания;
- инициалы, фамилия студента, курс;
- инициалы, фамилия руководителя;
- названия города, год

1. Проектное задание предусматривает процедуру защиты в виде презентации.

**Требования к месту выполнения проектного задания (при необходимости):**

1. Проектное задание выдается студенту перед выходом на учебную практику и выполняется в течение времени, отведенного на учебную и производственную практики в соответствии с графиком учебного процесса образовательной организации.

**Расходные материалы в расчете на одного кандидата (при необходимости):**

1. Бумага формата А4 (не более 10 листов)
2. Бланки:
  - технико-технологических карт - 3 экз.
  - технологические карты – 3 экз.

**Оборудование, инвентарь в расчете на одного кандидата (при необходимости):**

1. Мультимедийный проектор.
2. Флеш-карта или компакт-диск.

**Нормативно-справочная документация:**

1. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий
2. Учебное пособие «О разработке технической документации на продукцию общественного питания» 1998-2008 г. Николаева Л.И.; Фролова Г.Ф.; Гращенков Д.В.

**Требования к процессу защиты проектного задания:**

1. Защита проекта производится на экзамене по профессиональному модулю в присутствии аттестационной комиссии.
2. К процедуре защиты кандидат готовит устное выступление (компьютерную презентацию) протяженностью 5-7 мин. Устное выступление должно включать: основные результаты выполненного проекта, перспективы его практического применения и дальнейшего развития. На защите происходит обсуждение

дискуссионных вопросов проекта. Кандидат отвечает на вновь заданные вопросы по проекту. В заключении студент дает ответ на замечания, указанные в рецензии.

### **Требования к презентации**

При подготовке проектного задания к защите студент может подготовить компьютерную презентацию с помощью соответствующей системы MS PowerPoint/

Создание презентации предусматривает несколько этапов:

1. *Оформление титульного слайда.*
2. *Оформления слайда- содержания.* Этот слайд должен содержать план доклада, причем каждый пункт плана это гиперссылка на какой слайд по данной теме.
3. *Оформление последовательности слайдов.* Последовательность слайдов, раскрывающих какую-либо тему, должна иметь:
  - меню- содержание по данной теме;
  - средства навигации, которые включают кнопки листания вперед- назад и кнопку возврата на главное меню;
  - гиперссылки.
4. *Текстовый материал* на слайде следует подавать порционно, в той последовательности, в какой предусмотрено сценарием.
5. *Оформление слайда с психологической точки зрения* должно быть таким, чтобы не перегружать аудиторию избытком звука, анимационных эффектов и чрезмерной яркостью и многообразием цветовой гаммы.

### **Норма времени на одного кандидата:**

Время на выполнение проектного задания (проекта):

1. *Количество дней на выполнение проектного задания соответствует времени отведенного на прохождение учебной и производственной практик на основании утвержденного учебного плана образовательной организации.*

### **Время на защиту проекта:**

1. Презентация проекта 5-7 мин.
2. Ответы на вопросы 2-3 мин
3. Обсуждение результатов проекта 2-3 мин

### **Приложения:**

Приложение 1. Акт отработки рецептуры нового или фирменного блюда (изделия) и технологии приготовления (бланк для заполнения).

Приложение 2. Техничко-технологическая карта (бланк для заполнения).

Приложение 3. Таблица бракеражного журнала (бланк для заполнения).

Утверждаю:

Директор \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

подпись

ФИО

«    » 20    г.

**АКТ**

**Отработки рецептуры нового или фирменного блюда (изделия) и технологии приготовления**

Наименование предприятия \_\_\_\_\_ Дата проведения  
 работ \_\_\_\_\_ Наименование блюда (изделия) \_\_\_\_\_

Наименование продуктов и показателей	Масса нетто продуктов по рецептуре	Данные отработки на небольших партиях, г			Средние данные, г	Принятая рецептура, г
		Опыт 1	Опыт 2	Опыт 3		

Масса набора продуктов - \_\_\_\_\_ Г.

Масса полуфабрикатов - \_\_\_\_\_ Г.

Масса готового блюда (изделия) – \_\_\_\_\_ Г.

Потери при тепловой обработке, % - \_\_\_\_\_ %.

**Описание технологического процесса:**

---

---

---

---

---

---

---

---

Разработчик

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

ФИО

Приложение 2

Утверждаю:

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Директор

АНПОО «ХГК»

СОДЕЙСВТИЕ»

\_\_\_\_\_  
ФИО

ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда

(изделия):

Область применения:

Перечень сырья:

Требования к качеству

сырья:

*продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество*

Наименование сырья	Норма закладки на 1 порцию, г.		Норма закладки на 3 порции, г.	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто

**Технология приготовления**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСВТИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ, 21.01.25 11:25 (MSK) Сертификат 01636CCF00AEV03B954023F95B6762FFB0

ДИРЕКТОР

Требования к оформлению, подаче и реализации блюда (изделия)

Органолептические показатели

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Вкус: \_\_\_\_\_

Запах: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Показатели качества и безопасности

*Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»*

Пищевая и энергетическая ценность в 100г. продукта

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал

Техник - технолог \_\_\_\_\_

Подпись

Ф.И.О.

Ответственный исполнитель \_\_\_\_\_

Подпись

Ф.И.О.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)  
18

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

**Таблица бракеражного журнала**

Дата	Время	Наименование блюда	Масса порции	Органолептические показатели	Оценка	Разрешение на реализацию	Ответственный за приготовление	Ф.И.О. подписи	Примечание
				<u>Общая оценка блюду</u>					
				<u>Общая оценка блюду</u>					

## КОМПЛЕКСНОЕ ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ №1

### для оценки сформированности

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

### Задание:

Вы работаете поваром на производстве. Вам необходимо приготовить следующие полуфабрикаты для сложной кулинарной продукции в соответствии с нормативно – технологической документацией.

1. Мелкокусковой полуфабрикат из моркови –турнет 3 порции.
2. Полуфабрикат «Судак, фаршированный целиком».
3. Полуфабрикат «Курица, фаршированная сыром и грибами».

### Условия выполнения практического задания:

Расходные материалы в расчете на одного кандидата:

#### Мелкокусковой полуфабрикат из моркови.

Морковь	кг.	0,240
Проточная вода для мытья сырья		

#### Полуфабрикат «Судак, фаршированный целиком»

Судак целикомый	кг.	1200
Хлеб пшеничный	кг.	0,112
Молоко	кг.	0,120
Лук репчатый	кг.	0,288
Маргарин столовый	кг.	0,056
Яйца	шт.	1
Чеснок	кг.	0,008
Проточная вода для мытья сырья		

#### Полуфабрикат «Курица, фаршированная сыром и грибами».

Курица с/в	кг.	1500
Сыр твердый	кг.	0,200

Шампиньоны свежие	кг.	550
Проточная вода для мытья сырья		

### Оборудование, инвентарь в расчете на одного кандидата:

Для комплексного задания	1. Холодильник бытовой «Мир»	шт	1
	2. Весы электронные МТ 6 В1 ДА-8/4	шт	1
	3. Мешок для мусора	шт	1
	4. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» для предприятий общественного питания, Н.Э.Харченко, Москва-Академия, 2013год	шт	1
Мелкокусковой полуфабрикат из моркови	5. Разделочная доска с маркировкой СО	шт	1
	6. Нож для карвинга «овальный»	шт	1
	7. Тарелки вспомогательные	шт	3
	8. Техничко-технологическая карта для приготовления полфабриката «турнет из моркови»	шт	1
Полуфабрикат «Судак, фаршированный целиком»	9. Электрическая плита ПЭСМ 4	шт	1
	10. Разделочная доска с маркировкой РС	шт	1
	11. Разделочная доска с маркировкой ОС	шт	1
	12. Ножи (коренчатый и средний нож поварской тройки	шт	2
	13. Емкость для замачивания хлеба	шт	1
	14. Емкость для молока	шт	1
	15. Сковорода для пассерования лука (диаметр 18 см)	шт	1
	16. Тарелки вспомогательные	шт	3
	17. Электромясорубка фирмы ВОСНМУМ 44	шт	1
	18. Емкость для перемешивания фарша	шт	1
	19. Игла, нитки для зашивания кожи рыбы	шт	1
	20. Авторучка	шт	1
Полуфабрикат «Курица, фаршированная сыром и грибами»	21. Лист А4	шт	1
	22. Технологическая карта приготовления полфабриката «Судак фаршированный целиком»	шт	1
	23. Электрическая плита ПЭСМ 4	шт	1
	24. Разделочная доска с маркировкой «МС»	шт	1
	25. Нож средний поварской тройки с маркировкой «ПС»	шт	1
	26. Доска разделочная с маркировкой ОС	шт	1

27. Сковорода диаметр 18 см	шт	2
28. Нож с маркировкой ОС	шт	1
29. Емкость для перемешивания фарша	шт	1
30. Тарелки вспомогательные	шт	3
31. Авторучка	шт	1
32. Лист А4	шт	1
33. Технологическая карта приготовления полфабриката «Курица фаршированная»	шт	1

### **Нормативно-справочная документация:**

1. Санитарно – эпидемиологические правила СП 2.3.6.959-00
2. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, издание шестое, «ПРОФИ – ИНФОРМ», Санкт – Петербург, 2013
3. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Н.Э. Харченко, Москва, издательский центр «Академия», 2013
4. Технологические карты, составленные на основании сборника рецептур и кулинарных изделий.
5. Техничко – технологическая карта.

### **Нормы времени на одного кандидата:**

#### Основное:

Полуфабрикат «Турнет из моркови» -35 минут.

Полуфабрикат «Судак, фаршированный целиком»- 120 мин.

Полуфабрикат «Курица, фаршированная сыром и грибами»- 80 мин.

#### Дополнительно:

Подготовка к работе – 5-7 мин.

Уборка рабочего места – 5-7 мин.

Контроль качества выполненного задания – 5-7 мин. на каждого экзаменуемого.

Место выполнения задания: Лаборатория

### **Приложения:**

Приложение 4. Техничко-технологическая карта № 1 «Турнет из моркови»

Приложение 5. Техничко- технологическая карта № 2 «Судак, фаршированный целиком»

Приложение 6. Техничко- технологическая карта № 3 «Курица, фаршированная сыром и грибами»

## ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование блюда (изделия): Полуфабрикат из моркови «Турнет из моркови»

Область применения: Лаборатория АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»

Перечень сырья: Морковь

Требования к качеству сырья: *продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество*

Наименование сырья	Норма закладки на 1 порцию, г.		Норма закладки на 3 порции, г.	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Морковь	100	80	300	240
<b>Масса полуфабриката</b>	-	<b>70</b>	-	<b>210</b>

### Технология приготовления

Морковь тщательно промыть. Очистить от тонкого слоя кожуры, нарезать на куски такой же длины. Нарезать овощи на куски, с которыми легко работать. С помощью ножа для чистки овощей или турнировочного ножа обработать куски, придав им форму бочонка с семью отчетливо выраженными гранями. Срезать, как можно меньше. Грани должны быть гладкими, равномерно распределенными и сужающимися на концах.

### Требования к оформлению, подаче и реализации блюда (изделия)

Используется для приготовления гарнира. Охлажденные полуфабрикаты хранят в холодильных камерах при температуре от 0 до 6 °.

### Органолептические показатели

Внешний вид: Данный вид нарезки соответствует нормам.

Цвет: Свойственный свежей моркови- оранжевый

Вкус: Свойственный моркови

Запах: Без посторонних запахов

Консистенция: Жесткая

## Показатели качества и безопасности

*Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»*

### Пищевая и энергетическая ценность в 100г. продукта

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,59	0,15	5,39	35

Техник - технолог \_\_\_\_\_  
 Подпись \_\_\_\_\_ Ф.И.О. \_\_\_\_\_

Ответственный исполнитель \_\_\_\_\_  
 Подпись \_\_\_\_\_ Ф.И.О. \_\_\_\_\_

Утверждаю:

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Директор АНПОО «ХГК»

СОДЕЙСВТИЕ»

\_ ФИО

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Наименование блюда (изделия): Судак, фаршированный целикомОбласть применения: Лаборатория АНПОО «ХГК»  
СОДЕЙСВТИЕ»Перечень сырья: Судак, хлеб пшеничный, молоко, лук репчатый, маргарин, яйца, чеснок.Требования к качеству сырья: *продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество*

Наименование сырья	Норма закладки на 1 порцию, г.	
	Брутто	Нетто
Судак целиком	1200	804
Хлеб пшеничный	112	112
Молоко	120	120
Лук репчатый	288	282/141*
Маргарин столовый	56	56
Яйца	1 шт.	40
Чеснок	8	6,4
<b>Масса полуфабриката</b>	<b>-</b>	<b>1160</b>
*Масса жареного лука		

**Технология приготовления**

Судака очищают от чешуи, потрошат, отделяют голову и промывают. Затем изнутри тушки надрезают реберные кости и отделяют их вместе с хребтовой костью, не прорезая кожи. После этого срезают мякоть, оставляя ее на коже слоем 0,5-1 см. Срезанную мякоть используют для приготовления фарша.

Для фарша: мякоть рыбы, пассерованный лук, чеснок, размоченный в молоке пшеничный хлеб, пропускают через мясорубку, добавляют размягченный маргарин, яйца, соль, молотый перец и все тщательно перемешивают. Тушку

наполняют фаршем, придают ей форму целой рыбы. Отверстие, через которое фаршировалась рыба, зашивают.

### **Требования к оформлению, подаче и реализации блюда (изделия)**

До тепловой обработки хранят на холоде при температуре от 0 до 6 ° не более 3 часов.

### **Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Кожа рыбы зашита и сформована в виде целой тушки с головой, без порезов и плавников. Из головы удалены жабры и глаза. Кожа наполнена фаршем плотно, без пустот.

**Цвет:** Серый

**Вкус:** Присущий рыбе

**Запах:** Без посторонних запахов

**Консистенция:** Упругая, плотная

### **Показатели качества и безопасности**

*Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»*

### **Пищевая и энергетическая ценность в 100г. продукта**

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
16,71	9,23	6,8	144

Техник - технолог \_\_\_\_\_  
Подпись \_\_\_\_\_ Ф.И.О. \_\_\_\_\_

Ответственный исполнитель \_\_\_\_\_  
Подпись \_\_\_\_\_ Ф.И.О. \_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Директор ГАПОУ «НГТК»

\_\_\_\_\_  
ФИО

## ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование блюда (изделия): Полуфабрикат «Курица, фаршированная сыром и грибами»

Область применения: Лаборатория АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»

Перечень сырья: Курица целая, шампиньоны свежие, сыр твердый.

Требования к качеству сырья: *продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество*

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Курица с/в	1 шт	1500
<b>Масса мякоти без кожи</b>	-	1320
Сыр твердый	200	200
Шампиньоны свежие	550	500
<b>Масса жареных грибов</b>	-	200
<b>Выход готового п/ф</b>	-	<b>1800</b>

**Технология приготовления.**

Тушку курицы тщательно вымыть и обсушить. Затем положить на разделочную доску грудкой вниз и, отступив 4-5 см от шеи, сделать вдоль спины разрез. Хвостик отрезать. Затем, подрезая мясо в местах соединения с хребтом, необходимо полностью отделить скелет курицы. Оставить следует только кости крыльев, отделив их по суставу, и кости ножек. С помощью иголки с ниткой зашить на тушке разрез, оставив только небольшое отверстие, чтобы наполнить курицу начинкой. Нафаршировать курицу фаршем, зашить оставленное отверстие. Перевернуть птицу, связать ножки. Курица должна принять свой первоначальный вид.

Для приготовления фарша: сыр режем средним кубиком. Шампиньоны промываем под проточной водой, зачищаем загрязненные участки. Режим

большим кубиком и обжариваем на сковороде. Смешиваем с сыром и фаршируем курицу.

### Требования к оформлению, подаче и реализации блюда (изделия)

До тепловой обработки хранят на холоде при температуре от 0 до 6 ° не более 3 часов.

### Органолептические показатели

Внешний вид: кожа без ворсинок, пеньков и надрезов. Кожа аккуратно подвернута вовнутрь.

Цвет: светло - розовый

Вкус: -

Запах: без посторонних запахов

Консистенция: упругая, плотная

### Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»»

### Пищевая и энергетическая ценность в 100г. продукта

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
15,36	3,12	5,3	244,17

Техник - технолог \_\_\_\_\_  
Подпись

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О.

Ответственный исполнитель \_\_\_\_\_  
Подпись

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О.

## Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю

1. Прибыв на экзамен зарегистрироваться у секретаря аттестационной комиссии.
2. Пройдите инструктаж по технике безопасности.
3. Распишитесь в соответствующем журнале учета.
4. Пройдите в указанное место для выполнения практических заданий.
5. Изучите содержание «Экзаменационного пакета кандидата».
6. Приступите к выполнению комплекснопрактического задания № 1:
  - Перед началом работы вымыть руки с мылом, надеть чистую санитарную одежду, подобрать волосы под колпак или косынку или надеть специальную сеточку для волос, надеть специальную обувь.
  - Подготовить рабочее место.
  - Проверить работу местной вытяжной вентиляции, оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.
  - Проверить электрооборудование.
  - Удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования.
  - Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить ответственному за лабораторию и приступить к работе только после устранения неисправностей.
  - Соблюдать правила охраны труда.
7. По завершению практической работы сдайте работу на экспертизу членам аттестационной комиссии.
8. Приведите в порядок рабочее место, отключите электрооборудование.

#### 4. ПАКЕТ ЭКСПЕРТА-ЭКЗАМЕНАТОРА

Документ 1.	Проектное задание №1 (из Экзаменационного пакета кандидата).
Документ 2.	Инструментарий оценки проектного задания №1
Документ 3.	Комплексное практическое задание №1 (из Экзаменационного пакета кандидата)
Документ 4.	Инструментарий оценки комплексного практического задания №1
Документ 5.	Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю
Документ 6.	Сводная оценочная таблица результатов освоения вида деятельности ВД «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента».
Документ 7.	Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных организаций
Документ 8.	Инструкция для эксперта – экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

**ПРОЕКТНОЕ ЗАДАНИЕ №1**  
(из Экзаменационного пакета кандидата)

**ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ ПРОЕКТНОГО ЗАДАНИЯ №1**

**Критерии оценки показателей сформированности**

**ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
<b>Содержание проекта</b>		
<b>Показатель 10. Основные характеристики разработанного ассортимента рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</b>		<b>9</b>
10.1.	<p>Полнота разработанного ассортимента рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания соответствует заданным условиям.</p> <p>Полнота разработанного ассортимента рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания не соответствует заданным условиям. <i>(за неправильно разработанный ассортимент каждого блюда снимается 1 балл)</i></p>	3  0
10.2.	<p>Содержание разработанного ассортимента соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)</p> <p>Содержание разработанного ассортимента не соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.) <i>(за неправильно разработанное содержание каждого блюда снимается 2 балла)</i></p>	6  0
<b>Показатель 11. Характеристики структуры и содержания разработанной технической документации.</b>		<b>24</b>
11.1.	<p>Область применения прописана.</p> <p>Область применения не прописана. <i>(снимается 1 балл за каждое блюдо)</i></p>	3  0
11.2.	<p>Требования к сырью прописаны.</p> <p>Требования к сырью не прописаны. <i>(снимается 1 балл за каждое блюдо)</i></p>	3  0
11.3.	<p>Расчет рецептуры произведен.</p> <p>Расчет рецептуры не произведен. <i>(снимается 1 балл за каждое блюдо)</i></p>	3  0
11.4.	<p>Технологический процесс прописан.</p> <p>Технологический процесс не прописан. <i>(снимается 1 балл за каждое блюдо)</i></p>	3  0
11.5.	<p>Требования к оформлению, реализации и хранению БЛЮДА прописаны.</p> <p>Требования к оформлению, реализации и хранению БЛЮДА не прописаны. <i>(снимается 1 балл за каждое блюдо)</i></p>	3  0

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

11.6.	Показатели качества продукции прописаны. Показатели качества продукции не прописаны. (снимается 1 балл за каждое блюдо)	3 0
11.7.	Пищевая ценность продукта рассчитана. Пищевая ценность продукта не рассчитана. (снимается 1 балл за каждое блюдо)	3 0
11.8.	Технология приготовления блюда прописана последовательно. Технология приготовления блюда прописана не последовательно. (снимается 1 балл за каждое блюдо)	3 0
<b>Показатель 12. Параметры расчета пищевой ценности блюда</b>		<b>30</b>
12.1.	Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме. Обоснование расчета пищевой ценности блюда не представлено. (снимается 2 балла за каждое блюдо)	6 0
12.2.	Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда рассчитано. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда не рассчитано. (снимается 2 балла за каждое блюдо)	6 0
12.3.	Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда не рассчитано. (снимается 2 балла за каждое блюдо)	6 0
12.4.	Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке рассчитан. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке не рассчитан. (снимается 2 балла за каждое блюдо)	6 0
12.5.	Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда рассчитаны. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда не рассчитаны. (снимается 2 балла за каждое блюдо)	6 0
<b>Защита проекта</b>		
<b>Обоснование и аргументация кандидатом основных выводов по результатам проекта</b>		<b>4</b>
1.	Основные выводы по результатам выполнения проекта глубоко и полно обоснованы  Да Нет	2 0
2.	В устном выступлении кандидата и ответах на вопросы приведено достаточное количество убедительных аргументов, подтверждающих полученные выводы  Да Нет	2 0
<b>Подтверждение авторства проектных результатов</b>		<b>4</b>
3.	В устном выступлении кандидата (презентации) и ответах на вопросы убедительно продемонстрировано авторство проектных результатов - кандидат отстаивает свою позицию - кандидат демонстрирует знание и понимание содержания проекта	1 1

	- кандидат осмысленно отвечает на вопросы	1
	- кандидат свободно ориентируется в материале	1
	<b>ИТОГО по ПК 2.8</b>	<b>71</b>

**Сводная оценочная таблица результатов сформированности  
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных  
категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

№ п/п	ФИО кандидата	Содержание проекта														Защита проекта				Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
		Критерий 10.1. Полнота разработанного ассортимента рецептур полуфабрикатов соответствует заданным условиям	Критерий 10.2. Содержание разработанного ассортимента соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудование ПОП и т.д.)	Критерий 11.1. Область применения прописана	Критерий 11.2. Требования к сырью прописаны	Критерий 11.3. Расчет рецептуры произведен	Критерий 11.4. Технологический процесс прописан	Критерий 11.5. Требования к оформлению, реализации и хранению блюда	Критерий 11.6. Показатели качества продукции прописаны	Критерий 11.7. Пищевая ценность блюда рассчитана	Критерий 11.8. Технология приготовления блюда прописана последовательно	Критерий 12.1. Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме.	Критерий 12.2. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда рассчитано.	Критерий 12.3. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано	Критерий 12.4. Остаток питательных веществ с учетом их сохранности при тепловой обработке рассчитан.	Критерий 12.5. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда рассчитаны.	Основные выводы по результатам выполнения проекта глубоко и полно обоснованы	Основные выводы по результатам выполнения проекта глубоко и полно обоснованы	В устном выступлении кандидата (презентации) и ответах на вопросы убедительно продемонстрировано авторство проектных результатов - кандидат отстаивает свою позицию - кандидат демонстрирует знание и понимание содержания проекта - кандидат осмысленно отвечает на вопросы - кандидат свободно ориентируется в материале			
	<b>Максимальное количество баллов</b>	3	6	3	3	3	3	3	3	3	6	6	6	6	6	2	2	4	71		сформирована	
1.																						
2.																						
3.																						
4.																						

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

# ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ КОМПЛЕКСНОГО ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ №1

## Критерии оценки показателей сформированности

### ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
<b>Показатель 1. Параметры подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов.</b>		
1.1.	Подготовка рабочего места для приготовления полуфабрикатов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями при следующих видах работ: <i>при обработке и подготовке овощей и грибов;</i> <i>при обработке рыбы;</i> <i>при приготовлении полуфабрикатов из рыбы;</i> <i>при обработке птицы;</i> <i>при приготовлении полуфабрикатов из птицы.</i> При наличии нарушения при выполнении одного вида работ снимается 1 балл.	5
1.2.	Подготовка оборудования для приготовления полуфабрикатов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями при следующих видах работ: <i>при обработке и подготовке овощей и грибов;</i> <i>при обработке рыбы;</i> <i>при приготовлении полуфабрикатов из рыбы;</i> <i>при обработке птицы;</i> <i>при приготовлении полуфабрикатов из птицы.</i> При наличии нарушения при выполнении одного вида работ снимается 1 балл.	5
1.3.	Подготовка сырья для приготовления полуфабрикатов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями при следующих видах работ: <i>при обработке и подготовке овощей и грибов;</i> <i>при обработке рыбы;</i> <i>при приготовлении полуфабрикатов из рыбы;</i> <i>при обработке птицы;</i> <i>при приготовлении полуфабрикатов из птицы.</i> При наличии нарушения при выполнении одного вида работ снимается 1 балл.	5
1.4.	Подготовка материалов для приготовления полуфабрикатов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями при следующих видах работ: <i>при обработке и подготовке овощей и грибов;</i> <i>при обработке рыбы;</i> <i>при приготовлении полуфабрикатов из рыбы;</i> <i>при обработке птицы;</i> <i>при приготовлении полуфабрикатов из птицы.</i> При наличии нарушения при выполнении одного вида работ снимается	5

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)  
35

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	1 балл.	
<b>Показатель 2. Параметры соблюдения правил охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов</b>		
2.1.	<p>Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, материалов соблюдены при выполнении видов работ:</p> <p><i>при обработке и подготовке овощей и грибов;</i>  <i>при обработке рыбы;</i>  <i>при приготовлении полуфабрикатов из рыбы;</i>  <i>при обработке птицы;</i>  <i>при приготовлении полуфабрикатов из птицы.</i></p> <p>При наличии нарушения при выполнении одного вида работ снимается 1 балл.</p>	<b>5</b>
2.2.	<p>Правила электробезопасности при подготовке рабочего места, оборудования соблюдены при выполнении видов работ:</p> <p><i>при обработке и подготовке овощей и грибов;</i>  <i>при обработке рыбы;</i>  <i>при приготовлении полуфабрикатов из рыбы;</i>  <i>при обработке птицы;</i>  <i>при приготовлении полуфабрикатов из птицы.</i></p> <p>При наличии нарушения при выполнении одного вида работ снимается 1 балл.</p>	<b>5</b>
<b>ИТОГО по ПК 1.1.</b>		<b>30 баллов</b>

**Критерии оценки показателей сформированности  
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов  
сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество во баллов
<b>Показатель 3. Характеристики обработанных овощей, грибов, рыбы нерыбного водного сырья, дичи.</b>		
3.1.	Обработанные овощи, грибы, рыба, нерыбное водное сырье, дичь соответствуют установленным требованиям и заданным условиям:	<b>9</b>
3.1.1.	<i>обработанные овощи и грибы соответствуют установленным требованиям и заданным условиям.</i>	3
	<i>обработанные овощи и грибы не соответствуют установленным требованиям и заданным условиям.</i>	0
3.1.2.	<i>обработанная рыба соответствует установленным требованиям и заданным условиям.</i>	3
	<i>обработанная рыба не соответствует установленным требованиям и заданным условиям.</i>	0
3.1.3.	<i>обработанная птица соответствует установленным требованиям и заданным условиям.</i>	3
	<i>обработанная птица не соответствует установленным требованиям и заданным условиям.</i>	0
3.2.	Нарезка и формовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи соответствует заданным условиям:	<b>6</b>
3.2.1	<i>нарезка и формовка овощей и грибов соответствует заданным условиям</i>	2
	<i>нарезка и формовка овощей и грибов не соответствует заданным условиям</i>	0
3.2.2	<i>формовка рыбы соответствует заданным условиям</i>	2
	<i>формовка рыбы не соответствует заданным условиям</i>	0
3.2.3	<i>формовка птицы соответствует заданным условиям</i>	2
	<i>формовка птицы не соответствует заданным условиям</i>	0
3.3	Доля отходов обработки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи соответствует установленным нормам:	<b>6</b>
3.3.1	<i>доля отходов обработки овощей и грибов соответствует установленным нормам</i>	2
	<i>доля отходов обработки овощей и грибов не соответствует установленным нормам</i>	0
3.3.2	<i>доля отходов обработки рыбы соответствует установленным нормам</i>	2
	<i>доля отходов обработки рыбы не соответствует установленным нормам</i>	0
3.3.3	<i>доля отходов обработки птицы соответствует установленным нормам</i>	2
	<i>доля отходов обработки птицы не соответствует установленным нормам</i>	0
<b>Показатель 4. Параметры обработки и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</b>		
4.1.	Последовательность выполнения технологических операций при обработке и подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья дичи соответствует установленным требованиям:	<b>9</b>
4.1.1	<i>последовательность выполнения технологических операций при обработке и подготовке овощей, грибов соответствует установленным требованиям</i>	3

	<i>последовательность выполнения технологических операций при обработке и подготовке овощей, грибов нарушена</i>	0
4.1.2	<i>последовательность выполнения технологических операций при обработке и подготовке рыбы соответствует установленным требованиям</i>	3
	<i>последовательность выполнения технологических операций при обработке и подготовке рыбы нарушена</i>	0
4.1.3	<i>последовательность выполнения технологических операций при обработке и подготовке птицы соответствует установленным требованиям</i>	3
	<i>последовательность выполнения технологических операций при обработке и подготовке птицы нарушена</i>	0
4.2.	<p>Время обработки и подготовки соответствует заданному значению:  <i>при обработке и подготовке овощей и грибов;</i>  <i>при обработке и подготовке рыбы;</i>  <i>при обработке и подготовки птицы.</i></p> <p>При увеличении времени при выполнении каждого вида работ снимается 1 балл.</p>	<b>3</b>
4.3.	<p>Хранение продуктов выполнено в соответствии с установленными требованиями:  <i>при обработке и подготовке овощей и грибов;</i>  <i>при обработке и подготовке рыбы;</i>  <i>при обработке и подготовки птицы.</i></p> <p>При наличии нарушения при выполнении каждого вида работ снимается 1 балл.</p>	<b>3</b>
<b>Показатель 5. Параметры соблюдения правил охраны труда при обработке и подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</b>		
5.1	<p>Санитарно-гигиенические требования при обработке и подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика соблюдены при выполнении видов работ:  <i>при обработке и подготовке овощей и грибов;</i>  <i>при обработке рыбы;</i>  <i>при обработке птицы.</i></p> <p>При наличии нарушения при выполнении каждого вида работ снимается 1 балл.</p>	<b>3</b>
5.2	<p>Правила электробезопасности при обработке и подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика соблюдены при выполнении видов работ:  <i>при обработке и подготовке овощей и грибов;</i>  <i>при обработке рыбы;</i>  <i>при обработке птицы.</i></p> <p>При наличии нарушения при выполнении каждого вида работ снимается 1 балл.</p>	<b>3</b>
<b>ИТОГО по ПК 1.2.</b>		<b>42</b>

**Критерии оценки показателей сформированности  
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации  
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество во баллов
<b>Показатель 6. Характеристика приготовленных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</b>		
6.1.	Внешний вид приготовленных полуфабрикатов соответствует заданным условиям: <i>1. из рыбы;</i> <i>2. из птицы.</i>	<b>3</b> <b>3</b>
	Внешний вид приготовленных полуфабрикатов не соответствует заданным условиям	0
6.2.	Цвет приготовленных полуфабрикатов соответствует заданным условиям: <i>1. из рыбы;</i> <i>2. из птицы.</i>	<b>3</b> <b>3</b>
	Цвет приготовленных полуфабрикатов не соответствует заданным условиям.	0
6.3.	Запах приготовленных полуфабрикатов соответствует заданным условиям: <i>1. из рыбы;</i> <i>2. из птицы.</i>	<b>3</b> <b>3</b>
	Запах приготовленных полуфабрикатов не соответствует заданным условиям.	0
6.4.	Форма, размер приготовленных полуфабрикатов соответствует заданным условиям: <i>1. из рыбы;</i> <i>2. из птицы.</i>	<b>3</b> <b>3</b>
	Форма, размер приготовленных полуфабрикатов не соответствует заданным условиям.	0
6.5.	Вес приготовленных полуфабрикатов соответствует заданным условиям: <i>1. из рыбы;</i> <i>2. из птицы.</i>	<b>3</b> <b>3</b>
	Вес приготовленных полуфабрикатов не соответствует заданным условиям.	0
6.6.	Консистенция приготовленных полуфабрикатов соответствует заданным условиям: <i>1. из рыбы;</i> <i>2. из птицы.</i>	<b>3</b> <b>3</b>
	Консистенция приготовленных полуфабрикатов рыбы не соответствует заданным условиям.	0
<b>Показатель 7. Параметры приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</b>		
7.1	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов соответствует установленным требованиям: <i>1. из рыбы;</i> <i>2. из птицы.</i>	<b>5</b> <b>5</b>
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов не соответствует установленным требованиям.	0
7.2	Время приготовления полуфабрикатов соответствует заданному значению: <i>1. из рыбы;</i> <i>2. из птицы.</i>	<b>2</b> <b>2</b>
	Время приготовления полуфабрикатов не соответствует заданному значению.	0

7.3	Хранение полуфабрикатов выполнено в соответствии с установленными требованиями (правилам охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов, правилам хранения охлажденных и замороженных полуфабрикатов): <i>1. из рыбы;</i> <i>2. из птицы.</i>	2
	Хранение полуфабрикатов не выполнено в соответствии с установленными требованиями (правилам охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов, правилам хранения охлажденных и замороженных полуфабрикатов).	0
<b>Показатель 8. Параметры соблюдения правил охраны труда при подготовке полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</b>		
8.1.	Санитарно-гигиенические требования при подготовке полуфабрикатов: <i>1. из рыбы;</i> <i>2. из птицы</i> соблюдены.	3 3
	Санитарно-гигиенические требования при подготовке полуфабрикатов не соблюдены.	0
8.2.	Правила электробезопасности при подготовке полуфабрикатов: <i>1. из рыбы;</i> <i>2. из птицы</i> соблюдены.	3 3
	Правила электробезопасности при подготовке полуфабрикатов не соблюдены	0
<b>Показатель 9. Параметры охлажденных, замороженных, упакованных полуфабрикатов</b>		
9.1.	Вакуумрование, охлаждение, замораживание полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями	3
	Вакуумрование, охлаждение, замораживание полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента не выполнено в соответствии с установленными требованиями	0
9.2.	Порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос выполнена в соответствии с заданными условиями.	2
	Порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос не выполнена в соответствии с заданными условиями.	0
<b>ИТОГО по ПК 1.3.</b>		<b>71</b>

**Сводная оценочная таблица результатов сформированности  
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления  
полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.**

№ п/п	ФИО кандидата	Показатель1				Показатель2		Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 1.1.
		1.1. Подготовка рабочего места для приготовления полуфабрикатов	1.2. Подготовка оборудования для приготовления полуфабрикатов	1.4. Подготовка сырья для приготовления полуфабрикатов	1.5. Подготовка материалов для приготовления полуфабрикатов	2.1. Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места	2.2. Правила электробезопасности при подготовке рабочего места			
	<b>Максимальное количество баллов</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>30</b>		

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: «    »

20    г.  
Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

**Сводная оценочная таблица результатов сформированности  
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы,  
нерыбного водного сырья, дичи.**

№ п/ п	ФИО кандидата	Показатель 3							Показатель 4					Показатель 5		Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 1.2.	
		3.1.1. Обработанные овощи и грибы	3.1.2. Обработанная рыба	3.1.3. Обработанная птица	3.2.1. Нарезка и формовка овощей и грибов	3.2.2. Нарезка и формовка рыбы	3.2.3. Нарезка и формовка птицы	3.3.1. Доля отходов при обработке овощей и грибов	3.3.2. Доля отходов при обработке рыбы	3.3.3. Доля отходов при обработке птицы	4.1.1. Последовательность операций при обработке овощей и грибов	4.1.2. Последовательность операций при обработке рыбы	4.1.3. Последовательность операций при обработке птицы	4.2. Время обработки овощей и грибов, рыбы, птицы	4.3. Хранение продуктов при обработке овощей и грибов, рыбы, птицы				5.1. Санитарно-гигиенические требования при обработке овощей и грибов, рыбы, птицы
	<b>Максимальное количество баллов</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>42</b>		

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_\_ »

20 \_\_\_\_\_ г.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПОУ "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

**Сводная оценочная таблица результатов сформированности  
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий  
сложного ассортимента.**

№ п/п	ФИО кандидата	Показатель 6								Показатель 7				Показатель 8				Показатель 9		Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 1.3.			
		6.1. Внешний вид приготовленных полуфабрикатов из рыбы; из мяса	6.2. Цвет приготовленных полуфабрикатов из рыбы; из мяса	6.3. Запах приготовленных полуфабрикатов из рыбы; из мяса	6.4. Форма, размер приготовленных полуфабрикатов	6.5. Вес приготовленных полуфабрикатов из рыбы; из мяса	6.6. Консистенция приготовленных полуфабрикатов из рыбы; из мяса	7.1. Последовательность при приготовлении полуфабрикатов из	7.2. Время приготовления полуфабрикатов из рыбы; из мяса	7.3. Хранение приготовленных полуфабрикатов из рыбы; из мяса	8.1. Санитарно-гигиенические требования при подготовке полуфабрикатов из рыбы; из мяса	8.2. Правила электробезопасности при подготовке полуфабрикатов из рыбы, из мяса	9.1. Вакуумирование, охлаждение, замораживание полуфабрикатов	9.2. Порционирование, упаковка для отпуски на вынос выполнена											
	<b>Максимальное количество баллов</b>	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	5	5	2	2	2	2	3	2	3	2	71			

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности  
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

Наименование ОО: \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

№ п/п	ФИО кандидата	Итоги оценки сформированности ПК 1.1.			Итоги оценки сформированности ПК 1.2.			Итоги оценки сформированности ПК 1.3.			Итоги оценки сформированности ПК 1.4.			Итоги оценки освоения ВД		
		Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 1.1.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 1.2.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 1.3.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 1.4.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение об освоении ВД «Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»
		<b>Макс. кол-во баллов</b>	<b>30</b>		<b>42</b>		<b>71</b>		<b>71</b>		<b>214</b>					

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю

Вид деятельности считается освоенным при получении положительного заключения о сформированности каждой профессиональной компетентности.

Для положительного заключения о сформированности каждой профессиональной компетенции и об освоении ВД установлено пороговое значение показателя – не менее 70%.

При отрицательном заключении хотя бы по одной профессиональной компетенции из состава итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю, принимается решение «вид деятельности не освоен».

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами** составляет 30 баллов. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами** кандидат должен набрать 21 балл (Таблица 1).

Таблица 1

**Оценочная шкала сформированности ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.**

Набрано баллов	<21балла	≥ 21 балла
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 1.1.	ПК 1.1. не сформирована	ПК 1.1. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи** составляет 42 балла. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи** кандидат должен набрать 29 баллов (Таблица 2).

Таблица 2

**Оценочная шкала сформированности ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи**

Набрано баллов	<29 балла	≥ 29балла
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 1.2	ПК 1.2 не сформирована	ПК 1.2 сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 1.3Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** составляет 71 балл. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** кандидат должен набрать 50 баллов (Таблица 3).

Таблица 3

**Оценочная шкала сформированности ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

Набрано баллов	<50 баллов	≥ 50 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 1.3	ПК 1.3 не сформирована	ПК 1.3 сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** составляет 71 балл. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** кандидат должен набрать 50баллов (Таблица 3).

Таблица 3

**Оценочная шкала сформированности ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Набрано баллов	<50 баллов	≥ 50баллов
Доля (в %) от максимального		Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 1.4	ПК 1.4 не сформирована	ПК 1.4 сформирована

Суммарное максимальное количество баллов по оценке освоения ВД «**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**» составляет 214 баллов. Для принятия положительного решения об освоении ВД «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» кандидат должен набрать не менее 150 баллов (Таблица 4).

Таблица 4

**Оценочная шкала освоения ВД «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»**

Набрано баллов	< 150 баллов	≥ 150 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение об освоении ВД «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»	ВД не освоен	ВД освоен

Для перевода значения оценки освоения ВД «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» в пятибалльную оценочную шкалу применяется Таблица 5.

Таблица 5.

**Таблица перевода значения оценки освоения ВД «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».**

Доля набранных баллов (в %) от максимального возможного количества баллов	Фактическое количество набранных баллов	Оценка по пятибалльной шкале
< 70 %	менее 150 баллов	«неудовлетворительно»
от 70 до 79%	от 150 до 169 баллов	«удовлетворительно»
от 80 до 89%	от 170 до 190 балла	«хорошо»
> 90 %	191 и более балла	«отлично»

**Инструкция для эксперта-экзаменатора  
по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по  
профессиональному модулю**

1. Перед началом экзамена пройдите инструктаж у председателя аттестационной комиссии, во время которого будут уточнены ваши функции в процедуре оценки.
2. Ознакомьтесь с практическими заданиями для кандидатов, оцениваемыми компетенциями, показателями и критериями оценки результата по каждому практическому заданию, входящему в Пакет эксперта- экзаменатора.
3. Оцените выполнение заданий по установленным критериям и занесите результаты в таблицы:
  - Сводная таблица оценки сформированности ПК 1.1.
  - Сводная таблица оценки сформированности ПК 1.2.
  - Сводная таблица оценки сформированности ПК 1.3.
  - Сводная таблица оценки сформированности ПК 1.4.
4. Заполните Сводную оценочную таблицу результатов освоения вида деятельности.
5. Примите совместно с другими членами комиссии решение о выдаче (отказе выдаче) аттестата
6. Поставьте личную подпись в сводных таблицах и в протоколе экзамена по данному профессиональному модулю.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

**Комплект**  
**контрольно-оценочных средств**  
по учебной дисциплине  
**ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и**  
**подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**  
**сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий**  
**потребителей, видов и форм обслуживания**  
по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

*Квалификация*

**Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

2024

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088).

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Пояснительная записка.</b>	4
<b>2. Паспорт комплекта оценочных средств.</b>	7
<b>3. Экзаменационный пакет кандидата.</b>	21
Проектное задание №1	21
Комплексное практическое задание № 1	31
Комплексное практическое задание № 2	34
Комплексное практическое задание № 3	37
Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю	47
<b>4. Пакет эксперта – экзаменатора.</b>	48
Инструментарий оценки проектного задания №1	49
Инструментарий оценки комплексного практического задания № 1	54
Инструментарий оценки комплексного практического задания № 2	60
Инструментарий оценки комплексного практического задания № 3	68
Сводная оценочная таблица результатов освоения вида деятельности	71
Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю	72
Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю	78

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект оценочных средств предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов профессионального модуля **ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры по профессиональному модулю **ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** являются:

- требования ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088);
- Положение о формах и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Комплект оценочных средств содержит:

- Паспорт комплекта оценочных средств.
- Экзаменационный пакет кандидата.
- Пакет эксперта-экзаменатора.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**, в том числе профессиональными (ПК), указанными во ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

Код	Профессиональные компетенции
	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

**Иметь практический опыт:**

- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными

методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контролю качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контролю хранения и расхода продуктов.

### **Уметь:**

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей,
- видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря,
- инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских,
- брендовых, региональных;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

### **Знать:**

- 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, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при

приготовлении горячей кулинарной продукции;

- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

В процессе освоения ПМ студенты должны овладеть общими компетенциями (ОК):

<b>Код и наименование компетенции</b>	<b>Результаты освоения образовательной программы</b>
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	<b>Умеет:</b> 5 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; 6 составлять план действия; определять необходимые ресурсы; 7 владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; 8 реализовывать составленный план; 9 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). <b>Знает:</b> 10 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; 11 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; 12 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; 13 методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; 14 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<b>Умеет:</b> 6 определять задачи для поиска информации; 7 определять необходимые источники информации; 8 планировать процесс поиска; 9 структурировать получаемую информацию; 10 выделять наиболее значимое в перечне информации; 11 оценивать практическую значимость результатов поиска; 12 оформлять результаты поиска; 13 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; 14 использовать современное программное обеспечение; 15 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач. <b>Знает:</b> 16 номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;

	<p>-приемы структурирования информации;  17 формат оформления результатов поиска информации;  18 современные средства и устройства информатизации;  порядок их применения и программное обеспечение в  19 профессиональной деятельности в том числе с  использованием цифровых средств</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p><b>Умеет:</b>  8 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;  9 применять современную научную профессиональную терминологию;  10 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;  11 выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;  12 презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;  13 рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;  14 определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;  15 презентовать бизнес-идею;  -определять источники финансирования.  <b>Знает:</b>  16 содержание актуальной нормативно-правовой документации;  17 современную научную и профессиональную терминологию;  18 возможные траектории профессионального развития и самообразования;  19 основы предпринимательской деятельности;  20 основы финансовой грамотности;  21 правила разработки бизнес-планов;  22 порядок выстраивания презентации;  23 кредитные банковские продукты</p>
<p>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p><b>Умеет:</b>  9 организовывать работу коллектива и команды;  10 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.  <b>Знает:</b>  – психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;  - основы проектной деятельности</p>
<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p><b>Умеет:</b>  9 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;  10 проявляет толерантность в рабочем коллективе.  <b>Знает:</b>  11 особенности социального и культурного контекста;  12 правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
<p>ОК.06 Проявлять</p>	<p><b>Умеет:</b></p>

<p>гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> <li>- описывать значимость своей специальности;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.</li> </ul>
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона</li> </ul>
<p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>- пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>10 условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;</li> <li>11 средства профилактики перенапряжения</li> </ul>
<p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и</li> </ul>

профессиональные темы;

- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);
- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.

**Знает:**

- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
- особенности произношения;
- правила чтения текстов профессиональной направленности

**В Экзаменационный пакет кандидата входят:**

1. Проектное задание №1:
  - задание;
  - условия подготовки и защиты проектного задания.
2. Комплексное практическое задание № 1:
  - задание;
  - условия выполнения комплексного практического задания №1 (расходные материалы, оборудование, инвентарь, нормативно-справочная документация).
3. Комплексное практическое задание № 2:
  - задание;
  - условия выполнения комплексного практического задания №2 (расходные материалы, оборудование, инвентарь, нормативно-справочная документация).
4. Комплексное практическое задание №3:
  - задание;
  - условия выполнения комплексного практического задания №3 (расходные материалы, оборудование, инвентарь, нормативно-справочная документация).
5. Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

**В Пакет эксперта-экзаменатора входят:**

1. Проектное задание №1 (из Экзаменационного пакета кандидата).
2. Инструментарий оценки проектного задания №1.
3. Комплексное практическое задание №1, №2, №3 (из Экзаменационного пакета кандидата).
4. Инструментарий оценки комплексного практического задания №1, №2, №3:
  - критерии оценки показателей сформированности профессиональной компетенции ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7.
  - сводная оценочная таблица результатов сформированности профессиональной компетенции ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7.
5. Сводная оценочная таблица результатов освоения вида деятельности **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**
6. Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.
7. Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

Оценка проводится методом сопоставления параметров продемонстрированной кандидатом деятельности и/или характеристик продукта деятельности с заданными эталонами и стандартами по критериям.

Для оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю **ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** проводится экзамен.

Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры по профессиональному модулю установлено пороговое значение показателя, при котором принимается положительное решение, констатирующее сформированность ПК и освоение кандидатом ВД, – не менее 70%.

При отрицательном заключении хотя бы по одной профессиональной компетенции из состава итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю, принимается решение «вид деятельности не освоен».

Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры по профессиональному модулю установлено пороговое значение показателя, при котором принимается положительное решение, констатирующее сформированность ПК и освоение кандидатом ВД, - не менее 70 %.

Результаты оценочной процедуры заносятся в протокол экзамена и в сводные оценочные таблицы, подписываются всеми членами аттестационной комиссии.

В настоящем комплекте оценочных средств используются следующие термины, определения и сокращения:

**Заданные условия** – условия, заданные в рамках конкретного практического задания (технологическая карта, задачная формулировка);

**Установленные требования** – требования, установленные нормативно-регламентирующими документами (Сборники рецептов, ГОСТы, ОСТы, СанПиНы и т.п.);

**ВД** – вид деятельности;

**ПК** – профессиональная компетенция;

**ПМ** – профессиональный модуль.

## 2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 2.1. Вид деятельности

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

### 2.2. Предметы оценивания

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

### 2.3.Итоговые образовательные результаты по ПМ, предъявляемые к оценке, показатели, критерии и инструменты их оценки

Предмет (ы) оценивания	Объект (ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки показателей	Инструмент оценки
ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Продукт деятельности (составленная инструкционная карта)	Показатель 1. Характеристики составленной инструкционной карты	1. Полнота разработанной инструкционной карты соответствует инструкциям и регламентам. 2. Содержание разработанной инструкционной карты соответствует установленным требованиям. 2.1. Правильное определение цехов необходимых для приготовления блюд прописано. 2.2. Перечень оборудования в данных цехах прописано. 2.2. Перечень материалов прописано. 2.3. Перечень сырья для приготовления блюд прописано. 2.4. Правильное определение необходимой посуды и инвентаря необходимых для приготовления блюд прописано.	Проектное задание №1
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей	Продукт деятельности (приготовленные и оформленные супы сложного ассортимента).	Показатель 3. Характеристики приготовленных и оформленных супов сложного ассортимента.	3.1. Внешний вид приготовленных супов сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 3.2. Цвет приготовленных супов сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 3.3. Запах приготовленных супов сложного	Комплексное практическое задание №1

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			<p>ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>3.4. Вкус приготовленных супов сложного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>3.5. Консистенция приготовленных супов сложного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>3.6. Вес приготовленных супов сложного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>3.7. Температура подачи приготовленных супов сложного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>3.8. Сервировка и оформление приготовленных супов ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям.</p>	
	Процесс деятельности (процесс приготовления супов сложного ассортимента)	Показатель 4. Параметры приготовления супов сложного ассортимента.	<p>4.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов сложного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>4.2. Время приготовления супов сложного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>4.3. Хранение и упаковка супов сложного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>4.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями.</p>	
		Показатель 5. Параметры	5.1. Инвентарь и оборудование при	

		соблюдения правил охраны труда при приготовлении суповсложного ассортимента.	приготовлении суповсложного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 14.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении суповсложного ассортимента соблюдены. 14.3. Правила электробезопасности при приготовлении суповсложного ассортимента соблюдены.	
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Продукт деятельности (приготовленные горячие соусы сложного ассортимента).	Показатель 6. Характеристики приготовленных горячих соусов сложного ассортимента.	19.1 Вес приготовленных горячих соусов сложного ассортимента соответствует заданному значению. 19.2 Внешний вид приготовленных горячих соусов сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 19.3 Цвет приготовленных горячих соусов сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 19.4 Запах приготовленных горячих соусов сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 19.5 Вкус приготовленных горячих соусов сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 19.6 Консистенция приготовленных горячих соусов сложного ассортимента соответствует заданным условиям.	Комплексное практическое задание №2

	<p>Процесс деятельности (процесс приготовления горячих соусов сложного ассортимента).</p>	<p>Показатель 7. Параметры приготовления горячих соусов сложного ассортимента.</p>	<p>7.1 Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента соответствует установленным требованиям. 7.2 Время приготовления горячих соусов сложного ассортимента соответствует заданному значению. 7.3 Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями.</p>	
		<p>Показатель 8. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента.</p>	<p>23.1 Инвентарь и оборудование при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 23.2 Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента соблюдены. 23.3 Правила электробезопасности при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента соблюдены.</p>	

<p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Продукт деятельности (приготовленные и оформленные горячие блюда, и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента).</p>	<p>Показатель 9. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд, и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента</p>	<p>10.1 Внешний вид приготовленных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 10.2 Цвет приготовленных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 10.3 Запах приготовленных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 10.4 Вкус приготовленных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного</p>	<p>Комплексное практическое задание №2</p>
---	---	--	--	--

			<p>ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>12.5 Консистенция приготовленных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>12.6 Вес приготовленных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>12.7 Температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>12.8 Сервировка и оформление приготовленных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента соответствует современным требованиям и заданным условиям.</p>	
	<p>Процесс деятельности (процесс приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента).</p>	<p>Показатель 10. Параметры приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента</p>	<p>11.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>11.2. Время приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>11.3. Хранение и упаковка горячих блюд и</p>	

			<p>гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>10.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями.</p>	
		<p>Показатель 11. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента</p>	<p>11.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>11.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента соблюдены.</p> <p>11.3. Правила электробезопасности при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента соблюдены.</p>	
<p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>	<p>Продукт деятельности (приготовленные и оформленные горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента).</p>	<p>Показатель 12. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.</p>	<p>12.1. Внешний вид приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>12.2. Цвет приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента соответствует заданным условиям.</p>	<p>Комплексное практическое задание №1</p>

<p>видов и форм обслуживания</p>			<p>12.3. Запах приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>12.4. Вкус приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>12.5. Консистенция приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>12.6. Вес приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>12.7. Температура подачи приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>12.8. Сервировка и оформление приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента соответствует современным требованиям и заданным условиям.</p>	
	<p>Процесс деятельности (процесс приготовления горячих блюд,</p>	<p>Показатель 13. Параметры приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>13.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд, кулинарных</p>	

	кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента)	из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента соответствует установленным требованиям. 13.2. Время приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента соответствует заданному значению. 13.3. Хранение и упаковка горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями. 13.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями.	
		Показатель 14. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	14.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 14.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента соблюдены. 14.3. Правила электробезопасности при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента соблюдены.	
ПК 2.6 Осуществлять приготовление,	Продукт деятельности (приготовленные и	Показатель 15. Характеристики	15.1. Внешний вид приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Комплексное практическое

<p>творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оформленные горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента).</p>	<p>приготовленных и оформленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p>	<p>из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует заданным условиям.  15.2. Цвет приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует заданным условиям.  15.3. Запах приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует заданным условиям.  15.4. Вкус приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует заданным условиям.  15.5. Консистенция приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует заданным условиям.  15.6. Вес приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует заданному значению.  15.7. Температура подачи приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p>	<p>задание №2</p>
--	--	---	---	-------------------

			15.8. Сервировка и оформление приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует современным требованиям и заданным условиям.	
	Процесс деятельности (процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента).	Показатель 16. Параметры приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	16.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует установленным требованиям. 16.2. Время приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует заданному значению. 16.3. Хранение и упаковка горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями. 16.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями.	
		Показатель 17. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	17.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 17.2. Санитарно-гигиенические требования	

			<p>при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соблюдены.</p> <p>17.3. Правила электробезопасности при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соблюдены.</p>	
<p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Продукт деятельности (приготовленные и оформленные горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента).</p>	<p>Показатель 18. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента.</p>	<p>18.1. Внешний вид приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>18.2. Цвет приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>18.3. Запах приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>18.4. Вкус приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>18.5. Консистенция приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента соответствует</p>	<p>Комплексное практическое задание №3</p>

			<p>заданным условиям.</p> <p>18.6. Вес приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>18.7. Температура подачи приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>18.8. Сервировка и оформление приготовленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента соответствует современным требованиям и заданным условиям.</p>	
	<p>Процесс деятельности (процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента).</p>	<p>Показатель 19. Параметры приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента.</p>	<p>19.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>19.2. Время приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>19.3. Хранение и упаковка горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями.</p>	

			19.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями.	
		Показатель 20. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	20.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 20.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента соблюдены. 20.3. Правила электробезопасности при приготовлении приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента соблюдены.	
ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Продукт деятельности (Разработанный комплект нормативно-технологической документации.)	Показатель 21. Основные характеристики разработанного ассортимента рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	21.1. Полнота разработанного ассортимента рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей соответствует заданным требованиям. 21.2. Содержание разработанного ассортимента соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)	Проектное задание №1
		Показатель 22. Характеристики структуры и	22.1. Область применения прописана 22.2. Требования к сырью прописаны	

		<p>содержания разработанной технической документации.</p>	<p>22.3. Расчет рецептуры произведен  22.4. Технологический процесс прописан  22.5. Требования к оформлению, реализации и хранению блюда прописаны.  22.6. Показатели качества продукции прописаны  22.7. Пищевая ценность блюда рассчитана  22.8. Технология приготовления блюда прописана последовательно</p>	
		<p>Показатель 23. Параметры расчета пищевой ценности блюда</p>	<p>23.1. Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме.  23.2. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда рассчитано.  23.3. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано  23.4. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке рассчитан.  23.5. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда рассчитаны.</p>	

## 2.4. Требования к кадровому обеспечению процедур оценивания

Кадровое обеспечение	Характеристика
Эксперт-экзаменатор	Директор, или заведующий производством предприятия общественного питания
Эксперт-экзаменатор	Представитель Уполномоченной организации
Эксперт-экзаменатор	Преподаватель дисциплин общепрофессионального цикла, не осуществляющий подготовку по данному ПМ
Эксперт-экзаменатор	Мастер производственного обучения, не осуществляющий подготовку по данному ПМ
Ассистент	Заведующий лабораторией «Кулинария»

## 3.ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ ПАКЕТ КАНДИДАТА

### 3.1ВЫПОЛНЕНИЕ И ЗАЩИТА ПРОЕКТНОГО ЗАДАНИЯ №1

#### Задание для оценки сформированности

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

#### Задание:

Вам работаете техником-технологом на вновь открывающемся предприятии общественного питания.

1. Разработайте ассортимент сложных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок:

- сложных супов;
- сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
- сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика.

2. Составьте нормативно-технологическую документацию на выбранные блюда из разработанного Вами ассортимента.

3. Обоснуйте выход блюд в готовом виде.

4. Составьте инструкционные карты по организации рабочего места повара на разработанные блюда (прописать наименование блюда, выход 1 порции, количество порций, производственный цех, перечень оборудования, сырья, материалов).

#### Условия подготовки и защиты проектного задания:

#### Тема проектного задания:

Разработка, адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей и составление нормативно-технологической документации.

#### Цель проекта:

Разработать рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей и составить нормативно-технологическую документацию, представить их на экспертизу и обсуждение в процедуре публичной защиты проекта для каждого ПК.

Разработать перечень оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

#### Требования к результатам выполнения проекта:

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

1. Разработана рецептура горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
2. Составлена нормативно-технологическая документация.
3. Обоснован выход блюд в готовом виде.
4. Составлены инструкционные карты по организации рабочего места повара.

### **Требования к структуре и оформлению проекта:**

1. Нормативно-технологическая документация представляется на бумажном носителе. Оформление производится в соответствии с требованием ГОСТ -7.32-2001«Общие требования к текстовым документам» материалы должны быть набраны на *компьютере* и распечатаны на принтере через 1,5 интервала, с полями слева – 35 мм, справа - не менее 8 мм, сверху – 20 мм, снизу – 19 мм, с размером символов не менее 2,5 мм, (12 пунктов) шрифт TimesNewRoman. Работа печатается на листах бумаги стандартного формата (А4, 210 мм х 297 мм) на одной стороне листа.

**Титульный лист-** первый лист проектного задания оформляется на листе формата А4 (210х297)

Реквизиты титульного листа содержат:

- полное наименование учебной организации;
- вид документа (проектное задание);
- наименование темы проектного задания;
- инициалы, фамилия студента, курс;
- инициалы, фамилия руководителя;
- названия города, год

2. Проектное задание предусматривает процедуру защиты в виде презентации.

### **Требования к месту выполнения проектного задания (при необходимости):**

1. Проектное задание выдается студенту перед выходом на учебную практику и выполняется в течение времени, отведенного на учебную и производственную практики в соответствии с графиком учебного процесса образовательной организации.

### **Расходные материалы в расчете на одного кандидата (при необходимости):**

1. Бумага формата А4 (не более 10 листов)
2. Бланки нормативной документации (Приложение 1,2)
  - технико-технологических карт - 3 экз.
  - бланк акта отработки блюда - 3 экз.

### **Оборудование, инвентарь в расчете на одного кандидата (при необходимости):**

1. Мультимедийный проектор.
2. Флеш-карта или компакт-диск.

## **Нормативно-справочная документация:**

1. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий
2. Учебное пособие «О разработке технической документации на продукцию общественного питания» 1998-2008 г. Николаева Л.И.; Фролова Г.Ф.; Гращенков Д.В.

## **Требования к процессу защиты проектного задания:**

1. Защита проекта производится на экзамене по профессиональному модулю в присутствии аттестационной комиссии.
2. К процедуре защиты кандидат готовит устное выступление (компьютерную презентацию) протяженностью 5-7 мин. Устное выступление должно включать: основные результаты выполненного проекта, перспективы его практического применения и дальнейшего развития. На защите происходит обсуждение дискуссионных вопросов проекта. Кандидат отвечает на вновь заданные вопросы по проекту. В заключении студент дает ответ на замечания, указанные в рецензии.

## **Требования к презентации**

При подготовке проектного задания к защите студент может подготовить компьютерную презентацию с помощью соответствующей системы MS PowerPoint/

Создание презентации предусматривает несколько этапов:

1. *Оформление титульного слайда.*
2. *Оформления слайда- содержания.* Этот слайд должен содержать план доклада, причем каждый пункт плана — это гиперссылка на какой слайд по данной теме.
3. *Оформление последовательности слайдов.* Последовательность слайдов, раскрывающих какую - либо тему, должна иметь:
  - меню - содержание по данной теме;
  - средства навигации, которые включают кнопки листания вперед – назад и кнопку возврата на главное меню;
  - гиперссылки.
4. *Текстовый материал* на слайде следует подавать порционно, в той последовательности, в какой предусмотрено сценарием.
5. *Оформление слайда с психологической точки зрения* должно быть таким, чтобы не перегружать аудиторию избытком звука, анимационных эффектов и чрезмерной яркостью, и многообразием цветовой гаммы.

## **Норма времени на одного кандидата:**

### **Время на выполнение проектного задания (проекта):**

1. Количество дней на выполнение проектного задания соответствует времени, отведенного на прохождение учебной и производственной практик на основании утвержденного учебного плана образовательной организации.

### **Время на защиту проекта:**

1. Презентация проекта 5-7 мин.
2. Ответы на вопросы 2-3 мин
3. Обсуждение результатов проекта 2-3 мин

### **Приложения:**

Приложение 1. Акт отработки рецептуры нового или фирменного блюда (изделия) и технологии приготовления (бланк для заполнения).

Приложение 2. Техничко-технологическая карта (бланк для заполнения).

Приложение 3. Таблица бракеражного журнала (бланк для заполнения).

Приложение 4. Инструкционная карта по организации рабочего места повара.

Утверждаю:

Директор \_\_\_\_\_

подпись

ФИО

« » 20 г.

### АКТ

#### Отработки рецептуры нового или фирменного блюда (изделия) и технологии приготовления

Наименование предприятия \_\_\_\_\_ Дата проведения работ \_\_\_\_\_  
 Наименование блюда (изделия) \_\_\_\_\_

Наименование продуктов и показателей	Масса нетто продуктов по рецептуре	Данные отработки на небольших партиях, г			Средние данные, г	Принятая рецептура, г
		Опыт 1	Опыт 2	Опыт 3		

Масса набора продуктов - \_\_\_\_\_ Г.

Масса полуфабрикатов - \_\_\_\_\_ Г.

Масса готового блюда (изделия) – \_\_\_\_\_ Г.

Потери при тепловой обработке, % - \_\_\_\_\_ % .

**Описание технологического процесса:**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Разработчик

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

ФИО

ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда

(изделия):

\_\_\_\_\_

Область применения:

\_\_\_\_\_

Перечень сырья:

\_\_\_\_\_

Требования к качеству

сырья:

*продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество*

Наименование сырья	Норма закладки на 1 порцию, г.		Норма закладки на 10 порций, г.	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто

**Технология приготовления**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### Требования к оформлению, подаче и реализации блюда (изделия)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

#### Органолептические показатели

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Вкус: \_\_\_\_\_

Запах: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

#### Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»

#### Пищевая и энергетическая ценность в 100г. продукта

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал

Техник - технолог \_\_\_\_\_  
Подпись \_\_\_\_\_ Ф.И.О. \_\_\_\_\_

Ответственный исполнитель \_\_\_\_\_  
Подпись \_\_\_\_\_ Ф.И.О. \_\_\_\_\_

**Таблица бракеражного журнала**

Дата	Время	Наименование блюда	Масса порции	Органолептические показатели	Оценка	Разрешение на реализацию	Ответственный за приготовление	Ф.И.О. подписи	Примечание
				<u>Общая оценка блюду</u>					
				<u>Общая оценка блюду</u>					

**Инструкционная карта по организации рабочего места повара**

Наименование блюда	Сырье	Масса сырья брутто на 1 порцию, г	Количество порций	Цеха, в которых происходит подготовка продуктов и приготовление блюд	Перечень оборудования и материалов (указать марку и количество)	Перечень инвентаря и посуды (указать марку и количество)
1.					Оборудование: 1. 2. И т.д. Материалы: 1. 2. И т.д.	
2.						
3.						

## 3.2. ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ ПАКЕТ КАНДИДАТА

### КОМПЛЕКСНОЕ ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ №1

#### Задание для оценки сформированности

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

#### Задание:

Вы работаете поваром в горячем цехе. Вам необходимо приготовить сложные горячие блюда и закуски в соответствии с нормативно – технологической документацией и подать заказные блюда:

1. Консоме из курс яйцом пашот 3 порции. Выход одной порции - 250/40 г (250г прозрачный бульон, 40г яйцо пашот):

- 1 порция для подачи экспертам;
- 2 порция для подачи;
- 3 порция для упаковки.

#### Условия выполнения комплексного практического задания:

Расходные материалы в расчете на одного кандидата:

#### Комплексное практическое задание № 1

Кости кур	кг	0,563
Морковь	кг	0,02
Лук репчатый	кг	0,015
Вода	кг	0,975
Соль	кг	0,006
Яйца для оттяжки	шт	1/3
Курица (мякоть окорока)	кг	0,15
Яйца	шт	3
Масло растительное	кг	0,003

#### Оборудование, инвентарь в расчете на одного кандидата:

Для всех	1. Шкаф холодильный	шт	1
практических	2. Весы настольные электронные;	шт	1
заданий	3. Мешок для мусора	шт	1

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	4. Электроплита	шт	1
	5. Микроволновая печь	шт	1
	6. Пароконвектомат	шт	1
	7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, Москва: Лада, 2017	шт	1
Комплексное практическое задание № 1	8. Кастрюля 2 л	шт	1
	9. Сковорода (диаметр 18 см)	шт	1
	10. Сотейник 0,5 л	шт	1
	11. Шумовка	шт	1
	12. Половник	шт	1
	13. Нож поварской - шеф	шт	1
	14. Нож поварской коренчатый	шт	1
	15. Миски нержавеющей	шт	5
	16. Комплект разделочных досок	шт	6
	17. Тарелки вспомогательные	шт	3
	18. Вспомогательные инструменты: ложки, лопатки, вилки, стаканы (стекло)	шт	1
	19. Пленка пищевая	шт	1
	20. Упаковка для супов (супница с крышкой 0,25л)	шт	1
	21. Упаковка для яйца пашот	шт	1
	22. Стикер	шт	1
	23. Шариковая ручка	шт	1

### **Нормативно-справочная документация:**

1. Санитарно – эпидемиологические правила СП 2.3.6.959-00
2. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, издание шестое, Москва: Лада, 2017
3. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Н.Э. Харченко, Москва, издательский центр «Академия», 2013
4. Технологические карты, составлены на основании сборника рецептов и кулинарных изделий.
5. Техничко – технологические карты.

### **Нормы времени на одного кандидата:**

#### Основное:

Комплексное практическое задание № 1- 150 минут 2 часа

#### Дополнительно:

Подготовка к работе – 5-7 мин.

Уборка рабочего места – 5-7 мин.

Контроль качества выполненного задания – 5-7 мин. на каждого экзаменуемого.

Место выполнения задания: Лаборатория

### Приложения:

Приложение 5	ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1 «Консоме из кур с яйцом пашот».
--------------	---

## КОМПЛЕКСНОЕ ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ №2

### Задание для оценки сформированности

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

#### Задание:

Вы работаете поваром в горячем цехе. Вам необходимо приготовить сложные горячие блюда и закуски в соответствии с нормативно – технологической документацией и подать заказные блюда:

1. Рулетки из рыбы фаршированные шпинатом с гарниром из крема с зеленым горошком и соусом голландским с эстрагоном 3 порции. Выход одной порции - 100/100/50г:

- 1 порция для подачи экспертам;
- 2 порция для подачи;
- 3 порция для упаковки.

#### Условия выполнения комплексного практического задания:

Расходные материалы в расчете на одного кандидата:

#### Комплексное практическое задание № 2

Судак (чистое филе)	кг	0,18
Яйцо (белок)	шт	3 1/2шт
Сливки 23%	кг	0,255
Батон(мякиш)	кг	0,024
Соль	кг	0,018
Перец черный молотый	кг	0,00045
Шпинат (с/м)	кг	0,15
Масло сливочное	кг	0,018
Лимон (сок)	кг	0,012
Зеленый горошек (с/м)	кг	0,3
Масло сливочное	кг	0,012
Эстрагон	кг	0,009

## Оборудование, инвентарь в расчете на одного кандидата:

Для всех практических заданий	1. Шкаф холодильный	шт	1
	2. Весы настольные электронные;	шт	1
	3. Мешок для мусора	шт	1
	4. Электроплита	шт	1
	5. Микроволновая печь	шт	1
	6. Пароконвектомат	шт	1
	7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Москва: Лада, 2017	шт	1
Комплексное практическое задание № 2	24. Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);	шт	1
	25. Сковорода (диаметр 18 см)	шт	1
	26. Сотейник 0,5 л	шт	1
	27. Сотейник 1,0 л	шт	1
	28. Сито с мелкими ячейками	шт	1
	29. Нож поварской - шеф	шт	1
	30. Комплект разделочных досок	шт	6
	31. Венчик	шт	1
	31. Миски нержавеющей	шт	5
	32. Тарелки вспомогательные	шт	1
	33. Вспомогательные инструменты: ложки, лопатки, вилки, стаканы (стекло)	шт	1
34. Пленка пищевая	шт	1	
35. Пищевой контейнер ланч бокс прямоугольный 3 секционный	шт	1	
36. Стикер	шт	1	
37. Шариковая ручка	шт	1	
38. Гастроемкость	шт	1	

## Нормативно-справочная документация:

1. Санитарно – эпидемиологические правила СП 2.3.6.959-00
2. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, издание шестое, Москва: Лада, 2017
3. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Н.Э. Харченко, Москва, издательский центр «Академия», 2013
4. Технологические карты, составлены на основании сборника рецептур и кулинарных изделий.
5. Техничко – технологические карты.

## Нормы времени на одного кандидата:

### Основное:

Комплексное практическое задание № 2 - 60 мин 1 час

Дополнительно:

Подготовка к работе – 5-7 мин.

Уборка рабочего места – 5-7 мин.

Контроль качества выполненного задания – 5-7 мин. на каждого экзаменуемого.

Место выполнения задания: Лаборатория

**Приложения:**

Приложение 6	ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2 «Рулетики из рыбы с гарниром из крема с зеленым горошком и соусом голландским с эстрагоном».
--------------	---

## КОМПЛЕКСНОЕ ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ №3

### Задание для оценки сформированности

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

### Задание:

Вы работаете поваром в горячем цехе. Вам необходимо приготовить сложные горячие блюда и закуски в соответствии с нормативно – технологической документацией и подать заказные блюда:

1. Котлета по-киевски с гарниром из картофельного гратена и соусом велютесо сливками и грибами 3 порции. Выход одной порции - 128+7/100/50г:

- 1 порция для подачи экспертам;
- 2 порция для подачи;
- 3 порция для упаковки.

### Условия выполнения комплексного практического задания:

Расходные материалы в расчете на одного кандидата:

### Комплексное практическое задание № 3

Курица	шт	1 1/2
Яйца	шт	1
Сухари панировочные	кг	0,06
Соль	кг	0,015
Перец черный молотый	кг	0,00045
Мало сливочное	кг	0,086
Петрушка (зелень)	кг	0,018
Лимон	кг	0,0072
Масло растительное	кг	0,054
Картофель	кг	0,327
Сливки 23%	кг	0,15
Сыр	кг	0,075
Мускатный орех	кг	0,00015
Масло сливочное	кг	0,015
Мука пшеничная	кг	0,015

Шампиньоны	кг	0,09
Кости куриные	кг	0,12
Морковь	кг	0,015
Лук репчатый	кг	0,012

### Оборудование, инвентарь в расчете на одного кандидата:

Для всех практических заданий	1. Шкаф холодильный	шт	1
	2. Весы настольные электронные;	шт	1
	3. Мешок для мусора	шт	1
	4. Электроплита	шт	1
	5. Микроволновая печь	шт	1
	6. Пароконвектомат	шт	1
	7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, Москва: Лада, 2017	шт	1
Практическое задание № 3	39. Фритюрница	шт	1
	40. Сковорода (диаметр 18 см)	шт	1
	41. Сотейник 0,5 л	шт	1
	42. Сотейник 1,0 л	шт	1
	43. Нож поварской - шеф	шт	1
	44. Комплект разделочных досок	шт	6
	45. Венчик	шт	1
	46. Миски нержавеющей	шт	5
	47. Тарелки вспомогательные	шт	1
	48. Вспомогательные инструменты: ложки, лопатки, вилки, стаканы (стекло)	шт	1
	49. Пленка пищевая	шт	1
	50. Пищевой контейнер ланч бокс прямоугольный 3 секционный	шт	1
	51. Фольга	шт	1

### Нормативно-справочная документация:

1. Санитарно – эпидемиологические правила СП 2.3.6.959-00
2. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, издание шестое, Москва: Лада, 2017
3. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Н.Э. Харченко, Москва, издательский центр «Академия», 2013
4. Технологические карты, составленные на основании сборника рецептов и кулинарных изделий.

## 5. Техничко – технологические карты.

### **Нормы времени на одного кандидата:**

#### Основное:

Комплексное практическое задание № 3 - 120 мин 2 часа

#### Дополнительно:

Подготовка к работе – 5-7 мин.

Уборка рабочего места – 5-7 мин.

Контроль качества выполненного задания – 5-7 мин. на каждого экзаменуемого.

Место выполнения задания: Лаборатория

### **Приложения:**

Приложение 7	ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3 «Котлета по-киевски».
--------------	---

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО

\_\_\_\_\_ И.О.Фамилия

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКА КАРТА № 1 на блюдо «Консоме из кур с яйцом пашот»

### 1. Область применения

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Консоме из кур с яйцом пашот» вырабатываемое ООО.

### 2. Перечень сырья

2.1. Перечень сырья: кости куриные, морковь, лук репчатый, яйца, мякоть кур, масло растительное, соль.

2.2. Требования к качеству сырья: продовольственное сырье используемые для приготовления данного блюда, соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и удостоверения качества.

### 3. Рецепттура

Наименование продуктов	Норма продуктов на 1 порцию в граммах		Норма продуктов на 3 порции в кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
<b>Для консоме:</b>				
Кости кур	187,5	187,5	0,563	0,563
Морковь	7,25	5,75	0,02	0,017
Лук репчатый	5	4	0,015	0,012
Вода	325	325	0,975	0,975
Соль	2	2	0,006	0,006
<b>Для оттяжки:</b>				
Яйца для оттяжки	1/10шт	4	1/3 шт	0,012
Курица (мякоть окорока)	50	50	0,15	0,15
<b>Для яйца пашот:</b>				
Яйца	1шт	40	3шт	0,12
Масло растительное	1	1	0,003	0,003
<b>Выход</b>	-	<b>250/40</b>	-	<b>750/120</b>

### 4. Технологический процесс приготовления «Консоме из кур с яйцом пашот».

Кости кур обжаривают, до образования золотистого цвета, заливают горячей водой, доводят до кипения, с поверхности снимают пену и жир, нагрев уменьшают и варят 1-1,5 часа. За 30 мин до окончания варки кладут подпеченный лук, морковь и варят до готовности.

В охлажденный до 70<sup>0</sup>С бульон вводят оттяжку, перемешивают, доводят до кипения, нагрев уменьшают, и варят 15-20 мин. После окончания варки бульон настаивают 30 мин, процеживают.

**Оттяжка.** Мякоть кур пюрируют с помощью блендера, добавляют слегка взбитый яичный белок, массу перемешивают.

**Яйцо пашот.** Пищевую пленку нарезают на квадраты 30\*30 см, середину смазывают маслом растительное. Подготовленную пленку кладут в стакан, делают углубление и выпускают яйцо, края собирают к центру, выпускают воздух и перевязывают. Воду доводят до кипения, закладывают яйца, варят 4-5 мин, затем сразу закладывают в холодную воду, для прекращения процесса нагрева. Перед отпуском освобождают от пленки и подают с консоме.

## 5. Требования к оформлению, реализации и хранению

**5.1** Подавать в подогретой суповой тарелке на подстановочной тарелке с салфеткой. При отпуске кладут яйцо пашот.

**5.2** Температура подачи 70<sup>0</sup>С.

**5.3** Срок хранения консоме не более 2 часов, яйца пашот 15-20 минут.

## 6. Показатели качества и безопасности

### 6.1. Органолептические показатели блюда:

Органолептические показатели:

Внешний вид	консоме прозрачный, на поверхности не должно быть капелек жира, форма яйца сохранена;
Консистенция	консоме - жидкая, белка яйца - плотная, желтка - средней густоты;
Цвет	консоме золотистый;
Вкус	в меру соленый, свойственным продуктам, входящим в рецептуру;
Запах	соответствует продуктам, входящим в рецептуру – эстрагона.

### 6.2. Микробиологические показатели

По микробиологическим показателям данное блюдо должно соответствовать требованиям САН ПИН 2.3.2 1078 – 01п 1.9.15

### 6.3 Показатели качества и безопасности:

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия".

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО

\_\_\_\_\_ И.О. Фамилия

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2**

**на блюдо «Рулетики из рыбы фаршированные шпинатом с гарниром из крема с зеленым горошком и соусом голландским с эстрагоном»**

**1. Область применения**

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Рулетики из рыбы фаршированные шпинатом с гарниром из крема с зеленым горошком и соусом голландским с эстрагоном» вырабатываемое ООО.

**2. Перечень сырья**

2.1. Перечень сырья: судак, яйцо, сливки 23%, хлеб, щавель, лимон, зеленый горошек, масло сливочное, соль, перец черный молотый.

2.2. Требования к качеству сырья: продовольственное сырье используемые для приготовления данного блюда, соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и удостоверения качества.

**3. Рецепт**

Наименование продуктов	Норма продуктов на 1 порцию в граммах		Норма продуктов на 3 порции в кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Судак (чистое филе)	60	60	0,18	0,18
Яйцо (белок)	1/4шт	6	1/2шт	0,018
Сливки 23%	15	15	0,045	0,045
Батон(мякиш)	8	8	0,024	0,024
Соль	2	2	0,006	0,006
Перец черный молотый	0,05	0,05	0,00015	0,00015
<b>Для фарша:</b>				
Шпинат (с/м)	50	50	0,15	0,15
Масло сливочное	2	2	0,006	0,006
Лимон (сок)	4	3	0,012	0,009
Соль	1	1	0,003	0,003
Масса п/ф	-	125	-	375
<b>Для гарнира:</b>				
Зеленый горошек (с/м)	100	100	0,3	0,3

Сливки 23%	20	20	0,06	0,06
Масло сливочное	3	3	0,012	0,012
Соль	2	2	0,006	0,006
Перец черный молотый	0,05	0,05	0,00015	0,00015
<b>Для соуса:</b>				
Яйца (желтки)	1шт	20	3шт	0,06
Сливки 23%	50	50	0,15	0,15
Соль	1	1	0,003	0,003
Эстрагон	3	2	0,009	0,006
Перец черный молотый	0,05	0,05	0,00015	0,00015
<b>Выход</b>	-	<b>100/100/50</b>	-	<b>300/300/150</b>

#### 4. Технологический процесс приготовления

##### «Рулетки из рыбы фаршированные шпинатом с гарниром из крема зеленым горошком и соусом голландским с эстрагоном».

Филе судака нарезают на кусочки и измельчают блендером, с добавлением замоченного в сливках мякиша батона, до получения однородной массы. Отдельно взбивают яичный белок. В подготовленную массу вводят остатки сливок, соль, перец черный молотый и взбитый белок, вымешивают.

На пищевую пленку выкладывают кнельную массу, придают форму прямоугольника толщиной 5 мм, по всей поверхности распределяют фарш, сворачивают рулетом, краю пленки перевязывают. Подготовленный полуфабрикат варят на пару в пароконвектомате в течение 10-15 мин.

**Фарш.** Шпинат пассеруют на сливочном масле 2-3 мин, выдавливаю сок лимона, добавляют соль.

**Крем из зеленого горошка.** Быстрозамороженный зеленый горошек припускают с добавлением сливочного масла в течение 5-8 мин в сотейнике, пюрируют, протирают через сито с мелкими ячейками. Затем добавляют прогретые сливки и взбивают, добавляют соль, перец черный молотый, прогревают.

**Соус.** Желтки отделяют от белков, соединяют со сливками и проваривают на водяной бане при непрерывном взбивании венчиком до загустения, затем добавляют соль перец черный молотый и измельченный эстрагон.

#### 5. Требования к оформлению, реализации и хранению

**5.1** Подают на подогретой тарелке белого цвета диаметром 32 см. Оформление блюда кандидат продумывает самостоятельно.

**5.2** Температура подачи 60-65°C.

**5.3** Срок хранения 15-20 минут.

## **6. Показатели качества и безопасности**

### **6.1. Органолептические показатели блюда:**

Органолептические показатели:

Внешний вид	форма рулетика сохранена, гарнир - гладкая глянцевая поверхности без признаков заветривания;
Консистенция	рулетика – сочная, мягкая, гарнира - кремообразная, однородная, без комочков, соуса – средней густоты;
Цвет	рулетика – светло-серый, гарнира - светло-зеленый, соуса – от светло-желтого до желтого;
Вкус	в меру соленый, свойственным продуктам, входящим в рецептуру;
Запах	соответствует продуктам, входящим в рецептуру – эстрагона.

### **6.2. Микробиологические показатели**

По микробиологическим показателям данное блюдо должно соответствовать требованиям САН ПИН 2.3.2 1078 – 01п 1.9.15

### **6.3 Показатели качества и безопасности:**

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия".

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ООО

\_\_\_\_\_ И.О. Фамилия

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКА КАРТА № 3

### на блюдо «Котлета по-киевски»

#### 1. Область применения

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Котлета по-киевски».

#### 2. Перечень сырья

2.1. Перечень сырья: курица, масло сливочное, сухари панировочные, петрушка (зелень), лимон, масло растительное, соль, перец черный молотый.

2.2. Требования к качеству сырья: продовольственные сырье используемые для приготовления данного блюда, соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и удостоверения качества.

#### 3. Рецепт

Наименование продуктов	Норма продуктов на 1 порцию в граммах		Норма продуктов на 3 порции в кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Курица	1/2 шт	83+7*	1,5 шт	0,249+0,021*
Масло зеленое	30	30	0,09	0,09
Яйца	1/4шт	10	1шт	0,03
Сухари панировочные	20	20	0,06	0,06
Соль	2	2	0,006	0,006
Перец черный молотый	0,05	0,05	0,00015	0,00015
<b>Масса полуфабриката</b>	-	145+7*	-	0,435+0,021
Масло растительное	15	15	0,045	0,045
<b>Масса жареных котлет</b>	-	128+7*		0,384+0,021*
<b>Выход</b>	-	<b>128+7/100/50</b>	-	<b>384+21*/300/150</b>

\* масса косточки

#### 4. Технологический процесс приготовления

**Котлета по-киевски.** Подготовленное большое филе (с косточкой) курицы надрезают вдоль с внутренней стороны, разворачивают мякоть и слегка отбивают до толщины 2,5-3 мм; на середину отбитого филе кладут сформованный в виде груши кусочек зеленого масла. На фарш укладывают малое филе и заворачивают края большого филе так, чтобы полностью покрыть фарш. Котлеты смачивают в льезоне, панируют в белой панировке, еще раз смачивают в льезоне и снова панируют в белой панировке. Жарят во фритюре 5-7 мин до образования на поверхности золотистой корочки и доводят до готовности в пароконвектомате.

**Масло зеленое.** В размягченное сливочное масло добавляют рубленую зелень петрушки, сок лимона, тщательно перемешивают, придают груши, охлаждают.

## **5. Требования к оформлению, реализации и хранению**

**5.1** Подают на подогретой тарелке белого цвета диаметром 32 см. Оформление блюда кандидат продумывает самостоятельно.

**5.2** Температура подачи 60-65°C.

**5.3** Срок хранения 15-20 минут.

## **6. Показатели качества и безопасности**

### **6.1. Органолептические показатели блюда:**

Органолептические показатели:

Внешний вид котлеты – форма сохранена, на поверхности румяная золотистая корочка, ровная без трещин,

Консистенция котлеты – мягкая, сочная, с хрустящей корочкой

Цвет румяная золотистая корочка

Вкус в меру соленый, свойственным продуктам, входящим рецептуру;

Запах свойственным продуктам, входящим рецептуру.

### **6.2. Микробиологические показатели**

По микробиологическим показателям данное блюдо должно соответствовать требованиям САН ПИН 2.3.2 1078 – 01п 1.9.15

### **6.3 Показатели качества и безопасности:**

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия".

## **Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю**

### **Защита проектного задания**

1. Прибыв на экзамен зарегистрироваться у секретаря аттестационной комиссии.
2. Сдать проектное задание председателю аттестационной комиссии.
3. Подготовиться к устному выступлению (компьютерной презентации)
4. Приступить к защите проектного задания (по вызову секретаря экзаменационной комиссии)
5. Соблюдать регламент выступления.
6. Ответить на вновь заданные вопросы по проекту.

### **Выполнение практического задания**

1. Прибыв на экзамен зарегистрироваться у секретаря аттестационной комиссии.
2. Пройдите инструктаж по технике безопасности.
3. Распишитесь в соответствующем журнале учета.
4. Пройдите в указанное место для выполнения практических заданий.
5. Изучите содержание «Экзаменационного пакета кандидата».
6. Приступите к выполнению комплексных практических заданий № 1, №2, № 3:
  - Перед началом работы вымыть руки с мылом, надеть чистую санитарную одежду, подобрать волосы под колпак или косынку, или надеть специальную сеточку для волос, надеть специальную обувь.
  - Подготовить рабочее место.
  - Проверить работу местной вытяжной вентиляции, оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.
  - Проверить электрооборудование.
  - Удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования.
  - Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить ответственному за лабораторию и приступить к работе только после устранения неисправностей.
  - Соблюдать правила охраны труда.
6. По завершению практической работы сдайте работу на экспертизу членам аттестационной комиссии:
  - 1 блюдо для презентации;
  - 2 блюдо для дегустации;
  - 3 блюдо упакованное и маркированное.
7. Приведите в порядок рабочее место, отключите электрооборудование.

#### 4. ПАКЕТ ЭКСПЕРТА-КЗАМЕНАТОРА

Документ 1.	Проектное задание(из Экзаменационного пакета кандидата)
Документ 2.	Инструментарий оценки проектного задания
Документ 3.	Комплексное практическое задание № 1 (из Экзаменационного пакета кандидата)
Документ 4.	Комплексное практическое задание № 2 (из Экзаменационного пакета кандидата)
Документ 5.	Комплексное практическое задание № 3 (из Экзаменационного пакета кандидата)
Документ 6.	Инструментарий оценки комплексного практического задания №1
Документ 7.	Инструментарий оценки комплексного практического задания №2
Документ 8.	Инструментарий оценки комплексного практического задания №3
Документ 9.	Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.
Документ 10.	Сводная оценочная таблица результатов освоения вида деятельности ВД «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».
Документ 11.	Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных организаций
Документ 12.	Инструкция для экспертов- экзаменаторов по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

**Проектное задание**  
(из Экзаменационного пакета кандидата)

**ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ ПРОЕКТНОГО ЗАДАНИЯ**

**Критерии оценки показателей сформированности**

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
<b>Содержание проекта</b>		
<b>Показатель 21. Основные характеристики разработанного ассортимента рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</b>		<b>9</b>
21.1.	Полнота разработанного ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных соответствует заданным условиям. Полнота разработанного ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных не соответствует заданным условиям. <i>(за неправильно разработанный ассортимент каждого блюда снимается 1 балл)</i>	3  0
21.2.	Содержание разработанного ассортимента соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.) Содержание разработанного ассортимента не соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.) <i>(за неправильно разработанное содержание каждого блюда снимается 2 балла)</i>	6  0
<b>Показатель 22. Характеристики структуры и содержания разработанной технической документации.</b>		<b>24</b>
22.1.	Область применения прописана. Область применения не прописана. <i>(снимается 1 балл за каждое блюдо)</i>	3  0
22.2.	Требования к сырью прописаны. Требования к сырью не прописаны. <i>(снимается 1 балл за каждое блюдо)</i>	3  0
22.3.	Расчет рецептуры произведен. Расчет рецептуры не произведен. <i>(снимается 1 балл за каждое блюдо)</i>	3  0
22.4.	Технологический процесс прописан. Технологический процесс не прописан. <i>(снимается 1 балл за каждое блюдо)</i>	3  0
22.5.	Требования к оформлению, реализации и хранению БЛЮДА прописаны. Требования к оформлению, реализации и хранению БЛЮДА не	3

	прописаны. (снимается 1 балл за каждое блюдо)	0
22.6.	Показатели качества продукции прописаны. Показатели качества продукции не прописаны. (снимается 1 балл за каждое блюдо)	3 0
22.7.	Пищевая ценность продукта рассчитана. Пищевая ценность продукта не рассчитана. (снимается 1 балл за каждое блюдо)	3 0
22.8.	Технология приготовления блюда прописана последовательно. Технология приготовления блюда прописана не последовательно. (снимается 1 балл за каждое блюдо)	3 0
<b>Показатель 23. Параметры расчета пищевой ценности блюда</b>		<b>30</b>
23.1.	Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме. Обоснование расчета пищевой ценности блюда не представлено. (снимается 2 балла за каждое блюдо)	6 0
23.2.	Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда рассчитано. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда не рассчитано. (снимается 2 балла за каждое блюдо)	6 0
23.3.	Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда не рассчитано. (снимается 2 балла за каждое блюдо)	6 0
23.4.	Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке рассчитан. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке не рассчитан. (снимается 2 балла за каждое блюдо)	6 0
23.5.	Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда рассчитаны. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда не рассчитаны. (снимается 2 балла за каждое блюдо)	6 0
<b>Защита проекта</b>		
<b>Обоснование и аргументация кандидатом основных выводов по результатам проекта</b>		<b>4</b>
1.	Основные выводы по результатам выполнения проекта глубоко и полно обоснованы  <div style="text-align: right;">Да Нет</div>	2 0
2.	В устном выступлении кандидата и ответах на вопросы приведено достаточное количество убедительных аргументов, подтверждающих полученные выводы  <div style="text-align: right;">Да Нет</div>	2 0
<b>Подтверждение авторства проектных результатов</b>		<b>4</b>
3.	В устном выступлении кандидата (презентации) и ответах на вопросы убедительно продемонстрировано авторство проектных	

результатов	
- кандидат отстаивает свою позицию	1
- кандидат демонстрирует знание и понимание содержания проекта	1
- кандидат осмысленно отвечает на вопросы	1
- кандидат свободно ориентируется в материале	1
<b>ИТОГО по ПК 2.8</b>	
	<b>71</b>

### Критерии оценки показателей сформированности

**ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
<b>Показатель 1. Характеристики составленной инструкционной карты</b>		
<b>1.</b>	Полнота разработанного перечня соответствует инструкциям и регламентам	<b>1 балл</b>
	Полнота разработанного перечня не соответствует инструкциям и регламентам	<b>0</b>
<b>2.</b>	Содержание разработанной инструкционной карты соответствует установленным требованиям. - Правильное определение цехов необходимых для приготовления блюд прописано. - Перечень оборудования прописан. - Перечень сырья прописан. - Перечень материалов прописан. - Правильное определение необходимой посуды и инвентаря необходимых для приготовления блюд прописано. <i>(За неправильно разработанное содержание каждого параметра снимается 2 балла)</i>	<b>10 баллов</b>
<b>ИТОГО по ПК 2.1.</b>		<b>11 баллов</b>

**Сводная оценочная таблица результатов сформированности  
ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

№ пп	ФИО кандидата	Содержание проекта													Защита проекта						
		Критерий 21.1. Полнота разработанного ассортимента рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей соответствует заданным условиям.	Критерий 21.2. Содержание разработанного ассортимента соответствует заданным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудование ПОП и т.д.)	Критерий 22.1. Область применения прописана	Критерий 22.2. Требования к сырью прописаны	Критерий 22.3. Расчет рецептуры произведен	Критерий 22.4. Технологический процесс прописан	Критерий 22.5. Требования к оформлению, реализации и хранению блюда	Критерий 22.6. Показатели качества продукции прописаны	Критерий 22.7. Пищевая ценность блюда рассчитана	Критерий 22.8. Технология приготовления блюда прописана последовательно	Критерий 23.1. Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме.	Критерий 23.2. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда рассчитано.	Критерий 23.3. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано	Критерий 23.4. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке рассчитан.	Критерий 23.5. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда рассчитаны.	Основные выводы по результатам выполнения проекта глубоко и полно обоснованы	Основные выводы по результатам выполнения проекта глубоко и полно обоснованы	В устном выступлении кандидата (презентации) и ответах на вопросы убедительно продемонстрировано авторство проектных результатов - кандидат отстаивает свою позицию - кандидат демонстрирует знание и понимание содержания проекта - кандидат осмысленно отвечает на вопросы - кандидат свободно ориентируется в материале	Набрано баллов	% выполнения
Максимальное количество баллов		3	6	3	3	3	3	3	3	3	6	6	6	6	6	2	2	4	71		сформирована
1.																					
2.																					
3.																					
4.																					

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

### Сводная оценочная таблица результатов сформированности

**ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.**

№ ПП	ФИО кандидата	Критерии оценки показателей					Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
		1. Полнота разработанного перечня соответствует инструкциям и регламентам.	2.1. Правильное определение цехов необходимых для приготовления блюд прописано	2.2. Перечень оборудования прописан.	2.3. Перечень сырья прописан.	2.4. Перечень материалов прописан.			
<b>Максимальное количество баллов</b>		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>11</b>		

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Комплексное практическое задание №1**  
**Комплексное практическое задание №2**  
**Комплексное практическое задание №3**

(из Экзаменационного пакета кандидата)

**ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ**  
**КОМПЛЕКСНОГО ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ № 1**

**Критерии оценки показателей сформированности**  
**ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку**  
**к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей**  
**различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
<b>Показатель 3. Характеристики приготовленных и оформленных супов сложного ассортимента.</b>		
3.1.	Внешний вид приготовленного супа соответствует заданным условиям	3
	Внешний вид приготовленного супа не соответствует заданным условиям	0
3.2.	Цвет приготовленного супа соответствует заданным условиям	3
	Цвет приготовленного супа не соответствует заданным условиям	0
3.3.	Запах приготовленного супа соответствует заданным условиям	3
	Запах приготовленного супа не соответствует заданным условиям	0
3.4.	Вкус приготовленного супа соответствует заданным условиям.	3
	Вкус приготовленного супа не соответствует заданным условиям.	0
3.5.	Консистенция приготовленного супа соответствует заданным условиям.	3
	Консистенция приготовленного супа не соответствует заданным условиям.	0
3.6.	Вес приготовленного супа соответствует заданному значению.	3
	Вес приготовленного супа не соответствует заданному значению.	0
3.7.	Температура подачи приготовленного супа соответствует установленным требованиям	3
	Температура подачи приготовленного супа не соответствует установленным требованиям	0
3.8.	Сервировка и оформление приготовленного супа соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	3
	Сервировка и оформление приготовленного супа не соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	0
<b>Показатель 4. Параметры приготовления супов сложного ассортимента.</b>		
4.1.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супа соответствует установленным требованиям.	3
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супа не соответствует установленным требованиям.	0
4.2.	Время приготовления супа соответствует заданному значению.	2
	Время приготовления супа не соответствует заданному значению.	0
4.3.	Хранение приготовленного супа выполнено в соответствии с установленными требованиями.	2
	Хранение приготовленного супа выполнено в соответствии с установленными требованиями.	0
4.4.	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями.	4

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	(За несоответствие каждого параметра снимается 1 балл)	
	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов не выполнена в соответствии с установленными требованиями.	0
<b>Показатель 5. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении супов сложного ассортимента.</b>		
5.1.	Инвентарь и оборудование при приготовлении супа используются в соответствии с установленными требованиями	2
	Имеются нарушения при использовании инвентаря и оборудования при приготовлении супа	0
5.2.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении супа соблюдены.	2
	Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований при приготовлении супа	0
5.3.	Правила электробезопасности при приготовлении супа соблюдены	2
	Правила электробезопасности при приготовлении супа не соблюдены	0
<b>ИТОГО по ПК 2.2.</b>		<b>41</b>

**Критерии оценки показателей сформированности  
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и  
подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки  
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий  
потребителей, видов и форм обслуживания.**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
<b>Показатель 12. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.</b>		
12.1.	Внешний вид приготовленного горячего блюда (яйцо пашот) соответствует заданным условиям	3
	Внешний вид приготовленного горячего блюда (яйцо пашот) не соответствует заданным условиям	0
12.2	Цвет приготовленного горячего блюда (яйцо пашот) соответствует заданным требованиям.	3
	Цвет приготовленного горячего блюда (яйцо пашот) не соответствует заданным требованиям.	0
12.3	Запах приготовленного горячего блюда (яйцо пашот) соответствует заданным требованиям.	3
	Запах приготовленного горячего блюда (яйцо пашот) не соответствует заданным требованиям.	0
12.4	Вкус приготовленного горячего блюда (яйцо пашот) соответствует заданным требованиям.	3
	Вкус приготовленного горячего блюда (яйцо пашот) не соответствует заданным требованиям.	0
12.5	Консистенция приготовленного горячего блюда (яйцо пашот) соответствует заданным требованиям.	3
	Консистенция приготовленного горячего блюда (яйцо пашот) не соответствует заданным требованиям.	0
12.6	Вес приготовленного горячего блюда (яйцо пашот) соответствует заданному значению.	3
	Вес приготовленного горячего блюда (яйцо пашот) не соответствует заданному значению.	0
12.7.	Температура подачи приготовленного горячего блюда (яйцо пашот) соответствует установленным требованиям.	3
	Температура подачи приготовленного горячего блюда (яйцо пашот) не соответствует установленным требованиям.	0
12.8.	Сервировка и оформление приготовленного горячего блюда (яйцо пашот) соответствует современным требованиям и заданным условиям.	3
	Сервировка и оформление приготовленного горячего блюда (яйцо пашот) не соответствует современным требованиям и заданным условиям.	0
<b>Показатель 13. Параметры приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</b>		
13.1	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячего блюда (яйцо пашот) соответствует установленным требованиям.	3
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячего блюда (яйцо пашот) не соответствует установленным требованиям.	0

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ, 21.01.25 11:25 (MSK) Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0  
ДИРЕКТОР

13.2	Время приготовления горячего блюда (яйцо пашот)соответствует заданному значению.	2
	Время приготовления горячего блюда (яйцо пашот)не соответствует заданному значению.	0
13.3	Хранение горячего блюда (яйцо пашот)выполнено в соответствии с установленными требованиями.	2
	Хранение горячего блюда (яйцо пашот) не выполнено в соответствии с установленными требованиями.	0
13.4	Организациярабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями. (За несоответствие каждого параметра снимается 1 балл)	4
	Организациярабочего места, оборудования, сырья, материалов не выполнена в соответствии с установленными требованиями.	0
<b>Показатель 14. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</b>		
14.1	Инвентарь и оборудование при приготовлении горячего блюда (яйцо пашот) используются в соответствии с установленными требованиями.	2
	Имеются нарушения при использовании инвентаря и оборудования при приготовлении горячего блюда (яйцо пашот)	0
14.2	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячего блюда (яйцо пашот) соблюдены.	2
	Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований при приготовлении горячего блюда (яйцо пашот)	0
14.3	Правила электробезопасности при приготовлении горячего блюда (яйцо пашот) соблюдены	2
	Правила электробезопасности при приготовлении горячего блюда (яйцо пашот) не соблюдены	0
<b>ИТОГО по ПК 2.5.</b>		<b>41</b>

## Сводная оценочная таблица результатов сформированности

**ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

№ п/п	ФИО кандидата	Показатель 3							Показатель 4				Показатель 5			Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 2.2.
		3.1. Внешний вид приготовленного супа соответствует заданным условиям	3.2. Цвет приготовленного супа соответствует заданным условиям	3.3. Запах приготовленного супа соответствует заданным условиям	3.4. Вкус приготовленного супа соответствует заданным условиям	3.5. Консистенция приготовленного супа соответствует заданным условиям	3.6. Вес приготовленного супа соответствует заданному значению	3.7. Температура подачи приготовленного супа соответствует установленным	3.8. Сервировка и оформление приготовленного супа соответствует современным тенденциям и заданным	4.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супа соответствует установленным требованиям	4.2. Время приготовления супа соответствует заданному значению.	4.3. Хранение приготовленного супа выполнено в соответствии с установленными требованиями	4.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена	5.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении супа используются в соответствии с установленными требованиями	5.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении супа соблюдены			
		<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>41</b>		

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

## Сводная оценочная таблица результатов сформированности

**ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

№ п/п	ФИО кандидата	Показатель 12							Показатель 13				Показатель 14			Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 2.5.
		12.1. Внешний вид приготовленного горячего блюда (яйцо пашот)	12.2. Цвет приготовленного горячего блюда (яйцо пашот)	12.3. Запах приготовленного горячего блюда (яйцо пашот)	12.4. Вкус приготовленного горячего блюда (яйцо пашот)	12.5. Консистенция приготовленного горячего блюда (яйцо пашот)	12.6. Вес приготовленного горячего блюда (яйцо пашот)	12.7. Температура подачи приготовленного горячего блюда (яйцо пашот)	12.8. Сервировка и оформление приготовленного горячего блюда (яйцо пашот)	13.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячего блюда (яйцо пашот)	13.2. Время приготовления горячего блюда (яйцо пашот)	13.3. Хранение горячего блюда (яйцо пашот)	13.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов	14.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении горячего блюда (яйцо пашот)	14.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячего блюда (яйцо пашот)			
	<b>Максимальное количество баллов</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>41</b>		

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
 ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

## ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ КОМПЛЕКСНОГО ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ № 2

### Критерии оценки показателей сформированности ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество во баллов
<b>Показатель 6. Характеристики приготовленных горячих соусов сложного ассортимента.</b>		
6.1.	Вес приготовленного горячего соуса соответствует заданному значению	2
	Вес приготовленного горячего соуса не соответствует заданному значению	0
6.2.	Внешний вид приготовленного горячего соуса соответствует заданным условиям.	2
	Внешний вид приготовленного горячего соуса не соответствует заданным условиям.	0
6.3.	Цвет приготовленного горячего соуса соответствует заданным условиям.	2
	Цвет приготовленного горячего соуса не соответствует заданным условиям	0
6.4.	Запах приготовленного горячего соуса соответствует заданным условиям	2
	Запах приготовленного горячего соуса не соответствует заданным условиям	0
6.5.	Вкус приготовленного горячего соуса соответствует заданным условиям	2
	Вкус приготовленного горячего соуса не соответствует заданным условиям	0
6.6	Консистенция приготовленного горячего соуса соответствует заданным условиям	2
	Консистенция приготовленного горячего соуса не соответствует заданным условиям	0
<b>Показатель 7. Параметры приготовления горячих соусов сложного ассортимента.</b>		
7.1.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячего соуса соответствует установленным требованиям	2
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячего соуса не соответствует установленным требованиям	0
7.2	Время приготовления горячего соуса соответствует заданному значению.	2
	Время приготовления горячего соуса не соответствует заданному значению.	0
7.3.	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями. (За несоответствие каждого параметра снимается 1 балл)	4
	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов не выполнена в соответствии с установленными требованиями.	0
<b>Показатель 8. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента</b>		
8.1	Инвентарь и оборудование при приготовлении горячего соуса используются в соответствии с установленными требованиями.	2
	Имеются нарушения при использовании инвентаря и оборудования при приготовлении горячего соуса.	0
8.2	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячего соуса соблюдены.	2
	Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований при приготовлении горячего соуса	0
8.3	Правила электробезопасности при приготовлении горячего соуса соблюдены	2
	Правила электробезопасности при приготовлении горячего соуса не соблюдены	0
<b>ИТОГО по ПК 2.3.</b>		<b>26</b>

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

**Критерии оценки показателей сформированности  
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и  
подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов,  
круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом  
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм  
обслуживания.**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество во баллов
<b>Показатель 9. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд, и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента</b>		
9.1.	Внешний вид приготовленного горячего блюда/гарнира соответствует заданным условиям	3
	Внешний вид приготовленного горячего блюда/гарнира не соответствует заданным условиям	0
9.2	Цвет приготовленного горячего блюда/гарнира соответствует заданным условиям.	3
	Цвет приготовленного горячего блюда/гарнира не соответствует заданным условиям.	0
9.3	Запах приготовленного горячего блюда/гарнира соответствует заданным условиям.	3
	Запах приготовленного горячего блюда/гарнира не соответствует заданным условиям	0
9.4	Вкус приготовленного горячего блюда/гарнира соответствует заданным условиям	3
	Вкус приготовленного горячего блюда/гарнира не соответствует заданным условиям	0
9.5	Консистенция приготовленного горячего блюда/гарнира соответствует заданным условиям	3
	Консистенция приготовленного горячего блюда/гарнира не соответствует заданным условиям	0
9.6	Вес приготовленного горячего блюда/гарнира соответствует заданному значению.	3
	Вес приготовленного горячего блюда/гарнира не соответствует заданному значению.	0
9.7	Температура подачи приготовленного горячего блюда/гарнира соответствует установленным требованиям	3
	Температура подачи приготовленного горячего блюда/гарнира не соответствует установленным требованиям	0
9.8	Сервировка и оформление приготовленного горячего блюда/гарнира соответствует современным требованиям и заданным условиям	3
	Сервировка и оформление приготовленного горячего блюда/гарнира соответствует современным требованиям и заданным условиям	0
<b>Показатель 10. Параметры приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента</b>		
10.1.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячего блюда/гарнира соответствует установленным требованиям.	3

	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячего блюда/гарнира не соответствует установленным требованиям.	0
10.2	Время приготовления горячего блюда/гарнира соответствует заданному значению.	2
	Время приготовления горячего блюда/гарнира не соответствует заданному значению.	0
10.3	Хранение горячего блюда/гарнира выполнено в соответствии с установленными требованиями (соблюдение температурного и временного режимов охлаждения и замораживания подготовленных горячих блюд; соблюдение правил хранения охлажденных и замороженных горячих блюд).	2
	Имеются нарушения в хранении горячего блюда/гарнира	0
10.4.	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями. (За несоответствие каждого параметра снимается 1 балл)	4
	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов не выполнена в соответствии с установленными требованиями.	0
<b>Показатель 11. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента</b>		
11.1	Инвентарь и оборудование при приготовлении горячего блюда/гарнира используются в соответствии с установленными требованиями.	2
	Имеются нарушения при использовании инвентаря и оборудования при приготовлении горячего блюда/гарнира	0
11.2	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячего блюда/гарнира соблюдены.	2
	Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований при приготовлении горячего блюда/гарнира	0
11.3	Правила электробезопасности при приготовлении горячего блюда/гарнира соблюдены	2
	Правила электробезопасности при приготовлении горячего блюда/гарнира не соблюдены	0
<b>ИТОГО по ПК 2.4.</b>		<b>41</b>

**Критерии оценки показателей сформированности  
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и  
подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного  
сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных  
категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
<b>Показатель 15. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</b>		
15.1.	Внешний вид приготовленного горячего блюда из рыбы соответствует заданным условиям	3
	Внешний вид приготовленного горячего блюда из рыбы не соответствует заданным условиям	0
15.2	Цвет приготовленного горячего блюда из рыбы соответствует заданным условиям.	3
	Цвет приготовленного горячего блюда из рыбы не соответствует заданным условиям.	0
15.3	Запах приготовленного горячего блюда из рыбы соответствует заданным условиям.	3
	Запах приготовленного горячего блюда из рыбы не соответствует заданным условиям.	0
15.4	Вкус приготовленного горячего блюда из рыбы соответствует заданным условиям.	3
	Вкус приготовленного горячего блюда из рыбы не соответствует заданным условиям.	0
15.5	Консистенция приготовленного горячего блюда из рыбы соответствует заданным условиям.	3
	Консистенция приготовленного горячего блюда из рыбы не соответствует заданным условиям.	0
15.6	Вес приготовленного горячего блюда из рыбы соответствует заданному значению.	3
	Вес приготовленного горячего блюда из рыбы не соответствует заданному значению.	0
15.7	Температура подачи приготовленного горячего блюда из рыбы соответствует установленным требованиям.	3
	Температура подачи приготовленного горячего блюда из рыбы не соответствует установленным требованиям.	0
15.8	Сервировка и оформление приготовленного горячего блюда из рыбы соответствует современным требованиям и заданным условиям.	3
	Сервировка и оформление приготовленного горячего блюда из рыбы не соответствует современным требованиям и заданным условиям.	0
<b>Показатель 16. Параметры приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</b>		
16.1	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячего блюда из рыбы соответствует установленным требованиям.	3
	Последовательность выполнения технологических операций при	0

	приготовлении горячего блюда из рыбы не соответствует установленным требованиям.	
16.2	Время приготовления горячего блюда из рыбы соответствует заданному значению.	2
	Время приготовления горячего блюда из рыбы не соответствует заданному значению.	0
16.3	Хранение горячего блюда из рыбы выполнено в соответствии с установленными требованиями.	2
	Хранение горячего блюда из рыбы не выполнено в соответствии с установленными требованиями.	0
16.4	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями. (За несоответствие каждого параметра снимается 1 балл)	4
	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов не выполнена в соответствии с установленными требованиями.	0
<b>Показатель 17. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</b>		
17.1	Инвентарь и оборудование при приготовлении горячего блюда из рыбы используются в соответствии с установленными требованиями.	2
	Имеются нарушения при использовании инвентаря и оборудования при приготовлении горячего блюда из рыбы	0
17.2	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячего блюда из рыбы соблюдены.	2
	Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований при приготовлении горячего блюда из рыбы	0
17.3	Правила электробезопасности при приготовлении горячего блюда из рыбы соблюдены	2
	Правила электробезопасности при приготовлении горячего блюда из рыбы не соблюдены	0
<b>ИТОГО по ПК 2.6.</b>		<b>41</b>

### Сводная оценочная таблица результатов сформированности

**ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

№ п/п	ФИО кандидата	Показатель 15							Показатель 16					Показатель 17			Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 2.6
		15.1. Внешний вид приготовленного горячего блюда из рыбы	15.2. Цвет приготовленного горячего блюда из рыбы	15.3. Запах приготовленного горячего блюда из рыбы	15.4. Вкус приготовленного горячего блюда из рыбы	15.5. Консистенция приготовленного горячего блюда из рыбы	15.6. Вес приготовленного горячего блюда из рыбы	15.7. Температура подачи приготовленного горячего блюда из рыбы	16.8. Сервировка и оформление приготовленного горячего блюда из рыбы	16.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячего блюда из рыбы	16.2. Время приготовления горячего блюда из рыбы	16.3. Хранение горячего блюда из рыбы	16.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями.	17.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении горячего блюда из рыбы	17.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячего блюда из	17.3. Правила электробезопасности при приготовлении горячего блюда из рыбы			
	<b>Максимальное количество баллов</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>41</b>			

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

### Сводная оценочная таблица результатов сформированности

**ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

№ п/п	ФИО кандидата	Показатель 9							Показатель 10				Показатель 11			Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 2.4
		9.1. Внешний вид приготовленного горячего блюда/гарнира	9.2. Цвет приготовленного горячего	9.3. Запах приготовленного горячего	9.4. Вкус приготовленного горячего блюда/гарнира	9.5. Консистенция приготовленного горячего блюда/гарнира	9.6. Вес приготовленного горячего блюда/гарнира	9.7. Температура подачи приготовленного горячего блюда/гарнира	9.8. Сервировка и оформление приготовленного горячего блюда/гарнира	10.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячего блюда/гарнира	10.2. Время приготовления горячего блюда/гарнира	10.3. Хранение горячего блюда/гарнира	10.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями	11.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении горячего блюда/гарнира	11.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячего блюда/гарнира			
		<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>41</b>		

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Сводная оценочная таблица результатов сформированности  
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента**

№ п/п	ФИО кандидата	Показатель 6						Показатель 7			Показатель 8			Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 2.3.
		6.1. Вес приготовленного горячего соуса	6.2. Внешний вид приготовленного горячего соуса	6.3. Цвет приготовленного горячего соуса	6.4. Запах приготовленного горячего соуса	6.5. Вкус приготовленного горячего соуса	6.6. Консистенция приготовленного горячего соуса	7.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячего соуса	7.2. Время приготовления горячего соуса	7.3 Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями	8.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении горячего соуса	8.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячего соуса	8.3. Правила электробезопасности при приготовлении горячего соуса			
		<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>26</b>		

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ КОМПЛЕКСНОГО ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ №3

**Критерии оценки показателей сформированности  
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и  
подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи  
и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных  
категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
<b>Показатель 18. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного.</b>		
18.1	Внешний вид приготовленного горячего блюда из птицы соответствует заданным условиям.	3
	Внешний вид приготовленного горячего блюда из птицы не соответствует заданным условиям.	0
18.2	Цвет приготовленного горячего блюда из птицы соответствует заданным условиям.	3
	Цвет приготовленного горячего блюда из птицы не соответствует заданным условиям.	0
18.3	Запах приготовленного горячего блюда из птицы соответствует заданным условиям.	3
	Запах приготовленного горячего блюда из птицы не соответствует заданным условиям.	0
18.4	Вкус приготовленного горячего блюда из птицы соответствует заданным условиям.	3
	Вкус приготовленного горячего блюда из птицы не соответствует заданным условиям.	0
18.5	Консистенция приготовленного горячего блюда из птицы соответствует заданным условиям.	3
	Консистенция приготовленного горячего блюда из птицы не соответствует заданным условиям.	0
18.6	Вес приготовленного горячего блюда из птицы соответствует заданному значению.	3
	Вес приготовленного горячего блюда из птицы не соответствует заданному значению.	0
18.7	Температура подачи приготовленного горячего блюда из птицы соответствует установленным требованиям.	3
	Температура подачи приготовленного горячего блюда из птицы не соответствует установленным требованиям.	0
18.8	Сервировка и оформление приготовленного горячего блюда из птицы соответствует современным требованиям и заданным условиям.	3
	Сервировка и оформление приготовленного горячего блюда из птицы не соответствует современным требованиям и заданным условиям.	0
<b>Показатель 19. Параметры приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента.</b>		
19.1	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячего блюда из птицы соответствует установленным требованиям.	3
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячего блюда из птицы не соответствует установленным требованиям.	0
19.2	Время приготовления горячего блюда из птицы соответствует заданному значению.	2
	Время приготовления горячего блюда из птицы не соответствует заданному значению.	0
19.3	Хранение горячего блюда из птицы выполнено в соответствии с установленными требованиями.	2
	Хранение горячего блюда из птицы не выполнено в соответствии с установленными требованиями.	0
19.4	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов, выполнена в	4

	соответствии с установленными требованиями. (За несоответствие каждого параметра снимается 1 балл)	
	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов не выполнена в соответствии с установленными требованиями.	0
<b>Показатель 20. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента</b>		
20.1	Инвентарь и оборудование при приготовлении горячего блюда из птицы используются в соответствии с установленными требованиями.	2
	Имеются нарушения при использовании инвентаря и оборудования при приготовлении горячего блюда из птицы	0
20.2	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячего блюда из птицы соблюдены.	2
	Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований при приготовлении горячего блюда из птицы	0
20.3.	Правила электробезопасности при приготовлении горячего блюда из птицы соблюдены	2
	Правила электробезопасности при приготовлении горячего блюда из птицы не соблюдены	0
<b>ИТОГО по ПК 2.7.</b>		<b>41</b>

## Сводная оценочная таблица результатов сформированности

**ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

№ п/п	ФИО кандидата	Показатель 18						Показатель 19				Показатель 20		Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 2.7.	
		18.1. Внешний вид приготовленного горячего блюда из птицы	18.2. Цвет приготовленного горячего блюда из птицы	18.3. Запах приготовленного горячего блюда из птицы	18.4. Вкус приготовленного горячего блюда из птицы	18.5. Консистенция приготовленного горячего блюда из птицы	18.6. Вес приготовленного горячего блюда из птицы	18.7. Температура подачи приготовленного горячего блюда из птицы	18.8. Сервировка и оформление приготовленного горячего блюда из птицы	19.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячего блюда из птицы	19.2. Время приготовления горячего блюда из птицы	19.3. Хранение горячего блюда из птицы	19.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов				20.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении горячего блюда из птицы
		3	3	3	3	3	3	3	2	2	4	2	2	2	41		

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

#### 4. Сводная оценочная таблица результатов освоения вида деятельности

### Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Наименование ОО: \_\_\_\_\_

Дата проведения: «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

№ пп	ФИО обучающегося	Итоги оценки сформирова нности ПК 2.1			Итоги оценки сформирова нности ПК 2.2			Итоги оценки сформирова нности ПК 2.3			Итоги оценки сформирова нности ПК 2.4			Итоги оценки сформирова нности ПК 2.5			Итоги оценки сформирова нности ПК 2.6			Итоги оценки сформирова нности ПК 2.7			Итоги оценки сформирова нности ПК 2.8			Итоги оценки освоения ВПД					
		Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 2.1.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 2.3.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 2.4.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 2.5.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 2.6.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 2.7.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 2.8.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 2.8.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 2.8.
<b>Максимальное количество баллов</b>		<b>11</b>			<b>41</b>			<b>26</b>			<b>41</b>			<b>41</b>			<b>41</b>			<b>41</b>			<b>71</b>			<b>313</b>					
1.																															
2.																															
3.																															

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

**Условия положительного/отрицательного заключения  
По результатам оценки итоговых образовательных результатов по  
профессиональному модулю**

Вид деятельности **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** считается освоенным при получении положительного заключения о сформированности каждой профессиональной компетентности. Для положительного заключения о сформированности каждой профессиональной компетенции и об освоении ВД «**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**» установлено пороговое значение показателя – не менее 70%.

При отрицательном заключении хотя бы по одной профессиональной компетенции из состава итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю, принимается решение «вид деятельности не освоен».

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами** составляет 11 баллов. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами** кандидат должен набрать 8баллов (Таблица 1).

Таблица 1

**Оценочная шкала сформированности ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами**

Набрано баллов	<8баллов	≥ 8баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о Сформированности ПК 2.1	<b>ПК 2.1 не сформирована</b>	<b>ПК 2.1 сформирована</b>

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** составляет 41 балл. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 2.2 Осуществлять**

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания кандидат должен набрать 29 баллов (Таблица 2).

Таблица 2

**Оценочная шкала сформированности ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Набрано баллов	<29баллов	≥ 29баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о Сформированности ПК 2.2	ПК 2.2 не сформирована	ПК 2.2 сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента составляет 26 баллов. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента кандидат должен набрать 18 баллов (Таблица 3).

Таблица 3

**Оценочная шкала сформированности ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента**

Набрано баллов	<18баллов	≥ 18баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о Сформированности ПК 2.3	ПК 2.3 не сформирована	ПК 2.3 сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания составляет 41 балл. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров

из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания кандидат должен набрать 29баллов (Таблица 4).

Таблица 4

**Оценочная шкала сформированности ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Набрано баллов	<29баллов	≥ 29баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о Сформированности ПК 2.4	ПК 2.4 не сформирована	ПК 2.4 сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания составляет 41 балл. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания кандидат должен набрать 29 баллов (Таблица 5).

Таблица 5

**Оценочная шкала сформированности ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Набрано баллов	<29баллов	≥ 29баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о Сформированности ПК 2.5	ПК 2.5 не сформирована	ПК 2.5 сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания составляет 41 балл. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания кандидат должен набрать 29баллов (Таблица 6).

Таблица 6

**Оценочная шкала сформированности ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Набрано баллов	<29баллов	≥ 29баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о Сформированности ПК 2.6	ПК 2.6 не сформирована	ПК 2.6 сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания составляет 41 балл. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания кандидат должен набрать 29баллов (Таблица 7).

Таблица 7

**Оценочная шкала сформированности ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Набрано баллов	<29баллов	≥ 29баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о Сформированности ПК 2.7.	ПК 2.7. не сформирована	ПК 2.7. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей составляет 71 балл. Для принятия положительного решения о

**разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей** кандидат должен набрать 50 баллов (Таблица 8).

Таблица 8

**Оценочная шкала сформированности ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей**

Набрано баллов	<50 баллов	≥ 50 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 2.8.	<b>ПК 2.8.</b> не сформирована	<b>ПК 2.8.</b> сформирована

Суммарное максимальное количество баллов по оценке освоения ВД «**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**» составляет 313 баллов. Для принятия положительного решения об освоении ВД «**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**» кандидат должен набрать не менее 219 баллов (Таблица 9).

Таблица 9

**Оценочная шкала освоения ВД «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

Набрано баллов	<219 баллов	≥ 219 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение об освоении ВПД	ВД не освоен	ВД освоен

Для перевода значения оценки освоения ВД «**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих**

блюдов, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» в пятибалльную оценочную шкалу применяется Таблица 10.

Таблица 10

**Таблица перевода значения оценки освоения  
ВД «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и  
подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий  
потребителей, видов и форм обслуживания»**

<b>Доля набранных баллов (в %) от максимального возможного количества баллов</b>	<b>Фактическое количество набранных баллов</b>	<b>Оценка по пятибалльной шкале</b>
< 70 %	менее 219 баллов	«неудовлетворительно»
от 70 до 79%	от 219 до 247 балла	«удовлетворительно»
от 80 до 89%	от 248 до 279 балла	«хорошо»
> 90 %	279 и более балла	«отлично»

**Инструкция для эксперта-экзаменатора  
по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по  
профессиональному модулю**

1. Перед началом экзамена пройдите инструктаж у председателя аттестационной комиссии, во время которого будут уточнены ваши функции в процедуре оценки.
2. Ознакомьтесь с практическими заданиями для кандидатов, оцениваемыми компетенциями, показателями и критериями оценки результата по каждому практическому заданию, входящему в Пакет эксперта- экзаменатора.
3. Оцените выполнение заданий по установленным критериям и занесите результаты в таблицы:
  - Сводная таблица оценки сформированности ПК 2.1.
  - Сводная таблица оценки сформированности ПК 2.2.
  - Сводная таблица оценки сформированности ПК 2.3.
  - Сводная таблица оценки сформированности ПК 2.4.
  - Сводная таблица оценки сформированности ПК 2.5.
  - Сводная таблица оценки сформированности ПК 2.6.
  - Сводная таблица оценки сформированности ПК 2.7.
  - Сводная таблица оценки сформированности ПК 2.8.
4. Заполните Сводную оценочную таблицу результатов освоения вида деятельности.
5. Примите совместно с другими членами комиссии решение о выдаче (отказе выдаче) аттестата
6. Поставьте личную подпись в сводных таблицах и в протоколе экзамена по данному профессиональному модулю.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПОО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

**Комплект**  
**контрольно-оценочных средств**  
по учебной дисциплине  
**модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления,**  
**оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных**  
**изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных**  
**категорий потребителей, видов и форм обслуживания**  
по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

*Квалификация*

**Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

2024

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088).

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Пояснительная записка</b>	<b>4</b>
<b>2. Паспорт комплекта оценочных средств</b>	<b>7</b>
<b>3. Экзаменационный пакет кандидата.</b>	<b>16</b>
Выполнение и защита проектное задание №1	16
Комплексное практическое задание №1	26
Практические задания №2, №3	26
Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.	42
<b>4. Пакет эксперта – экзаменатора.</b>	<b>43</b>
Инструментарий оценки проектного задания №1	44
Инструментарий оценки комплексного практического задания №1	49
Инструментарий оценки практического задания №1, №2, №3	53
Эталон заполнения бракеражного журнала	62
Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности.	63
Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.	65
Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.	70

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект оценочных средств предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов профессионального модуля **ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры по профессиональному модулю **ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** являются:

- требования ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088);
- Положение о формах и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Комплект оценочных средств содержит:

- Паспорт комплекта оценочных средств.
- Экзаменационный пакет кандидата.
- Пакет эксперта-экзаменатора.
- Пакет эксперта-экзаменатора.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**, в том числе профессиональными (ПК), указанными во ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и формобслуживания</b>	
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

**Иметь практический опыт:**

- разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

**Уметь:**

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать
- и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья,

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

АНПО "ХГК "СОДЕЙВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ, 21.01.25 11:25 (MSK) Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B672FFB0

ДИРЕКТОР

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать
- на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**Знать:**

- 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, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т ч авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

В процессе освоения ПМ студенты должны овладеть общими компетенциями (ОК):

Код и наименование компетенции	Результаты освоения образовательной программы
<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<p><b>Умеет:</b>            5 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;            6 составлять план действия; определять необходимые ресурсы;            7 владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;            8 реализовывать составленный план;            9 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).  <b>Знает:</b>            10 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;            11 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;            12 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;            13 методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач;            14 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>Умеет:</b>            7 определять задачи для поиска информации;            8 определять необходимые источники информации;            9 планировать процесс поиска;            10 структурировать получаемую информацию;            11 выделять наиболее значимое в перечне информации;            12 оценивать практическую значимость результатов поиска;            13 оформлять результаты поиска;            14 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;            15 использовать современное программное обеспечение;            16 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.  <b>Знает:</b>            17 номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;            -приемы структурирования информации;            18 формат оформления результатов поиска информации;            19 современные средства и устройства информатизации; порядки их применения и программное обеспечение в            20 профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>

<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p><b>Умеет:</b>        8 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;        9 применять современную научную профессиональную терминологию;        10 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;        11 выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;        12 презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;        13 рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;        14 определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;        15 презентовать бизнес-идею;        -определять источники финансирования.  <b>Знает:</b>        16 содержание актуальной нормативно-правовой документации;        17 современную научную и профессиональную терминологию;        18 возможные траектории профессионального развития и самообразования;        19 основы предпринимательской деятельности;        20 основы финансовой грамотности;        21 правила разработки бизнес-планов;        22 порядок выстраивания презентации;        23 кредитные банковские продукты</p>
<p>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p><b>Умеет:</b>        10 организовывать работу коллектива и команды;        11 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.  <b>Знает:</b>        – психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;        - основы проектной деятельности</p>
<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p><b>Умеет:</b>        11 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;        12 проявляет толерантность в рабочем коллективе.  <b>Знает:</b>        13 особенности социального и культурного контекста;        14 правила оформления документов и построения устных сообщений</p>

<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> <li>- описывать значимость своей специальности;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.</li> </ul>
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона</li> </ul>
<p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>- пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>12 условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;</li> <li>13 средства профилактики перенапряжения</li> </ul>

<p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul>
--	---

**В Экзаменационный пакет кандидата входят:**

1. Проектное задание №1:

- задание;
- условия подготовки и защиты проектного задания.

2. Комплексное практическое задание №1, практическое задание №1, №

2, № 3:

- задание;
- условия выполнения практических заданий (расходные материалы, оборудование, инвентарь, нормативно-справочная документация);
- приложения.

3. Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

**В Пакет эксперта-экзаменатора входят:**

1. Проектное задание №1 (из Экзаменационного пакета кандидата).

2. Инструментарий оценки проектного задания №1.

3. Комплексное практическое задание №1 (из Экзаменационного пакета кандидата).

4. Инструментарий оценки комплексного практического задания №1.

5. Практическое задание №1, №2, №3 (из Экзаменационного пакета кандидата).

6. Инструментарий оценки практического задания №1, №2, №3.

7. Эталон заполнения бракеражного журнала.

8. Сводная оценочная таблица результатов освоения вида деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

9. Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

10. Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

Оценка проводится методом сопоставления параметров продемонстрированной кандидатом деятельности и/или характеристик продукта деятельности с заданными эталонами и стандартами по критериям.

Для оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю **ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** проводится экзамен.

Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры по профессиональному модулю установлено пороговое значение показателя, при котором принимается положительное решение, констатирующее сформированность ПК и освоение кандидатом ВД, – не менее 70%.

При отрицательном заключении хотя бы по одной профессиональной компетенции из состава итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю, принимается решение «вид деятельности не освоен».

Результаты оценочной процедуры заносятся в протокол квалификационного экзамена и в сводные оценочные таблицы, подписываются всеми членами аттестационной комиссии.

В настоящем комплекте оценочных средств используются следующие термины, определения и сокращения:

**Заданные требования** – требования, заданные в рамках конкретного практического задания (технологическая карта, задачная формулировка).

**Установленные требования** – требования, установленные нормативно-регламентирующими документами (Сборники рецептур, ГОСТы, ОСТы, СанПиНы и т.п.).

**ВД** – вид деятельности;

**ПК** – профессиональная компетенция;

**ПМ** – профессиональный модуль.

## 2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 2.1. Вид профессиональной деятельности

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

### 2.2. Оцениваемые профессиональные компетенции

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

### 2.3. Итоговые образовательные результаты по ПМ, предъявляемые к оценке, показатели, критерии и инструменты их оценки

Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки показателей	Инструмент оценки
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Продукт деятельности (составленная инструкционная карта)	Показатель 1. Характеристики составленной инструкционной карты	1. Полнота разработанной инструкционной карты соответствует инструкциям и регламентам. 2. Содержание разработанной инструкционной карты соответствует установленным требованиям. 2.1. Правильное определение цехов необходимых для приготовления блюд прописано. 2.2. Перечень оборудования в данных цехах прописано. 2.2. Перечень материалов прописано. 2.3. Перечень сырья для приготовления блюд прописано. 2.4. Правильное определение необходимой посуды и инвентаря необходимых для приготовления блюд прописано.	Проектное задание №1
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Продукт деятельности (приготовленные холодные соусы, заправки).	Показатель 3. Характеристики приготовленных холодных соусов, заправок.	3.1 Внешний вид приготовленных холодных соусов, заправок соответствует заданным условиям. 3.2 Цвет приготовленных холодных соусов, заправок соответствует заданным условиям. 3.3 Запах приготовленных холодных соусов, заправок соответствует заданным условиям. 3.4 Вкус приготовленных холодных соусов, заправок соответствует заданным условиям. 3.5 Консистенция приготовленных холодных соусов, заправок соответствует заданным условиям. 3.6 Вес приготовленных холодных соусов, заправок соответствует заданному значению.	Комплексное практическое задание №1

	<p>Процесс деятельности (процесс приготовления холодных соусов, заправок).</p>	<p>Показатель 4. Параметры приготовления холодных соусов, заправок.</p>	<p>4.1 Последовательность выполнения технологических операции при приготовлении холодных соусов, заправок соответствует установленным требованиям. 4.2 Время приготовления холодных соусов, заправок соответствует заданному значению. 4.3 Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных соусов, заправок соответствует установленным требованиям.</p>	
		<p>Показатель 5. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении соусов, заправок.</p>	<p>14.1 Инвентарь и оборудование при приготовлении холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 14.2 Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соблюдены. 14.3 Правила электробезопасности при приготовлении холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соблюдены.</p>	
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Продукт деятельности (приготовленные салаты сложного ассортимента).</p>	<p>Показатель 6. Характеристики приготовленных салатов сложного ассортимента</p>	<p>6.1. Внешний вид приготовленных салатов сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 6.2. Цвет приготовленных салатов сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 6.3. Запах приготовленных салатов сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 6.4. Вкус приготовленных салатов сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 6.5. Вес приготовленных салатов сложного ассортимента соответствует заданному значению. 6.6. Температура подачи приготовленных салатов сложного ассортимента соответствует установленным требованиям. 6.7. Сервировка и оформление приготовленных салатов сложного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям.</p>	<p>Комплексное практическое задание №1</p>

	<p>Процесс деятельности (процесс приготовления салатов сложного ассортимента).</p>	<p>Показатель 7. Параметры приготовления салатов сложного ассортимента.</p>	<p>20.1 Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов сложного ассортимента соответствует установленным требованиям. 20.2 Время приготовления салатов сложного ассортимента соответствует заданному значению. 7.3. Хранение салатов сложного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями. 7.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления салатов сложного ассортимента соответствует установленным требованиям</p>	
		<p>Показатель 8. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении салатов сложного ассортимента.</p>	<p>23.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении салатов сложного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 23.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов сложного ассортимента соблюдены. 23.3. Правила электробезопасности при приготовлении салатов сложного ассортимента соблюдены.</p>	
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Продукт деятельности (приготовленные канапе, холодные закуски сложного ассортимента).</p>	<p>Показатель 9. Характеристики приготовленных канапе, холодных закусок сложного ассортимента</p>	<p>9.1. Внешний вид приготовленных канапе, холодных закусок сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 9.2. Цвет приготовленных канапе, холодных закусок сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 9.3. Запах приготовленных канапе, холодных закусок сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 9.4. Вкус приготовленных канапе, холодных закусок сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 9.5. Консистенция приготовленных канапе, холодных закусок сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 9.6. Вес приготовленных канапе, холодных закусок сложного ассортимента соответствует заданному значению. 9.7. Температура подачи приготовленных канапе, холодных закусок сложного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p>	<p>практическое задание №1,</p>

			9.8. Сервировка и оформление приготовленных канапе, холодных закусок сложного ассортимента соответствует современным требованиям и заданным условиям.	
	Процесс деятельности (процесс приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента).	Показатель 10. Параметры приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента	11.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента соответствует установленным требованиям. 11.2. Время приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента соответствует заданному значению. 11.3. Хранение канапе, холодных закусок сложного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями. 11.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента соответствует установленным требованиям	
		Показатель 11. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента	14.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 14.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента соблюдены. 14.3. Правила электробезопасности при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента соблюдены.	
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с	Продукт деятельности (приготовленные холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента).	Показатель 12. Характеристики приготовленных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	13.1 Внешний вид приготовленных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 13.2 Цвет приготовленных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 13.3 Запах приготовленных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 13.4 Вкус приготовленных холодных блюд из рыбы,	практическое задание №2

<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>			<p>нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>12.5 Консистенция приготовленных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>12.6 Вес приготовленных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>12.7 Температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>12.8 Сервировка и оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует современным требованиям и заданным условиям.</p>	
	<p>Процесс деятельности (процесс приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента).</p>	<p>Показатель 13. Параметры приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p>	<p>13.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>13.2. Время приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>13.3. Хранение холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>13.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p>	
		<p>Показатель 14. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении</p>	<p>14.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>14.2. Санитарно-гигиенические требования при</p>	

		холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соблюдены. 14.3. Правила электробезопасности при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соблюдены.	практическое задание №3
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Продукт деятельности (приготовленные холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента).	Показатель 15. Характеристики приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	15.1. Внешний вид приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 15.2. Цвет приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 15.3. Запах приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 15.4. Вкус приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 15.5. Консистенция приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 15.6. Вес приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента соответствует заданному значению. 15.7. Температура подачи приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента соответствует установленным требованиям. 15.8. Сервировка и оформление приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента соответствует современным требованиям и заданным условиям.	
	Процесс деятельности (процесс приготовления)	Показатель 16. Параметры приготовления холодных блюд из	16.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента соответствует установленным требованиям.	

	холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента).	мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	16.2. Время приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента соответствует заданному значению. 16.3. Хранение холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями. 16.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента соответствует установленным требованиям.	
		Показатель 17. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	17.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 17.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента соблюдены. 17.3. Правила электробезопасности при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента соблюдены.	
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Продукт деятельности (Разработанный комплект нормативно-технологической документации.)	Показатель 18. Основные характеристики разработанного ассортимента рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных. категорий	18.1. Полнота разработанного ассортимента рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, соответствует заданным требованиям. 18.2. Содержание разработанного ассортимента соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)	Проектное задание №1
		Показатель 19.	19.1. Область применения прописана	

	<p>Характеристики структуры и содержания разработанной технической документации.</p>	<p>19.2. Требования к сырью прописаны  19.3. Расчет рецептуры произведен  19.4. Технологический процесс прописан  19.5. Требования к оформлению, реализации и хранению блюда прописаны.  19.6. Показатели качества продукции прописаны  19.7. Пищевая ценность блюда рассчитана  19.8. Технология приготовления блюда прописана последовательно</p>	
	<p>Показатель 20.  Параметры расчета пищевой ценности блюда</p>	<p>20.1. Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме.  20.2. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда рассчитано.  20.3. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано  20.4. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке рассчитан.  20.5. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда рассчитаны.</p>	

#### 2.4. Требования к кадровому обеспечению процедур оценивания

Кадровое обеспечение	Характеристика
Эксперт-экзаменатор	Директор, или заведующий производством предприятия общественного питания
Эксперт-экзаменатор	Представитель Уполномоченной организации
Эксперт-экзаменатор	Преподаватель дисциплин общепрофессионального цикла, не осуществляющий подготовку по данному ПМ
Эксперт-экзаменатор	Мастер производственного обучения, не осуществляющий подготовку по данному ПМ
Ассистент	Заведующий лабораторией «Кулинария»

### 3. ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ ПАКЕТ КАНДИДАТА

#### ВЫПОЛНЕНИЕ И ЗАЩИТА ПРОЕКТНОГО ЗАДАНИЯ №1

##### Задание для оценки сформированности

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

##### Задание:

Вы работаете специалистом по поварскому и кондитерскому делу на вновь открываемом предприятии общественного питания.

1. Разработайте ассортимент сложной холодной кулинарной продукции:
  - канапе, легких и сложных холодных закусок;
  - сложных холодных блюд из рыбы (мяса или сельскохозяйственной домашней птицы) (на выбор);
  - сложных холодных соусов.
2. Составьте нормативно-технологическую документацию на выбранные блюда из разработанного Вами ассортимента.
3. Обоснуйте выход блюд в готовом виде.
4. Составьте инструкционные карты по организации рабочего места повара на разработанные блюда (прописать наименование блюда, выход 1 порции, количество порций, производственный цех, перечень оборудования, сырья, материалов).

##### Условия подготовки и защиты проектного задания:

##### Тема проектного задания:

Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей и составление нормативно-технологической документации.

##### Цель проекта:

Разработать рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей и составить нормативно-технологическую документацию, представить их на экспертизу и обсуждение в процедуре публичной защиты проекта для каждого ПК.

Разработать инструкционные карты по организации рабочего места повара на разработанные блюда.

### **Требования к результатам выполнения проекта:**

1. Разработана рецептура холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
2. Составлена нормативно-технологическая документация.
3. Обоснован выход блюд в готовом виде.
4. Составлены инструкционные карты по организации рабочего места повара.

### **Требования к структуре и оформлению проекта:**

1. Нормативно-технологическая документация представляется на бумажном носителе. Оформление производится в соответствии с требованием ГОСТ -7.32-2001«Общие требования к текстовым документам» материалы должны быть набраны на *компьютере* и распечатаны на принтере через 1,5 интервала, с полями слева – 35 мм, справа - не менее 8 мм, сверху – 20 мм, снизу – 19 мм, с размером символов не менее 2,5 мм, (12 пунктов) шрифт Times New Roman. Работа печатается на листах бумаги стандартного формата (А4, 210 мм х 297 мм) на одной стороне листа.

**Титульный лист-** первый лист проектного задания оформляется на листе формата А4 (210х297)

Реквизиты титульного листа содержат:

- полное наименование учебной организации;
  - вид документа (проектное задание);
  - наименование темы проектного задания;
  - инициалы, фамилия студента, курс;
  - инициалы, фамилия руководителя;
  - названия города, год
2. Проектное задание предусматривает процедуру защиты в виде презентации.

### **Требования к месту выполнения проектного задания (при необходимости):**

1. Проектное задание выдается студенту перед выходом на учебную практику и выполняется в течение времени, отведенного на учебную и производственную практики в соответствии с графиком учебного процесса образовательной организации.

### **Расходные материалы в расчете на одного кандидата (при необходимости):**

1. Бумага формата А4 (не более 10 листов)
2. Бланки нормативной документации (Приложение 1,2)
  - технико-технологических карт - 3 экз.
  - бланк акта отработки блюда - 3 экз.
  - бланк журнала-1 экз.
  - бланк инструкционной карты-1 экз.

### **Оборудование, инвентарь в расчете на одного кандидата (при необходимости):**

1. Мультимедийный проектор.
2. Флеш-карта или компакт-диск.

### **Нормативно-справочная документация:**

1. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий
2. Учебное пособие «О разработке технической документации на продукцию общественного питания» 1998-2008 г. Николаева Л.И.; Фролова Г.Ф.; Гращенков Д.В.

### **Требования к процессу защиты проектного задания:**

1. Защита проекта производится на экзамене по профессиональному модулю в присутствии аттестационной комиссии.
2. К процедуре защиты кандидат готовит устное выступление (компьютерную презентацию) протяженностью 5-7 мин. Устное выступление должно включать: основные результаты выполненного проекта, перспективы его практического применения и дальнейшего развития. На защите происходит обсуждение дискуссионных вопросов проекта. Кандидат отвечает на вновь заданные вопросы по проекту. В заключении студент дает ответ на замечания, указанные в рецензии.

### **Требования к презентации**

При подготовке проектного задания к защите студент может подготовить компьютерную презентацию с помощью соответствующей системы MS PowerPoint/

Создание презентации предусматривает несколько этапов:

1. *Оформление титульного слайда.*
2. *Оформления слайда- содержания.* Этот слайд должен содержать план доклада, причем каждый пункт плана — это гиперссылка на какой слайд по данной теме.
3. *Оформление последовательности слайдов.* Последовательность слайдов, раскрывающих какую - либо тему, должна иметь:
  - меню - содержание по данной теме;
  - средства навигации, которые включают кнопки листания вперед – назад и кнопку возврата на главное меню;
  - гиперссылки.
4. *Текстовый материал* на слайде следует подавать порционно, в той последовательности, в какой предусмотрено сценарием.
5. *Оформление слайда* с психологической точки зрения должно быть таким, чтобы не перегружать аудиторию избытком звука, анимационных эффектов и чрезмерной яркостью, и многообразием цветовой гаммы.

**Норма времени на одного кандидата:****Время на выполнение проектного задания (проекта):**

1. Количество дней на выполнение проектного задания соответствует времени, отведенного на прохождение учебной и производственной практик на основании утвержденного учебного плана образовательной организации.

**Время на защиту проекта:**

1. Презентация проекта 5-7 мин.
2. Ответы на вопросы 2-3 мин
3. Обсуждение результатов проекта 2-3 мин

**Приложения:**

Приложение 1. Акт отработки рецептуры нового или фирменного блюда (изделия) и технологии приготовления (бланк для заполнения).

Приложение 2. Техничко-технологическая карта (бланк для заполнения).

Приложение 3. Таблица бракеражного журнала (бланк для заполнения).

Приложение 4. Инструкционная карта по организации рабочего места повара.



Масса набора продуктов - \_\_\_\_\_ г.

Масса полуфабрикатов - \_\_\_\_\_ г.

Масса готового блюда (изделия) – \_\_\_\_\_ г.

Потери при тепловой обработке, % - \_\_\_\_\_ % .

**Описание технологического процесса:**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Разработчик

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

ФИО

## Приложение 2

Утверждаю:

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
 Директор «\_\_\_\_\_»  
 \_\_\_\_\_ ФИО

## ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда(изделия): \_\_\_\_\_Область применения: \_\_\_\_\_Перечень сырья: \_\_\_\_\_Требования к сырью:

*продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение и пр.)*

Наименование сырья	Норма закладки на 1 порцию, г.		Норма закладки на 10 порций, г.	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто

**Технология приготовления**

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

### Требования к оформлению, подаче и реализации блюда (изделия)

#### Органолептические показатели

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Вкус: \_\_\_\_\_

Запах: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

#### Показатели качества и безопасности

*Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»*

#### Пищевая и энергетическая ценность в 100г. продукта

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал

Техник - технолог \_\_\_\_\_

Подпись

Ф.И.О.

Ответственный исполнитель \_\_\_\_\_

Подпись

Ф.И.О.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Таблица бракеражного журнала

Дата	Время	Наименование блюда	Масса порции	Органолептические показатели	Оценка	Разрешение на реализацию	Ответственный за приготовление	Ф.И.О. подписи	Примечание
				<u>Общая оценка блюду</u>					
				<u>Общая оценка блюду</u>					

### Инструкционная карта по организации рабочего места повара

Наименование блюда	Сырье	Масса сырья брутто на 1 порцию, г	Количество порций	Цеха, в которых происходит подготовка продуктов и приготовление блюд	Перечень оборудования и материалов (указать марку и количество)	Перечень инвентаря и посуды (указать марку и количество)
1.					Оборудование: 1. 2. И т.д. Материалы: 1. 2. И т.д.	
2.						
3.						

### 3. ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ ПАКЕТ КАНДИДАТА

#### КОМПЛЕКСНОЕ ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ №1

##### Задание для оценки сформированности

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

##### Задание:

Вы работаете поваром в холодном цехе. Вам необходимо приготовить холодные блюда и закуски в соответствии с нормативно – технологической документацией и подать заказные блюда:

1. Салат Цезарь с курицей с классическим соусом Цезарь. 3 порции. Выход одной порции - 110/40/50 г (110 гр салат, 40 гр соус Цезарь, 50 гр курица жаренная) (Комплексное практическое задание № 1):
  - 1 порция для подачи экспертам;
  - 2 порция для подачи;
  - 3 порция для упаковки.

#### ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ №1

##### Задание для оценки сформированности

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

##### Задание:

Вы работаете поваром в холодном цехе. Вам необходимо приготовить холодные блюда и закуски в соответствии с нормативно – технологической документацией и подать заказные блюда:

1. Канапе из семги 3 порции. Выход одной порции – 75гр (3шт на 1 порцию):
  - 1 порция для подачи экспертам;
  - 2 порция для подачи;
  - 3 порция для упаковки.

#### ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ №2

##### Задание для оценки сформированности

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**Задание:**

Вы работаете поваром в холодном цехе. Вам необходимо приготовить холодные блюда и закуски в соответствии с нормативно – технологической документацией и подать заказные блюда:

1. Кальмары, жаренные в темпере 3 порции. Выход одной порции – 100гр:
  - 1 порция для подачи экспертам;
  - 2 порция для подачи;
  - 3 порция для упаковки.

### ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ №3

**Задание для оценки сформированности**

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**Задание:**

Вы работаете поваром в холодном цехе. Вам необходимо приготовить холодные блюда и закуски в соответствии с нормативно – технологической документацией и подать заказные блюда:

1. Паштет куриный глазированный в вине 3 порции. (3 штуки на1 порцию)  
Выход одной порции – 90гр:
  - 1 порция для подачи экспертам;
  - 2 порция для подачи;
  - 3 порция для упаковки.

**Условия выполнения практического задания:**

Расходные материалы в расчете на одного кандидата:

### Комплексное практическое задание № 1

Яйца куриные (желток)	шт	3
Лимон (сок) (для приготовления майонеза)	кг	0,045+0,045
Горчица дижонская	кг	0,012
Масло растительное	кг	0,135+0,030
Соль	кг	0,003+0,003
Перец белый молотый	кг	0,003
Вода	л	0,015
Анчоус	кг	0,030
Соус Ворчестер	кг	0,012
Пармезан (для соуса)	кг	0,030
Чеснок	кг	0,015

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

Сахар	кг	0,006
Перец черный молотый	кг	0,003+0,003
Айсберг	кг	0,210
Курица филе	кг	0,210
Хлеб гостовый	шт	3
Пармезан (для подачи)	кг	0,045

### Практическое задание № 1

Хлеб гостовый	кг	0,150
Сыр твороженный	кг	0,060
Укроп	кг	0,030
Маслины б/косточек	кг	0,027
Огурец свежий	кг	0,039
Семга с/с	кг	0,075
Микрозелень	кг	0,009

### Практическое задание № 2

Кальмары тушка	кг	0,330
Панировка темпура	кг	0,090
Масло растительное	кг	0,700
Яйцо куриное	шт	1
Соль	кг	0,005
Перец черный	кг	0,005

### Практическое задание № 3

Печень куриная	кг	0,270
Лук репчатый	кг	0,120
Морковь	кг	0,075
Масло растительное	кг	0,90
Чеснок	кг	0,021
Сливки 22%	кг	0,120
Желатин листовой	кг	0,018
Вода	л	0,200
Вино красное (можно заменить соком красного винограда)	л	0,300
Сок вишневый	л	0,300
Агар-агар	кг	0,045
Соль	кг	0,009+0,009
Перец черный молотый	кг	0,006
Микрозелень	кг	0,009

### Оборудование, инвентарь в расчете на одного кандидата:

Для всех практических заданий	1. Шкаф холодильный	шт	1
	2. Весы настольные электронные;	шт	1
	3. Мешок для мусора	шт	1
	4. Электроплита	шт	1

	5. Микроволновая печь	шт	1
	6. Пароконвектомат	шт	1
	7. Шкаф шоковой заморозки	шт	1
	8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, Москва: Лада, 2017	шт	1
Комплексное практическое задание № 1	9. Терка металлическая	шт	1
	10. Сковорода (диаметр 18 см)	шт	1
	11. Венчик	шт	1
	12. Диспенсер 250 мл	шт	1
	13. Нож поварской - шеф	шт	1
	14. Нож поварской коренчатый	шт	1
	15. Миски нержавеющей	шт	5
	16. Комплект разделочных досок	шт	6
	17. Тарелки вспомогательные	шт	3
	18. Вспомогательные инструменты: ложки, лопатки, вилки, стаканы (стекло)	шт	1
	19. Пленка пищевая	шт	1
	20. Упаковка для салата (контейнер с крышкой 0,25л)	шт	1
	21. Сквизер	шт	1
	22. Щипцы для мяса	шт	1
	23. Диспенсер объемом 0,250	шт	1
	24. Овощечистка	шт	1
	25. Стикер	шт	1
	26. Шариковая ручка	шт	1
	27. Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);	шт	1
	28. Гастрономность	шт	1
Практическое задание № 1	29. Круглая выемка (диаметр 3 см)	шт	1
	30. Нож поварской - шеф	шт	1
	31. Нож маленький	шт	1
	32. Шпатель, пики (не более 10 см)	шт	9
	33. Слайсер	шт	1
	34. Комплект разделочных досок	шт	6
	35. Миски нержавеющей	шт	5
	36. Тарелки вспомогательные	шт	1
	37. Вспомогательные инструменты: ложки, лопатки, вилки, стаканы (стекло)	шт	1
	38. Пленка пищевая	шт	1
	39. Пищевой контейнер высокий 500 мл	шт	1

	40. Стикер	шт	1	
	41. Шариковая ручка	шт	1	
	42. Тарелки для подачи, или комплементницы	шт	3	
Практическое задание № 2	43. Фритюрница	шт	1	
	44. Шумовка	шт	1	
	45. Сотейник 1,0 л	шт	1	
	46. Нож поварской - шеф	шт	1	
	47. Комплект разделочных досок	шт	6	
	48. Венчик	шт	1	
	49. Миски нержавеющей	шт	5	
	50. Тарелки вспомогательные	шт	1	
	51. Бумажные полотенца	рул	1	
	52. Вспомогательные инструменты: ложки, лопатки, вилки, стаканы (стекло)	шт	1	
	53. Пленка пищевая	шт	1	
	54. Пищевой контейнер с крышкой плоский	шт	1	
	Практическое задание №3	55. Сковорода (диаметр 18 см)	шт	1
		56. Комплект разделочных досок	шт	6
57. Нож маленький		шт	1	
57. Лопатка силиконовая		шт	2	
58. Блендер погружной		шт	1	
59. Миска нержавеющей		шт	5	
60. Сотейник 1,5 л		шт	1	
61. Вспомогательные инструменты: ложки, лопатки, вилки, стаканы (стекло)		шт	1	
62. Форма силиконовая круглая (диаметр 2см)		шт	2	
63. Шпатель, пики		шт	3	
64. Сито с мелкими ячейками (диаметр 15 см)		шт	1	
65. Пищевой контейнер с крышкой плоский		шт	1	
66. Шпатель		шт	1	
67. Кондитерский мешок	шт	1		

**Нормативно-справочная документация:**

1. Санитарно – эпидемиологические правила СП 2.3.6.959-00
2. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, издание шестое, «ПРОФИ – ИНФОРМ», Санкт – Петербург, 2005
3. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Н.Э. Харченко, Москва, издательский центр «Академия», 2013
4. Технологические карты, составленные на основании сборника рецептур и кулинарных изделий.

**Нормы времени на одного кандидата:**Основное:

Комплексное практическое задание № 1- 40 минут.

Практическое задание № 1- 30 минут.

Практическое задание № 2- 60 минут.

Практическое задание № 3- 90 минут.

Дополнительно:

Подготовка к работе – 5-7 мин.

Уборка рабочего места – 5-7 мин.

Контроль качества выполненного задания – 5-7 мин. на каждого экзаменуемого.

Место выполнения задания: Лаборатория

**Приложения:**

Приложение 5	ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1 «Салат цезарь с курицей и классическим соусом Цезарь».
Приложение 6	ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2 «Канопе из слабосоленой семги».
Приложение 7	ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3 «Кальмары, жаренные в Темпуре».
Приложение 8	ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3 «Паштет куриный глазированный».

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО

\_\_\_\_\_ И.О. Фамилия

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1 на блюдо «Салат цезарь с курицей и классическим соусом Цезарь»

### 1. Область применения

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на Салат цезарь с курицей и классическим соусом Цезарь вырабатываемое ООО.

### 2. Перечень сырья

2.1. Перечень сырья: Яйцо куриное, лимон, горчица дижонская, масло растительное, соль, перец белый молотый, вода, филе анчоуса, соус ворчестский, пармезан, чеснок, сахар, перец черный молотый, айсберг, куриное филе, хлеб тостовый.

2.2. Требования к качеству сырья: продовольственное сырьё используемые для приготовления данного блюда, соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и удостоверения качества.

### 3. Рецепттура

Наименование продуктов	Норма продуктов на 1 порцию в граммах		Норма продуктов на 3 порции в кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
<b>Для соуса майонез:</b>				
Яйцо(желток)	1шт	20	3шт	0,060
Вода	5	5	0,015	0,015
Масло растительное	45	45	0,135	0,135
Лимон	15	3	0,045	0,009
Горчица дижонская	4	4	0,012	0,012
Соль	1	1	0,003	0,003
Перец белый молотый	1	1	0,003	0,003
<b>Для соуса Цезарь:</b>				
Соус майонез	60	60	0,180	0,180
Филе анчоуса соленого	10	10	0,030	0,030
Лимон	15	3	0,045	0,009
Соус ворчестер	4	4	0,012	0,012
Сыр пармезан	10	10	0,030	0,030
Чеснок	5	3	0,015	0,009
Сахар	2	2	0,006	0,006
Перец черный молотый	1	1	0,003	0,003
<b>Масса соуса Цезарь</b>	-	<b>70</b>	-	<b>0,210</b>

<b>Для салата Цезарь:</b>				
Салат айсберг	70	50	0,210	0,150
Куриное филе охлажденное	70	60	0,210	0,180
Масло растительное	10	10	0,030	0,030
Соль	1	1	0,003	0,003
Перец	1	1	0,003	0,003
<b>Масса жаренной курицы</b>	-	<b>40</b>	-	<b>0,120</b>
Хлеб тостовый	50	25	0,150	0,075
Сыр пармезан	15	15	0,045	0,045
<b>Выход</b>	-	<b>120/40/25/15</b>	-	<b>360/120/75/45</b>

#### 4. Технологический процесс приготовления Салата Цезарь с курицей и классическим соусом Цезарь.

**Приготовление соуса Майонез:** Отделяют белок от желтка. Взбиваем венчиком желток в массу, добавляем воды. Взбиваем до однородной массы. Затем вводим из диспенсера тонкой струйкой, заранее охлажденное растительное масло, не переставая взбивать желтки. Добавляем соль, перец, сок лимона выжимаем через сквизер, смешиваем. Добавляем горчицу. Смешиваем в однородную массу.

**Приготовление соуса Цезарь:** В приготовленный майонез добавляем филе анчоуса, мелко натертый сыр пармезан, очищенный чеснок, соус ворчешский. Пробиваем погружным блендером до получения однородной массы. Из сквизера выжимаем пару капель лимонного сока, добавляем сахар. Смешиваем массу.

**Приготовление курицы для салата Цезарь:** Мякоть филе кур нарезаем на кусочки одного размера, обжариваем с добавлением соли и перца, до румяной корочки, не высушивая мясо.

**Приготовление сухариков:** У хлеба для тоста отрезаем корочки, из мякоти хлеба нарезаем кубики размером 1 см\*1 см, кладем нарезанные кубики на гастроемкость, и ставим в разогретый пароконвектомат при t 100 С. Подсушиваем хлеб 3-5 мин.

**Приготовление салата Цезарь:** Салат айсберг зачищают от верхних листьев, рвут кусочками размером 2,5 см\* 2,5 см. В миске смешивают салат айсберг с полученным соусом Цезарь. Выкладываем основу салата горкой, сверху посыпаем хрустящими сухариками, выкладываем щипцами жаренное куриное филе. Из сыра пармезана овощечисткой делаем слайсы. Выкладываем поверх салата.

#### 5. Требования к оформлению, реализации и хранению

**5.1** Подавать в тарелке для салатов и закусок. Салат не должен выходить за поля тарелки.

**5.2** Температура подачи основного салата 13-15<sup>0</sup> С, температура подачи жареного куриного филе 70<sup>0</sup>С.

**5.3** Срок хранения салата не более 15 минут.

## **6. Показатели качества и безопасности**

### **6.1. Органолептические показатели блюда:**

Органолептические показатели:

Внешний вид	Салат айсберг порван на один размер, соус равномерно распределен по всему салату, сухарики одного размера, курица нарезана одинаковыми кусочками. Слайсы пармезана тонкие ровной формы.
Консистенция	соус- однородной массы, соотношение салата и соуса приемлемое.
Цвет	свойственным продуктам, входящим в рецептуру, куриное филе румяное.
Вкус	В меру соленый, свойственным продуктам, входящим в рецептуру;
Запах	соответствует продуктам, входящим в рецептуру – куриное филе жареное.

### **6.2. Микробиологические показатели**

По микробиологическим показателям данное блюдо должно соответствовать требованиям САН ПИН 2.3.2 1078 – 01п 1.9.15

### **6.3 Показатели качества и безопасности:**

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия".

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО

\_\_\_\_\_ И.О. Фамилия

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКА КАРТА № 2 на блюдо «Канapé из слабосоленой семги»

### 1. Область применения

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо Канapé из слабосоленой семги вырабатываемое ООО.

### 2. Перечень сырья

2.1. Перечень сырья: семга слабосоленая, хлеб тостовый, сыр твороженный, укроп свежий, маслины без косточек, огурец свежий, микрозелень.

2.2. Требования к качеству сырья: продовольственное сырьё используемые для приготовления данного блюда, соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и удостоверения качества.

### 3. Рецептúra

Наименование продуктов	Норма продуктов на 1 порцию в граммах		Норма продуктов на 3 порции в кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Семга слабосоленая	25	20	0,075	0,060
Сыр твороженный	20	20	0,060	0,060
Хлеб тостовый	50	10	0,150	0,030
Укроп зелень	10	7	0,030	0,021
Огурец свежий	13	10	0,039	0,030
Маслины без косточек	9	9	0,027	0,027
Микрозелень	3	1	0,009	0,003
<b>Выход</b>	-	<b>75 гр (3 шт)</b>	-	<b>0,225 гр (9шт)</b>

### 4. Технологический процесс приготовления

#### Канapé из слабосоленой семги.

Из тостового хлеба, круглой формой диаметром 3см, вырезаем мякиш хлеба 3 шт. на 1 порцию. Подготовленную, обсушенную после мытья, чистую зелень укропа нарезаем мелко, почти в крошку. Твороженным сыром аккуратно обмазываем края получившейся круглой заготовки тостового хлеба. Аккуратно обмакиваем хлеб, твороженной стороной в мелко нарезанную зелень укропа.

Слабосоленую семгу нарезаем на ровные кубики размером 1,5см\* 1,5см.

Чистый огурец, нарезаем на слайсере вдоль его длины, чтобы получились длинные слайсы толщиной 1-2 мл. Закручиваем их, придавая форму конуса. На

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

шпажку накалываем маслину, затем конус огурца, накалываем кубик семги, и вставляем в кругляш, обмазанный сыром, укропом. Готовые канапе выкладываем на комплиментницы или тарелку для закусок, оформляем маленькой веточкой микрозелени.

## 5. Требования к оформлению, реализации и хранению

**5.1** Подают на комплиментницах, или закусочной тарелке, пики/шпажки смотрят в одну сторону.

**5.2** Температура подачи 13-16С.

**5.3** Срок хранения 15-20 минут.

## 6. Показатели качества и безопасности

### 6.1. Органолептические показатели блюда:

Органолептические показатели:

Внешний вид	Формы всех 3 канапе сохранена, максимально одинаковая. Кубики семги нарезаны ровно. Слайсы закрученного огурца максимально похожи. Зелень мелко нарезана.
Консистенция	соответствует продуктам, входящим в рецептуру
Цвет	семги – светло-розовый, соответствует продуктам, входящим в рецептуру
Вкус	в меру соленый, свойственным продуктам, входящим в рецептуру;
Запах	соответствует продуктам, входящим в рецептуру – семги слабосоленой

### 6.2. Микробиологические показатели

По микробиологическим показателям данное блюдо должно соответствовать требованиям САН ПИН 2.3.2 1078 – 01п 1.9.15

### 6.3 Показатели качества и безопасности:

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия".

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО

\_\_\_\_\_ И.О. Фамилия

### ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3 на блюдо «Кальмары, жаренные в Темпуре»

#### 1. Область применения

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Кальмары, жаренные в Темпуре».

#### 2. Перечень сырья

2.1. Перечень сырья: Тушка кальмара, сухари панировочные Темпура, масло растительное, яйцо куриное, соль, перец черный молотый.

2.2. Требования к качеству сырья: продовольственные сырьё используемые для приготовления данного блюда, соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и удостоверения качества.

#### 3. Рецепттура

Наименование продуктов	Норма продуктов на 1 порцию в граммах		Норма продуктов на 3 порции в кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Кальмары тушка	110	80	0,330	0,240
Панировка темпура	30	30	0,090	0,090
Яйцо( лъезон)	1/3 шт	14	1 шт	0,040
Масло растительное (для фритюра)	500	500	0,700	0,700
Соль	3	3	0,005	0,005
Перец черный молотый	2	2	0,005	0,005
<b>Выход</b>	-	<b>100</b>	-	<b>100</b>

#### 4. Технологический процесс приготовления Кальмары, жаренные в Темпуре.

Тушки кальмаров промывают, закладывают в кипяток на 1-2 мин, достают шумовкой, зачищают от пленок. Нарезаем тушку кальмаров кольцами, толщиной 1см. Солим, перчим. Кольца кальмаров смачивают в лъезоне, затем панируют в панировке Темпура, повторяем еще раз, смачиваем в лъезоне, панируем в панировке Темпура. Жарят во фритюре, 3-5 мин. до образования на поверхности золотистой корочки. Выкладывают жареные кольца кальмаров на бумажное полотенце, чтобы впитались излишки жира.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

## 5. Требования к оформлению, реализации и хранению

**5.1** Подают на тарелке закусочной тарелке. Оформление блюда кандидат продумывает самостоятельно.

**5.2** Температура подачи 13-16°C.

**5.3** Срок хранения 15-20 минут.

## 6. Показатели качества и безопасности

### 6.1. Органолептические показатели блюда:

Органолептические показатели:

Внешний вид	кольца кальмаров – на поверхности румяная золотистая корочка, ровная без трещин, толщина колец одинаковая.
Консистенция	свойственная продуктам, входящим в рецептуру;
Цвет	румяная золотистая корочка
Вкус	в меру соленый, свойственным продуктам, входящим в рецептуру;
Запах	свойственным продуктам, входящим в рецептуру.

### 6.2. Микробиологические показатели

По микробиологическим показателям данное блюдо должно соответствовать требованиям САН ПИН 2.3.2 1078 – 01п 1.9.15

### 6.3 Показатели качества и безопасности:

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия".

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО

\_\_\_\_\_ И.О. Фамилия

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4 на блюдо «Паштет куриный глазированный»

### 1. Область применения

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Паштет куриный глазированный».

### 2. Перечень сырья

2.1. Перечень сырья: Печень куриная, лук репчатый, морковь, масло растительное, соль, перец черный молотый, чеснок, сливки 22%, вино красное (каберне)/сок красного винограда, сок вишневый, агар-агар.

2.2. Требования к качеству сырья: продовольственное сырьё используемые для приготовления данного блюда, соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и удостоверения качества.

### 3. Рецепт

Наименование продуктов	Норма продуктов на 1 порцию в граммах		Норма продуктов на 3 порции в кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
<b>Паштет куриный:</b>				
Печень куриная	90	80	0,270	0,240
Лук репчатый	40	30	0,120	0,090
Морковь	25	20	0,075	0,060
Масло растительное	30	30	0,090	0,090
Соль	3	3	0,009	0,009
Перец черный молотый	2	2	0,006	0,006
Чеснок	7	5	0,021	0,015
Сливки 22%	40	40	0,120	0,120
Желатин листовой	6	6	0,018	0,018
Вода	200	200	200	200
<b>Масса готового паштета</b>	-	<b>80</b>	-	<b>0,240</b>
<b>Глазировка:</b>				
Вино красное каберне или сок красного винограда	150	150	0,300	0,300

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

натуральный				
Вишневый сок натуральный	150	150	0,300	0,300
Агар-агар	15	15	0,045	0,045
Соль	3	3	0,009	0,009
Микрозелень	3	2	0,009	0,006
<b>Выход</b>	-	<b>90 гр (3 шт)</b>		<b>0,270 (9 шт)</b>

#### 4. Технологический процесс приготовления

**Паштет куриный:** Очищенную мелко нарезанную морковь, обжариваем на растительном масле, добавляем очищенный репчатый мелко нарезанный лук, добавляем промытую, обсушенную куриную печень. Обжариваем до готовности с добавлением соли, молотого черного перца. Заливаем сливками 22%. Тушим печень в сливках 5 минут. Пробиваем погружным блендером печень с овощами до однородной массы, с добавлением листового желатина, предварительно замоченным в воде. Полученную массу протереть через сито, для образования однородной массы, без комочков. Паштет отсаживаем через кондитерский мешок в круглую силиконовую форму, лишнюю массу удаляем шпателем. Ставим форму с паштетом в шоковую заморозку, на 30-40 минут, до полного замораживания паштета.

**Глазировка:** В сотейник с толстым дном, наливаем вино красное (или сок красного винограда) и вишневый сок, выпариваем жидкость на половину от всей массы. Добавляем агар-агар, кипятим 2 минуты. Полученную жидкость охлаждаем.

Замороженный паштет извлекаем из формы, накальваем на пику/шпатель, и начинаем глазировать, обмакивая паштет в глазури один раз, дать застыть первому слою, повторить еще раз, до образования ровной, глянцевой поверхности. Готовый глазированный паштет выкладываем на комплиментницы или тарелку для закусок, оформляем маленькой веточкой микрозелени.

#### 5. Требования к оформлению, реализации и хранению

**5.1** Подают на комплиментницах, или закусочной тарелке, пики/шпатель смотрят в одну сторону.

**5.2** Температура подачи 13-16С.

**5.3** Срок хранения 30 минут.

#### 6. Показатели качества и безопасности

##### 6.1. Органолептические показатели блюда:

Органолептические показатели:

Внешний вид форма ровная, глянцевая, поверхность полностью покрыта глазурью.

Консистенция свойственная продуктам, входящим в рецептуру.

Цвет насыщенный бордовый.

Вкус	в меру соленый, свойственным продуктам, входящим в рецептуру;
Запах	свойственным продуктам, входящим в рецептуру.

### **6.2. Микробиологические показатели**

По микробиологическим показателям данное блюдо должно соответствовать требованиям САН ПИН 2.3.2 1078 – 01п 1.9.15

### **6.3 Показатели качества и безопасности:**

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия".

## Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю

1. Прибыв на экзамен зарегистрироваться у секретаря аттестационной комиссии.
2. Пройдите инструктаж по технике безопасности.
3. Распишитесь в соответствующем журнале учета.
4. Пройдите в указанное место для выполнения практических заданий.
5. Изучите содержание «Экзаменационного пакета кандидата».
6. Приступите к выполнению комплексного практического задания № 1, практических заданий №1, №2, №3
  - Перед началом работы вымыть руки с мылом, надеть чистую санитарную одежду, подобрать волосы под колпак или косынку, или надеть специальную сеточку для волос, надеть специальную обувь.
  - Подготовить рабочее место.
  - Проверить работу местной вытяжной вентиляции, оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.
  - Проверить электрооборудование.
  - Удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования.
  - Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить ответственному за лабораторию и приступить к работе только после устранения неисправностей.
  - Соблюдать правила охраны труда.
6. По завершению практической работы сдайте работу на экспертизу членам аттестационно комиссии.
7. Приведите в порядок рабочее место, отключите электрооборудование

#### 4. ПАКЕТ ЭКСПЕРТА-КЗАМЕНАТОРА

Документ 1.	Проектное задание (из Экзаменационного пакета кандидата)
Документ 2.	Инструментарий оценки проектного задания
Документ 3.	Комплексное практическое задание № 1 (из Экзаменационного пакета кандидата)
Документ 4.	Практическое задание № 1 (из Экзаменационного пакета кандидата)
Документ 5.	Практическое задание № 2 (из Экзаменационного пакета кандидата)
Документ 6.	Практическое задание № 3 (из Экзаменационного пакета кандидата)
Документ 7.	Инструментарий оценки комплексного практического задания №1
Документ 8.	Инструментарий оценки практического задания №1
Документ 9.	Инструментарий оценки практического задания №2
Документ 10.	Инструментарий оценки практического задания №3
Документ 11.	Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.
Документ 12.	Сводная оценочная таблица результатов освоения вида деятельности ВД «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».
Документ 13.	Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных организаций
Документ 14.	Инструкция для эксперта экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

**Проектное задание  
(из Экзаменационного пакета кандидата)**

**ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ ПРОЕКТНОГО ЗАДАНИЯ**

**Критерии оценки показателей сформированности  
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд,  
кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых,  
региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей,  
видов и форм обслуживания.**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Содержание проекта		
<b>Показатель 18. Основные характеристики разработанного ассортимента рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных.</b>		
18.1.	Полнота разработанного ассортимента сложных холодных блюд кулинарных изделий, закусок соответствует заданным требованиям. <i>(за неправильно разработанный ассортимент каждого блюда снимается 1 балл)</i>	3  0
18.2.	Содержание разработанного ассортимента соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.) <i>(за неправильно разработанное содержание каждого блюда снимается 2 балла)</i>	6  0
<b>Показатель 19. Характеристики структуры и содержания разработанной технической документации.</b>		
19.1.	Область применения прописана. Область применения не прописана. <i>(снимается 1 балл за каждое блюдо)</i>	3  0
19.2.	Требования к сырью прописаны. Требования к сырью не прописаны. <i>(снимается 1 балл за каждое блюдо)</i>	3  0
19.3.	Расчет рецептуры произведен. Расчет рецептуры не произведен. <i>(снимается 1 балл за каждое блюдо)</i>	3  0
19.4.	Технологический процесс прописан. Технологический процесс не прописан. <i>(снимается 1 балл за каждое блюдо)</i>	3  0
19.5.	Требования к оформлению, реализации и хранению БЛЮДА прописаны. Требования к оформлению, реализации и хранению БЛЮДА не прописаны. <i>(снимается 1 балл за каждое блюдо)</i>	3  0
19.6.	Показатели качества продукции прописаны. Показатели качества продукции не прописаны. <i>(снимается 1 балл за каждое блюдо)</i>	3  0
19.7.	Пищевая ценность продукта рассчитана.	3

	Пищевая ценность продукта не рассчитана. (снимается 1 балл за каждое блюдо)	0
19.8.	Технология приготовления блюда прописана последовательно. Технология приготовления блюда прописана не последовательно. (снимается 1 балл за каждое блюдо)	3 0
<b>Показатель 20. Параметры расчета пищевой ценности блюда</b>		
20.1.	Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме. Обоснование расчета пищевой ценности блюда не представлено. (снимается 2 балла за каждое блюдо)	6 0
20.2.	Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда рассчитано. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда не рассчитано. (снимается 2 балла за каждое блюдо)	6 0
20.3.	Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда не рассчитано. (снимается 2 балла за каждое блюдо)	6 0
20.4.	Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке рассчитан. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке не рассчитан. (снимается 2 балла за каждое блюдо)	6 0
20.5.	Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда рассчитаны. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда не рассчитаны. (снимается 2 балла за каждое блюдо)	6 0
<b>Защита проекта</b>		
<b>Обоснование и аргументация кандидатом основных выводов по результатам проекта</b>		<b>4</b>
1.	Основные выводы по результатам выполнения проекта глубоко и полно обоснованы  Да Нет	2 0
2.	В устном выступлении кандидата и ответах на вопросы приведено достаточное количество убедительных аргументов, подтверждающих полученные выводы  Да Нет	2 0
<b>Подтверждение авторства проектных результатов</b>		<b>4</b>
3.	В устном выступлении кандидата (презентации) и ответах на вопросы убедительно продемонстрировано авторство проектных результатов - кандидат отстаивает свою позицию - кандидат демонстрирует знание и понимание содержания проекта - кандидат осмысленно отвечает на вопросы - кандидат свободно ориентируется в материале	1 1 1 1
<b>ИТОГО по ПК 3.7</b>		<b>71</b>

**Критерии оценки показателей сформированности  
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья,  
материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий,  
закусок в соответствии с инструкциями и регламентами**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
<b>Показатель 1. Характеристики составленной инструкционной карты</b>		
<b>1.</b>	Полнота разработанного перечня соответствует инструкциям и регламентам	<b>1 балл</b>
	Полнота разработанного перечня не соответствует инструкциям и регламентам	<b>0</b>
<b>2.</b>	Содержание разработанной инструкционной карты соответствует установленным требованиям. - Правильное определение цехов необходимых для приготовления блюд прописано. - Перечень оборудования прописан. - Перечень сырья прописан. - Перечень материалов прописан. - Правильное определение необходимой посуды и инвентаря необходимых для приготовления блюд прописано. <i>(За неправильно разработанное содержание каждого параметра снимается 2 балла)</i>	<b>10 баллов</b>
<b>ИТОГО по ПК 3.1.</b>		<b>11 баллов</b>

**Сводная оценочная таблица результатов сформированности  
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

№ пп	ФИО кандидата	Содержание проекта													Защита проекта				Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 3.7.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Критерий 18.1. Полнота разработанного ассортимента рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей соответствует заданным условиям.	Критерий 18.2. Содержание разработанного ассортимента соответствует заданным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)	Критерий 19.1. Область применения прописана	Критерий 19.2. Требования к сырью прописаны	Критерий 19.3. Расчет рецептуры произведен	Критерий 19.4. Технологический процесс прописан	Критерий 19.5. Требования к оформлению, реализации и хранению блюда	Критерий 19.6. Показатели качества продукции прописаны	Критерий 19.7. Пищевая ценность блюда рассчитана	Критерий 19.8. Технология приготовления блюда прописана последовательно	Критерий 20.1. Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме.	Критерий 20.2. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда рассчитано.	Критерий 20.3. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано	Критерий 20.4. Остаток питательных веществ с учетом их сохранности при тепловой обработке рассчитан.	Критерий 20.5. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда рассчитаны.	Основные выводы по результатам выполнения проекта глубоко и полно обоснованы	Основные выводы по результатам выполнения проекта глубоко и полно обоснованы			
Максимальное количество баллов		3	6	3	3	3	3	3	3	3	6	6	6	6	6	2	2	4	71		сформирована
1.																					
2.																					
3.																					
4.																					

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_г

### Сводная оценочная таблица результатов сформированности

#### ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

№ ПП	ФИО кандидата	Критерии оценки показателей					Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
		1. Полнота разработанного перечня соответствует инструкциям и регламентам.	2.1. Правильное определение цехов необходимых для приготовления блюд прописано	2.2. Перечень оборудования прописан.	2.3. Перечень сырья прописан.	2.4. Перечень материалов прописан.			
<b>Максимальное количество баллов</b>		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>11</b>		

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ КОМПЛЕКСНОГО ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ № 1

### Критерии оценки показателей сформированности

#### ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество во баллов
<b>Показатель 3. Характеристики приготовленных холодных соусов, заправок.</b>		
3.1.	Внешний вид приготовленного соуса соответствует заданным условиям	2
	Внешний вид приготовленного соуса не соответствует заданным условиям	0
3.2.	Цвет приготовленного соуса соответствует заданным условиям.	2
	Цвет приготовленного соуса не соответствует заданным условиям.	0
3.3.	Запах приготовленного соуса соответствует заданным условиям.	2
	Запах приготовленного соуса не соответствует заданным условиям.	0
3.4.	Вкус приготовленного соуса соответствует заданным условиям.	2
	Вкус приготовленного соуса не соответствует заданным условиям.	0
3.5.	Консистенция приготовленного соуса соответствует заданным условиям.	2
	Консистенция приготовленного соуса не соответствует заданным условиям.	0
3.6.	Вес приготовленного соуса соответствует заданному значению.	2
	Вес приготовленного соуса не соответствует заданному значению	0
<b>Показатель 4. Параметры приготовления холодных соусов, заправок.</b>		
4.1.	Последовательность выполнения технологических операции при приготовлении соуса соответствует установленным требованиям.	2
	Последовательность выполнения технологических операции при приготовлении соуса не соответствует установленным требованиям.	0
4.2.	Время приготовления соуса соответствует заданному значению.	2
	Время приготовления соуса не соответствует заданному значению.	0
4.3.	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных соусов, заправок соответствует установленным требованиям	4
	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных соусов, заправок не соответствует установленным требованиям	0
<b>Показатель 5. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении соусов, заправок.</b>		
5.1.	Инвентарь и оборудование при приготовлении соуса используются в соответствии с установленными требованиями.	2
	Имеются нарушения при использовании инвентаря и оборудования при приготовлении соуса.	0
5.2.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении соуса соблюдены.	2
	Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований при приготовлении соуса.	0
5.3.	Правила электробезопасности при приготовлении соуса соблюдены.	2
	Правила электробезопасности при приготовлении соуса не соблюдены.	0
<b>ИТОГО по ПК 3.2.</b>		<b>26</b>

**Критерии оценки показателей сформированности  
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к  
реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий  
потребителей, видов и форм обслуживания.**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество во баллов
<b>Показатель 6. Характеристика приготовленного салата сложного ассортимента</b>		
6.1.	Внешний вид приготовленного салата соответствует заданным условиям	2
	Внешний вид приготовленного салата не соответствует заданным условиям	0
6.2.	Цвет приготовленного салата соответствует заданным условиям.	2
	Цвет приготовленного салата не соответствует заданным условиям	0
6.3.	Запах приготовленного салата соответствует заданным условиям	2
	Запах приготовленного салата не соответствует заданным условиям	0
6.4.	Вкус приготовленного салата соответствует заданным условиям	2
	Вкус приготовленного салата не соответствует заданным условиям	0
6.5.	Вес приготовленного салата соответствует заданному значению.	2
	Вес приготовленного салата не соответствует заданному значению.	0
6.6.	Температура подачи салата соответствует установленным требованиям.	2
	Температура подачи салата не соответствует установленным требованиям.	0
6.7.	Сервировка и оформление приготовленного салата соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	2
	Сервировка и оформление приготовленного салата не соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	0
<b>Показатель 7 Параметры приготовления салатов сложного ассортимента</b>		
7.1.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салата соответствует установленным требованиям.	2
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салата не соответствует установленным требованиям.	0
7.2.	Время приготовления салата соответствует заданному значению.	2
	Время приготовления салата не соответствует заданному значению.	0
7.3.	Хранение салата выполнено в соответствии с установленными требованиями	2
	Хранение салата не выполнено в соответствии с установленными требованиями	0
7.4.	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления салатов сложного ассортимента соответствует установленным требованиям.	4
	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления салатов не соответствует установленным требованиям	0
<b>Показатель 8. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении салатов сложного ассортимента</b>		
8.1.	Инвентарь и оборудование при приготовлении салата используются в соответствии с установленными требованиями.	2
	Имеются нарушения при использовании инвентаря и оборудования при приготовлении салата	0
8.2.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении салата соблюдены.	2
	Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований при приготовлении салата	0
8.3.	Правила электробезопасности при приготовлении салата соблюдены.	2
	Правила электробезопасности при приготовлении салата не соблюдены.	0
<b>ИТОГО по ПК 3.3.</b>		<b>30</b>

**Сводная оценочная таблица результатов сформированности  
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом  
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

№ п/п	ФИО кандидата	Показатель 3						Показатель 4			Показатель 5			Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 3.2.
		3.1. Внешний вид приготовленного соуса	3.2. Цвет приготовленного соуса	3.3. Запах приготовленного соуса	3.4. Вкус приготовленного соуса	3.5. Консистенция приготовленного соуса	3.6. Вес приготовленного соуса	4.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении соуса	4.2. Время приготовления соуса	4.3. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных соусов, заправок соответствует установленным требованиям	5.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении соуса	5.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении соуса	5.3. Правила электробезопасности при приготовлении соуса			
		<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>26</b>			

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### Сводная оценочная таблица результатов сформированности

**ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

№ п/п	ФИО кандидата	Показатель 6						Показатель 7				Показатель 8			Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 3.3.
		6.1. Внешний вид приготовленного салата	6.2. Цвет приготовленного салата	6.3. Запах приготовленного салата	6.4. Вкус приготовленного салата	6.5. Вес приготовленного салата	6.6. Температура подачи салата	6.7. Сервировка и оформление приготовленного салата	7.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салата	7.2. Время приготовления салата	7.3. Хранение салата	7.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления салатов сложного ассортимента соответствует установленным требованиям.	8.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении салата	8.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении салата			
		2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	30		

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ № 1  
ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ №2  
ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ №3**

**Критерии оценки показателей сформированности  
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку  
к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом  
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм  
обслуживания**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество во баллов
<b>Показатель 9. Характеристики приготовленных канапе, холодных закусок сложного ассортимента</b>		
9.1.	Внешний вид приготовленных канапе соответствует заданным условиям	2
	Внешний вид приготовленных канапе не соответствует заданным условиям	0
9.2.	Цвет приготовленных канапе соответствует заданным условиям	2
	Цвет приготовленных канапе не соответствует заданным условиям	0
9.3.	Запах приготовленных канапе соответствует заданным условиям	2
	Запах приготовленных канапе не соответствует заданным условиям	0
9.4.	Вкус приготовленных канапе соответствует заданным условиям	2
	Вкус приготовленных канапе не соответствует заданным условиям	0
9.5.	Консистенция приготовленных канапе соответствует заданным условиям	2
	Консистенция приготовленных канапе не соответствует заданным условиям	0
9.6.	Вес приготовленных канапе соответствует заданному значению.	2
	Вес приготовленных канапе не соответствует заданному значению.	0
9.7.	Температура подачи приготовленных канапе установленным требованиям.	2
	Температура подачи приготовленных канапе соответствует установленным требованиям.	0
9.8.	Сервировка и оформление приготовленных канапе соответствует современным требованиям и заданным условиям.	2
	Сервировка и оформление приготовленных канапе соответствует современным требованиям и заданным условиям.	0
<b>Показатель 10. Параметры приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента</b>		
10.1.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении канапе соответствует установленным требованиям.	2
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении канапе не соответствует установленным требованиям.	0
10.2.	Время приготовления канапе не соответствует заданному значению.	2
	Время приготовления канапе не соответствует заданному значению.	0
10.3.	Хранение канапе выполнено в соответствии с установленными требованиями	2
	Хранение канапе не выполнено в соответствии с установленными требованиями	0
10.4.	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента соответствует установленным требованиям.	4
	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента не соответствует установленным требованиям.	0
<b>Показатель 11. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении канапе,</b>		

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

<b>холодных закусок сложного ассортимента</b>		
11.1	Инвентарь и оборудование при приготовлении канапе используются в соответствии с установленными требованиями.	2
	Имеются нарушения при использовании инвентаря и оборудования при приготовлении канапе	0
11.2	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении канапе соблюдены.	2
	Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований при приготовлении канапе	0
11.3	Правила электробезопасности при приготовлении канапе соблюдены.	2
	Правила электробезопасности при приготовлении канапе не соблюдены.	0
<b>ИТОГО по ПК 3.4.</b>		<b>32</b>

### Сводная оценочная таблица результатов сформированности

#### ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

№ п/п	ФИО кандидата	Показатель 9							Показатель 10				Показатель 11			Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК ПК 3.4.
		9.1. Внешний вид приготовленных канапе	9.2. Цвет приготовленных канапе	9.3. Запах приготовленных канапе	9.4. Вкус приготовленных канапе	9.5. Консистенция приготовленных канапе	9.6. Вес приготовленных канапе	9.7. Температура подачи приготовленных канапе	9.8. Сервировка и оформление приготовленных канапе	10.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении канапе	10.2. Время приготовления канапе	10.3. Хранение канапе	10.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента соответствует установленным требованиям.	11.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении канапе	11.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении канапе			
		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	32		

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

**Критерии оценки показателей сформированности  
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку  
к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного  
ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,  
видов и форм обслуживания.**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
<b>Показатель 12. Характеристика приготовленных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</b>		
12.1.	Внешний вид приготовленного холодного блюда из рыбы соответствует заданным условиям.	3
	Внешний вид приготовленного холодного блюда из рыбы не соответствует заданным условиям.	0
12.2	Цвет приготовленного холодного блюда из рыбы соответствует заданным условиям.	3
	Цвет приготовленного холодного блюда из рыбы не соответствует заданным условиям.	0
12.3	Запах приготовленного холодного блюда из рыбы соответствует заданным условиям.	3
	Запах приготовленного холодного блюда из рыбы не соответствует заданным условиям.	0
12.4	Вкус приготовленного холодного блюда из рыбы соответствует заданным условиям.	3
	Вкус приготовленного холодного блюда из рыбы не соответствует заданным условиям.	0
12.5	Консистенция приготовленного холодного блюда из рыбы соответствует заданным условиям.	3
	Консистенция приготовленного холодного блюда из рыбы не соответствует заданным условиям.	0
12.6	Вес приготовленного холодного блюда из рыбы соответствует заданному значению.	3
	Вес приготовленного холодного блюда из рыбы не соответствует заданному значению.	0
12.7	Температура подачи приготовленного холодного блюда из рыбы соответствует установленным требованиям.	3
	Температура подачи приготовленного холодного блюда из рыбы не соответствует установленным требованиям.	0
12.8	Сервировка и оформление холодного блюда из рыбы соответствует современным требованиям и заданным условиям.	3
	Сервировка и оформление холодного блюда из рыбы не соответствует современным требованиям и заданным условиям.	0
<b>Показатель 13. Параметры приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</b>		
13.1.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодного блюда из рыбы соответствует установленным требованиям.	3
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодного блюда из рыбы не соответствует установленным требованиям.	0
13.2	Время приготовления холодного блюда из рыбы соответствует заданному	2

	значению.	
	Время приготовления холодного блюда из рыбы не соответствует заданному значению.	0
13.3	Хранение холодного блюда из рыбы выполнено в соответствии с установленными требованиями	2
	Хранение холодного блюда из рыбы не выполнено в соответствии с установленными требованиями	0
13.4	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента соответствует установленным требованиям	4
	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента не соответствует установленным требованиям	0
<b>Показатель 14. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</b>		
14.1	Инвентарь и оборудование при приготовлении холодного блюда из рыбы используются в соответствии с установленными требованиями.	2
	Имеются нарушения при использовании инвентаря и оборудования при приготовлении холодного блюда из рыбы	0
14.2	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодного блюда из рыбы соблюдены.	2
	Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований при приготовлении холодного блюда из рыбы	0
14.3	Правила электробезопасности при приготовлении холодного блюда из рыбы соблюдены.	2
	Правила электробезопасности при приготовлении холодного блюда из рыбы соблюдены.	0
<b>ИТОГО по ПК 3.5.</b>		<b>41</b>

### Сводная оценочная таблица результатов сформированности

**ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

№ п/п	ФИО кандидата	Показатель 12						Показатель 13				Показатель 14			Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 3.5.	
		12.1. Внешний вид приготовленного холодного блюда из рыбы	12.2. Цвет приготовленного холодного блюда из рыбы	12.3. Запах приготовленного холодного блюда из рыбы	12.4. Вкус приготовленного холодного блюда из рыбы	12.5. Консистенция приготовленного холодного блюда из рыбы соответствует заданным условиям.	12.6. Вес приготовленного холодного блюда из рыбы	12.7. Температура подачи приготовленного холодного блюда из	12.8. Сервировка и оформление холодного блюда из рыбы	13.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодного блюда из рыбы	13.2. Время приготовления холодного блюда из рыбы	13.3. Хранение холодного блюда из рыбы	13.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд из рыбы,	14.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении холодного блюда из рыбы				14.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодного блюда из рыбы
		<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>41</b>		

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

**Критерии оценки показателей сформированности  
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку  
к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного  
ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,  
видов и форм обслуживания.**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество во баллов
<b>Показатель 15. Характеристики приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.</b>		
15.1.	Внешний вид приготовленного холодного блюда из птицы соответствует заданным условиям	3
	Внешний вид приготовленного холодного блюда из птицы не соответствует заданным условиям	0
15.2	Цвет приготовленного холодного блюда из птицы соответствует заданным условиям	3
	Цвет приготовленного холодного блюда из птицы не соответствует заданным условиям	0
15.3	Запах приготовленного холодного блюда из птицы соответствует заданным условиям	3
	Запах приготовленного холодного блюда из птицы соответствует заданным условиям	0
15.4	Вкус приготовленного холодного блюда из птицы соответствует заданным условиям	3
	Вкус приготовленного холодного блюда из птицы не соответствует заданным условиям	0
15.5	Консистенция приготовленного холодного блюда из птицы соответствует заданным условиям	3
	Консистенция приготовленного холодного блюда из птицы не соответствует заданным условиям	0
15.6	Вес приготовленного холодного блюда из птицы соответствует заданному значению.	3
	Вес приготовленного холодного блюда из птицы не соответствует заданному значению.	0
15.7	Температура подачи приготовленного холодного блюда из птицы соответствует установленным требованиям.	3
	Температура подачи приготовленного холодного блюда из птицы соответствует установленным требованиям.	0
15.8	Сервировка и оформление приготовленного холодного блюда из птицы соответствует современным требованиям и заданным условиям.	3
	Сервировка и оформление приготовленного холодного блюда из птицы соответствует современным требованиям и заданным условиям.	0
<b>Показатель 16. Параметры приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</b>		
16.1.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодного блюда из птицы соответствует установленным требованиям.	3
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодного блюда из птицы не соответствует установленным требованиям.	0
16.2	Время приготовления холодного блюда из птицы соответствует заданному значению.	2

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

	Время приготовления холодного блюда из птицы не соответствует заданному значению.	0
16.3	Хранение холодного блюда из птицы выполнено в соответствии с установленными требованиями.	2
	Хранение холодного блюда из птицы не выполнено в соответствии с установленными требованиями.	0
16.4	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента соответствует установленным требованиям.	4
	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента не соответствует установленным требованиям.	0
<b>Показатель 17. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</b>		
17.1	Инвентарь и оборудование при приготовлении холодного блюда из птицы используются в соответствии с установленными требованиями.	2
	Имеются нарушения при использовании инвентаря и оборудования при приготовлении холодного блюда из птицы	0
17.2	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодного блюда из птицы соблюдены.	2
	Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований при приготовлении холодного блюда из птицы	0
17.3	Правила электробезопасности при приготовлении холодного блюда из птицы соблюдены.	2
	Правила электробезопасности при приготовлении холодного блюда из птицы не соблюдены.	0
<b>ИТОГО по ПК 3.6.</b>		<b>41</b>

### Сводная оценочная таблица результатов сформированности

**ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

№ п/п	ФИО кандидата	Показатель 15							Показатель 16				Показатель 17			Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 3.6.
		15.1. Внешний вид приготовленного холодного блюда из птицы	15.2. Цвет приготовленного холодного блюда из птицы	15.3. Запах приготовленного холодного блюда из птицы	15.4. Вкус приготовленного холодного блюда из птицы	15.5. Консистенция приготовленного холодного блюда из птицы	15.6. Вес приготовленного холодного блюда из птицы	15.7. Температура подачи приготовленного холодного блюда из птицы	15.8. Сервировка и оформление приготовленного холодного блюда из птицы	16.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодного блюда из птицы	16.2. Время приготовления холодного блюда из птицы	16.3. Хранение холодного блюда из птицы	16.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления из мяса домашней птицы	17.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении холодного блюда из птицы	17.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодного блюда из птицы			
<b>Максимальное количество баллов</b>		<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>41</b>		

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Таблица бракеражного журнала

Дата	Время	Наименование блюда	Масса порции	Органолептические показатели	Оценка	Разрешение на реализацию	Ответственный за приготовление	Ф.И.О. подписи	Примечание
				<u>Общая оценка блюду</u>					

### Сводная оценочная таблица результатов освоения вида деятельности

#### Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Наименование ПОО: \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ года

№ п п	ФИО кандидата	Итоги оценки сформированности ПК3.1.			Итоги оценки сформированности ПК3.2.			Итоги оценки сформированности ПК3.3.			Итоги оценки сформированности ПК3.4.			Итоги оценки сформированности ПК3.5.			Итоги оценки сформированности ПК3.6.			Итоги оценки сформированности ПК3.7.			Итоги оценки освоения ВД					
		Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 3.1.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 3.2.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 3.3.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 3.4.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 3.5.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 3.6.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 3.7.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	ЗАКЛЮЧЕНИЕ об освоении ВД			
	<b>Макс. кол-во баллов</b>	<b>11</b>			<b>26</b>				<b>30</b>				<b>32</b>				<b>41</b>			<b>41</b>			<b>71</b>		<b>252</b>			

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0



### Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю

Вид деятельности считается освоенным при получении положительного заключения о сформированности каждой профессиональной компетентности.

Для положительного заключения о сформированности каждой профессиональной компетенции и об освоении ВД установлено пороговое значение показателя – не менее 70%.

При отрицательном заключении хотя бы по одной профессиональной компетенции из состава итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю, принимается решение «вид деятельности не освоен».

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами** составляет 11 баллов. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами** кандидат должен набрать 8 баллов (Таблица 1).

Таблица 1

**Оценочная шкала сформированности ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами**

Набрано баллов	< 8 баллов	≥ 8 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности <b>ПК 3.1.</b>	<b>ПК 3.1. не сформирована</b>	<b>ПК 3.1. сформирована</b>

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** составляет 26 баллов. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** кандидат должен набрать 18 баллов (Таблица 2).

Таблица 2

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

### Оценочная шкала сформированности

**ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

Набрано баллов	< 18 баллов	≥ 18 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности <b>ПК 3.2.</b>	<b>ПК 3.2.</b> не сформирована	<b>ПК 3.2.</b> сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** составляет 30 баллов. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** кандидат должен набрать 21 балл (Таблица 3).

Таблица 3

### Оценочная шкала сформированности

**ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

Набрано баллов	< 21 баллов	≥ 21 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности <b>ПК 3.3.</b>	<b>ПК 3.3.</b> не сформирована	<b>ПК 3.3.</b> сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** составляет 32 балла. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** кандидат должен набрать 22 балла (Таблица 4).

Таблица 4

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

### Оценочная шкала сформированности

**ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канapé, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Набрано баллов	< 22 баллов	≥ 22 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности <b>ПК 3.4.</b>	<b>ПК 3.4.</b> не сформирована	<b>ПК 3.4.</b> сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** составляет 41 балл. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** кандидат должен набрать 29 баллов (Таблица 5).

Таблица 5

### Оценочная шкала сформированности

**ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Набрано баллов	< 29 баллов	≥ 29 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности <b>ПК 3.5.</b>	<b>ПК 3.5.</b> не сформирована	<b>ПК 3.5.</b> сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** составляет 41 балл. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного**

**ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** кандидат должен набрать 29 балл (Таблица 6).

Таблица 6

**Оценочная шкала сформированности**

**ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Набрано баллов	< 21 баллов	≥ 21 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности <b>ПК 3.6.</b>	<b>ПК 3.6.</b> не сформирована	<b>ПК 3.6.</b> сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** составляет 71 балл. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** кандидат должен набрать 50 баллов (Таблица 7).

Таблица 7

**Оценочная шкала сформированности**

**ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Набрано баллов	< 50 баллов	≥ 50 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности <b>ПК 3.7.</b>	<b>ПК 3.7.</b> не сформирована	<b>ПК 3.7.</b> сформирована

Суммарное максимальное количество баллов по оценке освоения ВД «**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**» составляет 252 балла. Для принятия положительного решения об освоении ВД «**Организация и ведение**»

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» кандидат должен набрать не менее 176 баллов (Таблица 8).

Таблица 8

**Оценочная шкала освоения ВД «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

Набрано баллов	< 176 баллов	≥ 176 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение об освоении ВД «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	ВД не освоен	ВД освоен

Для перевода значения оценки освоения ВД «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» в пятибалльную оценочную шкалу применяется Таблица 9.

Таблица 9.

**Таблица перевода значения оценки освоения ВД «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

Доля набранных баллов (в %) от максимального возможного количества баллов	Фактическое количество набранных баллов	Оценка по пятибалльной шкале
< 70 %	менее 176 баллов	«неудовлетворительно»
от 70 до 79%	от 176 до 199 балла	«удовлетворительно»
от 80 до 89%	от 202 до 224 балла	«хорошо»
> 90 %	224 и более балла	«отлично»

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

**Инструкция для эксперта-экзаменатора  
по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по  
профессиональному модулю**

1. Перед началом экзамена пройдите инструктаж у председателя аттестационно комиссии, во время которого будут уточнены ваши функции в процедуре оценки.
2. Ознакомьтесь с практическими заданиями для кандидатов, оцениваемыми компетенциями, показателями и критериями оценки результата по каждому практическому заданию, входящему в Пакет эксперта- экзаменатора.
3. Оцените выполнение заданий по установленным критериям и занесите результаты в таблицы:
  - Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.1.
  - Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.2.
  - Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.3.
  - Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.4.
  - Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.5.
  - Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.6.
  - Сводная таблица оценки сформированности ПК 3.7.
4. Заполните Сводную оценочную таблицу результатов освоения вида деятельности.
5. Примите совместно с другими членами комиссии решение о выдаче (отказе выдаче) аттестата
6. Поставьте личную подпись в сводных таблицах и в протоколе экзамена по данному профессиональному модулю.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

**Комплект**  
**контрольно-оценочных средств**  
по учебной дисциплине  
**ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и**  
**подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного**  
**ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,**  
**видов и форм обслуживания**

по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

*Квалификация*

**Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

2024

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088).

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Пояснительная записка</b>	4
<b>2. Паспорт комплекта оценочных средств</b>	7
<b>3. Экзаменационный пакет кандидата:</b>	16
Проектное задание №1	16
Комплексное практическое задание №1	26
Комплексное практическое задание №2	34
Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.	41
<b>4. Пакет эксперта – экзаменатора:</b>	42
Инструментарий оценки проектного задания №1	43
Инструментарий оценки комплексного практического задания № 1	48
Инструментарий оценки комплексного практического задания №2	55
Эталон заполнения бракеражного журнала	61
Сводная оценочная таблица результатов освоения вида деятельности.	62
Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.	63
Инструкция эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.	68

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект оценочных средств предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов профессионального модуля **ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры по профессиональному модулю **ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** являются:

- требования ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088);
- Положение о формах и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Комплект оценочных средств содержит:

- Паспорт комплекта оценочных средств.
- Экзаменационный пакет кандидата.
- Пакет эксперта-экзаменатора.
- .Пакет эксперта-экзаменатора.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК), указанными во ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и формобслуживания</b>	
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

**Иметь практический опыт:**

- разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

**Уметь:**

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

### **Знать:**

- 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, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

В процессе освоения ПМ студенты должны овладеть общими компетенциями (ОК):

Код и наименование компетенции	Результаты освоения образовательной программы
<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<p><b>Умеет:</b>                      13 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;                      14 составлять план действия; определять необходимые ресурсы;                      15 владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;                      16 реализовывать составленный план;                      17 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).  <b>Знает:</b>                      18 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;                      19 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;                      20 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;                      21 методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач;                      22 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>Умеет:</b>                      14 определять задачи для поиска информации;                      15 определять необходимые источники информации;                      16 планировать процесс поиска;                      17 структурировать получаемую информацию;                      18 выделять наиболее значимое в перечне информации;                      19 оценивать практическую значимость результатов поиска;                      20 оформлять результаты поиска;                      21 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;                      22 использовать современное программное обеспечение;                      23 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.  <b>Знает:</b>                      24 номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации;                      25 формат оформления результатов поиска информации;                      26 современные средства и устройства информатизации; порядки их применения и программное обеспечение в                      27 профессиональной деятельности в использовании цифровых средств</p>

<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p><b>Умеет:</b>  17 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;  18 применять современную научную профессиональную терминологию;  19 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;  20 выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;  21 презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;  22 рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;  23 определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;  24 презентовать бизнес-идею;  -определять источники финансирования.  <b>Знает:</b>  25 содержание актуальной нормативно-правовой документации;  26 современную научную и профессиональную терминологию;  27 возможные траектории профессионального развития и самообразования;  28 основы предпринимательской деятельности;  29 основы финансовой грамотности;  30 правила разработки бизнес-планов;  31 порядок выстраивания презентации;  32 кредитные банковские продукты</p>
<p>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p><b>Умеет:</b>  1. организовывать работу коллектива и команды;  2. взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.  <b>Знает:</b>  – психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;  - основы проектной деятельности</p>
<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p><b>Умеет:</b>  1. грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;  2. проявляет толерантность в рабочем коллективе.  <b>Знает:</b>  3. особенности социального и культурного контекста;  4. правила оформления документов и построения устных сообщений</p>

<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> <li>- описывать значимость своей специальности;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.</li> </ul>
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона</li> </ul>
<p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>- пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;</li> <li>- средства профилактики перенапряжения</li> </ul>

<p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul>
--	---

-

**В Экзаменационный пакет кандидата входят:**

1. Проектное задание №1:

- задание;

- условия подготовки и защиты проектного задания.

2. Комплексное практическое задание №1:

- задание;

- условия выполнения комплексного практического задания №1 (расходные материалы, оборудование, инвентарь, нормативно-справочная документация);

- приложения.

3. Комплексное практическое задание №2:

- задание;

- условия выполнения комплексного практического задания №2 (расходные материалы, оборудование, инвентарь, нормативно-справочная документация);

- приложения.

4. Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

**В Пакет эксперта-экзаменатора входят:**

1. Проектное задание №1 (из Экзаменационного пакета кандидата).

2. Инструментарий оценки проектного задания №1.

3. Комплексное практическое задание №1 (из Экзаменационного пакета кандидата).

4. Инструментарий оценки комплексного практического задания №1.

5. Комплексное практическое задание №2 (из Экзаменационного пакета кандидата).

6. Инструментарий оценки комплексного практического задания №2.

7. Эталон заполнения бракеражного журнала.

8. Сводная оценочная таблица результатов освоения вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

9. Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

10. Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

Оценка проводится методом сопоставления параметров продемонстрированной кандидатом деятельности и/или характеристик продукта деятельности с заданными эталонами и стандартами по критериям.

Для оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю **ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** проводится экзамен.

Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры по

профессиональному модулю установлено пороговое значение показателя, при котором принимается положительное решение, констатирующее сформированность ПК и освоение кандидатом ВД, – не менее 70%.

При отрицательном заключении хотя бы по одной профессиональной компетенции из состава итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю, принимается решение «вид деятельности не освоен».

Результаты оценочной процедуры заносятся в протокол экзамена и в сводные оценочные таблицы, подписываются всеми членами аттестационной комиссии.

В настоящем комплекте оценочных средств используются следующие термины, определения и сокращения:

**Заданные требования** – требования, заданные в рамках конкретного практического задания (технологическая карта, задачная формулировка).

**Установленные требования** – требования, установленные нормативно-регламентирующими документами (Сборники рецептур, ГОСТы, ОСТы, СанПиНы и т.п.).

**ВД** – вид деятельности;

**ПК** – профессиональная компетенция;

**ПМ** – профессиональный модуль.

## 2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 2.1. Вид деятельности

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

### 2.2. Оцениваемые профессиональные компетенции

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

### 2.3. Итоговые образовательные результаты по ПМ, предъявляемые к оценке, показатели, критерии и инструменты их оценки

Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки показателей	Инструмент оценки
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Продукт деятельности (составленная инструкционная карта)	Показатель 1. Характеристики составленной инструкционной карты	1. Полнота разработанной инструкционной карты соответствует инструкциям и регламентам. 2. Содержание разработанной инструкционной карты соответствует установленным требованиям. 2.1. Правильное определение цехов необходимых для приготовления блюд прописано. 2.2. Перечень оборудования в данных цехах прописано. 2.2. Перечень материалов прописано. 2.3. Перечень сырья для приготовления блюд прописано. 2.4. Правильное определение необходимой посуды и инвентаря необходимых для приготовления блюд прописано.	Проектное задание
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Продукт деятельности (приготовленные холодные десерты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания).	Показатель 3. Характеристики приготовленных холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм.	3.1 Внешний вид приготовленных холодных десертов сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 3.2 Цвет приготовленных холодных десертов сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 3.3 Запах приготовленных холодных десертов разнообразного ассортимента соответствует сложному условиям. 3.4 Вкус приготовленных холодных десертов сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 3.5 Консистенция приготовленных холодных десертов сложного ассортимента соответствует заданным условиям.	

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

			<p>3.6 Вес приготовленных холодных десертов сложного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>3.7 Температура подачи приготовленных холодных сладких блюд десертов сложного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>3.8 Сервировка и оформление приготовленных холодных десертов сложного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям.</p>		
Процесс деятельности (процесс приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания).	Показатель 4. Параметры приготовления холодных десертов сложного ассортимента.	4.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента соответствует установленным требованиям.	4.2. Время приготовления холодных десертов сложного ассортимента соответствует заданному значению.	4.3. Хранение холодных десертов сложного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями.	4.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями.
		Показатель 5. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента	5.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.	5.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента соблюдены.	5.3. Правила электробезопасности при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента соблюдены.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<p>Продукт деятельности (приготовленные горячие десерты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания).</p>	<p>Показатель 6. Характеристики приготовленных горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>6.1. Внешний вид приготовленных горячих десертов сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 6.2. Цвет приготовленных горячих десертов сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 6.3. Запах приготовленных горячих десертов сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 6.4. Вкус приготовленных горячих десертов сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 6.5. Консистенция приготовленных горячих десертов сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 6.6. Вес приготовленных горячих десертов сложного ассортимента соответствует заданному значению. 6.7. Температура подачи приготовленных горячих десертов сложного ассортимента соответствует установленным требованиям. 6.8. Сервировка и оформление приготовленных горячих десертов сложного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям.</p>	Комплексное практическое задание № 1
	<p>Процесс деятельности (процесс приготовления горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания).</p>	<p>Показатель 7. Параметры приготовления горячих десертов сложного ассортимента.</p>	<p>7.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента соответствует установленным требованиям. 7.2. Время приготовления горячих десертов сложного ассортимента соответствует заданному значению. 7.3. Хранение горячих десертов сложного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями. 7.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями.</p>	

		Показатель 8. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	8.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 8.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента соблюдены. 8.3. Правила электробезопасности при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента соблюдены.	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Продукт деятельности (приготовленные холодные напитки сложного ассортимента).	Показатель 9. Характеристики приготовленных холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	9.1. Внешний вид приготовленных холодных напитков сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 9.2. Цвет приготовленных холодных напитков сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 9.3. Запах приготовленных холодных напитков сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 9.4. Вкус приготовленных холодных напитков сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 9.5. Вес приготовленных холодных напитков сложного ассортимента соответствует заданному значению. 9.6. Температура подачи приготовленных холодных напитков сложного ассортимента соответствует установленным требованиям. 9.7. Сервировка и оформление приготовленных холодных напитков сложного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	Комплексное практическое задание № 2
	Процесс деятельности (процесс)	Показатель 10. Параметры приготовления	10.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента	

	приготовления холодных напитков сложного ассортимента).	холодных напитков сложного ассортимента.	соответствует установленным требованиям. 10.2. Время приготовления холодных напитков сложного ассортимента соответствует заданному значению. 10.3. Хранение холодных напитков сложного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями. 10.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями.	
		Показатель 11. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.	11.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 11.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента соблюдены. 11.3. Правила электробезопасности при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента соблюдены.	
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Продукт деятельности (приготовленные горячие напитки сложного ассортимента).	Показатель 12. Характеристики приготовленных горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	12.1. Внешний вид приготовленных горячих напитков сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 12.2. Цвет приготовленных горячих напитков сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 12.3. Запах приготовленных горячих напитков сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 12.4. Вкус приготовленных горячих напитков сложного ассортимента соответствует заданным условиям. 12.5. Вес приготовленных горячих напитков сложного ассортимента соответствует заданному значению.	Комплексное практическое задание № 2

			<p>12.6. Температура подачи приготовленных горячих напитков сложного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>12.7. Сервировка и оформление приготовленных горячих напитков сложного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям.</p>	
	<p>Процесс деятельности (процесс приготовления горячих напитков сложного ассортимента).</p>	<p>Показатель 13. Параметры приготовления горячих напитков сложного ассортимента.</p>	<p>13.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>13.2. Время приготовления горячих напитков сложного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>22.3. Хранение горячих напитков сложного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>22.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями.</p>	
		<p>Показатель 14. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.</p>	<p>27.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>27.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента соблюдены.</p> <p>27.3. Правила электробезопасности при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента соблюдены.</p>	
<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и</p>	<p>Продукт деятельности (Разработанный</p>	<p>Показатель 15. Основные характеристики</p>	<p>15.1. Полнота разработанного ассортимента рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом</p>	<p>Проектное задание №1</p>

горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	комплект нормативно-технологической документации.)	разработанного ассортимента рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания соответствует заданным требованиям. 15.2. Содержание разработанного ассортимента соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)
		Показатель 16. Характеристики структуры и содержания разработанной технической документации.	16.1. Область применения прописана 16.2. Требования к сырью прописаны 16.3. Расчет рецептуры произведен 16.4. Технологический процесс прописан 16.5. Требования к оформлению, реализации и хранению блюда прописаны. 16.6. Показатели качества продукции прописаны 16.7. Пищевая ценность блюда рассчитана 16.8. Технология приготовления блюда прописана последовательно
		Показатель 17. Параметры расчета пищевой ценности блюда	32.1. Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме. 32.2. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда рассчитано. 32.3. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано 32.4. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке рассчитан. 32.5. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда рассчитаны.

## 2.4. Требования к кадровому обеспечению процедур оценивания

Кадровое обеспечение	Характеристика
Эксперт-экзаменатор	Директор, или заведующий производством предприятия общественного питания
Эксперт-экзаменатор	Представитель Уполномоченной организации
Эксперт-экзаменатор	Преподаватель дисциплин общепрофессионального цикла, не осуществляющий подготовку по данному ПМ
Эксперт-экзаменатор	Мастер производственного обучения, не осуществляющий подготовку по данному ПМ
Ассистент	Заведующий лабораторией «Кулинария»

### 3. ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ ПАКЕТ КАНДИДАТА

#### ПРОЕКТНОЕ ЗАДАНИЕ №1

##### **Задание для оценки сформированности**

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

##### **Задание:**

Вы работаете техником-технологом на вновь открывающемся предприятии общественного питания.

1. Разработайте ассортимент сложных холодных и горячих десертов.
2. Составьте нормативно-технологическую документацию.
3. Обоснуйте выход блюд в готовом виде.
4. Составьте инструкционные карты по организации рабочего места повара на разработанные блюда (прописать наименование блюда, выход 1 порции, количество порций, производственный цех, перечень оборудования, сырья, материалов).

##### **Условия подготовки и защиты проектного задания:**

##### **Тема проектного задания:**

Разработка, адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и составление нормативно-технологической документации.

##### **Цель проекта:**

Разработать ассортимент сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и составить нормативно-технологическую документацию, представить их на экспертизу и обсуждение в процедуре публичной защиты проекта для каждого ПК.

Разработать перечень оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами (для одного из разработанного блюда на выбор).

##### **Требования к результатам выполнения проекта:**

3. Разработан ассортимент сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

4. Разработан перечень оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
5. Составлена нормативно-технологическая документация.
6. Обоснован выход блюд в готовом виде.
7. Составлены инструкционные карты по организации рабочего места повара.

### **Требования к структуре и оформлению проекта:**

Нормативно-технологическая документация представляется на бумажном носителе. Оформление производится в соответствии с требованием ГОСТ -7.32-2001 «Общие требования к текстовым документам» материалы должны быть набраны на *компьютере* и распечатаны на принтере через 1,5 интервала, с полями слева – 35 мм, справа - не менее 8 мм, сверху – 20 мм, снизу – 19 мм, с размером символов не менее 2,5 мм, (12 пунктов) шрифт Times New Roman. Работа печатается на листах бумаги стандартного формата (А4, 210 мм х 297 мм) на одной стороне листа.

**Титульный лист-** первый лист проектного задания оформляется на листе формата А4 (210х297)

Реквизиты титульного листа содержат:

- полное наименование учебной организации;
- вид документа (проектное задание);
- наименование темы проектного задания;
- инициалы, фамилия студента, курс;
- инициалы, фамилия руководителя;
- названия города, год

Проектное задание предусматривает процедуру защиты в виде презентации.

### **Требования к месту выполнения проектного задания (при необходимости):**

Проектное задание выдается студенту перед выходом на учебную практику и выполняется в течение времени, отведенного на учебную и производственную практики в соответствии с графиком учебного процесса образовательной организации.

### **Расходные материалы в расчете на одного кандидата (при необходимости):**

5. Бумага формата А4 (не более 10 листов)
6. Бланки нормативной документации (Приложение 1,2)
  - технико-технологическая карта - 2 экз.
  - акт отработки блюда - 2 экз.

### **Оборудование, инвентарь в расчете на одного кандидата (при необходимости):**

1. Мультимедийный проектор
2. Флеш-карта или компакт-диск

### **Нормативно-справочная документация:**

1. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий
2. Учебное пособие «О разработке технической документации на продукцию общественного питания» 1998-2008 г. Николаева Л.И.; Фролова Г.Ф.; Гращенков Д.В.

### **Требования к процессу защиты проектного задания:**

1. Защита проекта производится на экзамене по профессиональному модулю в присутствии аттестационной комиссии.
2. К процедуре защиты кандидат готовит устное выступление (компьютерную презентацию) протяженностью 5-7 мин. Устное выступление должно включать: основные результаты выполненного проекта, перспективы его практического применения и дальнейшего развития. На защите происходит обсуждение дискуссионных вопросов проекта. Кандидат отвечает на вновь заданные вопросы по проекту. В заключении студент дает ответ на замечания, указанные в рецензии.

### **Требования к презентации**

При подготовке проектного задания к защите студент может подготовить компьютерную презентацию с помощью соответствующей системы MS Power Point.

Создание презентации предусматривает несколько этапов:

1. *Оформление титульного слайда.*
2. *Оформления слайда - содержания.* Этот слайд должен содержать план доклада, причем каждый пункт плана — это гиперссылка на какой слайд по данной теме.
3. *Оформление последовательности слайдов.* Последовательность слайдов, раскрывающих какую - либо тему, должна иметь:
  - меню - содержание по данной теме;
  - средства навигации, которые включают кнопки листания вперед – назад и кнопку возврата на главное меню;
  - гиперссылки.
4. *Текстовый материал* на слайде следует подавать порционно, в той последовательности, в какой предусмотрено сценарием.
5. *Оформление слайда с психологической точки зрения* должно быть таким, чтобы не перегружать аудиторию избытком звука, анимационных эффектов и чрезмерной яркостью, и многообразием цветовой гаммы.

### **Норма времени на одного кандидата:**

### **Время на выполнение проектного задания (проекта):**

1. Количество дней на выполнение проектного задания соответствует времени, отведенного на прохождение учебной и производственной практик на основании утвержденного учебного плана образовательной организации.

**Время на защиту проекта:**

1. Презентация проекта 5-7 мин.
2. Ответы на вопросы 2-3 мин
3. Обсуждение результатов проекта 2-3 мин

**Приложения:**

Приложение 1. Акт отработки рецептуры нового или фирменного блюда (изделия) и технологии приготовления (бланк для заполнения).

Приложение 2. Техничко-технологическая карта (бланк для заполнения).

Приложение 3. Таблица бракеражного журнала (бланк для заполнения).

Утверждаю:

Директор \_\_\_\_\_

подпись

ФИО

«    »                      20    г.

**АКТ****Отработки рецептуры нового или фирменного блюда (изделия) и технологии приготовления**

Наименование предприятия \_\_\_\_\_

Дата проведения работ \_\_\_\_\_

Наименование блюда (изделия) \_\_\_\_\_

Наименование продуктов и показателей	Масса нетто продуктов по рецептуре	Данные отработки на небольших партиях, г			Средние данные, г	Принятая рецептура, г
		Опыт 1	Опыт 2	Опыт 3		

Масса набора продуктов - \_\_\_\_\_ г.

Масса полуфабрикатов - \_\_\_\_\_ г.

Масса готового блюда (изделия) – \_\_\_\_\_ г.

Потери при тепловой обработке, % - \_\_\_\_\_ %.

**Описание технологического процесса:**

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

---

---

---

---

---

---

---

---

Разработчик

---

подпись

ФИО

Утверждаю:

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Директор «\_\_\_\_\_»

## ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование блюда  
(изделия):Область применения:Перечень сырья:Требования к качеству  
сырья:*продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество*

Наименование сырья	Норма закладки на 1 порцию, г.		Норма закладки на 10 порций, г.	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто

**Технология приготовления**


---



---



---



---



---

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

**Требования к оформлению, подаче и реализации блюда (изделия)**

**Органолептические показатели**

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Вкус: \_\_\_\_\_

Запах: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

**Показатели качества и безопасности**

*Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»*

**Пищевая и энергетическая ценность в 100г. продукта**

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал

Техник - технолог \_\_\_\_\_  
Подпись

\_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Ответственный исполнитель \_\_\_\_\_  
Подпись

\_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Таблица бракеражного журнала

Дата	Время	Наименование блюда	Масса порции	Органолептические показатели	Оценка	Разрешение на реализацию	Ответственный за приготовление	Ф.И.О. подписи	Примечание
				Общая оценка блюду					
				Общая оценка блюду					

### Инструкционная карта по организации рабочего места повара

Наименование блюда	Сырье	Масса сырья брутто на 1 порцию, г	Количество порций	Цеха, в которых происходит подготовка продуктов и приготовление блюд	Перечень оборудования и материалов (указать марку и количество)	Перечень инвентаря и посуды (указать марку и количество)
1.					Оборудование: 1. 2. И т.д. Материалы: 1. 2. И т.д.	
2.						
3.						

## КОМПЛЕКСНОЕ ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 1

### для оценки сформированности

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

### Задание:

Вы работаете поваром. Вам необходимо приготовить сложные холодные и горячие, десерты и напитки в соответствии с нормативно – технологической документацией и подать:

1. Холодный десерт «Птифур из заварного крема» - 3 порция весом по 250 г. (500 г - (2 шт.) для подачи экспертам - экзаменаторам, 250 г (1 шт.) - для проведения бракеража кандидатом)
2. Горячий десерт «Шоколадный фондан» - 3 порции весом по 180г (360 г (2 шт.) – для подачи экспертам - экзаменаторам, 180 г (1 шт.) – для бракеража кандидатом).
3. Проведите бракераж готовых блюд и заполните таблицу бракеражного журнала.

### Условия выполнения практического задания:

Расходные материалы в расчете на одного кандидата:

### Холодный десерт «Птифур из заварного крема».

<b>Бисквит:</b>		
Яйца (белки)	шт.	60
Сахар	г	30
Мука	г	60
Ванильный сахар	шт.	6
<b>Заварной крем:</b>		
Вода	г	120
Яйца (желтки)	мл	60
Сливки 33%	г	300
Сахарная пудра	г	30
Ванильный сахар	г	3
Желатин листовой	г	15
<b>Желе:</b>	г	
Груша	г	45
Апельсиновый сок	г	90
Агар-агар	г	6

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

<b>Пролине:</b>	Г	
Сахар		45
Фундук	Г	30
<b>Масса сырьевого набора</b>		<b>900</b>
<b>Выход:</b>		<b>750</b>

### Горячий десерт «Шоколадный фондан».

Сливки 33%	Г	45
Белый шоколад	Г	105
Базилик	Г	6
Сливочное масло	Г	90
Темный шоколад	Г	75
Яйца	Г	120
Сахар	Г	75
Мука	Г	75
		<b>591</b>
		<b>540</b>

### Оборудование, инвентарь в расчете на одного кандидата:

Для всех практических заданий	1. Холодильник бытовой «Мир»	шт.	1
	2. Весы электронные МТ 6 В1 ДА-8/4	шт.	1
	3. Мешок для мусора	шт.	1
	4. Электроплита	шт.	1
	5. Пекарский шкаф (пароконвектомат)	шт.	1
	6. Миксер (венчик)	шт.	1
	7. Морозильный шкаф	шт.	1
Комплексное практическое задание № 1	8. Нож средний поварской тройки	шт.	1
	9. Тарелки вспомогательные	шт.	7
	10. Форма для птифура	шт.	1
	11. Емкость для взбивания сливок 0,5 л	шт.	1
	12. Емкость для крема 0,5 л	шт.	1
	13. Инвентарь и столовые приборы: ложки, лопатки силиконовые, вилки, миски,	шт.	1
	14. Тарелка десертная	шт.	1

### Нормативно-справочная документация:

1. Санитарно – эпидемиологические правила СП 2.3.6.959-00
2. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, издание шестое, «ПРОФИ – ИНФОРМ», Санкт – Петербург, 2005
3. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Н.Э. Харченко, Москва, издательский центр «Академия», 2013

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

4. Технологические карты, составленные на основании сборника рецептов и кулинарных изделий.
5. Техничко-технологические карты.

**Нормы времени на одного кандидата:**

Основное:

Комплексное практическое задание № 1- 240 минут

Дополнительно:

Подготовка к работе – 5-7 мин.

Уборка рабочего места – 5-7 мин.

Контроль качества выполненного задания – 5-7 мин. на каждого экзаменуемого.

Место выполнения задания: Лаборатория

**Приложения:**

Приложение 5.	Техничко-технологическая карта № 01 «Птифур из заварного крема»
Приложение 6.	Техничко-технологическая карта № 02 «Шоколадный фондан»

Директор ГБОУ СПО «\_\_\_\_\_»

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

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01**Наименование блюда (изделия): Птифур из заварного кремаОбласть применения: Лаборатория

Перечень сырья: Бисквит: яйца, сахар, мука, ваниль.  
 Заварной крем: яйца, сливки 33%, сахарная пудра, ваниль, желатин листовой.  
 Желе: груша, апельсин, агар-агар.  
 Пролине: сахар, фундук.

Требования к качеству сырья: *продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.*

№ п/п	Сахар Мука	Норма закладки на 1 порцию, г.		Норма закладки на 3 порции, г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	<b>Бисквит:</b>				
1	Яйца (белки)	1 шт.	20	3 шт.	60
2	Сахар	10	10	30	30
3	Мука	20	20	60	60
4	Ванильный сахар	2	2	6	6
	<b>Заварной крем:</b>				
5	Вода	40	40	120	120
6	Яйца (желтки)	1 шт.	20	3 шт.	60
7	Сливки 33%	100	100	300	300
8	Сахарная пудра	10	10	30	30
9	Ванильный сахар	1	1	3	3
	Желатин листовой	5	5	15	15
10	<b>Желе:</b>				
11	Груша	15	15	45	45

12	Апельсиновый сок	30	30	90	90
	Агар-агар	2	2	6	6
13	<b>Пролине:</b>				
14	Сахар	15	15	45	45
15	Фундук	10	10	30	30
	<b>Масса сырьевого набора</b>	-	<b>300</b>	-	<b>900</b>
	<b>Выход:</b>	-	<b>250</b>	--	<b>750</b>

### Технология приготовления

**Бисквит.** Муку просеиваем через сито. Отделяем яичный белок от желтка и взбиваем с добавлением сахара и ванильного сахара.

В готовую яичную смесь частями вводим муку и аккуратно перемешиваем. На пергамент тонким слоем выкладываем массу и выпекаем 10-12 минут при 180 градусов. После того, как тесто остынет, вырезаем выемкой коржи, которые послужат нам основой для дальнейшего десерта.

**Желе:** Грушу и апельсин промываем в холодной воде. Из апельсина выжимаем сок, смешиваем с агар-агаром и кипятим, снимая пену. Грушу отчищаем от кожи и семечек и нарезаем на мелкие кубики 2мм на 2мм, добавляем в сок апельсина и перемешиваем. Закладываем в силиконовые формы и замораживаем.

**Заварной крем.** Желатин замочить в холодной воде для размокания. Желтки, сливки 20г, сахарную пудру, ванильный сахар прогреть на водяной бане, до образования яичного густого крема. Отдельно 80г сливок взбить миксером. Разбухший желатин добавить в яичный крем и перемешать до растворения. Порционно вмешивать 80г взбитых сливок в яичный крем и отсадить на силиконовую форму и вложить желе, прикрыть вырезанным по форме изделия бисквит. Изделие закладывают в морозильную камеру для застывания.

**Пролине:** Сахар растапливаем в сотейнике и добавляем обжаренный отчищенный фундук, камарамелизуем и пробиваем в блендере.

### Требования к оформлению, подаче и реализации

Подаётся на десертной тарелке. При подаче бока изделия присыпаются пролине, можно украсить листьями мяты или базилика.

Температура подачи 12 °С.

### Органолептические показатели:

**Внешний вид:** Поверхность однородная, глянцевая без ямок.

**Цвет:** Поверхность – белого цвета, на срезе - бисквит светло - жёлтого цвета, крем – от светлого до ярко выраженного кремового цвета, желе отчётливо желтого цвета с кубиками груши.

**Запах:** Нежный сливочный аромат. Без посторонних запахов.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Вкус: Сладкий.

Консистенция: Мягкая.

### Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

#### Пищевая и энергетическая ценность в 100г. продукта

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
35	211	143	389

Техник - технолог \_\_\_\_\_  
 Подпись \_\_\_\_\_ Ф.И.О. \_\_\_\_\_

Ответственный исполнитель \_\_\_\_\_  
 Подпись \_\_\_\_\_ Ф.И.О. \_\_\_\_\_

Директор «\_\_\_\_\_»

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

**ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02**Наименование блюда (изделия): Шоколадный фонданОбласть применения: ЛабораторияПеречень сырья: Сливки 33%, белый шоколад, базилик, сливочное масло, темный шоколад, яйца, сахар, мукаТребования к качеству сырья: *продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.*

Наименование сырья	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 3 порции, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сливки 33%	15	15	45	45
Белый шоколад	35	35	105	105
Базилик	2	2	6	6
Сливочное масло	30	30	90	90
Темный шоколад	25	25	75	75
Яйца	1 шт.	40	3 шт.	120
Сахар	25	25	75	75
Мука	25	25	75	75
<b>Масса сырьевого набора</b>	-	<b>197</b>	-	<b>591</b>
<b>Выход:</b>	-	<b>180</b>	--	<b>540</b>

**Технология приготовления**

**Ганаш.** Сливки, базилик довести до кипения на медленном огне. Добавить шоколад и пробить блендером до однородной массы. Налить ганаш в силиконовые формы и заморозить.

**Фондан.** Сливочное масло, шоколад растопить на медленном огне. Шоколадной массе нужно дать остыть до 50 градусов.

Отдельно взбить яйца с сахаром и аккуратно вмешать в шоколад. Просеянную муку добавить в массу и перемешать. Выпекать в формах предварительно смазав стенки сливочным маслом и мукой (французская рубашка). Наполнить емкость на половину, заложить ганаш и закрыть шоколадным муссом. Выпекать при 180 градусов 15-20 минут. После выпекания аккуратно вытащить фондан из форм, так как он может треснуть и потечь.

#### **Требования к оформлению, подаче и реализации блюда (изделия)**

Реализация по мере спроса, готовое изделие хранить порционно в морозильной камере. При отпуске запечь в пароконвектомате на 5-7 минут дольше. Можно подать на десертной тарелке с мороженым. Температура подачи не менее 60°С.

#### **Органолептические показатели**

<u>Внешний вид:</u>	форма изделия сохранена, поверхность десерта равномерно пропечена. Допускаются мелкие трещины.
<u>Цвет:</u>	Поверхность –шоколадного оттенка, на разрезе – жидкий ганаш бледно зеленого цвета.
<u>Вкус:</u>	сладкий
<u>Запах:</u>	без посторонних запахов с ароматом шоколада и базилика.
<u>Консистенция:</u>	мягкая, пористая, изделие доведено до готовности.

#### **Показатели качества и безопасности**

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

#### **Пищевая и энергетическая ценность в 100г. продукта**

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
17,5	205,5	112,5	335,5

Техник - технолог \_\_\_\_\_  
Подпись \_\_\_\_\_ Ф.И.О. \_\_\_\_\_

Ответственный исполнитель \_\_\_\_\_  
Подпись \_\_\_\_\_ Ф.И.О. \_\_\_\_\_

## КОМПЛЕКСНОЕ ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 2

### для оценки сформированности

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

### Задание:

Вы работаете поваром. Вам необходимо приготовить сложные холодные и горячие, десерты и напитки в соответствии с нормативно – технологической документацией и подать:

1. Холодный напиток «Имбирно-лимонный лимонад» - 3 порции весом по 250г (500г (2 шт.) - для подачи экспертам – экзаменаторам, 250 г (1 шт.) – для бракеража кандидатам).
2. Горячий напиток «Горячий шоколад» - 3 порции весом по 280г (500г (2 шт.) - для подачи экспертам – экзаменаторам, 280 г (1 шт.) – для бракеража кандидатам).
3. Проведите бракераж готовых блюд и заполните таблицу бракеражного журнала

### Условия выполнения практического задания:

Расходные материалы в расчете на одного кандидата:

#### Холодный напиток «Имбирно-лимонный лимонад».

Лимон	г	135
Лайм	г	126
Имбирь	г	15
Ягодный сироп	г	99
Мёд	г	75
Минеральная вода	г	150
Лёд	г	150
Соль	г	3

#### Горячий напиток «Горячий шоколад».

Сливки 33%	г	240
Сахарная пудра		30
Молоко	г	420

Шоколад	г	150
Мята	г	6

### Оборудование, инвентарь в расчете на одного кандидата:

Для всех практических заданий	1. Холодильник бытовой «Мир»	шт.	1
	2. Весы электронные МТ 6 В1 ДА-8/4	шт.	1
	3. Мешок для мусора	шт.	1
	4. Электроплита	шт.	1
	5. Пекарский шкаф (пароконвектомат)	шт.	1
	6. Миксер (венчик)	шт.	1
	4. Блендер погружной		
Комплексное практическое задание № 2	8. Разделочная доска ОС	шт.	2
	9. Нож универсальный	шт.	1
	10. Инвентарь и столовые приборы: ложки, лопатки, вилки, стаканы (стекло)	шт.	1
	11. Решетка	шт.	1
	12. Емкость для взбивания 0,5 л	шт.	2
	13. Миски	шт.	5
	14. Силиконовые емкости	шт.	2
	15. Сатейник	шт.	1
	16. Сито	шт.	1
	17. Емкость для растапливания шоколада	шт.	1
	18. Тарелка десертная	шт.	2
	19. Гастроёмкость для выпекания	шт.	1
	20. шпатель	шт.	4

### Нормативно-справочная документация:

1. Санитарно – эпидемиологические правила СП 2.3.6.959-00
2. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, издание шестое, «ПРОФИ – ИНФОРМ», Санкт – Петербург, 2005
3. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Н.Э. Харченко, Москва, издательский центр «Академия», 2013
4. Технологические карты, составленные на основании сборника рецептур и кулинарных изделий.
5. Техничко-технологические карты.

### Нормы времени на одного кандидата:

#### Основное:

Практическое задание № 2- 105 мин.

#### Дополнительно:

Подготовка к работе – 5-7 мин.

Уборка рабочего места – 5-7 мин.

Контроль качества выполненного задания – 5-7 мин. на каждого экзаменуемого.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Место выполнения задания: Лаборатория

**Приложения:**

Приложение 7.	Технико-технологическая карта № 03 «Имбирно-лимонный коктейль».
Приложение 8.	Технико-технологическая карта № 04 «Горячий шоколад».

Директор «\_\_\_\_\_»

«\_\_\_\_\_» 201\_\_ г.

**ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 03**Наименование блюда (изделия): Имбирно-лимонный лимонадОбласть применения: ЛабораторияПеречень сырья: Лимон, лайм, имбирь, ягодный сироп, мёд, минеральная вода, лёд, сольТребования к качеству сырья: *продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество*

Наименование сырья	Норма закладки на 1 порцию, г.		Норма закладки на 3 порции, г.	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Лимон	1 шт.	45	3 шт.	135
Лайм	1 шт.	42	3 шт.	126
Имбирь	6	5	18	15
Ягодный сироп	33	33	99	99
Мёд	25	25	75	75
Минеральная вода	50	50	150	150
Лёд	50	50	150	150
Соль	1	1	3	3
<b>Масса сырьевого набора</b>	-	<b>251</b>	-	<b>753</b>
<b>Выход:</b>	-	<b>250</b>	--	<b>750</b>

**Технология приготовления**

Лимон, лайм промываем в холодной воде и отрезаем слайсы 2мм по 2-3 шт., из остальных частей выдавливаем сок. Имбирь чистим от кожуры и натираем на мелкой терке и отжимаем сок. В стакан закладываем 25 г льда, затем мёд, соки и слайсы лимона и лайма, заливаем минеральной водой засыпаем оставшимся льдом, заливаем ягодным сиропом и присаливаем. Напиток перемешиваются ложкой.

**Требования к оформлению, подаче и реализации блюда (изделия)**

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Реализация по мере спроса, готовое изделие не хранить. Подать в стакане с трубочкой. Можно украсить слайсом цитруса на ребре стакана. Температура подачи не менее 7-10°С.

### Органолептические показатели

<u>Внешний вид:</u>	Соответствует продуктам входящих в состав блюда. Жидкость окрашена в цвет сиропа, видны слайсы цитруса.
<u>Цвет:</u>	Напиток прозрачный, цвет напитка зависит от джема входящий в состав
<u>Вкус:</u>	Сладкий, прохладительный, освежающий
<u>Запах:</u>	без посторонних запахов с ароматом имбиря
<u>Консистенция:</u>	Зависит от льда входящим в состав напитка (замороженные кубики или дробленые)

### Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

### Пищевая и энергетическая ценность в 100г. продукта

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
14,5	0	5,02	60,52

Техник - технолог \_\_\_\_\_  
Подпись

\_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Ответственный исполнитель \_\_\_\_\_  
Подпись

\_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Директор «\_\_\_\_\_»

«\_\_\_\_\_» 201\_\_ г.

**ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 04**Наименование блюда (изделия): Горячий шоколадОбласть применения: ЛабораторияПеречень сырья: Сливки 33%, молоко, шоколад, мята.

Требования к качеству сырья: *продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество*

Наименование сырья	Норма закладки на 1 порцию (2 шт), г.		Норма закладки на 3 порции, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сливки 33%	80	80	240	240
Сахарная пудра	10	10	30	30
Молоко	140	140	420	420
Шоколад	50	50	150	150
Мята	2	2	6	6
<b>Масса сырьевого набора</b>	-	<b>282</b>	-	<b>846</b>
<b>Выход:</b>	-	<b>280</b>	-	<b>840</b>

**Технология приготовления**

Сливки взбить до мягких пик с добавлением сахарной пудры. В молоке растворить шоколад на медленном огне. Можно добавить корицу, ваниль, перец острый. Горячий шоколад наливают в стакан и сверху отсаживают сливки. Можно добавить красители, кондитерские посыпки, печенья, шоколадные батончики, маршмеллоу для украшения.

**Требования к оформлению, подаче и реализации блюда (изделия)**

Реализация по мере спроса, готовое изделие не хранить. Подать на десертной тарелке, покрытой салфеткой. Температура подачи не менее 60-70°С.

**Органолептические показатели**

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

- Внешний вид: форма изделия сохранена, поверхность покрыта пышной пеной.
- Цвет: Соответствует продуктам, входящим в состав блюда.
- Вкус: сладкий
- Запах: без посторонних запахов с ароматом шоколада.
- Консистенция: Теплый, тягучий темный напиток.

### Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

### Пищевая и энергетическая ценность в 100г. продукта

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
4.40	7.07	43.77	255.25

Техник - технолог \_\_\_\_\_  
Подпись

\_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Ответственный исполнитель \_\_\_\_\_  
Подпись

\_\_\_\_\_ Ф.И.О.

## **Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю**

### **Защита проектного задания.**

1. Прибыв на экзамен зарегистрироваться у секретаря аттестационной комиссии.
2. Сдать проектное задание председателю аттестационной комиссии.
3. Подготовиться к устному выступлению (компьютерной презентации)
4. Приступить к защите проектного задания (по вызову секретаря экзаменационной комиссии)
5. Соблюдать регламент выступления.
6. Ответить на вновь заданные вопросы по проекту.

### **Выполнение практического задания.**

1. Прибыв на экзамен зарегистрироваться у секретаря аттестационной комиссии.
2. Пройдите инструктаж по технике безопасности.
3. Распишитесь в соответствующем журнале учета.
4. Пройдите в указанное место для выполнения практических заданий.
5. Изучите содержание «Экзаменационного пакета кандидата».
6. Приступите к выполнению комплексных практических заданий № 1, №2:
  - Перед началом работы вымыть руки с мылом, надеть чистую санитарную одежду, подобрать волосы под колпак или косынку, или надеть специальную сеточку для волос, надеть специальную обувь.
  - Подготовить рабочее место.
  - Проверить работу местной вытяжной вентиляции, оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.
  - Проверить электрооборудование.
  - Удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования.
  - Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить ответственному за лабораторию и приступить к работе только после устранения неисправностей.
  - Соблюдать правила охраны труда.
6. По завершению практической работы сдайте работу на экспертизу членам аттестационной комиссии.
7. Приведите в порядок рабочее место, отключите электрооборудование.

#### 4. ПАКЕТ ЭКСПЕРТА-КЗАМЕНАТОРА

Документ 1.	Проектное задание №1
Документ 2.	Инструментарий оценки проектного задания №1
Документ 3.	Комплексное практическое задания № 1
Документ 4.	Комплексное практическое задания № 2
Документ 5.	Инструментарий оценки комплексного практического задания №1
Документ 6.	Инструментарий оценки комплексного практического задания №2
Документ 7.	Эталон заполнения бракеражного журнала
Документ 8.	Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю
Документ 9.	Сводная оценочная таблица результатов освоения вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
Документ 10.	Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю
Документ 11.	Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю

**ПРОЕКТНОЕ ЗАДАНИЕ №1**  
(из Экзаменационного пакета кандидата)

**ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ ПРОЕКТНОГО ЗАДАНИЯ №1**

**Критерии оценки показателей сформированности**

**ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Содержание проекта		
<b>Показатель 15. Основные характеристики разработанного ассортимента рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>		<b>9</b>
15.1.	<p>Полнота разработанного ассортимента рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания соответствует заданным условиям.</p> <p>Полнота разработанного ассортимента рецепту холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания не соответствует заданным условиям.</p> <p><i>(за неправильно разработанный ассортимент каждого блюда снимается 1 балл)</i></p>	3 0
15.2.	<p>Содержание разработанного ассортимента соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)</p> <p>Содержание разработанного ассортимента не соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)</p> <p><i>(за неправильно разработанное содержание каждого блюда снимается 2 балла)</i></p>	6 0
<b>Показатель 16. Характеристики структуры и содержания разработанной технической документации.</b>		<b>24</b>
16.1.	<p>Область применения прописана.</p> <p>Область применения не прописана.</p> <p><i>(снимается 1 балл за каждое блюдо)</i></p>	3 0
16.2.	<p>Требования к сырью прописаны.</p> <p>Требования к сырью не прописаны.</p> <p><i>(снимается 1 балл за каждое блюдо)</i></p>	3 0
16.3.	<p>Расчет рецептуры произведен.</p> <p>Расчет рецептуры не произведен.</p> <p><i>(снимается 1 балл за каждое блюдо)</i></p>	3 0
16.4.	<p>Технологический процесс прописан.</p> <p>Технологический процесс не прописан.</p>	3 0

	<i>(снимается 1 балл за каждое блюдо)</i>	
16.5.	Требования к оформлению, реализации и хранению БЛЮДА прописаны. Требования к оформлению, реализации и хранению БЛЮДА не прописаны. <i>(снимается 1 балл за каждое блюдо)</i>	3 0
16.6.	Показатели качества продукции прописаны. Показатели качества продукции не прописаны. <i>(снимается 1 балл за каждое блюдо)</i>	3 0
16.7.	Пищевая ценность продукта рассчитана. Пищевая ценность продукта не рассчитана. <i>(снимается 1 балл за каждое блюдо)</i>	3 0
16.8.	Технология приготовления блюда прописана последовательно. Технология приготовления блюда прописана не последовательно. <i>(снимается 1 балл за каждое блюдо)</i>	3 0
<b>Показатель 17. Параметры расчета пищевой ценности блюда</b>		<b>30</b>
17.1.	Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме. Обоснование расчета пищевой ценности блюда не представлено. <i>(снимается 2 балла за каждое блюдо)</i>	6 0
17.2.	Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда рассчитано. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда не рассчитано. <i>(снимается 2 балла за каждое блюдо)</i>	6 0
17.3.	Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда не рассчитано. <i>(снимается 2 балла за каждое блюдо)</i>	6 0
17.4.	Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке рассчитан. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке не рассчитан. <i>(снимается 2 балла за каждое блюдо)</i>	6 0
17.5.	Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда рассчитаны. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда не рассчитаны. <i>(снимается 2 балла за каждое блюдо)</i>	6 0
Защита проекта		
<b>Обоснование и аргументация кандидатом основных выводов по результатам проекта</b>		<b>4</b>
1.	Основные выводы по результатам выполнения проекта глубоко и полно обоснованы  Да Нет	2 0
2.	В устном выступлении кандидата и ответах на вопросы приведено достаточное количество убедительных аргументов, подтверждающих полученные выводы  Да Нет	2 0

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

<b>Подтверждение авторства проектных результатов</b>		<b>4</b>
3.	В устном выступлении кандидата (презентации) и ответах на вопросы убедительно продемонстрировано авторство проектных результатов - кандидат отстаивает свою позицию - кандидат демонстрирует знание и понимание содержания проекта - кандидат осмысленно отвечает на вопросы - кандидат свободно ориентируется в материале	1 1 1 1
<b>ИТОГО по ПК 4.6</b>		<b>71</b>

**Критерии оценки показателей сформированности  
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
<b>Показатель 1. Характеристики составленной инструкционной карты</b>		
<b>1.</b>	Полнота разработанного перечня соответствует инструкциям и регламентам	<b>1 балл</b>
	Полнота разработанного перечня не соответствует инструкциям и регламентам	<b>0</b>
<b>2.</b>	Содержание разработанной инструкционной карты соответствует установленным требованиям. - Правильное определение цехов необходимых для приготовления блюд прописано. - Перечень оборудования прописан. - Перечень сырья прописан. - Перечень материалов прописан. - Правильное определение необходимой посуды и инвентаря необходимых для приготовления блюд прописано. <i>(За неправильно разработанное содержание каждого параметра снимается 2 балла)</i>	<b>10 баллов</b>
<b>ИТОГО по ПК 4.1.</b>		<b>11 баллов</b>

### Сводная оценочная таблица результатов сформированности

**ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

№ пп	ФИО кандидата	Содержание проекта														Защита проекта				Набрано баллов	% выполнения	Включение о сформированности ПК 4.6. Осуществлять разработку адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
		Критерий 15.1. Полнота разработанного ассортимента рецептов блюд соответствует заданным условиям.	Критерий 15.2. Содержание разработанного ассортимента соответствует установленным требованиям (тип ПОЦ, кухни ПОЦ, оборудованию ПОЦ и т.д.)	Критерий 16.1. Область применения прописана	Критерий 16.2. Требования к сырью прописаны	Критерий 16.3. Расчет рецептуры произведен	Критерий 16.4. Технологический процесс прописан	Критерий 16.5. Требования к оформлению, реализации и хранению блюда	Критерий 16.6. Показатели качества продукции прописаны	Критерий 16.7. Пищевая ценность блюда рассчитана	Критерий 16.8. Технология приготовления блюда прописана последовательно	Критерий 17.1. Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме.	Критерий 17.2. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда рассчитано.	Критерий 17.3. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано	Критерий 17.4. Остаток питательных веществ с учетом их сохранности при тепловой обработке рассчитан.	Критерий 17.5. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда рассчитаны.	Основные выводы по результатам выполнения проекта глубоко и полно обоснованы	Основные выводы по результатам выполнения проекта глубоко и полно обоснованы	В устном выступлении кандидата (презентации) и ответах на вопросы убедительно продемонстрировано авторство проектных результатов - кандидат отстаивает свою позицию - кандидат демонстрирует знание и понимание содержания проекта - кандидат осмысленно отвечает на вопросы - кандидат свободно ориентируется в материале			
	<b>Максимальное количество баллов</b>	3	6	3	3	3	3	3	3	3	6	6	6	6	6	2	2	4	71		сформирована	
1.																						
2.																						
3.																						
4.																						

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

### Сводная оценочная таблица результатов сформированности

**ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами**

№ ПП	ФИО кандидата	Критерии оценки показателей					Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 4.1.
		1. Полнота разработанного перечня соответствует инструкциям и регламентам.	2.1. Правильное определение цехов необходимых для приготовления блюд прописано	2.2. Перечень оборудования прописан.	2.3. Перечень сырья прописан.	2.4. Перечень материалов прописан.			
	<b>Максимальное количество баллов</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>11</b>		

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**КОМПЛЕКСНОЕ ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ №1**  
(из Экзаменационного пакета кандидата)

**ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ КОМПЛЕКСНОГО  
ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ №1**

**Критерии оценки показателей сформированности  
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и  
подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с  
учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм  
обслуживания**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество во баллов
<b>Показатель 3. Характеристики приготовленных холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм.</b>		
3.1.	Внешний вид приготовленных холодных десертов сложного ассортимента соответствует заданным условиям.	3
	Внешний вид приготовленных холодных десертов сложного ассортимента не соответствует заданным условиям.	0
3.2.	Цвет приготовленных холодных десертов сложного ассортимента соответствует заданным условиям	3
	Цвет приготовленных холодных десертов сложного ассортимента не соответствует заданным условиям	0
3.3.	Запах приготовленных холодных десертов сложного ассортимента соответствует заданным условиям	3
	Запах приготовленных холодных десертов сложного ассортимента не соответствует заданным условиям	0
3.4.	Вкус приготовленных холодных десертов сложного ассортимента соответствует заданным условиям	3
	Вкус приготовленных холодных десертов сложного ассортимента не соответствует заданным условиям	0
3.5.	Консистенция приготовленных холодных десертов сложного ассортимента соответствует заданным условиям	3
	Консистенция приготовленных холодных десертов сложного ассортимента не соответствует заданным условиям	0
3.6.	Вес приготовленных холодных десертов сложного ассортимента соответствует заданному значению	3
	Вес приготовленных холодных десертов сложного ассортимента не соответствует заданному значению	0
3.7.	Температура подачи приготовленных холодных десертов сложного ассортимента соответствует установленным требованиям	3
	Температура подачи приготовленных холодных десертов сложного ассортимента не соответствует установленным требованиям	0
3.8.	Сервировка и оформление приготовленных холодных десертов сложного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям	3
	Сервировка и оформление приготовленных холодных десертов сложного ассортимента не соответствует современным тенденциям и заданным условиям	0
<b>Показатель 4. Параметры приготовления холодных десертов сложного ассортимента</b>		

4.1.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента соответствует установленным требованиям	3
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента не соответствует установленным требованиям	0
4.2.	Время приготовления холодных десертов сложного ассортимента соответствует заданному значению	2
	Время приготовления холодных десертов сложного ассортимента не соответствует заданному значению	0
4.3.	Хранение холодных десертов сложного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями	2
	Хранение холодных десертов сложного ассортимента не выполнено в соответствии с установленными требованиями	0
4.4.	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями	4
	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов не выполнена в соответствии с установленными требованиями	0
<b>Показатель 5. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента</b>		
5.1.	Инвентарь и оборудование при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.	2
	Имеются нарушения при использовании инвентаря и оборудования при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	0
5.2.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных десертов соблюдены.	2
	Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований при приготовлении холодных десертов.	0
5.3.	Правила электробезопасности при приготовлении холодных десертов соблюдены.	2
	Правила электробезопасности при приготовлении холодных десертов не соблюдены.	0
<b>ИТОГО по ПК 4.2.</b>		<b>41</b>

**Критерии оценки показателей сформированности  
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и  
подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с  
учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм  
обслуживания.**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество во баллов
<b>Показатель 6. Характеристики приготовленных горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</b>		
6.1.	Внешний вид приготовленных горячих десертов сложного ассортимента соответствует заданным условиям.	3
	Внешний вид приготовленных горячих десертов сложного ассортимента не соответствует заданным условиям.	0
6.2.	Цвет приготовленных горячих десертов сложного ассортимента соответствует заданным условиям	3
	Цвет приготовленных горячих десертов сложного ассортимента не соответствует заданным условиям	0
6.3.	Запах приготовленных горячих десертов сложного ассортимента соответствует заданным условиям	3
	Запах приготовленных горячих десертов сложного ассортимента не соответствует заданным условиям	0
6.4.	Вкус приготовленных горячих десертов сложного ассортимента соответствует заданным условиям	3
	Вкус приготовленных горячих десертов сложного ассортимента не соответствует заданным условиям	0
6.5.	Консистенция приготовленных горячих десертов сложного ассортимента соответствует заданным условиям	3
	Консистенция приготовленных горячих десертов сложного ассортимента не соответствует заданным условиям	0
6.6.	Вес приготовленных горячих десертов сложного ассортимента соответствует заданному значению	3
	Вес приготовленных горячих десертов сложного ассортимента не соответствует заданному значению	0
6.7.	Температура подачи приготовленных горячих десертов сложного ассортимента соответствует установленным требованиям	3
	Температура подачи приготовленных горячих десертов сложного ассортимента не соответствует установленным требованиям	0
6.8.	Сервировка и оформление приготовленных горячих десертов сложного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям	3
	Сервировка и оформление приготовленных горячих десертов сложного ассортимента не соответствует современным тенденциям и заданным условиям	0
<b>Показатель 7. Параметры приготовления горячих десертов сложного ассортимента.</b>		
7.1.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента соответствует установленным требованиям	3
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента не соответствует установленным требованиям	0
7.2.	Время приготовления горячих десертов сложного ассортимента соответствует	2

	заданному значению	
	Время приготовления горячих десертов сложного ассортимента не соответствует заданному значению	0
7.3.	Хранение горячих десертов сложного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями	2
	Хранение горячих десертов сложного ассортимента не выполнено в соответствии с установленными требованиями	0
7.4.	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями.	4
	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов не выполнена в соответствии с установленными требованиями.	0
<b>Показатель 8. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента</b>		
8.1.	Инвентарь и оборудование при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.	2
	Имеются нарушения при использовании инвентаря и оборудования при приготовлении горячих десертов	0
8.2.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячих десертов соблюдены.	2
	Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований при приготовлении горячих десертов.	0
8.3.	Правила электробезопасности при приготовлении горячих десертов соблюдены.	2
	Правила электробезопасности при приготовлении горячих десертов не соблюдены.	0
<b>ИТОГО по ПК 4.3.</b>		<b>41</b>

### Сводная оценочная таблица результатов сформированности

**ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

№ п/п	ФИО кандидата	Показатель 3							Показатель 4				Показатель 5			Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 4.2.
		3.1. Внешний вид приготовленного холодного десерта соответствует заданным условиям	3.2. Цвет приготовленного холодного десерта соответствует заданным условиям	3.3. Запах приготовленного холодного десерта соответствует заданным условиям	3.4. Вкус приготовленного холодного десерта соответствует заданным условиям	3.5. Консистенция приготовленного холодного десерта соответствует заданным условиям	3.6. Вес приготовленного холодного десерта соответствует заданному значению	3.7. Температура подачи приготовленного холодного десерта соответствует	3.8. Сервировка и оформление приготовленного холодного десерта соответствует современным тенденциям и	4.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодного десерта соответствует установленным требованиям	4.2. Время приготовления холодного десерта соответствует заданному значению.	4.3. Хранение приготовленного холодного десерта выполнено в соответствии с установленными требованиями	4.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными	5.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении холодного десерта используются в соответствии с установленными требованиями	5.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодного десерта соблюдены			
		<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>41</b>		

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

**Сводная оценочная таблица результатов сформированности**  
**ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

№ п/п	ФИО кандидата	Показатель 6								Показатель 7				Показатель 8			Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 4.3.	
		6.1. Внешний вид приготовленного горячего десерта соответствует заданным условиям	6.2. Цвет приготовленного горячего десерта соответствует заданным условиям	6.3. Запах приготовленного горячего десерта соответствует заданным условиям	6.4. Вкус приготовленного горячего десерта соответствует заданным условиям	6.5. Консистенция приготовленного горячего десерта соответствует заданным условиям	6.6. Вес приготовленного горячего десерта соответствует заданному значению	6.7. Температура подачи приготовленного горячего десерта соответствует установленным требованиям	6.8. Сервировка и оформление приготовленного блюда соответствует современным тенденциям и заданным условиям	7.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячего десерта соответствует установленным требованиям	7.2. Время приготовления горячего десерта соответствует заданному значению.	7.3. Хранение приготовленного горячего десерта выполнено в соответствии с установленными	7.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с	8.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении горячего десерта используются в соответствии с установленными требованиями	8.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячего десерта соблюдены	8.3. Правила электробезопасности при приготовлении горячего десерта соблюдены				
	<b>Максимальное количество баллов</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>41</b>			

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

**КОМПЛЕКСНОЕ ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ №2**  
(из Экзаменационного пакета кандидата)

**ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ**  
**КОМПЛЕКСНОГО ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ № 2**

**Критерии оценки показателей сформированности**  
**ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку**  
**к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом**  
**потребностей различных категорий потребителей, видов и форм**  
**обслуживания.**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество во баллов
<b>Показатель 9. Характеристики приготовленных холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</b>		
9.1.	Внешний вид приготовленных холодных напитков сложного ассортимента соответствует заданным условиям.	3
	Внешний вид приготовленных холодных напитков сложного ассортимента не соответствует заданным условиям.	0
9.2.	Цвет приготовленных холодных напитков сложного ассортимента соответствует заданным условиям	3
	Цвет приготовленных холодных напитков сложного ассортимента не соответствует заданным условиям	0
9.3.	Запах приготовленных холодных напитков сложного ассортимента соответствует заданным условиям	3
	Запах приготовленных холодных напитков сложного ассортимента не соответствует заданным условиям	0
9.4.	Вкус приготовленных холодных напитков сложного ассортимента соответствует заданным условиям	3
	Вкус приготовленных холодных напитков сложного ассортимента не соответствует заданным условиям	0
9.5.	Вес приготовленных холодных напитков сложного ассортимента соответствует заданному значению	3
	Вес приготовленных холодных напитков сложного ассортимента не соответствует заданному значению	0
9.6.	Температура подачи приготовленных холодных напитков сложного ассортимента соответствует установленным требованиям	3
	Температура подачи приготовленных холодных напитков сложного ассортимента не соответствует установленным требованиям	0
9.7.	Сервировка и оформление приготовленных холодных напитков сложного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям	3
	Сервировка и оформление приготовленных холодных напитков сложного ассортимента не соответствует современным тенденциям и заданным условиям	0
<b>Показатель 10. Параметры приготовления холодных напитков сложного ассортимента.</b>		
10.1.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента соответствует установленным требованиям	3
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента не соответствует	0

	установленным требованиям	
10.2.	Время приготовления холодных напитков сложного ассортимента соответствует заданному значению	2
	Время приготовления холодных напитков сложного ассортимента не соответствует заданному значению	0
10.3.	Хранение холодных напитков сложного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями	2
	Хранение холодных напитков сложного ассортимента не выполнено в соответствии с установленными требованиями	0
10.4.	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями	4
	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов не выполнена в соответствии с установленными требованиями	0
<b>Показатель 11. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.</b>		
11.1.	Инвентарь и оборудование при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.	2
	Имеются нарушения при использовании инвентаря и оборудования при приготовлении холодных напитков	0
11.2.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных напитков соблюдены	2
	Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований при приготовлении холодных напитков	0
11.3.	Правила электробезопасности при приготовлении холодных напитков соблюдены	2
	Правила электробезопасности при приготовлении холодных напитков не соблюдены	0
<b>ИТОГО по ПК 4.4.</b>		<b>38</b>

**Критерии оценки показателей сформированности  
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку  
к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом  
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм  
обслуживания.**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество во баллов
<b>Показатель 12. Характеристики приготовленных горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</b>		
12.1.	Внешний вид приготовленных горячих напитков сложного ассортимента соответствует заданным условиям.	3
	Внешний вид приготовленных горячих напитков сложного ассортимента не соответствует заданным условиям.	0
12.2.	Цвет приготовленных горячих напитков сложного соответствует заданным условиям	3
	Цвет приготовленных горячих напитков сложного не соответствует заданным условиям	0
12.3	Запах приготовленных горячих напитков сложного ассортимента соответствует заданным условиям	3
	Запах приготовленных горячих напитков сложного ассортимента не соответствует заданным условиям	0
12.4.	Вкус приготовленных горячих напитков сложного соответствует заданным условиям	3
	Вкус приготовленных горячих напитков сложного ассортимента не соответствует заданным условиям	0
12.5.	Вес приготовленных горячих напитков сложного соответствует заданному значению	3
	Вес приготовленных горячих напитков сложного соответствует заданному значению	0
12.6.	Температура подачи приготовленных горячих напитков сложного ассортимента соответствует установленным требованиям	3
	Температура подачи приготовленных горячих напитков сложного не соответствует установленным требованиям	0
12.7.	Сервировка и оформление приготовленных горячих напитков сложного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям	3
	Сервировка и оформление приготовленных горячих напитков сложного ассортимента не соответствует современным тенденциям и заданным условиям	0
<b>Показатель 13. Параметры приготовления горячих напитков сложного ассортимента.</b>		
13.1.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента соответствует установленным требованиям	3
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента не соответствует установленным требованиям	0
13.2.	Время приготовления горячих напитков сложного соответствует заданному значению	2
	Время приготовления горячих напитков сложного ассортимента не соответствует заданному значению	0
13.3.	Хранение горячих напитков сложного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями	2

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	Хранение горячих напитков сложного ассортимента не выполнено в соответствии с установленными требованиями	0
13.4.	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями	4
	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов не выполнена в соответствии с установленными требованиями	0
<b>Показатель 14. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.</b>		
14.1.	Инвентарь и оборудование при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.	2
	Имеются нарушения при использовании инвентаря и оборудования при приготовлении горячих напитков	0
14.2.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячих напитков соблюдены	2
	Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований при приготовлении горячих напитков	0
14.3.	Правила электробезопасности при приготовлении горячих напитков соблюдены	2
	Правила электробезопасности при приготовлении горячих напитков не соблюдены	0
<b>ИТОГО по ПК 4.5.</b>		<b>38</b>

### Сводная оценочная таблица результатов сформированности

**ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

№ п/п	ФИО кандидата	Показатель 9						Показатель 10				Показатель 11			Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 4.4.
		9.1. Внешний вид приготовленного холодного напитка соответствует заданным условиям	9.2. Цвет приготовленного холодного напитка соответствует заданным условиям	9.3. Запах приготовленного холодного напитка соответствует заданным условиям	9.4. Вкус приготовленного холодного напитка соответствует заданным условиям	9.5. Вес приготовленного холодного напитка соответствует заданному значению	9.6. Температура подачи приготовленного холодного напитка соответствует установленным требованиям	9.7. Сервировка и оформление приготовленного холодного напитка соответствует современным тенденциям и заданным условиям	10.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодного напитка соответствует установленным требованиям	10.2. Время приготовления холодного напитка соответствует заданному значению.	10.3. Хранение приготовленного холодного напитка выполнено в соответствии с	10.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с	11.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении холодного напитка используются в соответствии с установленными требованиями	11.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодного напитка соблюдены			
		<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>38</b>		

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

## Сводная оценочная таблица результатов сформированности

### ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

№ п/п	ФИО кандидата	Показатель 12						Показатель 13				Показатель 14			Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 4.5.
		12.1. Внешний вид приготовленного горячего напитка соответствует заданным условиям	12.2. Цвет приготовленного горячего напитка соответствует заданным условиям	12.3. Запах приготовленного горячего напитка соответствует заданным условиям	12.4. Вкус приготовленного горячего напитка соответствует заданным условиям	12.5. Вес приготовленного горячего напитка соответствует заданному значению	12.6. Температура подачи приготовленного горячего напитка соответствует установленным требованиям	12.7. Сервировка и оформление приготовленного горячего напитка соответствует современным тенденциям и заданным условиям	13.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячего напитка соответствует установленным требованиям	13.2. Время приготовления горячего напитка соответствует заданному значению.	13.3. Хранение приготовленного горячего напитка выполнено в соответствии с	13.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями	14.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении горячего напитка используются в соответствии с установленными требованиями	14.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячего напитка соблюдены			
	<b>Максимальное количество баллов</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>38</b>		

ксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

## ЭТАЛОН

## Таблица бракеражного журнала

Дата	Время	Наименование блюда	Масса порции	Органолептические показатели	Оценка	Разрешение на реализацию	Ответственный за приготовление	Ф.И.О. подписи	Примечание
		Птифур из заварного крема	150 г	<u>Внешний вид:</u> Поверхность однородная, глянцевая без ямок. <u>Цвет:</u> Поверхность – белого цвета, на срезе - бисквит светло - жёлтого цвета, крем – от светлого до ярко выраженного кремового цвета, желе отчётливо желтого цвета с кубиками груши. <u>Запах:</u> Нежный сливочный аромат. Без посторонних запахов. <u>Вкус:</u> Сладкий. Консистенция: Мягкая.		разрешено	Иванова М.И.	подпись зав. производств, повара	разрешено
		Шоколадный фондант	130 г	<u>Внешний вид:</u> форма изделия сохранена, поверхность кекса равномерно пропечена. Допускаются мелкие трещины. <u>Цвет:</u> Поверхность – шоколадного оттенка, на разрезе – жидкий ганаш бледно зеленого цвета. <u>Вкус:</u> сладкий <u>Запах:</u> без посторонних запахов с ароматом шоколада и базилика. <u>Консистенция:</u> мягкая, пористая, изделие доведено до готовности.		разрешено	Иванова М.И.	подпись зав. производств, повара	разрешено

**Сводная оценочная таблица результатов освоения вида деятельности  
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков  
разнообразного ассортимента**

Наименование ПОО: \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

№ ПП	ФИО кандидата	Итоги оценки сформированности ПК 4.1.			Итоги оценки сформированности ПК 4.2.			Итоги оценки сформированности ПК 4.3.			Итоги оценки сформированности ПК 4.4.			Итоги оценки сформированности ПК 4.5.			Итоги оценки сформированности и ПК 4.6.			Итоги оценки освоения ВД			
		Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК4.1.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 4.2.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК4.3.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК4.4.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК4.5.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК4.5.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	ЗАКЛЮЧЕНИЕ об освоении ВД	
	<b>Макс. кол-во баллов</b>	<b>11</b>			<b>41</b>			<b>41</b>			<b>38</b>			<b>38</b>			<b>71</b>			<b>240</b>			

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0


Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

**Условия положительного/отрицательного заключения  
по результатам оценки итоговых образовательных результатов по  
профессиональному модулю**

Вид деятельности считается освоенным при получении положительного заключения о сформированности каждой профессиональной компетентности.

Для положительного заключения о сформированности каждой профессиональной компетенции и об освоении ВД установлено пороговое значение показателя – не менее 70%.

При отрицательном заключении хотя бы по одной профессиональной компетенции из состава итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю, принимается решение «вид деятельности не освоен».

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами** составляет 11 баллов. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами** кандидат должен набрать 8 баллов (Таблица 1).

Таблица 1

**Оценочная шкала сформированности**

**ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами**

Набрано баллов	<8 баллов	≥ 8 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности <b>ПК 4.1.</b>	<b>ПК 4.1.</b> не сформирована	<b>ПК 4.1.</b> сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** составляет 41 балл. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** кандидат должен набрать 29 баллов (Таблица 2).

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

Таблица 2

**Оценочная шкала сформированности  
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Набрано баллов	< 29 балла	≥ 29 балла
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 4.2.	ПК 4.2. не сформирована	ПК 4.2. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания составляет 41 баллов. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания кандидат должен набрать 29 баллов (Таблица 3).

Таблица 3

**Оценочная шкала сформированности  
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

Набрано баллов	<29 балла	≥ 29 балла
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 4.3.	ПК 4.3. не сформирована	ПК 4.3. сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания составляет 38 баллов. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания кандидат

должен набрать 27 баллов (Таблица 4).

Таблица 4

**Оценочная шкала сформированности**

**ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

Набрано баллов	<27 баллов	≥ 27 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности <b>ПК 4.4.</b>	<b>ПК 4.4.</b> не сформирована	<b>ПК 4.4.</b> сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** составляет 38 баллов. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** кандидат должен набрать 27 баллов (Таблица 5).

Таблица 5

**Оценочная шкала сформированности**

**ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

Набрано баллов	<27 баллов	≥ 27 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности <b>ПК 4.5.</b>	<b>ПК 4.5.</b> не сформирована	<b>ПК 4.5.</b> сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** составляет 71 балла. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** кандидат должен набрать 50 баллов (Таблица 6).

Таблица 6

**Оценочная шкала сформированности**

**ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

Набрано баллов	<50 баллов	≥ 50 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 4.6.	<b>ПК 4.6.</b> не сформирована	<b>ПК 4.6.</b> сформирована

Суммарное максимальное количество баллов по оценке освоения ВД «**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**» составляет 240 баллов. Для принятия положительного решения об освоении ВД «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» кандидат должен набрать не менее **168 баллов** (Таблица 7).

Таблица 7

**Оценочная шкала освоения ВД**

**«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

Набрано баллов	<168 балла	≥168 балла
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение об освоении ВД «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	ВД не освоен	ВД освоен

Для перевода значения оценки освоения ВД «**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом**

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» в пятибалльную оценочную шкалу применяется Таблица 8.

Таблица 8.

**Таблица перевода значения оценки освоения**

**ВД «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

<b>Доля набранных баллов (в %) от максимального возможного количества баллов</b>	<b>Фактическое количество набранных баллов</b>	<b>Оценка по пятибалльной шкале</b>
< 70 %	менее 168 балла	«неудовлетворительно»
от 70 до 79%	от 168 до 190 балла	«удовлетворительно»
от 80 до 89%	от 190 до 214 баллов	«хорошо»
> 90 %	214 и более балла	«отлично»

**Инструкция для эксперта-экзаменатора  
по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по  
профессиональному модулю**

1. Перед началом экзамена пройдите инструктаж у председателя аттестационной комиссии, во время которого будут уточнены ваши функции в процедуре оценки.
2. Ознакомьтесь с практическими заданиями для кандидатов, оцениваемыми компетенциями, показателями и критериями оценки результата по каждому практическому заданию, входящему в Пакет эксперта- экзаменатора.
3. Оцените выполнение заданий по установленным критериям и занесите результаты в таблицы:
  - Сводная таблица оценки сформированности ПК 4.1.
  - Сводная таблица оценки сформированности ПК 4.2.
  - Сводная таблица оценки сформированности ПК 4.3.
  - Сводная таблица оценки сформированности ПК 4.4.
  - Сводная таблица оценки сформированности ПК 4.5.
  - Сводная таблица оценки сформированности ПК 4.6.
4. Заполните Сводную оценочную таблицу результатов освоения вида деятельности.
5. Примите совместно с другими членами комиссии решение о выдаче (отказе выдаче) аттестата
6. Поставьте личную подпись в сводных таблицах и в протоколе экзамена по данному профессиональному модулю.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

**Комплект**  
**контрольно-оценочных средств**  
по учебной дисциплине  
**ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и**  
**подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**  
**сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий**  
**потребителей, видов и форм обслуживания**

по специальности **43.02.15 Кондитерское и кондитерское дело**

*Квалификация*

**Специалист по кондитерскому и кондитерскому делу**

2024

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 43.02.15 Кондитерское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088).

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Пояснительная записка</b>	<b>4</b>
<b>2. Паспорт комплекта оценочных средств</b>	<b>7</b>
<b>3. Экзаменационный пакет кандидата.</b>	<b>16</b>
Проектное задание №1	16
Комплексное практическое задание №1	26
Практические задания №2, №3	
Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.	38
<b>4. Пакет эксперта – экзаменатора.</b>	<b>39</b>
Инструментарий оценки проектного задания №1	40
Инструментарий оценки комплексного практического задания №1	45
Инструментарий оценки практического задания №2, №3	51
Эталон заполнения бракеражного журнала	
Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности.	57
Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.	59
Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.	64

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект оценочных средств предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов профессионального модуля **ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры по профессиональному модулю **ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** являются:

- требования ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088);
- Положение о формах и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Комплект оценочных средств содержит:

- Паспорт комплекта оценочных средств.
- Экзаменационный пакет кандидата.
- Пакет эксперта-экзаменатора.
- Пакет эксперта-экзаменатора.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК), указанными во ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и формобслуживания</b>	
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

**Иметь практический опыт:**

- разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

**Уметь:**

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

### **Знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

В процессе освоения ПМ студенты должны овладеть общими компетенциями (ОК):

Код и наименование компетенции	Результаты освоения образовательной программы
<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <p>9 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>10 составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</p> <p>11 владеет актуальными методами работы в профессиональной смежных сферах;</p> <p>12 реализовывать составленный план;</p> <p>13 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p><b>Знает:</b></p> <p>14 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>15 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>16 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>17 методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач;</p> <p>18 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <p>10 определять задачи для поиска информации;</p> <p>11 определять необходимые источники информации;</p> <p>12 планировать процесс поиска;</p> <p>13 структурировать получаемую информацию;</p> <p>14 выделять наиболее значимое в перечне информации;</p> <p>15 оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>16 оформлять результаты поиска;</p> <p>17 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>18 использовать современное программное обеспечение;</p> <p>19 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.</p> <p><b>Знает:</b></p> <p>20 номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>-приемы структурирования информации;</p> <p>21 формат оформления результатов поиска информации;</p> <p>22 современные средства и устройства информатизации; порядки их применения и программное обеспечение в</p> <p>23 профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p><b>Умеет:</b>  12 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;  13 применять современную научную профессиональную терминологию;  14 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;  15 выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;  16 презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;  17 рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;  18 определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;  19 презентовать бизнес-идею;  -определять источники финансирования.  <b>Знает:</b>  20 содержание актуальной нормативно-правовой документации;  21 современную научную и профессиональную терминологию;  22 возможные траектории профессионального развития и самообразования;  23 основы предпринимательской деятельности;  24 основы финансовой грамотности;  25 правила разработки бизнес-планов;  26 порядок выстраивания презентации;  27 кредитные банковские продукты</p>
<p>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p><b>Умеет:</b>  13 организовывать работу коллектива и команды;  14 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.  <b>Знает:</b>  – психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;  - основы проектной деятельности</p>
<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p><b>Умеет:</b>  14 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;  15 проявляет толерантность в рабочем коллективе.  <b>Знает:</b>  16 особенности социального и культурного контекста;  17 правила оформления документов и построения устных сообщений</p>

<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> <li>- описывать значимость своей специальности;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.</li> </ul>
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона</li> </ul>
<p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>- пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> </ul> <p>15 условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;</p> <p>16 средства профилактики перенапряжения</p>

<p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul>
--	---

**В Экзаменационный пакет кандидата входят:**

2. Проектное задание №1:

- задание;

- условия подготовки и защиты проектного задания.

3. Комплексное практическое задание №1,

Практические задания №2, №3

- задание;

- условия выполнения практических заданий (расходные материалы, оборудование, инвентарь, нормативно-справочная документация);

- приложения.

4. Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

**В Пакет эксперта-экзаменатора входят:**

1. Проектное задание №1 (из Экзаменационного пакета кандидата).

2. Инструментарий оценки проектного задания №1.

3. Комплексное практическое задание №1 (из Экзаменационного пакета кандидата).

4. Инструментарий оценки комплексного практического задания №1.

5. Практические задания №2, №3 (из Экзаменационного пакета кандидата).

6. Инструментарий практического задания №2, №3.

7. Эталон заполнения бракеражного журнала.

8. Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

9. Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных организаций.

10. Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

Оценка проводится методом сопоставления параметров продемонстрированной кандидатом деятельности и/или характеристик продукта деятельности с заданными эталонами и стандартами по критериям. Для оценки итоговых образовательных результатов по **ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** проводится экзамен.

Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры по профессиональному модулю установлено пороговое значение показателя, при котором принимается положительное решение, констатирующее сформированность ПК и освоение кандидатом ВД, – не менее 70%.

При отрицательном заключении хотя бы по одной профессиональной компетенции из состава итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю принимается отрицательное решение.

освоен».

Результаты оценочной процедуры заносятся в протокол экзамена и в сводные оценочные таблицы, подписываются всеми членами аттестационной комиссии.

В настоящем комплекте оценочных средств используются следующие термины, определения и сокращения:

**Заданные требования** – требования, заданные в рамках конкретного практического задания (технологическая карта, задачная формулировка).

**Установленные требования** – требования, установленные нормативно-регламентирующими документами (Сборники рецептур, ГОСТы, ОСТы, СанПиНы и т.п.).

**ВД** – вид деятельности;

**ПК** – профессиональная компетенция;

**ПМ** – профессиональный модуль.

## 2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 2.1. Вид деятельности

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

### 2.2. Оцениваемые профессиональные компетенции

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

### 2.3. Итоговые образовательные результаты по ПМ, предъявляемые к оценке, показатели, критерии и инструменты их оценки

Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки показателей	Инструмент оценки
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Продукт деятельности (составленная инструкционная карта)	Показатель 1. Характеристики составленной инструкционной карты	1. Полнота разработанной инструкционной карты соответствует инструкциям и регламентам. 2. Содержание разработанной инструкционной карты соответствует установленным требованиям. 2.1. Правильное определение цехов необходимых для приготовления блюд прописано. 2.2. Перечень оборудования в данных цехах прописано. 2.2. Перечень материалов прописано. 2.3. Перечень сырья для приготовления блюд прописано. 2.4. Правильное определение необходимой посуды и инвентаря необходимых для приготовления блюд прописано.	Проектное задание №1
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Продукт деятельности (приготовленные отделочные полуфабрикаты для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий).	Показатель 3. Характеристики отделочных полуфабрикатов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3.1. Внешний вид отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям 3.2. Цвет отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям. 3.3. Запах отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям. 3.4. Вкус отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям. 3.5. Консистенция отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям.	Практическое задание №3
	Процесс	Показатель 4.	4.1. Последовательность выполнения технологии	

	деятельности (технология приготовления отделочных полуфабрикатов, для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий).	<p>Параметры приготовления отделочных полуфабрикатов, для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>приготовления отделочных полуфабрикатов, для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий соответствует установленным требованиям.</p> <p>4.2. Время приготовления отделочных полуфабрикатов, для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий соответствует заданному значению.</p> <p>4.3. Хранение отделочных полуфабрикатов, для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий выполнено в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>4.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления отделочных полуфабрикатов соответствует установленным требованиям.</p>	
		<p>Показатель 5. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>5.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении отделочных полуфабрикатов используется в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>5.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении отделочных полуфабрикатов соблюдены.</p> <p>5.3. Правила электробезопасности при приготовлении отделочных полуфабрикатов соблюдены.</p>	

<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Продукт деятельности (приготовленное хлебобулочное изделие или праздничный хлеб сложного ассортимента).</p>	<p>Показатель 6. Характеристики приготовленных хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента.</p>	<p>6.1. Внешний вид хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента соответствует заданным требованиям          6.2. Цвет хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента соответствует заданным требованиям.          6.3. Запах хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента соответствует заданным требованиям.          6.4. Вкус хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента соответствует заданным требованиям.          6.5. Вес хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента соответствует заданному значению.          6.6. Консистенция хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента соответствует заданным требованиям.          6.7. Подача и оформление хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям.</p>	<p>Практическое задание №1</p>
	<p>Процесс деятельности (процесс приготовления и творческого оформления хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного</p>	<p>Показатель 7. Параметры приготовления хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента</p>	<p>7.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента соответствует установленным требованиям.          7.2. Время приготовления хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента соответствует заданному значению.          7.3. Хранение хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента</p>	

	ассортимента).		<p>произведены в соответствии с установленными требованиями (с учетом требований к безопасности и условиям хранения).</p> <p>7.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента в соответствии с установленными требованиями.</p>	
		<p>Показатель 8. Параметры приготовления правил охраны труда при приготовлении хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента</p>	<p>8.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>8.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента соблюдены.</p> <p>8.3. Правила электробезопасности при приготовлении хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента соблюдены.</p>	
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Продукт деятельности (приготовленные мучные кондитерские изделия сложного ассортимента).	Показатель 9. Характеристики приготовленных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	<p>18.1. Внешний вид мучных кондитерских изделий сложного ассортимента соответствует заданным требованиям</p> <p>18.2. Цвет мучных кондитерских изделий сложного ассортимента соответствует заданным требованиям.</p> <p>18.3. Запах мучных кондитерских изделий сложного ассортимента соответствует заданным требованиям.</p> <p>18.4. Вкус мучных кондитерских изделий сложного ассортимента соответствует заданным требованиям.</p> <p>18.5. Вес мучных кондитерских изделий сложного ассортимента соответствует заданному значению</p> <p>18.6. Консистенция мучных кондитерских изделий</p>	Практическое задание №2

			сложного ассортимента соответствует заданным требованиям. 9.7. Подача и оформление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	
	Процесс деятельности (процесс приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента).	Показатель 10. Параметры приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	23.1. Последовательность выполнения технологии приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента соответствует установленным требованиям. 23.2. Время выполнения технологии приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента соответствует заданному значению. 23.3. Упаковка и складирование мучных кондитерских изделий сложного ассортимента произведены в соответствии с установленными требованиями (с учетом требований к безопасности и условиям хранения). 10.4 Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с установленными требованиями.	
		Показатель 11. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	11.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 11.2 Санитарно-гигиенические требования при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента соблюдены. 11.3. Правила электробезопасности при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента соблюдены.	
ПК 5.5. Осуществлять	Продукт	Показатель 12.	12.1. Внешний вид пирожных и тортов сложного	Практическое

приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	деятельности (приготовленные пирожные и торты сложного ассортимента).	Характеристики приготовленных пирожных и тортов сложного ассортимента	ассортимента соответствует заданным требованиям 12.2. Цвет пирожных и тортов сложного ассортимента соответствует заданным требованиям. 12.3. Запах пирожных и тортов сложного ассортимента соответствует заданным требованиям. 12.4. Вкус пирожных и тортов сложного ассортимента соответствует заданным требованиям. 12.5 Вес пирожных и тортов сложного ассортимента соответствует заданному значению 27.6. Консистенция пирожных и тортов сложного ассортимента соответствует заданным требованиям. 27.7. Подача и оформление пирожных и тортов сложного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	задание № 3
	Процесс деятельности (процесс приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента).	Показатель 13. Параметры приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента.	14.1. Последовательность технологии приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента соответствует установленным требованиям. 14.2. Время приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента соответствует заданному значению. 14.3. Хранение пирожных и тортов сложного ассортимента произведены в соответствии с установленными требованиями (с учетом требований к безопасности и условиям хранения). 14.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента	
		Показатель 14. Параметры соблюдения правил охраны	14.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении пирожных и тортов сложного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.	

		труда при приготовлении пирожных и тортов сложного ассортимента	17.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пирожных и тортов сложного ассортимента соблюдены. 17.3. Правила электробезопасности при приготовлении пирожных и тортов сложного ассортимента соблюдены.	
<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>	<p>Продукт деятельности (Разработанный комплект нормативно-технологической документации.)</p>	<p>Показатель 15. Основные характеристики разработанного ассортимента рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>16.1. Полнота разработанного ассортимента рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания соответствует заданным требованиям. 16.2. Содержание разработанного ассортимента соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)</p>	<p>Проектное задание №1</p>
		<p>Показатель 16. Характеристики структуры и содержания разработанной технической документации.</p>	<p>16.1. Область применения прописана 16.2. Требования к сырью прописаны 16.3. Расчет рецептуры произведен 16.4. Технологический процесс прописан 16.5. Требования к оформлению, реализации и хранению блюда прописаны. 16.6. Показатели качества продукции прописаны 16.7. Пищевая ценность блюда рассчитана 16.8. Технология приготовления блюда прописана последовательно</p>	

		Показатель 17. Параметры расчета пищевой ценности блюда	17.1. Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме. 17.2. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда рассчитано. 17.3. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано 17.4. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке рассчитан. 17.5. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда рассчитаны.	
--	--	--	---	--

#### 2.4. Требования к кадровому обеспечению процедур оценивания

Кадровое обеспечение	Характеристика
Эксперт-экзаменатор	Директор, или заведующий производством предприятия общественного питания
Эксперт-экзаменатор	Представитель Уполномоченной организации
Эксперт-экзаменатор	Преподаватель дисциплин общепрофессионального цикла, не осуществляющий подготовку по данному ПМ
Эксперт-экзаменатор	Мастер производственного обучения, не осуществляющий подготовку по данному ПМ
Ассистент	Заведующий лабораторией «Кулинария»

### 3.ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ ПАКЕТ КАНДИДАТА ПРОЕКТНОЕ ЗАДАНИЕ №1

#### Задание для оценки сформированности

ПК5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

#### Задание:

Вам работаете техником-технологом на вновь открывающемся предприятии общественного питания.

1. Разработайте ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Произведитеразработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей:
  - сложных мелкоштучных кондитерских изделий;
  - сложных тортов;
  - сложных отделочных полуфабрикатов;
3. Составьте нормативно-технологическую документацию на выбранные изделия из разработанного Вами ассортимента.
4. Обоснуйте выход изделия в готовом виде.
5. Составьте инструкционные карты по организации рабочего места повара на разработанные блюда (прописать наименование блюда, выход 1 порции, количество порций, производственный цех, переченьоборудования, сырья, материалов).

#### Условия подготовки и защиты проектного задания:

#### Тема проектного задания:

Разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей и составление нормативно-технологической документации.

#### Цель проекта:

Разработать, адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных мелкоштучных кондитерских изделий; сложных тортов; сложных отделочных полуфабрикатов в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей и

составить нормативно-технологическую документацию, предоставить их на экспертизу и обсуждение в процедуре публичной защиты проекта для каждого ПК.

Разработать перечень оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами (для одного из разработанного блюда на выбор).

#### **Требования к результатам выполнения проекта:**

1. Разработан ассортимент сложных рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных мелкоштучных кондитерских изделий; сложных тортов; сложных отделочных полуфабрикатов в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
2. Составлена нормативно-технологическая документация.
3. Обоснован выход изделий в готовом виде.
4. Составлена инструкционная карта.

#### **Требования к структуре и оформлению проекта:**

1. Нормативно-технологическая документация представляется на бумажном носителе. Оформление производится в соответствии с требованием ГОСТ -7.32-2001«Общие требования к текстовым документам» материалы должны быть набраны *накомьютере* распечатаны на принтере через 1,5 интервала, с полями слева – 35 мм, справа - не менее 8 мм, сверху – 20 мм, снизу – 19 мм, с размером символов не менее 2,5 мм, (12 пунктов) шрифт TimesNewRoman. Работа печатается на листах бумаги стандартного формата (А4, 210 мм х 297 мм) на одной стороне листа.

**Титульный лист-** первый лист проектного задания оформляется на листе формата А4 (210х297)

Реквизиты титульного листа содержат:

- полное наименование учебной организации;
- вид документа (проектное задание);
- наименование темы проектного задания;
- инициалы, фамилия студента, курс;
- инициалы, фамилия руководителя;
- названия города, год

2. Проектное задание предусматривает процедуру защиты в виде презентации.

#### **Требования к месту выполнения проектного задания (при необходимости):**

1. Проектное задание выдается студенту перед выходом на учебную практику и выполняется в течение времени, отведенного на учебную и производственную практики в соответствии с графиком учебного процесса образовательной организации.

**Расходные материалы в расчете на одного кандидата (при необходимости):**

1. Бумага формата А4 (не более 10 листов)
2. Бланки нормативной документации (Приложение 1,2)
  - технико-технологических карт - 4 экз.
  - бланк акта отработки изделия - 4 экз.

**Оборудование, инвентарь в расчете на одного кандидата (при необходимости):**

1. Мультимедийный проектор.
2. Флеш-карта или компакт-диск.

**Нормативно-справочная документация:**

1. Санитарно – эпидемиологические правила СП 2.3.6.959-00.
2. Сборники рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, «ПРОФЕССИЯ», Санкт – Петербург, 2005.
3. Учебное пособие «О разработке технической документации на продукцию общественного питания» 1998-2008 г. Николаева Л.И.; Фролова Г.Ф.; Гращенков Д.В.

**Требования к процессу защиты проектного задания:**

1. Защита проекта производится на экзамене по профессиональному модулю в присутствии аттестационной комиссии.
2. К процедуре защиты кандидат готовит устное выступление (компьютерную презентацию) протяженностью 5-7 мин. Устное выступление должно включать: основные результаты выполненного проекта, перспективы его практического применения и дальнейшего развития. На защите происходит обсуждение дискуссионных вопросов проекта. Кандидат отвечает на вновь заданные вопросы по проекту. В заключении студент дает ответ на замечания, указанные в рецензии.

**Требования к презентации**

При подготовке проектного задания к защите студент может подготовить компьютерную презентацию с помощью соответствующей системы MS Power Point.

Создание презентации предусматривает несколько этапов:

1. *Оформление титульного слайда.*
2. *Оформления слайда- содержания.* Этот слайд должен содержать план доклада, причем каждый пункт плана — это гиперссылка на какой слайд по данной теме.
3. *Оформление последовательности слайдов.* Последовательность слайдов, раскрывающих какую - либо тему, должна иметь:
  - меню - содержание по данной теме;

- средства навигации, которые включают кнопки листания вперед – назад и кнопку возврата на главное меню;
  - гиперссылки.
4. *Текстовый материал* на слайде следует подавать порционно, в той последовательности, в какой предусмотрено сценарием.
  5. *Оформление слайда* с психологической точки зрения должно быть таким, чтобы не перегружать аудиторию избытком звука, анимационных эффектов и чрезмерной яркостью, и многообразием цветовой гаммы.

### **Норма времени на одного кандидата:**

#### **Время на выполнение проектного задания (проекта):**

1. Количество дней на выполнение проектного задания соответствует времени, отведенного на прохождение учебной и производственной практик на основании утвержденного учебного плана образовательной организации.

#### **Время на защиту проекта:**

1. Презентация проекта 5-7 мин.
2. Ответы на вопросы 2-3 мин
3. Обсуждение результатов проекта 2-3 мин

### **Приложения:**

Приложение 1. Акт отработки рецептуры нового или фирменного изделия (изделия) и технологии приготовления (бланк для заполнения).

Приложение 2. Техничко-технологическая карта (бланк для заполнения).

Приложение 3. Таблица бракеражного журнала (бланк для заполнения).

Приложение 4. Инструкционная карта по организации рабочего места повара.

Утверждаю:

Директор \_\_\_\_\_

подпись    ФИО  
 «        »    20        г.

### АКТ

#### Отработки рецептуры нового или фирменного изделия (изделия) и технологии приготовления

Наименование предприятия \_\_\_\_\_ Дата проведения работ \_\_\_\_\_  
 Наименование изделия (изделия) \_\_\_\_\_

Наименование продуктов и показателей	Масса нетто продуктов по рецептуре	Данные отработки на небольших партиях, г			Средние данные, г	Принятая рецептура, г
		Опыт 1	Опыт 2	Опыт 3		

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

Масса набора продуктов - \_\_\_\_\_ г.

Масса полуфабрикатов - \_\_\_\_\_ г.

Масса готового изделия (изделия) – \_\_\_\_\_ г.

Потери при тепловой обработке, % - \_\_\_\_\_ % .

### Описание технологического процесса:

---



---



---



---



---



---



---



---

Разработчик

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

ФИО

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Приложение 2

Утверждаю:

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Директор «\_\_\_\_\_»

\_\_\_\_\_ ФИО

## ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

Наименование изделия

(изделия):

Область применения:Перечень сырья:Требования к качествусырья:

*продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления изделия, соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество*

Наименование сырья	Норма закладки на 1 порцию, г.		Норма закладки на 10 порций, г.	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто

**Технология приготовления**


---



---



---

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР21.01.25 11:25 (MSK)  
28

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Требования к оформлению, подаче и реализации изделия (изделия)

Органолептические показатели

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Вкус: \_\_\_\_\_

Запах: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Показатели качества и безопасности

*Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность изделия, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»*

Пищевая и энергетическая ценность в 100г. продукта

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал

Техник - технолог \_\_\_\_\_

Подпись

Ф.И.О.

Ответственный исполнитель \_\_\_\_\_

Подпись

Ф.И.О.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)  
29

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Таблица бракеражного журнала

Дата	Время	Наименование изделия	Масса порции	Органолептические показатели	Оценка	Разрешение на реализацию	Ответственный за приготовление	Ф.И.О. подписи	Примечание
				<u>Общая оценка блюду</u>					
				<u>Общая оценка блюду</u>					

### Инструкционная карта по организации рабочего места повара

Наименование блюда	Сырье	Масса сырья брутто на 1 порцию, г	Количество порций	Цеха, в которых происходит подготовка продуктов и приготовление блюд	Перечень оборудования и материалов (указать марку и количество)	Перечень инвентаря и посуды (указать марку и количество)
1.					Оборудование: 1. 2. И т.д. Материалы: 1. 2. И т.д.	
2.						
3.						

**КОМПЛЕКСНОЕ ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 1,  
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 2,  
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 3**

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**Комплексное практическое задание № 1 для оценки сформированности**

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**Практическое задание № 2 для оценки сформированности**

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**Практическое задание № 3 для оценки сформированности**

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**Задание:**

Вы работаете кондитером. Вам необходимо приготовить сложные мучные и кондитерские изделия, произвести творческое оформление, произвести подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента, хлеба в соответствии с нормативно – технологической документацией:

1. Приготовление торта «Антреме шоколадное» - 1000 г (500 г - для подачи экспертам - экзаменаторам, 1000 г - для реализации) (Практическое задание № 1).
2. Приготовление хлебобулочного изделия «Халы» 600 г - для подачи экспертам 600 г - экзаменаторам, 600 г - для реализации) (Практическое задание № 2).

3. Приготовление пирожного «Макарон апельсиновое»– 200 (100 г - для подачи экспертам - экзаменаторам, 100 г - реализации) (Практическое задание №3).

### Условия выполнения практического задания:

Расходные материалы в расчете на одного кандидата:

### Комплексное практическое задание № 1

Наименование ингредиентов (бисквит)	Количество сырья	
	1кг	2кг
Яйцо	4шт	8шт
Мука	150гр	300гр
Сахар	150гр	300гр
Разрыхлитель	6гр	12гр
Соль	1гр	2гр
Холодная вода	90мл	180мл
Ванилин	1гр	2гр
Растительное масло	75гр	150гр

Наименование ингредиентов (мусс)	Количество сырья	
	1кг торта	2кг торта
Молоко	150гр	300гр
Сливки 33%	55гр	110гр
Яйцо	6шт	12 шт
Сахар	50гр	100гр
Черный шоколад	210 гр	420гр
Желатин	10гр	20гр
Сливки	400гр	800гр
Ликер малиновый	50гр	100гр

Наименование ингредиентов (гляссаж)	Количество сырья	
	1кг торта	2кг торта
Белый шоколад	100гр	200гр
Желатин	15гр	30гр
Сгущенное молоко	100гр	200гр
Сахар	150гр	300гр
Глюкоза сироп	150гр	300 гр
Вода	75гр	150гр
Для отделки:		
Марципан	50гр	100гр
Изомальт	50гр	100гр

### Практическое задание № 2

Наименование	изм	Вес готового продукта
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ		
АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ, ДИРЕКТОР		
21.01.25 11:25 (MSK)		
Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0		
27		

		На 100гр.	На 600гр.
Мука пшеничная	Кг	0,1	0,6
Мука пшеничная на подпыл	Кг	0,003	0,006
Дрожжи	Гр	2	12
Масло сливочное	Кг	0,025	0,15
Яйца	Гр	32	192
Сахар	Кг	0,01	0,06
Соль	Кг	0,003	0,014
Вода	Л	0,01	0,06
Мак	кг	0,004	0,024
<b>Выход тестовой заготовки</b>	<b>Кг</b>	<b>0,272</b>	<b>1,088</b>

### Практическое задание № 3

Наименование ингредиентов(макарон)	Количество сырья	
	На 0,1 кг	На 0,4 кг
Яйца	17,5	70
Миндаль	20	80
Пищевой краситель	0,5	2
Сахар	5	20
Шоколад	12,5	50
Сливки 30%	12,5	50
Сахарная пудра	32,5	130
Апельсиновая цедра	2,5	10
Апельсиновый конфитюр	2,5	10
<b>Выход:</b>	<b>100 гр.</b>	<b>400 гр.</b>

### Оборудование, инвентарь в расчете на одного кандидата:

Для всех практических заданий	1. Холодильник бытовой «Мир»	шт.	1
	2. Весы электронные МТ 6 В1 ДА-8/4	шт.	1
	3. Мешок для мусора	шт.	1
	4. Электроплита	шт.	1
	5. Пароконвектомат	шт.	1
	6. Сборники рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, «ПРОФЕССИЯ», Санкт – Петербург, 2005	шт.	1

Практическое задание № 2	7. Разделочная доска ТЕСТО или ГОТОВАЯ ПРОДУКЦИЯ	шт	1	
	8. Нож для пиццы	шт	1	
	9. Нож средний поварской тройки	шт	1	
	10. Шпатель			
	11. Тарелки вспомогательные	шт	5	
	12. Кастрюля 1 л	шт	1	
	13. Сковорода (диаметр 18 см)	шт	1	
	14. Ковш 0,5 л	шт	1	
	15. Вспомогательные инструменты: ложки, лопатки, вилки, стаканы (стекло)	шт	1	
	Комплексное практическое задание № 1	16. Разделочная доска ГП	шт	1
		17. Нож	шт	1
		18. Форма силиконовая	шт	1
		19. Ковш 0,5 л	шт	1
		20. Сковорода (диаметр 18 см)	шт	1
		21. Вспомогательные инструменты: ложки, лопатки, вилки, стаканы (стекло)	шт	1
Практическое задание № 3	22. Разделочная доска с маркировкой ГП	шт	1	
	23. Кондитерский мешок с круглой насадкой	шт	1	
	24. Кастрюля 1 л	шт	1	
	25. Вспомогательные инструменты: ложки, лопатки, вилки, стаканы (стекло)	шт	1	

### Нормативно-справочная документация:

1. Санитарно – эпидемиологические правила СП 2.3.6.959-00
2. Сборники рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, «ПРОФЕССИЯ», Санкт – Петербург, 2005
3. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Н.Э. Харченко, Москва, издательский центр «Академия», 2013
4. Технологические карты, составленные на основании сборника рецептур и кулинарных изделий.
5. Техничко – технологические карты.

### Нормы времени на одного кандидата:

**Основное:**

Комплексное практическое задание № 1, №2, №3- 150 минут

**Дополнительно:**

Подготовка к работе – 5-7 мин.

Уборка рабочего места – 5-7 мин.

Контроль качества выполненного задания – 5-7 мин. на каждого экзаменуемого.

Место выполнения задания: Лаборатория

**Приложения:**

Приложение 5	ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1 Торт «Антреме шоколадное»
Приложение 6	ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2 Хлебобулочное изделие «Халы»
Приложение 7	ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3 Пирожное «Макаронапельсиновое»



Приложение 5  
УТВЕРЖДАЮ  
Директор ООО

\_\_\_\_\_ И.О.Фамилия

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1 Торт «Антреме шоколадное»

### 1. Область применения

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на Торт «Антреме шоколадное» вырабатываемое ООО.

### 2. Перечень сырья

2.1 Яйцо, мука, сахар, разрыхлитель, соль, ванилин, растительное масло, молоко, сливки 33%, черный шоколад, белый шоколад, желатин, сгущенное молоко, глюкоза сироп.

2.2. Требования к качеству сырья: продовольственное сырьё, используемое для приготовления данного торта, соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и удостоверения качества.

### 3. Рецепт

Наименование ингредиентов (бисквит)	Количество сырья	
	1 кг	2 кг
Яйцо	4шт	8шт
Мука	150гр	300гр
Сахар	150гр	300гр
Разрыхлитель	6гр	12гр
Соль	1гр	2гр
Холодная вода	90мл	180мл
Ванилин	1гр	2гр
Растительное масло	75гр	150гр

Наименование ингредиентов (мусс)	Количество сырья	
	1 кг торта	2 кг торта
Молоко	150гр	300гр
Сливки 33%	55гр	110гр

Яйцо	6шт	12 шт
Сахар	50гр	100гр
Черный шоколад	210 гр	420гр
Желатин	10гр	20гр
Сливки	400гр	800гр
Ликер малиновый	50гр	100гр

Наименование ингредиентов (гляссаж)	Количество сырья	
	1кг торта	2кг торта
Белый шоколад	100гр	200гр
Желатин	15гр	30гр
Сгущенное молоко	100гр	200гр
Сахар	150гр	300гр
Глюкоза сироп	150гр	300 гр
Вода	75гр	150гр
Для отделки:		
Марципан	50гр	100гр
Изомальт	50гр	100гр

#### 4. Технологический процесс приготовления

Бисквит: подогреть яйцо с сахаром на водяной бане, затем взбить до устойчивой массы, ввести муку и крахмал. Запекать при температуре 190-200°C. Бисквит выпекают 3 коржа, после выпечки охлаждают. Готовят муссиз шоколада: листовой желатин поместить в холодную воду. Сливки жирностью 33% довести до кипения вместе с сиропом глюкозы, на водяной бане растопить белый шоколад и соединить его со смесью сливок, глюкозы. Набухший желатин хорошо отжать от лишней влаги, растопить в микроволновке или добавить в уже горячую шоколадную смесь. Следом влить малиновый ликер. Охладить до 30°C и ввести взбитые сливки.

Торт отделяют гляссажем и оформляют фруктами или ягодами и изделием из изомальта и марципана. Вес не более 1300 гр, форма круглая. Изделие правильной формы, цвет теста желтый, тесто пористое, упругое, легко разламывается; на разрезе виден бисквит с прослойкой мусса.

#### 5. Требования к оформлению, реализации и хранению

5.1 Подают на тарелке белого цвета. Оформление кандидат продумывает самостоятельно.

5.2 Температура подачи 14-15°C.

5.3. Срок хранения 36 часов, при t 6°C.

#### 6. Показатели качества и безопасности

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)  
32

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

**6.1. Органолептические показатели изделия:**

Органолептические показатели:

Внешний вид – соответствует продуктам, входящим в рецептуру

Консистенция – упругая, бисквит пористый

Цвет – от светло-желтого до желтого

Вкус – в меру сладкий с ароматом и вкусом шоколада

Запах – соответствует продуктам, входящим в рецептуру

**6.2. Микробиологические показатели**

По микробиологическим показателям данное изделие должно соответствовать требованиям САН ПИН 2.3.2 1078 – 01п 1.9.15

**6.3 Показатели качества и безопасности:**

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность изделия, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия".

**7. Пищевая и энергетическая ценность в 100г. продукта**

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
5,6	44,9	1,6	432,8

Составитель: Н.В Москаева

Приложение 6

Утверждаю:

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Директор

« \_\_\_\_\_ »

**ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2****На хлебобулочное изделие «ХАЛЫ»**

Настоящая технико- технологическая карта распространяется на хлебобулочное изделие «Халы», вырабатываемое Новокуйбышевским государственным гуманитарно – технологическим колледжем.

**ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ**

<u>Наименование изделия (изделия):</u>	Халы
<u>Область применения:</u>	ГАПОУ СО НГТК
<u>Перечень сырья:</u>	Мука пшеничная, яйцо, масло сливочное, вода, соль, сахар, дрожжи, мак.

Наименование сырья	Ед. изм.	Вес готового продукта	
		На 100гр	На 600гр
Мука пшеничная	Кг	0,1	0,6
Мука пшеничная на подпыл	Кг	0,003	0,006
Дрожжи	Гр	2	12
Масло сливочное	Кг	0,025	0,15
Яйца	Гр	32	192
Сахар	Кг	0,01	0,06
Соль	Кг	0,003	0,014
Вода	Л	0,01	0,06
Мак	кг	0,004	0,024
<b>Выход тестовой заготовки</b>	<b>Кг</b>	<b>0,272</b>	<b>1,088</b>

**Технология приготовления**

Подогреть воду до 36°С, в чашку с дрожжами насыпаем 1/3 сахара и 10гр муки от основного веса, заливаем 1/2 часть воды размешиваем и оставляем

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР21.01.25 11:25 (MSK)  
34

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

дрожжи активироваться. Сливочное масло разогреваем чтоб было мягкое, все остальные ингредиенты смешиваем, добавляем активированные дрожжи. Замешиваем тесто, даем ему расстойку, обминку производим не менее трех раз. Формуем заготовки в виде колбасок тщательно их подминая выпуская воздух. Затем делаем тестовые заготовки, оставляем расстаиваться. Формуем халы сплетая 4жгута в косу. Когда сплели все халы ставим в растойку до увеличения заготовки в 2 раза. Затем смазываем льезоном, присыпать маком, поставить в печь при 180°C. Халы должны иметь цвет<sup>о</sup> от светло коричневого до темно коричневого.

## 5. Требования к оформлению, реализации и хранению

**5.1** Подают на тарелке белого цвета. Оформление кандидат продумывает самостоятельно.

**5.3.**Срок хранения 36 часов, при t24°C.

## 6. Показатели качества и безопасности

**6.1.** Органолептические показатели изделия:

Органолептические показатели:

Внешний вид	– соответствует продуктам, входящим в рецептуру
Консистенция	– упругая
Цвет	– от желтого до коричневого
Вкус	– в меру сладкий с ароматом и вкусом сдобы
Запах	– соответствует продуктам, входящим в рецептуру

## 6.2. Микробиологические показатели

По микробиологическим показателям данное изделие должно соответствовать требованиям САН ПИН 2.3.2 1078 – 01п 1.9.15

## 6.3 Показатели качества и безопасности:

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность изделия, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия".

## 7. Пищевая и энергетическая ценность в 100г. продукта

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
5,6	54,9	2,6	332,8

Калькулятор \_\_\_\_\_

Разработчик \_\_\_\_\_



УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО

\_\_\_\_ И.О.Фамилия

### ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКА КАРТА № 3 ПИРОЖНОЕ «Макарон апельсиновое»

#### 1. Область применения

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на пирожное «Макарон апельсиновое» вырабатываемое ООО.

#### 2. Перечень сырья

2.1 Яйца, миндаль, пищевой краситель, сахар, шоколад, сливки, сахарная пудра, апельсиновая цедра, апельсиновый конфитюр

2.2. Требования к качеству сырья: продовольственное сырьё, используемое для приготовления пирожного «Макарон апельсиновое», соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и удостоверения качества.

#### 3. Рецепт

Наименование ингредиентов	Количество сырья	
	На 0,1 кг	На 0,4 кг
Яйца	17,5	70
Миндаль	20	80
Пищевой краситель	0,5	2
Сахар	5	20
Шоколад	12,5	50
Сливки 30%	12,5	50
Сахарная пудра	32,5	130
Апельсиновая цедра	2,5	10
Апельсиновый конфитюр	2,5	10
<b>Выход:</b>	<b>100 гр</b>	<b>400 гр</b>

#### 4. Технологический процесс приготовления

Молотый миндаль и сахарную пудру смешать вместе и просеять три раза. Взбить теплые белки с добавлением сахара в три приема до острых пиков.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР21.01.25 11:25 (MSK)  
36

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Затем, добавляя понемногу смесь из миндаля и сахарной пудры смешать лопаткой до получения однородной массы. Готовое тесто нужно перемешивать круговыми движениями в течение 5-8 мин. Это обеспечит блеск после выпечки готовым половинкам. Подкрасить тесто и переложить в кондитерский мешок. Выложить пирожное на лист пекарской бумаги, посыпать цедрой и оставить покрыться корочкой. Поставить в разогретую духовку 150°C на 12-14 мин. Лист с готовым пирожным переложить на рабочий стол, смоченный немного водой. Оставить полного остывания и снять с бумаги. Для ганаша растопить шоколад в сливках. Хорошо размешать и добавить полную ложку конфитюра. Еще раз перемешать и убрать ненадолго в холодильник до застывания. Начинить половинки печенья и накрыть второй.

### 5. Требования к оформлению, реализации и хранению

5.1 Подают на тарелке белого цвета. Оформление кандидат продумывает самостоятельно.

5.2 Температура подачи 14-15°C.

5.3. Срок хранения 36 часов, при t 6°C.

## 6. Показатели качества и безопасности

### 6.1. Органолептические показатели изделия:

Органолептические показатели:

Внешний вид – сохранил свою форму – круглая, поверхность ровная без трещин

Вкус – сладкий, апельсина и шоколада

Цвет – оранжевый, четко виден шоколадный ганаш  
Консистенция – мягкая, слегка хрустящая, четко видна начинка

### 6.2. Микробиологические показатели

По микробиологическим показателям данное изделие должно соответствовать требованиям САН ПИН 2.3.2 1078 – 01 п 1.9.15

### 6.3 Показатели качества и безопасности:

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность изделия, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия".

## 7. Пищевая и энергетическая ценность в 100г. продукта

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
56	4,9	1,6	232,8

Составитель: Н.В Москаева

## **Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю**

1. Прибыв на экзамен зарегистрироваться у секретаря аттестационной комиссии.
2. Пройдите инструктаж по технике безопасности.
3. Распишитесь в соответствующем журнале учета.
4. Пройдите в указанное место для выполнения практических заданий.
5. Изучите содержание «Экзаменационного пакета кандидата».
6. Приступите к выполнению комплексного практического задания № 1, практических заданий №2, № 3.
  - Перед началом работы вымыть руки с мылом, надеть чистую санитарную одежду, подобрать волосы под колпак или косынку, или надеть специальную сеточку для волос, надеть специальную обувь.
  - Подготовить рабочее место.
  - Проверить работу местной вытяжной вентиляции, оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.
  - Проверить электрооборудование.
  - Удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования.
  - Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить ответственному за лабораторию и приступить к работе только после устранения неисправностей.
  - Соблюдать правила охраны труда.
6. По завершению практической работы сдайте работу на экспертизу членам аттестационной комиссии.
7. Приведите в порядок рабочее место, отключите электрооборудование

#### 4. ПАКЕТ ЭКСПЕРТА-КЗАМЕНАТОРА

Документ 1.	Проектное задание №1 (из Экзаменационного пакета кандидата).
Документ 2.	Инструментарий оценки проектного задания №1.
Документ 3.	Комплексное практическое задание № 1 (из Экзаменационного пакета кандидата)
Документ 4.	Инструментарий оценки практического задания №1.
Документ 5.	Практическое задание № 2 (из Экзаменационного пакета кандидата).
Документ 6.	Инструментарий оценки практического задания №2.
Документ 7	Практическое задание № 3 (из Экзаменационного пакета кандидата).
Документ 8	Инструментарий оценки практического задания №3.
Документ 9.	Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.
Документ 10.	Эталон заполнения бракеражного журнала.
Документ 11.	Сводная оценочная таблица результатов освоения вида деятельности ВД «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».
Документ 12.	Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных организаций.
Документ 13.	Инструкция для эксперта экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

**ПРОЕКТНОЕ ЗАДАНИЕ №1**  
(из Экзаменационного пакета кандидата)

**ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ ПРОЕКТНОГО ЗАДАНИЯ №1**

**Критерии оценки показателей сформированности**

**ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Содержание проекта		
<b>Показатель 15. Основные характеристики разработанного ассортимента рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</b>		<b>9</b>
15.1.	<p>Полнота разработанного ассортимента рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания соответствует заданным условиям.</p> <p>Полнота разработанного ассортимента рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания не соответствует заданным условиям.</p> <p><i>(за неправильно разработанный ассортимент каждого блюда снимается 1 балл)</i></p>	3 0
15.2.	<p>Содержание разработанного ассортимента соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)</p> <p>Содержание разработанного ассортимента не соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)</p> <p><i>(за неправильно разработанное содержание каждого блюда снимается 2 балла)</i></p>	6 0
<b>Показатель 16. Характеристики структуры и содержания разработанной технической документации.</b>		<b>24</b>
16.1.	<p>Область применения прописана.</p> <p>Область применения не прописана.</p> <p><i>(снимается 1 балл за каждое блюдо)</i></p>	3 0
16.2.	<p>Требования к сырью прописаны.</p> <p>Требования к сырью не прописаны.</p> <p><i>(снимается 1 балл за каждое блюдо)</i></p>	3 0
16.3.	<p>Расчет рецептуры произведен.</p> <p>Расчет рецептуры не произведен.</p> <p><i>(снимается 1 балл за каждое блюдо)</i></p>	3 0
16.4.	Технологический процесс прописан.	3

	Технологический процесс не прописан. (снимается 1 балл за каждое блюдо)	0
16.5.	Требования к оформлению, реализации и хранению БЛЮДА прописаны. Требования к оформлению, реализации и хранению БЛЮДА не прописаны. (снимается 1 балл за каждое блюдо)	3 0
16.6.	Показатели качества продукции прописаны. Показатели качества продукции не прописаны. (снимается 1 балл за каждое блюдо)	3 0
16.7.	Пищевая ценность продукта рассчитана. Пищевая ценность продукта не рассчитана. (снимается 1 балл за каждое блюдо)	3 0
16.8.	Технология приготовления блюда прописана последовательно. Технология приготовления блюда прописана не последовательно. (снимается 1 балл за каждое блюдо)	3 0
<b>Показатель 17. Параметры расчета пищевой ценности блюда</b>		<b>30</b>
17.1.	Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме. Обоснование расчета пищевой ценности блюда не представлено. (снимается 2 балла за каждое блюдо)	6 0
17.2.	Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда рассчитано. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда не рассчитано. (снимается 2 балла за каждое блюдо)	6 0
17.3.	Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда не рассчитано. (снимается 2 балла за каждое блюдо)	6 0
17.4.	Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке рассчитан. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке не рассчитан. (снимается 2 балла за каждое блюдо)	6 0
17.5.	Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда рассчитаны. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда не рассчитаны. (снимается 2 балла за каждое блюдо)	6 0
<b>Защита проекта</b>		
<b>Обоснование и аргументация кандидатом основных выводов по результатам проекта</b>		<b>4</b>
1.	Основные выводы по результатам выполнения проекта глубоко и полно обоснованы  Да Нет	2 0
2.	В устном выступлении кандидата и ответах на вопросы приведено достаточное количество убедительных аргументов, подтверждающих полученные выводы  Да	2

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

		Нет	0
<b>Подтверждение авторства проектных результатов</b>			<b>4</b>
3.	В устном выступлении кандидата (презентации) и ответах на вопросы убедительно продемонстрировано авторство проектных результатов		
	- кандидат отстаивает свою позицию		1
	- кандидат демонстрирует знание и понимание содержания проекта		1
	- кандидат осмысленно отвечает на вопросы		1
	- кандидат свободно ориентируется в материале		1
<b>ИТОГО по ПК 5.6</b>			<b>71</b>

### Критерии оценки показателей сформированности

#### **ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
<b>Показатель 1. Характеристики составленной инструкционной карты</b>		
<b>1.</b>	Полнота разработанного перечня соответствует инструкциям и регламентам	<b>1 балл</b>
	Полнота разработанного перечня не соответствует инструкциям и регламентам	<b>0</b>
<b>2.</b>	Содержание разработанной инструкционной карты соответствует установленным требованиям. - Правильное определение цехов необходимых для приготовления блюд прописано. - Перечень оборудования прописан. - Перечень сырья прописан. - Перечень материалов прописан. - Правильное определение необходимой посуды и инвентаря необходимых для приготовления блюд прописано. <i>(За неправильно разработанное содержание каждого параметра снимается 2 балла)</i>	<b>10 баллов</b>
<b>ИТОГО по ПК 5.1.</b>		<b>11 баллов</b>

### Сводная оценочная таблица результатов сформированности

**ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.**

№ пп	ФИО кандидата	Содержание проекта													Защита проекта			Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	
		Критерий 15.1. Полнота разработанного ассортимента рецептов хлебобулочных изделий соответствует заданным условиям.	Критерий 15.2. Содержание разработанного ассортимента соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)	Критерий 16.1. Область применения прописана	Критерий 16.2. Требования к сырью прописаны	Критерий 16.3. Расчет рецептуры произведен	Критерий 16.4. Технологический процесс прописан	Критерий 16.5. Требования к оформлению, реализации и хранению блюда	Критерий 16.6. Показатели качества продукции прописаны	Критерий 16.7. Пищевая ценность блюда рассчитана	Критерий 16.8. Технология приготовления блюда прописана последовательно	Критерий 17.1. Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме.	Критерий 17.2. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда рассчитано.	Критерий 17.3. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано	Критерий 17.4. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке рассчитан.	Критерий 17.5. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда рассчитаны.	Основные выводы по результатам выполнения проекта глубоко и полно обоснованы				Основные выводы по результатам выполнения проекта глубоко и полно обоснованы
	<b>Максимальное количество баллов</b>	3	6	3	3	3	3	3	3	3	6	6	6	6	6	2	2	4	71		сформирована
1.																					
2.																					
3.																					
4.																					

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Сводная оценочная таблица результатов сформированности  
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и  
регламентами.**

№ ПП	ФИО кандидата	Критерии оценки показателей					Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 5.1.
		1. Полнота разработанного перечня соответствует инструкциям и регламентам.	2.1. Правильное определение цехов необходимых для приготовления блюд прописано	2.2. Перечень оборудования прописан.	2.3. Перечень сырья прописан.	2.4. Перечень материалов прописан.			
<b>Максимальное количество баллов</b>		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>11</b>		

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**КОМПЛЕКСНОЕ ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ №1**  
(из Экзаменационного пакета кандидата)

**ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ КОМПЛЕКСНОГО  
ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ №1**

**Критерии оценки показателей сформированности  
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных  
полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество во баллов
<b>Показатель 3. Характеристики отделочных полуфабрикатов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		
<b>3.1.</b>	Внешний вид отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям	3
	Внешний вид отделочных полуфабрикатов разнообразного ассортимента не соответствует заданным требованиям	0
<b>3.2.</b>	Цвет отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям.	3
	Цвет отделочных полуфабрикатов не соответствует заданным требованиям.	0
<b>3.3.</b>	Запах отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям.	3
	Запах отделочных полуфабрикатов не соответствует заданным требованиям.	0
<b>3.4.</b>	Вкус отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям.	3
	Вкус отделочных полуфабрикатов не соответствует заданным требованиям.	0
<b>3.5.</b>	Консистенция отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям.	3
	Консистенция отделочных полуфабрикатов не соответствует заданным требованиям.	0
<b>Показатель 4. Параметры приготовления отделочных полуфабрикатов, для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		
<b>4.1.</b>	Последовательность выполнения технологии приготовления отделочных полуфабрикатов, для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий соответствует установленным требованиям.	3
	Последовательность выполнения технологии приготовления отделочных полуфабрикатов, для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий не соответствует установленным требованиям.	0
<b>4.2.</b>	Время приготовления отделочных полуфабрикатов, для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий соответствует заданному значению.	2
	Время приготовления отделочных полуфабрикатов, для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий не соответствует заданному значению.	0
<b>4.3.</b>	Хранение отделочных полуфабрикатов, для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий выполнено в соответствии с установленными требованиями.	2
	Хранение отделочных полуфабрикатов, для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий не выполнено в соответствии с установленными требованиями.	0
<b>4.4.</b>	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления отделочных полуфабрикатов соответствует установленным	4

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	требованиям. (За несоответствие каждого параметра снимается 1 балл)	
	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления отделочных полуфабрикатов не соответствует установленным требованиям.	0
<b>Показатель 5. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		
<b>5.1.</b>	Инвентарь и оборудование при приготовлении отделочных полуфабрикатов используется в соответствии с установленными требованиями.	2
	Имеются нарушения при использовании инвентаря и оборудования	0
<b>5.2.</b>	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении отделочных полуфабрикатов соблюдены	2
	Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований	0
<b>5.3.</b>	Правила электробезопасности при приготовлении отделочных полуфабрикатов соблюдены.	2
	Правила электробезопасности не соблюдены	0
<b>ИТОГО по ПК 5.2.</b>		<b>32</b>

**Критерии оценки показателей сформированности  
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление,  
подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с  
учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм  
обслуживания.**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
<b>Показатель 12. Характеристики приготовленных пирожных и тортов сложного ассортимента</b>		
12.1.	Внешний вид пирожных и тортов сложного ассортимента соответствует заданным требованиям	3
	Внешний вид пирожных и тортов сложного ассортимента не соответствует заданным требованиям	0
12.2.	Цвет пирожных и тортов сложного ассортимента соответствует заданным требованиям.	3
	Цвет пирожных и тортов сложного ассортимента не соответствует заданным требованиям.	0
12.3.	Запах пирожных и тортов сложного ассортимента соответствует заданным требованиям.	3
	Запах пирожных и тортов сложного ассортимента не соответствует заданным требованиям.	0
12.4.	Вкус пирожных и тортов сложного ассортимента соответствует заданным требованиям.	3
	Вкус пирожных и тортов сложного ассортимента не соответствует заданным требованиям.	0
12.5.	Вес пирожных и тортов сложного ассортимента соответствует заданному значению.	3
	Вес пирожных и тортов сложного ассортимента не соответствует заданному значению.	0
12.6.	Консистенция готового блюда соответствует заданным требованиям.	3
	Консистенция готового блюда не соответствует заданным требованиям.	0
12.7.	Поддача и оформление пирожных и тортов сложного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	3
	Поддача и оформление пирожных и тортов сложного ассортимента не соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	0
<b>Показатель 13. Параметры приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента.</b>		
13.1.	Последовательность технологии приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента соответствует установленным требованиям.	3
	Последовательность технологии приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента не соответствует установленным требованиям.	0
13.2.	Время приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента соответствует заданному значению.	2
	Время приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента не соответствует заданному значению.	0
13.3.	Хранение пирожных и тортов сложного ассортимента соответствует современными требованиями и тенденциям (с учетом требований к безопасности пищевой продукции).	2
	Хранение пирожных и тортов сложного ассортимента не соответствует	0

	современными требованиями и тенденциям (с учетом требований к безопасности пищевой продукции).	
13.4	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента соответствует установленным требованиям. (За несоответствие каждого параметра снимается 1 балл)	4
	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента не соответствует установленным требованиям.	
<b>Показатель 14. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении пирожных и тортов сложного ассортимента</b>		
14.1.	Инвентарь и оборудование при приготовлении пирожных и тортов сложного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.	2
	Имеются нарушения при использовании инвентаря и оборудования	0
14.2.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пирожных и тортов сложного ассортимента соблюдены.	2
	Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований	0
14.3.	Правила электробезопасности при приготовлении пирожных и тортов сложного ассортимента соблюдены	2
	Правила электробезопасности не соблюдены	0
<b>ИТОГО по ПК 5.5.</b>		<b>38</b>

**Сводная оценочная таблица результатов сформированности  
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных  
кондитерских изделий.**

№ п/п	ФИО кандидата	Показатель 3					Показатель 4				Показатель 5			Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 5.2.
		3.1. Внешний вид приготовленного отделочного полуфабриката соответствует	3.2. Цвет приготовленного отделочного полуфабриката соответствует заданным	3.3. Запах приготовленного отделочного полуфабриката соответствует заданным	3.4. Вкус приготовленного отделочного полуфабриката соответствует заданным	3.5. Консистенция приготовленного отделочного полуфабриката соответствует заданным условиям	4.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении отделочного полуфабриката соответствует установленным требованиям	4.2. Время приготовления отделочного полуфабриката соответствует заданному значению.	4.3. Хранение приготовленного отделочного полуфабриката выполнено в соответствии с установленными требованиями	4.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для	5.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении отделочного полуфабриката используются в соответствии с установленными требованиями	5.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении отделочного полуфабриката соблюдены	5.3. Правила электробезопасности при приготовлении отделочного полуфабриката соблюдены			
	<b>Максимальное количество баллов</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>32</b>			

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

### Сводная оценочная таблица результатов сформированности

#### ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

№ п/п	ФИО кандидата	Показатель 12							Показатель 13				Показатель 14			Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 5.5.
		12.1. Внешний вид приготовленного изделия соответствует заданным условиям	12.2. Цвет приготовленного изделия соответствует заданным условиям	12.3. Запах приготовленного изделия соответствует заданным условиям	12.4. Вкус приготовленного изделия соответствует заданным условиям	12.5. Консистенция приготовленного изделия соответствует заданным условиям	12.6. Вес приготовленного изделия соответствует заданному значению	12.7. Подача и оформление приготовленного изделия соответствует современным тенденциям и заданным условиям	13.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении изделия соответствует установленным требованиям	13.2. Время приготовления изделия соответствует заданному значению	13.3. Хранение приготовленного изделия выполнено в соответствии с установленными требованиями	13.4. Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления пирожных и тортов имени в соответствии с установленными	14.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении изделия используются в соответствии с установленными требованиями	14.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении изделия соблюдены	14.3. Правила электробезопасности при приготовлении изделия соблюдены			
	<b>Максимальное количество баллов</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>38</b>		

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. Оператор ЭДО ДПО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ №2,  
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ №3  
(из Экзаменационного пакета кандидата)**

**ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ №2, №3**

**Критерии оценки показателей сформированности  
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к  
реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного  
ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,  
видов и форм обслуживания.**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество во баллов
<b>Показатель 6. Характеристики приготовленных хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента.</b>		
<b>6.1.</b>	Внешний вид приготовленных хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента соответствует заданным условиям.	3
	Внешний вид приготовленных хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента не соответствует заданным условиям.	0
<b>6.2.</b>	Цвет приготовленных хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента соответствует заданным условиям	3
	Цвет приготовленных хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента не соответствует заданным условиям	0
<b>6.3.</b>	Запах приготовленных хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента соответствует заданным условиям	3
	Запах приготовленных хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента не соответствует заданным условиям	0
<b>6.4.</b>	Вкус приготовленных хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента соответствует заданным условиям	3
	Вкус приготовленных хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента не соответствует заданным условиям	0
<b>6.5.</b>	Консистенция приготовленных хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента соответствует заданным условиям	3
	Консистенция приготовленных хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента не соответствует заданным условиям	0
<b>6.6.</b>	Вес приготовленных хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента соответствует заданному значению	3
	Вес приготовленных хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента не соответствует заданному значению	0
<b>6.7.</b>	Подача и оформление приготовленных хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям	3
	Подача и оформление приготовленных хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента не соответствует современным тенденциям и заданным условиям	0
<b>Показатель 7. Параметры приготовления хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента</b>		
<b>7.1.</b>	Последовательность выполнения технологических операций при	3

	приготовлении хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента соответствует установленным требованиям	
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента не соответствует установленным требованиям	0
7.2.	Время приготовления хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента соответствует заданному значению	2
	Время приготовления хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента не соответствует заданному значению	0
7.3.	Хранение хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями	2
	Хранение хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента не выполнено в соответствии с установленными требованиями	0
7.4.	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями. (За несоответствие каждого параметра снимается 1 балл)	4
	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента не выполнено в соответствии с установленными требованиями.	0
<b>Показатель 8. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента</b>		
8.1.	Инвентарь и оборудование при приготовлении хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.	2
	Инвентарь и оборудование при приготовлении хлебобулочных изделий или праздничного хлеба сложного ассортимента не используются в соответствии с установленными требованиями.	0
8.2.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении хлебобулочных изделий или праздничного хлеба соблюдены.	2
	Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований при приготовлении хлебобулочных изделий или праздничного хлеба	0
8.3.	Правила электробезопасности при приготовлении хлебобулочных изделий или праздничного хлеба соблюдены	2
	Правила электробезопасности при приготовлении хлебобулочных изделий или праздничного хлеба не соблюдены	0
<b>ИТОГО по ПК 5.3.</b>		<b>38</b>

**Критерии оценки показателей сформированности  
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление,  
подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного  
ассортимента с учетом потребностей различных категорий  
потребителей, видов и форм обслуживания.**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество во баллах
<b>Показатель 9. Характеристики приготовленных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</b>		
<b>9.1.</b>	Внешний вид мучных кондитерских изделий сложного ассортимента соответствует заданным требованиям	3
	Внешний вид мучных кондитерских изделий сложного ассортимента не соответствует заданным требованиям	0
<b>9.2.</b>	Цвет мучных кондитерских изделий сложного ассортимента соответствует заданным требованиям.	3
	Цвет мучных кондитерских изделий сложного ассортимента не соответствует заданным требованиям.	0
<b>9.3.</b>	Запах мучных кондитерских изделий сложного ассортимента соответствует заданным требованиям.	3
	Запах мучных кондитерских изделий сложного ассортимента соответствует заданным требованиям.	0
<b>9.4.</b>	Вкус мучных кондитерских изделий сложного ассортимента соответствует заданным требованиям.	3
	Вкус мучных кондитерских изделий сложного ассортимента не соответствует заданным требованиям.	0
<b>9.5.</b>	Вес мучных кондитерских изделий сложного ассортимента соответствует заданному значению.	3
	Вес мучных кондитерских изделий сложного ассортимента не соответствует заданному значению.	0
<b>9.6.</b>	Консистенция мучных кондитерских изделий сложного ассортимента соответствует заданным требованиям.	3
	Консистенция мучных кондитерских изделий сложного ассортимента не соответствует заданным требованиям.	0
<b>9.7.</b>	Подача и оформление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	3
	Подача и оформление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента не соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	0
<b>Показатель 10. Параметры приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</b>		
<b>10.1.</b>	Последовательность выполнения технологии приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента соответствует установленным требованиям.	3
	Последовательность выполнения технологии приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента не соответствует установленным требованиям.	0
<b>10.2.</b>	Время выполнения технологии приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента соответствует заданному значению.	2
	Время выполнения технологии приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента не соответствует заданному значению.	0
<b>10.3.</b>	Упаковка и складирование мучных кондитерских изделий сложного ассортимента произведены в соответствии с установленными требованиями (с	2

	учетом требований к безопасности и условиям хранения).	
	Упаковка и складирование мучных кондитерских изделий сложного ассортимента не соответствуют установленным	0
10.4	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями. (За несоответствие каждого параметра снимается 1 балл)	4
	Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента не выполнена в соответствии с установленными требованиями.	0
<b>Показатель 11. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		
11.1.	Инвентарь и оборудование при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.	2
	Инвентарь и оборудование при приготовлении мучных кондитерских изделий не используются в соответствии с установленными требованиями.	0
11.2.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении мучных кондитерских изделий соблюдены.	2
	Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований при приготовлении мучных кондитерских изделий	0
11.3.	Правила электробезопасности при приготовлении мучных кондитерских изделий соблюдены	2
	Правила электробезопасности при приготовлении мучных кондитерских изделий не соблюдены	0
<b>ИТОГО по ПК 5.4.</b>		<b>38</b>

### Сводная оценочная таблица результатов сформированности

**ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

№ п/п	ФИО кандидата	Показатель 6						Показатель 7				Показатель 8			Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 5.3
		6.1. Внешний вид приготовленного изделия соответствует заданным условиям	6.2. Цвет приготовленного изделия соответствует заданным условиям	6.3. Запах приготовленного изделия соответствует заданным условиям	6.4. Вкус приготовленного изделия соответствует заданным условиям	6.5. Консистенция приготовленного изделия соответствует заданным условиям	6.6. Вес приготовленного изделия соответствует заданному значению	6.7. Подача и оформление приготовленного изделия соответствует современным тенденциям и заданным условиям	7.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении изделия соответствует установленным требованиям	7.2. Время приготовления изделия соответствует	7.3. Хранение приготовленного изделия выполнено в соответствии с установленными требованиями	7.4. Организация рабочего места оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных изделий и	8.1. Инвентарь и оборудование при приготовлении изделия используются в соответствии с установленными требованиями	8.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении изделия соблюдены			
	<b>Максимальное количество баллов</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>38</b>		

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

## Сводная оценочная таблица результатов сформированности

### ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

№ п/п	ФИО кандидата	Показатель 9						Показатель 10				Показатель 11			Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 5.4.
		9.1. Внешний вид приготовленного изделия соответствует заданным условиям	9.2. Цвет приготовленного изделия соответствует заданным условиям	9.3. Запах приготовленного изделия соответствует заданным условиям	9.4. Вкус приготовленного изделия соответствует заданным условиям	9.5. Консистенция приготовленного изделия соответствует заданным условиям	9.6. Вес приготовленного изделия соответствует заданному значению	9.7. Подача и оформление приготовленного изделия соответствует современным тенденциям и заданным условиям	10.1. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении изделия соответствует установленным требованиям	10.2. Время приготовления изделия соответствует	10.3. Хранение приготовленного изделия выполнено в соответствии с установленными требованиями	10.4 Организация рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в	11.1 Инвентарь и оборудование при приготовлении изделия используются в соответствии с установленными требованиями	11.2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении изделия соблюдены			
		<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>38</b>		

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

**Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности  
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных,  
мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий  
потребителей, видов и форм обслуживания**

Наименование ОО: \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

№ п/п	ФИО кандидата	Итоги оценки сформированности ПК 5.1.			Итоги оценки сформированности ПК 5.2.			Итоги оценки сформированности ПК 5.3.			Итоги оценки сформированности ПК 5.4.			Итоги оценки сформированности ПК 5.5.			Итоги оценки сформированности ПК 5.6.			Итоги оценки освоения ВД		
		Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 5.1.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 5.2.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 5.3.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 5.4.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 5.5.	количество набранных	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 5.6.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	заключение об освоении ВД
	<b>Макс. кол-во баллов</b>	<b>11</b>			<b>32</b>			<b>38</b>			<b>38</b>			<b>38</b>			<b>71</b>			<b>228</b>		

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Таблица бракеражного журнала

Дата	Время	Наименование изделия	Масса порции	Органолептические показатели	Оценка	Разрешение на реализацию	Ответственный за приготовление	Ф.И.О. подписи	Примечание
		<u>Макарон апельсиновое</u>	100 г	Органолептические показатели: Внешний вид – сохранил свою форму–круглая,поверхность ровная безтрещин Вкус – сладкий,апельсина и шоколада Цвет – оранжевый,четко виден шоколадный ганаш Консистенция – мягкая,слегка хрустящая,четко видна начинка	5 5 5 5	разрешено	Иванова М.И.	подпись зав. производств ом, повара	разрешено
				<u>Общая оценка блюду</u>	5				
		<u>Антрэме «Шоколадное»</u>	1000г	Внешний вид – соответствует продуктам, входящим в рецептуру Консистенция – упругая, бисквит пористый Цве – от светло-желтого до желтого Вкус – в меру сладкий с ароматом и вкусом шоколада Запах – соответствует продуктам, входящим в рецептуру	5 5 5 5 5	разрешено	Иванова М.И.	подпись зав. производств ом, повара	разрешено
				<u>Общая оценка блюду</u>	5				

**Условия положительного/отрицательного заключения  
по результатам оценки итоговых образовательных результатов по  
профессиональному модулю**

Вид деятельности считается освоенным при получении положительного заключения о сформированности каждой профессиональной компетентности.

Для положительного заключения о сформированности каждой профессиональной компетенции и об освоении ВД установлено пороговое значение показателя – не менее 70%.

При отрицательном заключении хотя бы по одной профессиональной компетенции из состава итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю, принимается решение «вид деятельности не освоен».

Максимальное количество баллов, по оценке профессиональной компетенции **ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами** составляет 11 баллов. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами** составляет 8 баллов (Таблица 1).

Таблица 1

**Оценочная шкала сформированности ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.**

Набрано баллов	<8 баллов	$\geq 8$ баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	$\geq 70$ %
Заключение о сформированности ПК 5.1	ПК 5.1 не сформирована	ПК 5.1 сформирована

Максимальное количество баллов, по оценке профессиональной компетенции **ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** составляет 32 балла. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** кандидат должен набрать 22 балла (Таблица 2).

Таблица 2

**Оценочная шкала сформированности ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

Набрано баллов	<22баллов	≥22баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 5.2.	ПК 5.2 не сформирована	ПК 5.2. сформирована

Максимальное количество баллов, по оценке профессиональной компетенции **ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания составляет 38балла.** Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** кандидат должен набрать 27 баллов (Таблица 3).

Таблица 3

**Оценочная шкала сформированности ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

Набрано баллов	<27баллов	≥ 27 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 5.3	ПК 5.3 не сформирована	ПК 5.3. сформирована

Максимальное количество баллов, по оценке профессиональной компетенции **ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 38баллов.** Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных**

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР21.01.25 11:25 (MSK)  
60

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания кандидат должен набрать 27 баллов (Таблица 4).

Таблица 4

**Оценочная шкала сформированности**

**ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

Набрано баллов	<27 баллов	$\geq 27$ баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	$\geq 70$ %
Заключение о сформированности ПК 5.4	ПК 5.4 не сформирована	ПК 5.4 сформирована

Максимальное количество баллов, по оценке профессиональной компетенции ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания составляет 38 баллов. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания кандидат должен набрать 27 баллов (Таблица 5).

Таблица 5

**Оценочная шкала сформированности ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Набрано баллов	<27баллов	$\geq 27$ баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	$\geq 70$ %
Заключение о сформированности ПК 5.5	ПК 5.5 не сформирована	ПК 5.5 сформирована

Максимальное количество баллов, по оценке профессиональной компетенции ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей составляет 71 балл. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции ПК 5.6. Осуществлять

разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей кандидат должен набрать 50 баллов (Таблица 6).

Таблица 6

**Оценочная шкала сформированности ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей**

Набрано баллов	<50 баллов	≥ 50 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 5.6	ПК 5.6 не сформирована	ПК 5.6 сформирована

Суммарное максимальное количество баллов по оценке освоения ВД «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» составляет 228 баллов. Для принятия положительного решения об освоении ВД «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» кандидат должен набрать не менее 160 баллов (Таблица 7).

Таблица 7

**Оценочная шкала освоения ВД «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

Набрано баллов	<160 балла	≥ 160 балла
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение об освоении ВД «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ВД не освоен	ВД освоен

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»		
--	--	--

Для перевода значения оценки освоения ВД «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» в пятибалльную оценочную шкалу применяется Таблица 8.

Таблица 8.

**Таблица перевода значения оценки освоения**

**ВД «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

<b>Доля набранных баллов (в %) от максимального возможного количества баллов</b>	<b>Фактическое количество набранных баллов</b>	<b>Оценка по пятибалльной шкале</b>
< 70 %	менее 160 балла	«неудовлетворительно»
от 70 до 79%	от 160 до 180 балла	«удовлетворительно»
от 80 до 89%	от 181 до 203 баллов	«хорошо»
> 90 %	204 и более балла	«отлично»

**Инструкция для эксперта-экзаменатора  
по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по  
профессиональному модулю**

1. Перед началом экзамена пройдите инструктаж у председателя аттестационной комиссии, во время которого будут уточнены ваши функции в процедуре оценки.
2. Ознакомьтесь с практическими заданиями для кандидатов, оцениваемыми компетенциями, показателями и критериями оценки результата по каждому практическому заданию, входящему в Пакет эксперта-экзаменатора.
3. Оцените выполнение заданий по установленным критериям и занесите результаты в таблицы:
  - Сводная таблица оценки сформированности ПК 5.1.
  - Сводная таблица оценки сформированности ПК 5.2.
  - Сводная таблица оценки сформированности ПК 5.3.
  - Сводная таблица оценки сформированности ПК 5.4.
  - Сводная таблица оценки сформированности ПК 5.5.
  - Сводная таблица оценки сформированности ПК 5.6.
4. Заполните Сводную оценочную таблицу результатов освоения вида деятельности.
5. Примите совместно с другими членами комиссии решение о выдаче (отказе выдаче) аттестата
6. Поставьте личную подпись в сводных таблицах и в протоколе экзамена по данному профессиональному модулю.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)  
65

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПОО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

**Комплект**  
**контрольно-оценочных средств**  
по учебной дисциплине  
**ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного**  
**персонала**

по специальности **43.02.15 Кондитерское и кондитерское дело**

*Квалификация*

**Специалист по кондитерскому и кондитерскому делу**

2024

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 43.02.15 Кондитерское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088).

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Пояснительная записка.</b>	4
<b>2. Паспорт комплекта оценочных средств.</b>	12
<b>3. Экзаменационный пакет кандидата.</b>	17
Проектное задание	18
Приложение 1- 7	22
Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю	33
<b>4. Пакет эксперта – экзаменатора.</b>	39
Инструментарий оценки проектного задания	40
Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности.	48
Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.	49
Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.	53

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект оценочных средств, предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов профессионального модуля **ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, видов и форм обслуживания** программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15. Кондитерское и кондитерское дело.

Нормативными основаниями документами проведения оценочной процедуры по профессиональному модулю **ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, видов и форм обслуживания** являются:

- требования ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Кондитерское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088);
- Положение о формах и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Комплект оценочных средств содержит:

- Паспорт комплекта оценочных средств.
- Экзаменационный пакет кандидата.
- Пакет эксперта-экзаменатора.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК), указанными во ФГОС по специальности 43.02.15 Кондитерское и кондитерское дело:

<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

**Иметь практический опыт:**

- разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
- осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
- организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
- обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

**Уметь:**

- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
- организовывать рабочие места различных зон кухни;
- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
- организовывать документооборот.

**Знать:**

- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
- основные перспективы развития отрасли;
- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
- классификацию организаций питания;
- структуру организации питания;
- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;

- работников кухни;
- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
  - виды, формы и методы мотивации персонала;
  - способы и формы инструктирования персонала;
  - методы контроля возможных хищений запасов;
  - основные производственные показатели подразделения организации питания;
  - правила первичного документооборота, учета и отчетности;
  - формы документов, порядок их заполнения;
  - программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
  - правила составления калькуляции стоимости;
  - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;
  - процедуры и правила инвентаризации запасов.

В процессе освоения ПМ студенты должны овладеть общими компетенциями (ОК):

Код и наименование компетенции	Результаты освоения образовательной программы
<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<p><b>Умеет:</b>            7 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;            8 составлять план действия; определять необходимые ресурсы;            9 владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;            10 реализовывать составленный план;            11 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p><b>Знает:</b>            12 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;            13 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;            14 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;            15 методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач;            16 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>Умеет:</b>            8 определять задачи для поиска информации;            9 определять необходимые источники информации;            10 планировать процесс поиска;            11 структурировать получаемую информацию;            12 выделять наиболее значимое в перечне информации;            13 оценивать практическую значимость результатов поиска;            14 оформлять результаты поиска;            15 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;            16 использовать современное программное обеспечение;            17 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.</p> <p><b>Знает:</b>            18 номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;            -приемы структурирования информации;            19 формат оформления результатов поиска информации;            20 современные средства и устройства информатизации; порядки их применения и программное обеспечение в            21 профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>

<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>2. применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>3. определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>4. выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>5. презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> <li>6. рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>7. определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>8. презентовать бизнес-идею;</li> </ol> <p>-определять источники финансирования.</p> <p><b>Знает:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>9. содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>10. современную научную и профессиональную терминологию;</li> <li>11. возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>12. основы предпринимательской деятельности;</li> <li>13. основы финансовой грамотности;</li> <li>14. правила разработки бизнес-планов;</li> <li>15. порядок выстраивания презентации;</li> <li>16. кредитные банковские продукты</li> </ol>
<p>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>– взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами входе профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности</li> </ul>
<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>2. проявляет толерантность в рабочем коллективе.</li> </ol> <p><b>Знает:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. особенности социального и культурного контекста;</li> <li>4. правила оформления документов и построения устных сообщений</li> </ol>

<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> <li>- описывать значимость своей специальности;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.</li> </ul>
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона</li> </ul>
<p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>- пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;</li> <li>- средства профилактики перенапряжения</li> </ul>

<p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul>
--	---

### **В Экзаменационный пакет кандидата входят:**

- проектное задание (проект);
- техническое задание на выполнение проектного задания (проекта);
- приложения;
- инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

### **В Пакет эксперта-экзаменатора входят:**

1. Проектное задание (проект).
2. Инструментарий оценки выполнения и защиты проектного задания (проекта):

Критерии оценки показателей сформированности ПК 6.1.

Критерии оценки показателей сформированности ПК 6.2.

Критерии оценки показателей сформированности ПК 6.3.

Критерии оценки показателей сформированности ПК 6.4.

Критерии оценки показателей сформированности ПК 6.5.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 6.1.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 6.2.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 6.3.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 6.4.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 6.5.

3. Сводная оценочная таблица результатов освоения вида деятельности.
4. Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.
5. Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

Оценка проводится методом сопоставления параметров продемонстрированной кандидатом деятельности и/или характеристик продукта деятельности с заданными эталонами и стандартами по критериям.

Для оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю **ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, видов и форм обслуживания** проводится экзамен.

Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры по профессиональному модулю установлено пороговое значение показателя, при котором принимается положительное решение, констатирующее сформированность ПК и освоение кандидатом ВД, – не менее 70%.

При отрицательном заключении хотя бы по одной профессиональной компетенции из состава итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю, принимается решение «вид деятельности не освоен».

Результаты оценочной процедуры заносятся в протокол экзамена и в сводные оценочные таблицы, подписываются всеми членами аттестационной комиссии.

В настоящем комплекте оценочных средств используются следующие термины, определения и сокращения:

**ВД** – вид деятельности;

**ПК** – профессиональная компетенция;

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО ПМ – профессиональный модуль,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

## 2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 2.1. Вид профессиональной деятельности

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

### 2.2. Предметы оценивания

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

### 2.3. Итоговые образовательные результаты по ПМ, предъявляемые к оценке, показатели, критерии и инструменты их оценки

Предмет (ы) оценивания	Объект (ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки показателей	Инструмент оценки
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню, с учетом потребностей различных категорий потребителей,	Продукт деятельности (составленный документ по разработке ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных	<b>Показатель 1</b> Основные характеристики содержания составленного документа	1.1. Составленное меню соответствует заказу, типу, классу организации питания. 1.2. Правильность последовательности расположения блюд в меню соответствует требованиям нормативных документов. 1.3. Выход блюда и точности расчёта цен в меню соответствуют заданным условиям. 1.4. Оформление меню соответствует требованиям	<b>Проектное задание</b> "Тензор"
		АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", Панфилов Александр Фёдорович, Директор	21.01.25 11:25 (MSK) Сертификат 01636C1F00AE8038954023F95B6762FFB0	

видов и форм обслуживания	видов меню, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – меню).		нормативных документов. 1.5. Конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствуют ассортименту, типу, классу организации питания, заказу.	
		Показатель 2. Основные характеристики структуры составленного документа	2.1. Документ по разработке ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания оформлен в соответствии с установленной формой. 2.2. Документ по разработке ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания содержит все требуемые данные.	
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Продукт деятельности (составленная документация по текущему планированию выполнения работ подчиненного персонала - план – меню на день, наряд- заказ)	Показатель 3. Основные характеристики составленного документа по текущему планированию план- меню на день.	3.1. Планируемый ассортимент блюд/продукции в документе по текущему планированию выполнения работ подчиненного персонала прописан. 3.2. Планируемое количество блюд/ продукции в документе по текущему планированию выполнения работ подчиненного персонала определено. 3.3. Планируемая цена продажи блюда/продукции в документе по текущему планированию выполнения работ подчиненного персонала рассчитана. 3.4. Планируемая сумма реализации блюд/продукции в документе по текущему планированию выполнения работ подчиненного персонала рассчитана. 3.5. Документ по текущему планированию выполнения работ подчиненного персонала оформлен в соответствии с установленной формой. 3.6. Документ по текущему планированию выполнения работ подчиненного персонала содержит все требуемые данные.	
		Показатель 4.	4.1. Расчет потребности в сырье, пищевых продуктах	

		Основные характеристики составленного документа по текущему планированию наряд- заказ.	<p>произведен в соответствии с заказом.</p> <p>4.2. Оформление заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа соответствует нормативным документам.</p> <p>4.3. Документ по текущему планированию выполнения работ подчиненного персонала оформлен в соответствии с установленной формой;</p> <p>4.4. Документ по текущему планированию выполнения работ подчиненного персонала содержит все требуемые данные.</p>	
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	Продукт деятельности (составленная документация по организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала - Табель учета рабочего времени и График выхода на работу)	Показатель 5. Основные характеристики составленного документа по учету рабочего времени подчиненного персонала.	<p>5.1. Документ по учету рабочего времени подчиненного персонала составлен для структурного подразделения.</p> <p>5.2. Документ по учету рабочего времени составлен на основании штатного расписания предприятия.</p> <p>5.3. Документ по учету рабочего времени подчиненного персонала составлен в соответствии с заданным календарным сроком.</p> <p>5.4. Необходимые расчеты в документе по учету рабочего времени подчиненного персонала произведены.</p> <p>5.5. Документ по учету рабочего времени подчиненного персонала содержит все требуемые данные, сведения.</p> <p>5.6. Документ по учету рабочего времени подчиненного персонала оформлен в соответствии с установленной формой.</p>	
		Показатель 6. Основные характеристики составленного документа по организации работы подчиненного персонала –график выхода на работу.	<p>6.1. Документ по организации работы подчиненного персонала составлен для структурного подразделения.</p> <p>6.2. Документ по организации работы подчиненного персонала составлен в соответствии с заданным календарным сроком.</p> <p>6.3. Необходимые расчеты в документе по организации работы подчиненного персонала произведены.</p> <p>6.4. Документ по организации работы подчиненного персонала содержит все требуемые данные, сведения.</p>	

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Продукт деятельности (составленный документ по контролю текущей деятельности подчиненного персонала – должностная инструкция кондитера в соответствии с Профессиональным стандартом «Кондитер»)	Показатель 7. Основные характеристики составленного документа – должностная инструкция кондитера.	16.1. Документ по контролю текущей деятельности подчиненного персонала составлен в соответствии с требованиями нормативных документов. 16.2. Формулировки, представленные в документе, соответствуют нормативно-технологической документации. 16.3. Документ по контролю текущей деятельности подчиненного персонала содержит все требуемые данные; 16.4. Документ по контролю текущей деятельности подчиненного персонала оформлен в соответствии с установленной формой.	
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	Продукт деятельности (составленный документ по инструктированию кондитеров на рабочем месте - инструкция по безопасной организации работ на рабочем месте кондитера).	Показатель 8. Основные характеристики составленного документа-инструкция по безопасной организации работ на рабочем месте кондитера.	21.1. Документ по инструктированию кондитеров на рабочем месте составлен в соответствии с требованиями нормативных документов. 21.2. Формулировки, представленные в документе, соответствуют нормативно-технологической документации. 21.3. Документ по инструктированию кондитеров на рабочем месте содержит все требуемые данные. 21.4. Документ по инструктированию кондитеров на рабочем месте оформлен в соответствии с установленной формой.	

## 2.4. Требования к кадровому обеспечению процедур оценивания

Кадровое обеспечение	Характеристика
Эксперт-экзаменатор	Директор или заведующий производством предприятия общественного питания
Эксперт-экзаменатор	Представитель Уполномоченной организации
Эксперт-экзаменатор	Преподаватель дисциплин общепрофессионального цикла, не осуществляющий подготовку по данному ПМ
Эксперт-экзаменатор	Мастер производственного обучения, не осуществляющий подготовку по данному ПМ
Ассистент	Заведующий лабораторией «Кулинария»

### 3. ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ ПАКЕТ КАНДИДАТА

#### Задание для оценки сформированности ПК

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

#### Задание:

Вы работаете специалистом по кондитерскому делу на действующем предприятии общественного питания. Вам необходимо выполнить ряд заданий:

1. Для участия в разработке ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Вам следует разработать меню в соответствии с требованиями и учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оформите результаты в предложенном бланке (Приложение 1).

2. В целях осуществления текущего планирования, координации деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями Вам следует разработать план – меню, наряд - заказ в соответствии с производственным заданием (программой), правилами разработки плана - меню, наряда – заказа. ГОСТ 31988 - 2012 Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потери сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Оформите результаты в предложенном бланке (Приложение 2 и 3).

3. С целью обеспечения деятельности подчиненного персонала Вам следует составить табель учета рабочего времени производственного персонала горячего цеха за месяц в соответствии со штатным расписанием предприятия и составить график выхода на работу за месяц. ГОСТ 30524 - 2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Трудовой кодекс РФ ст. №№ 238-250 ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152 в предложенных бланках (Приложение 4 и 5).

4. С целью осуществления организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала Вам следует составить должностную инструкцию на

Кондитера. ГОСТ 30524 - 2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессионального стандарта «Кондитер». (Приложение 6).

5. С целью осуществления инструктирования, обучение кондитеров на рабочем месте Вам следует разработать и составить инструкцию по безопасной организации работ на рабочем месте кондитера в горячем цехе. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий. (Приложение 7).

### **Техническое задание на проектное задание:**

#### **Тема проектного задания:**

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

---

*(наименование предприятия)*

#### **Цель проекта:**

Реализация контроля текущей деятельности подчиненного персонала на конкретном предприятии общественного питания.

#### **Требования к результатам выполнения проекта:**

Результатами выполнения проекта выступают:

1) Проект, оформленный по установленным шаблонам документов, по завершению освоения профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

2) Презентация результатов выполнения проекта на защите проекта в процедуре аттестации по профессиональному модулю ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

#### **Требования к структуре и оформлению проекта:**

17. Нормативно-технологическая документация представляется на бумажном носителе, оформление производится в соответствии с требованием ГОСТ -7.32-2001 «Общие требования к текстовым документам». Расположение текста должно обеспечивать соблюдение следующих полей:

- левое - 30 мм;
- правое – 15 мм;
- верхнее – 20 мм;
- нижнее – 20 мм.

Набор текста – компьютерный. Цвет текста – черный. Настройки основного стиля:

- размер шрифта – 14 пт, тип шрифта: Times New Roman;
- междустрочный интервал – полуторный;
- отступ красной строки – 1,25 см;
- выравнивание текста – по ширине;
- переносы исключить;

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

- отступ от заголовка до подзаголовка или текста – 3 интервала;
- отступ от текста до следующего подзаголовка 4,5 интервала.

**Титульный лист**- первый лист проектного задания оформляется на листе формата А4 (210x297). Реквизиты титульного листа содержат:

- полное наименование учебной организации;
- вид документа (проектное задание);
- наименование темы проектного задания;
- инициалы, фамилия студента, курс;
- инициалы, фамилия руководителя;
- названия города, год.

### **Требования к месту выполнения проектного задания (при необходимости):**

1. Проектное задание выдается студенту перед выходом на учебную практику и выполняется в течение времени, отведенного на учебную и производственную практики в соответствии с графиком учебного процесса образовательной организации.

### **Расходные материалы в расчете на одного кандидата (при необходимости):**

5. Оборудование, инвентарь в расчете на одного кандидата (при необходимости):

1. Мультимедийный проектор.
2. Флеш-карта или компакт-диск.
3. Бланки:
  - меню;
  - план – меню;
  - наряд - заказ;
  - табель учета рабочего времени;
  - график выхода на работу за месяц;
  - должностные инструкции специалиста кондитерского дела;
  - инструкция по охране труда кондитера в горячем цехе.

### **Нормативно-справочная документация:**

1. ГОСТ 31986 - 2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

2. ГОСТ 31987 - 2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 16 с.

3. ГОСТ 31988 - 2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

4. СП 1.1.1058 - 01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]:

июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт.- сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2015. – 680 с: ил.

6. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. - М.: "Академия", 2015.

### **Требования к процессу защиты проектного задания:**

1. Защита проекта производится на экзамене по профессиональному модулю в присутствии аттестационной комиссии.
2. К процедуре защиты кандидат готовит устное выступление (компьютерную презентацию) протяженностью 5-7 мин. Устное выступление должно включать: основные результаты выполненного проекта, перспективы его практического применения и дальнейшего развития. На защите происходит обсуждение дискуссионных вопросов проекта. Кандидат отвечает на вновь заданные вопросы по проекту. В заключении студент дает ответ на замечания, указанные в рецензии.

### **Требования к презентации:**

При подготовке проектного задания к защите студент может подготовить компьютерную презентацию с помощью соответствующей системы MS Power Point.

Создание презентации предусматривает несколько этапов:

1. Оформление титульного слайда.
2. Оформление слайда - содержания. Этот слайд должен содержать план доклада, причем каждый пункт плана — это гиперссылка на какой слайд по данной теме.
3. Оформление последовательности слайдов. Последовательность слайдов, раскрывающих какую - либо тему, должна иметь:
  - меню - содержание по данной теме;
  - средства навигации, которые включают кнопки листания вперед –
  - назад и кнопку возврата на главное меню;
  - гиперссылки.
4. Текстовый материал на слайде следует подавать порционно, в той последовательности, в какой предусмотрено сценарием.

5. Оформление слайда с психологической точки зрения должно быть таким, чтобы не перегружать аудиторию избытком звука, анимационных эффектов и чрезмерной яркостью, и многообразием цветовой гаммы.

### **Норма времени на одного кандидата:**

### **Время на выполнение проектного задания:**

1. Количество дней на выполнение проектного задания соответствует времени, отведенного на прохождение производственной практики на основании утвержденного учебного плана образовательной организации.

### **Время на защиту проекта:**

1. Презентация проекта 5-7 мин.
2. Ответы на вопросы 2-3 мин
3. Обсуждение результатов проекта 2-3 мин

### **Приложения:**

Приложение 1.	Меню
Приложение 2.	План – меню на день
Приложение 3.	Наряд - заказ
Приложение 4.	Табель учета рабочего времени производственного персонала горячего цеха за месяц в соответствии
Приложение 5.	График выхода на работу за месяц
Приложение 6.	Должностная инструкция кондитер
Приложение 7.	Инструкция по охране труда кондитера

Приложение 1

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_г.

**МЕНЮ**

на «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_

№ п./п	Наименование блюд, напитков, кондитерских изделий и хлеба	Выход	Цена руб.
1	2	3	4
	<b>Фирменные блюда:</b>		
	<b>Холодные блюда</b>		
	<b>И т. д</b>		

Шеф –  
кондитер  
Калькулятор

## Приложение 2

Унифицированная форма № ОП-2  
Утверждена постановлением Госкомстата  
России от 25.12.98 № 132

\_\_\_\_\_  
(организация)  
\_\_\_\_\_  
(структурное подразделение)

По ОКПТ

Виды деятельности по  
ОКПД  
Вид операции

Код
0330502

Номер документа	Дата составления
00000010	«_»_..._.201_

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор

«\_»\_...\_.201\_г.

**ПЛАН – МЕНЮ**  
на «\_»\_...\_.20\_г.

№ рецептур	Выход в г.	Наименование блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, хлеба	Количество порций	Цена руб. коп.	Сумма руб. коп
		И т.д.			
				Итого	

Шеф –  
кондитер  
Калькулятор

## Приложение 3

### Наряд - заказ

№ п/п	Сырье, кулинарные полуфабрикаты	Наименование блюда		Наименование блюда		Наименование блюда		Итого
		Норма продукта на 1 порцию	Масса продукта, кг	Норма продукта на 1 порцию	Масса продукта, кг	Норма продукта на 1 порцию	Масса продукта, кг	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.								
2.								
3.								
4.								
5.								
6.								
7.								
8.								
9.								
10.								
11.								
12.								
13.								
14.								
15.								
16.								
Всего, В натуральных единицах								

Приложение 4

															Код																			
															Форма по ОКУД		0301008																	
															по ОКПО																			
наименование организации																																		
структурное подразделение																																		
										Номер документа		Дата составления		Отчетный период																				
														с		по																		
										ТАБЕЛЬ																								
										УЧЕТА РАБОЧЕГО ВРЕМЕНИ																								
Номер по порядку	Фамилия, инициалы, должность (специальность, профессия)	Табельный номер	Отметки о явках и неявках на работу по числам месяца													Отработано за		Данные для начисления заработной платы по видам и направлениям затрат						Неявки по причинам										
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	X	полуинициала(I, II)	месяц	код вида оплаты						код	дни (часы)	код	дни (часы)				
			16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			дни	часы	код вида оплаты	корреспондирующий счет	дни (часы)	код вида оплаты					корреспондирующий счет	дни (часы)		
1	2	3	4													5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13							
																		X																
1																		X																
2																		X																
																		X																
Ответственное лицо																																		
		должность					личная подпись					расшифровка подписи																						
		Руководитель структурного подразделения																	20		г.													
		Работник кадровой службы					должность					личная подпись					расшифровка подписи																	
																			20		г.													
							должность					личная подпись					расшифровка подписи																	

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ, ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

**Приложение 5**

**Утверждаю**  
 Директор (название предприятия)  
 \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия  
 «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**График выхода кондитеров на работу за  
месяца \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.**

Ф.И.О.	Табель. №	Должность	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	ИТОГО		

Продолжительность рабочего времени  
 Начало работы \_\_\_\_\_ Окончание \_\_\_\_\_  
 Количество перерывов для отдыха и питания \_\_\_\_\_  
 Продолжительность перерыва для отдыха и питания \_\_\_\_\_  
 Количество работников \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (должность руководителя структурного подразделения) \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)  
 Ознакомлены:  
 \_\_\_\_\_ (Ф.И.О. работника) \_\_\_\_\_ (подписи) \_\_\_\_\_ (месяц прописью)

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ  
**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ, **21.01.25** 11:25 (MSK) Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0  
 ДИРЕКТОР

## ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ кондитера

1. Общие положения
2. Квалификационные требования
3. Должностные обязанности
4. Права
5. Ответственность
6. Лист согласования и рассылки
7. Лист ознакомления

2018 г.

Настоящая должностная инструкция разработана и утверждена в соответствии с нормами Трудового кодекса Российской Федерации и Приказа Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940).

## 1. Общие положения

1.1. Кондитер относится к категории рабочих, принимается на должность и освобождается от нее приказом директора автономной некоммерческой образовательной организации «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ» (в дальнейшем колледж) и непосредственно подчиняется заведующей столовой и заместителю директор по общим вопросам.

1.2. Кондитер должен знать:

- 1.3.1 специфику основной деятельности колледжа;
  - 1.3.2 функции, задачи, структуру колледжа, ее связи по вертикали и горизонтали;
  - 1.3.3 введенные в действие локальные внутренние акты колледжа, в том числе, регламентирующие правила внутреннего трудового распорядка, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной безопасности, обработку и защиту персональных данных, сохранение коммерческой тайны и конфиденциальности информации;
  - 1.3.4 нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
  - 1.3.5 требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
  - 1.3.6 правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
  - 1.3.7 способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;
  - 1.3.8 специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий;
  - 1.3.9 способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий;
  - 1.3.10 технологии наставничества и обучения на рабочих местах;
  - 1.3.11 нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания;
  - 1.3.12 способы организации питания, в том числе диетического;
  - 1.3.13 рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
  - 1.3.14 нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;
  - 1.3.15 виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;
  - 1.3.16 требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- 1.4. В своей деятельности кондитер руководствуется:
- 1.4.1. действующим законодательством Российской Федерации;
  - 1.4.2. правовыми актами, определяющими правила и порядок работы с персональными данными и конфиденциальной информацией (в т.ч. Федеральный закон №

152-ФЗ от 27 июля 2006 года «О персональных данных»; «Требования к защите персональных данных при их обработке в информационных системах персональных данных», утвержденной постановлением Правительства Российской Федерации от 01.11.2012 №111;

1.4.3. Постановление Правительства РФ от 17.11.2007 № 781 «Об утверждении положения об обеспечении безопасности персональных данных при их обработке в информационных системах персональных данных»);

1.4.4 Уставом колледжа;

1.4.5. настоящей должностной инструкцией.

1.5. Во время отсутствия кондитера (отпуск, болезнь и пр.) его обязанности исполняет лицо, назначенное в установленном порядке, которое приобретает соответствующие права и несет ответственность за надлежащее исполнение возложенных на него обязанностей.

## **2. Квалификационные требования**

2.1. На должность кондитера назначается лицо, имеющее среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих). Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих.

2.2. На должность кондитера назначается лицо, имеющее опыт практической работы не менее года на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих профессиональное обучение (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих) и не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих среднее профессиональное образование.

## **3.**

### **Должностные обязанности**

Кондитер обязан:

3.1 проводить оценку наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

3.2 составлять заявки на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

3.3 осуществлять подготовку товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;

3.4 контролировать хранение и расход продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий

3.5 разрабатывать меню/ассортимент и рецепты блюд, напитков и кулинарных изделий

3.6 осуществлять подготовку сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

3.7 осуществлять нарезку и формовку овощей и фруктов

3.8 готовить и оформлять канапе и легкие закуски разнообразного ассортимента; холодные и горячие закуски; холодные рыбные и мясные блюда; супы, отвары и бульоны; горячие и холодные соусы; блюда из овощей и грибов; блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных; блюда из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи; блюда из творога, сыра, макаронных изделий; мучные блюда из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента; холодных и горячие десерты; блюда здорового питания и диетических (лечебных) блюд;

3.9 осуществлять контроль хранения и расхода продуктов на производстве

3.10 осуществлять контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

3.11 осуществлять контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий

## 4. Права

4.1. Кондитер имеет право:

- 4.1.1. знакомиться с проектами решений руководства колледжа, касающимися его деятельности.
- 4.1.2. вносить предложения руководству колледжа по вопросам организации и условий своей трудовой деятельности.
- 4.1.3. пользоваться информационными материалами и нормативно-правовыми документами, необходимыми для исполнения своих должностных обязанностей и запрашивать их лично или по поручению непосредственного руководителя от работников других подразделений колледжа.
- 4.1.4. осуществлять взаимодействие с сотрудниками всех структурных подразделений колледжа.
- 4.1.5. повышать свою квалификацию.

4.2. Кондитер не имеет право:

- 4.2.1. в общении допускать высказывания, оскорбляющие честь и достоинство, национальные или религиозные чувства собеседника или третьих лиц, а также употреблять ненормативную лексику.
- 4.2.2. вносить в здания и помещения колледжа взрывчатые, отравляющие и пожароопасные вещества, пользоваться нестандартными электроприборами и нагревателями.
- 4.2.3. курить на территории колледжа.
- 4.2.4. разглашать личные результаты диагностики и содержание индивидуального консультирования.

## 5. Ответственность

Кондитер несет ответственность за:

- 5.1 неисполнение или ненадлежащее исполнение обязанностей, возложенных на него настоящей должностной инструкцией.
- 5.2 неисполнение или ненадлежащее исполнение приказов, распоряжений и поручений руководства, нормативно-правовых актов по своей деятельности.
- 5.3 несоблюдение правил внутреннего распорядка, противопожарной безопасности и техники безопасности.
- 5.4 сохранность полученных для исполнения должностных обязанностей технических средств, программного обеспечения, мебели, и иного имущества, которое принадлежит колледжу или за которое колледж несет ответственность перед третьими лицами;
- 5.5 несоблюдение режима сохранения конфиденциальности информации, защиты персональных данных, разглашение внутренней информации, содержащей конфиденциальные сведения, коммерческую тайну, в том числе персональные данные, в пределах, определенных действующим трудовым, административным, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации;
- 5.6 содержание рабочего места в чистоте и порядке;
- 5.7 соблюдение требований дресс-кода колледжа на рабочем месте;
- 5.8 использование ресурсов сети Интернет только в целях исполнения должностных обязанностей;
- 5.9 за причинение материального ущерба колледжу - в пределах, определенных действующим трудовым, административным, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации.
- 5.10 за нахождение в зданиях и помещениях колледжа в состоянии алкогольного, наркотического или токсического опьянения.

**Лист согласования и рассылки**  
К должностной инструкции кондитера

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)  
30

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	Должность, наименование структурного подразделения	Подпись	Расшифровка подписи	Дата
Согласовано				
Разработал				
Список рассылки			Количество копий	Дата планового пересмотра
				_____ 200__
				г.

**Лист ознакомления**  
к должностной инструкции кондитера

№ п/п	Должность/ подразделение	Фамилия, инициалы	Дата	Подпись

## ИНСТРУКЦИЯ № С - 23 ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ КОНДИТЕРА

### 1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

1.1. К работе в качестве кондитера допускаются мужчины и женщины, достигшие возраста 18 лет и обученные по специальности.

1.2. На кондитера могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- подвижные части электромеханического оборудования;
- повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей, кулинарной продукции;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;
- повышенная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная или пониженная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- повышенный уровень инфракрасной радиации;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
- вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
- физические перегрузки;
- нервно-психические перегрузки.

1.3. Кондитер извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Кондитеру следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку, или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;
- не принимать пищу на рабочем месте.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. Застегнуть надетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов; проверить устойчивость производственного стола, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование, и инвентарь на рабочем столе, подставке;
- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить внешним осмотром:
  - достаточность освещения рабочей поверхности;
  - отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
  - исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;
  - наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;
- отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования;
- наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, а также приборов безопасности, регулирования и автоматики (наличие клейма или пломбы; сроки клеймения приборов; даты освидетельствования сосудов, работающих под давлением; нахождение стрелки манометра на нулевой отметке; целостность стекла; отсутствие повреждений, влияющих на показания контрольно-измерительных приборов);
- отсутствие трещин, выпучин, значительных утолщений стенок сосудов, пропусков в сварочных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывов прокладки и т.п. в варочном оборудовании;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности спецтары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.4. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры оборудования (пускателей, пакетных переключателей и т.п.).

2.5. Произвести необходимую сборку оборудования, правильно установить и надежно закрепить съемные детали и механизмы.

2.6. Перед включением электроплиты проверить наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, закрывающего тэны, состояние жарочной поверхности. Убедиться, что переключатели конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении.

2.7. Проверить работу реле давления мармита для вторых блюд путем предварительного закрывания вентиля для воды и включения в сеть. Через некоторое время должна загореться сигнальная лампа «нет воды». Наполнить парогенератор водой и проверить

работу поплавкового клапана. Затем включить тэны парогенератора, теплового шкафа и через 40 минут (когда мармит будет доведен до рабочего состояния) заполнить мармитницы.

2.8. Проверить исправность другого применяемого оборудования.

2.9. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после устранения неисправностей.

2.10. При эксплуатации электрических жарочных и пекарных шкафов, весов, мясорубки соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих инструкциях по охране труда.

### 3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

3.1. Не допускать к своей работе посторонних лиц.

3.2. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.3. Соблюдать правила перемещения в помещении, пользоваться только установленными проходами.

3.4. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.5. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, проходы к рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.

3.6. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.).

3.7. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

3.8. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент (гвоздодеры, клещи, сбойники, консервные ножи и т.п.). Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.

3.9. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- производить резкие движения;
- нарезать сырье и продукты на весу;
- проверять остроту лезвия рукой;
- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
- опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

3.10. При нарезке монолита масла с помощью струны пользоваться ручками, не тянуть за струну руками.

3.11. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.12. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.13. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

- применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;
- не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50°C);
- не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.

3.14. Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя оборудования.

3.15. При эксплуатации холодильного оборудования:

- загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов;
- количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера;
- двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже;
- при образовании на охлаждаемых приборах (испарителях) инея (снеговой шубы) толщиной более 5 мм остановить компрессор, освободить камеру от продуктов и произвести оттаивание инея;
- при обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение - проветрить;
- не допускается:
  - включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;
  - работать без ограждения машинного отделения, с неисправными приборами автоматики;
  - загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;
  - прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата, независимо от того находится он в работе или в режиме автоматической остановки;
  - хранить продукты на испарителях;
  - удалять иней с испарителей механическим способом с помощью скребков, ножей;
  - размещать посторонние предметы на ограждениях агрегата;
  - загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата;
  - самовольно передвигать холодильный агрегат.

Исключить пользование холодильным оборудованием, если:

- токоведущие части магнитных пускателей, рубильников, электродвигателей, приборов автоматики не закрыты кожухами;
- холодильные машины не имеют защитного заземления или зануления металлических частей, которые могут оказаться под напряжением при нарушении изоляции;
- истек срок очередного испытания и проверки изоляции электропроводов и защитного заземления или зануления оборудования;
- сняты крышки магнитных пускателей, клеммных коробок электродвигателей, реле давления и других приборов;
- обнаружено нарушение температурного режима, искрение контактов, частое включение и выключение компрессора и т.п.

3.16. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции; операции по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально оборудованных рабочих местах.

3.17. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм кондитер обязан:

- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;
- не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

3.18. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.

3.19. Следить, чтобы дверца рабочей камеры жарочного шкафа плиты в закрытом положении плотно прилегала к краям дверного проема.

3.20. Не превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатации.

3.21. Располагаться на безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры пароварочного аппарата в целях предохранения от ожога.

3.22. Ставить котлы и другую кухонную посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.

3.23. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением «от себя», передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением «на себя».

3.24. Не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированное дно или края, непрочные закрепленные ручки или без ручек, столовой посудой, имеющей трещины, сколы, щербинки.

3.25. Перед переноской наплитного котла с горячей пищей предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и скользкости пола на всем пути его транспортирования. При необходимости потребовать уборки пола.

3.26. Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников.

3.27. Снимать с плиты котел с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, вдвоем, используя сухие полотенца или рукавицы. Крышка котла должна быть снята.

3.28. При перемещении котла с горячей пищей не допускается:

- заполнять его более чем на три четверти емкости;
- прижимать котел к себе;
- держать в руках нож или другой травмоопасный инструмент.

3.29. Пользоваться специальными устойчивыми и прочными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других емкостей для хранения пищи.

3.30. В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта пользоваться разными ножами кондитерской тройки, а при фигурной нарезке овощей применять специальные карбовочные ножи.

3.31. При работе на раздаче необходимо:

- следить за наличием и уровнем воды в ванне электромармита для вторых блюд, не допускать ее сильного кипения;
- производить выемку рабочих емкостей (мармитниц) из гнезд осторожно, без рывков и больших усилий;
- включать термостат в электрическую сеть только при наличии жидкости в загрузочной ванне;
- сливать воду из кипятильника только в посуду, установленную на подставке у крана.

### 3.32. При эксплуатации электромеханического оборудования:

- использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;
- предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;
- включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»;
- не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;
- снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков;
- надежно закреплять сменные исполнительные механизмы, рабочие органы, инструмент;
- загрузку оборудования продуктом производить через загрузочное устройство (бункер, загрузочную чашу и т.п.) равномерно, при включенном электродвигателе, если иное не предусмотрено руководством по эксплуатации завода-изготовителя; соблюдать нормы загрузки оборудования; проталкивать продукты в загрузочное устройство специальным приспособлением (толкателем, пестиком и т.п.);
- удалять остатки продукта, очищать рабочие органы оборудования при помощи деревянных лопаток, скребков и т.п.;
- осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность оборудования, устанавливать (снимать) рабочие органы, извлекать застрявший продукт, очищать используемое оборудование можно только после того, как оно остановлено с помощью кнопки «стоп», и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход;
- не допускается:
  - работать со снятыми с оборудования заградительными и предохранительными устройствами, с открытыми дверками, крышками, кожухами;
  - превышать допустимые скорости работы оборудования;
  - извлекать руками застрявший продукт;
  - эксплуатировать оборудование без загрузочных устройств;
  - проталкивать (удерживать) продукт руками или посторонними предметами;
  - переносить (передвигать) включенное в электрическую сеть нестационарное оборудование;
  - оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации посторонних лиц;
- складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару;
- при наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования, его следует остановить (выключить) кнопкой «стоп» (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

## 4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, продукта и т.п.; отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

предохранительного клапана, парении и подтекании воды; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке, оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.4. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место следует промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

4.5. Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой.

4.6. В случае возгорания жира не заливать его водой. Необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.

4.7. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

5.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное и электромеханическое оборудование при помощи рубильника.

5.2. Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты.

5.3. Не охлаждать нагретую поверхность плиты, сковороды и другого теплового оборудования водой.

5.4. Произвести разборку, очистку и мойку оборудования, механического - после остановки движущихся частей с инерционным ходом, а теплового - после полного остывания нагретых поверхностей.

5.5. Мармиты для вторых блюд выключить из сети и, при вынужденном поплавковом устройстве, тщательно промыть поддон, парогенератор и мармитницы. Установить поплавковое устройство на место, парогенератор заполнить водой.

5.6. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды.

5.7. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

## **Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю**

1. Получить задание от преподавателя/руководителя проекта и изучить техническое задание на проектное задание.
2. Для выполнения проектного задания Вы можете использовать данные предприятия, на котором проходили производственную практику в рамках освоения ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала.
3. Оформить все требуемые документы проекта.
4. Подготовить краткий доклад по представленному проекту.
5. Прибыв на экзамен зарегистрироваться у секретаря аттестационной комиссии.
6. Сдать проектное задание председателю аттестационной комиссии.
7. Подготовиться к устному выступлению (компьютерной презентации).
8. Приступить к защите проектного задания (по вызову секретаря аттестационной комиссии)
9. Соблюдать регламент выступления.
10. Ответить на заданные вопросы членами аттестационной комиссии по проекту.

#### 4. ПАКЕТ ЭКСПЕРТА-ЭКЗАМЕНАТОРА

Документ 1.	Проектное задание (из Экзаменационного пакета кандидата)
Документ 2.	Критерии оценки показателей сформированности ПК 6.1.
Документ 3.	Критерии оценки показателей сформированности ПК 6.2.
Документ 4.	Критерии оценки показателей сформированности ПК 6.3.
Документ 5.	Критерии оценки показателей сформированности ПК 6.4.
Документ 6.	Критерии оценки показателей сформированности ПК 6.5.
Документ 7.	Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 6.1.
Документ 8.	Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 6.2.
Документ 9.	Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 6.3.
Документ 10.	Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 6.4.
Документ 11.	Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 6.5.
Документ 12.	Сводная оценочная таблица результатов освоения вида деятельности
Документ 13.	Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.
Документ 14.	Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

## Проектное задание (из экзаменационного пакета кандидата)

### Инструментарий оценки проектного задания

#### Критерии оценки показателей сформированности

#### ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Содержание проекта		
<b>Показатель 1. Основные характеристики содержания и структуры составленного документа</b>		<b>10</b>
1.1.	Меню соответствует заказу, типу, классу организации питания. Меню не соответствует заказу, типу, классу организации питания.	2 0
1.2.	Последовательность расположения блюд в меню соответствуют ГОСТ 31987 - 2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Последовательность расположения блюд в меню не соответствуют ГОСТ 31987 -2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	2 0
1.3	Выход блюда, точность расчёта цен в меню соответствует заданным условиям. Выход блюда точность расчёта цен в меню не соответствует заданным условиям.	2 0
1.4	Оформление меню соответствует требованиям ГОСТ 31987 -2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Оформление меню не соответствует требованиям ГОСТ 31987 -2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	2 0
1.5.	Конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции соответствует ассортимента типу, классу организации питания, заказу. Конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции не соответствует ассортимента типу, классу организации питания, заказу.	2 0
<b>Показатель 2. Основные характеристики структуры составленного документа</b>		
2.1.	Документ по разработке ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню оформлен в соответствии с установленной формой. Документ по разработке ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню не оформлен в соответствии с установленной формой.	2 0

2.2.	Документ по разработке ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню содержит все требуемые данные. Документ по разработке ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню не содержит все требуемые данные.	2 0
Защита проекта в части ПК 6.1.		
<b>Подтверждение авторства проектных результатов</b>		<b>4</b>
1.	В устном выступлении кандидата (презентации) и ответах на вопросы убедительно продемонстрировано авторство проектных результатов - кандидат отстаивает свою позицию - кандидат демонстрирует знание и понимание содержания проекта - кандидат осмысленно отвечает на вопросы - кандидат свободно ориентируется в материале	<b>1</b> 1 1 <b>1</b>
<b>ИТОГО по ПК 6.1.</b>		<b>18</b>

**Критерии оценки показателей сформированности  
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности  
подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
<b>Содержание проекта</b>		
<b>Показатель 3. Основные характеристики содержания и структуры составленного документа</b>		<b>18</b>
3.1.	Планируемый ассортимент блюд/продукции в документе по планированию выполнения работ подчиненного персонала прописан. Прописан, полностью Прописан частично Не прописан	3 1 0
3.2.	Планируемое количество блюд/ продукции в документе по планированию выполнения работ подчиненного персонала определено. Определено, полностью определено частично Не определено	3 1 0
3.3.	Планируемая цена продажи блюда/продукции в документе по планированию выполнения работ подчиненного персонала рассчитана. Рассчитана, полностью Рассчитана частично Не рассчитана	3 1 0
3.4.	Планируемая сумма реализации блюд/продукции в документе по планированию выполнения работ подчиненного персонала рассчитана. Рассчитана, полностью Рассчитана частично Не рассчитана	3 1 0
3.5.	Документ по текущему планированию выполнения работ подчиненного персонала оформлен в соответствии с установленной формой. Да, оформлен Оформлен частично Нет, не оформлен	3 1 0
3.6.	Документ по текущему планированию выполнения работ подчиненного персонала содержит все требуемые данные, сведения. Да, содержит Содержит частично Нет, не содержит	3 1 0
<b>Показатель 4. Основные характеристики составленного документа по текущему планированию.</b>		
4.1.	Расчет потребности в сырье, пищевых продуктах произведен в соответствии с заказом. Расчет потребности в сырье, пищевых продуктах не произведен.	3 0
4.2.	Оформление заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа соответствует нормативным документам. Оформление заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа соответствует нормативным документам.	3 0
4.3.	Документ по текущему планированию выполнения работ подчиненного	

	персонала оформлен в соответствии с установленной формой. Да, оформлен Оформлен частично Нет, не оформлен	3 1 0
4.4.	Документ по текущему планированию выполнения работ подчиненного персонала содержит все требуемые данные. Да, содержит Содержит частично Нет, не содержит	3 1 0
Защита проекта в части ПК 6.2.		
<b>Подтверждение авторства проектных результатов</b>		<b>4</b>
1.	В устном выступлении кандидата (презентации) и ответах на вопросы убедительно продемонстрировано авторство проектных результатов - кандидат отстаивает свою позицию - кандидат демонстрирует знание и понимание содержания проекта - кандидат осмысленно отвечает на вопросы - кандидат свободно ориентируется в материале	1 1 1 1
<b>ИТОГО по ПК 6.2.</b>		<b>34</b>

**Критерии оценки показателей сформированности  
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности  
подчиненного персонала**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Содержание проекта		
<b>Показатель 5. Основные характеристики содержания и структуры составленного документа</b>		<b>18</b>
5.1.	Документ по учету рабочего времени подчиненного персонала составлен. Да, составлен Составлен частично Нет, не составлен	3 1 0
5.2.	Документ по учету рабочего времени подчиненного персонала составлен на основании штатного расписания предприятия. Да, составлен Составлен частично Нет, не составлен	3 1 0
5.3.	Документ по учету рабочего времени подчиненного персонала составлен в соответствии с заданным календарным сроком. Да, составлен Составлен частично Нет, не составлен	3 1 0
5.4.	Необходимые расчеты в документе по учету рабочего времени подчиненного персонала произведены. Да, произведены Нет, не произведены	3 0
5.5.	Документ по учету рабочего времени подчиненного персонала содержит все требуемые данные, сведения. Да, содержит Содержит частично Нет, не содержит	3 1 0
5.6.	Документ по учету рабочего времени подчиненного персонала оформлен в соответствии с установленной формой. Да, оформлен Оформлен частично Нет, не оформлен	3 1 0
<b>Показатель 6. Основные характеристики составленного документа по организации работы подчиненного персонала</b>		
6.1.	Документ по организации работы подчиненного персонала составлен. Да, составлен Составлен частично Нет, не составлен	3 1 0
6.2.	Документ по организации работы подчиненного персонала составлен в соответствии с заданным календарным сроком. Да, составлен Составлен частично Нет, не составлен	3 1 0

6.3.	Необходимые расчеты в документе по организации работы подчиненного персонала произведены.	Да, произведены Нет, не произведены	3 0
6.4.	Документ по организации работы подчиненного персонала содержит все требуемые данные, сведения.	Да, содержит Содержит частично Нет, не содержит	3 1 0
Защита проекта в части ПК 6.3.			
<b>Подтверждение авторства проектных результатов</b>			<b>4</b>
1.	В устном выступлении кандидата (презентации) и ответах на вопросы убедительно продемонстрировано авторство проектных результатов		
	- кандидат отстаивает свою позицию		1
	- кандидат демонстрирует знание и понимание содержания проекта		1
	- кандидат осмысленно отвечает на вопросы		1
	- кандидат свободно ориентируется в материале		1
<b>ИТОГО по ПК 6.3.</b>			<b>34</b>

**Критерии оценки показателей сформированности  
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности  
подчиненного персонала**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Содержание проекта		
<b>Показатель 7. Основные характеристики составленного документа</b>		
7.1.	Должностной инструкции Кондитера составлена в соответствии требованиями нормативных документов (в соответствии с Профессиональным стандартом Кондитер). Да, соответствуют Составлен частично Нет, не соответствуют	3 1 0
7.2.	Формулировки, представленные в документе, соответствуют нормативно-технологической документации. Да, соответствуют Частично соответствуют Нет, не соответствуют	3 1 0
7.3.	Документ по контролю и оцениванию результатов выполнения работ исполнителями содержит все требуемые данные. Да, содержит Частично содержит Нет, не содержит	3 1 0
7.4.	Документ по контролю и оцениванию результатов выполнения работ исполнителями оформлен в соответствии с установленной формой. Да, оформлен Частично оформлен Нет, не оформлен	3 1 0
Защита проекта в части 6.4.		
<b>Подтверждение авторства проектных результатов</b>		<b>4</b>
1.	В устном выступлении кандидата (презентации) и ответах на вопросы убедительно продемонстрировано авторство проектных результатов - кандидат отстаивает свою позицию - кандидат демонстрирует знание и понимание содержания проекта - кандидат осмысленно отвечает на вопросы - кандидат свободно ориентируется в материале	1 1 1 1
<b>ИТОГО по ПК 6.4.</b>		<b>16</b>

**Критерии оценки показателей сформированности  
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение кондитеров,  
кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем  
месте**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
<b>Содержание проекта</b>		
<b>Показатель 8. Основные характеристики составленного документа</b>		<b>12</b>
8.1.	Документ по инструктированию кондитеров на рабочем месте составлен в соответствии с требованиями нормативных документов. Да, составлен Нет, не составлен	3 0
8.2.	Формулировки, представленные в документе, соответствуют нормативно-технологической документации Да, соответствуют Частично соответствуют Нет, не соответствуют	3 0
8.3.	Документ по инструктированию кондитеров на рабочем месте содержит все требуемые данные Да, содержит Частично содержит Нет, не содержит	3 1 0
8.4.	Документ по инструктированию безопасной организации на рабочем месте кондитеров оформлен в соответствии с установленной формой. Да, оформлен Частично оформлен Нет, не оформлен	3 1 0
<b>Защита проекта в части ПК 6.5.</b>		
<b>Подтверждение авторства проектных результатов</b>		<b>4</b>
1.	В устном выступлении кандидата (презентации) и ответах на вопросы убедительно продемонстрировано авторство проектных результатов - кандидат отстаивает свою позицию - кандидат демонстрирует знание и понимание содержания проекта - кандидат осмысленно отвечает на вопросы - кандидат свободно ориентируется в материале	1 1 1 1
<b>ИТОГО по ПК 6.5.</b>		<b>16</b>

**Сводная оценочная таблица результатов сформированности  
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню  
с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

№ п/п	ФИО кандидата	Содержание проекта						Защита проекта	Набрано баллов	% выполнения	Заклучение о сформированности ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		1.1. Меню соответствует заказу, типу, классу организации питания.	1.2. Последовательность расположения блюд в меню соответствуют ГОСТ 31987 - 2012 Услуги общественного питания	1.3. Выход блюда, точность расчёта цен в меню соответствует уровню, форме, способу обслуживания.	1.4. Оформление меню соответствует требованиям ГОСТ 31987 -2012 Услуги общественного питания.	1.5 Конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции соответствует ассортименту типу, классу организации питания, заказу.	2.1. Документ оформлен в соответствии с установленной формой				
		2	2	2	2	2	2	4	18	сформирована	

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Сводная оценочная таблица результатов сформированности  
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала  
с учетом взаимодействия с другими подразделениями**

№ пп	ФИО Кандидата	Содержание проекта	Защита проекта
		3.1. Планируемый ассортимент блюд/продукции в документе по планированию выполнения работ исполнителями прописан.	
		3.2. Планируемое количество блюд/ продукции в документе по планированию выполнения работ исполнителями определено.	
		3.3. Планируемая цена продажи блюда/продукции в документе по планированию выполнения работ исполнителями рассчитана.	
		3.4. Планируемая сумма реализации блюд/продукции в документе по планированию выполнения работ подчиненного персонала рассчитана	
		3.5. Документ по текущему планированию оформлен в соответствии с установленной формой.	
		3.6. Документ по текущему планированию выполнения работ исполнителями содержит все требуемые данные, сведения.	
		4.1. Расчет потребности в сырье, пищевых продуктах произведен в соответствии с заказом.	
		4.2. Оформление заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа соответствует нормативным документам.	
		4.3. Документ по текущему планированию выполнения работ подчиненного персонала оформлен в соответствии с установленной	
		4.4. Документ по текущему планированию выполнения работ подчиненного персонала содержит все требуемые данные	
		Подтверждение авторства проектных результатов	4
		<b>Набрано баллов</b>	
		<b>% ВЫПОЛНЕНИЯ</b>	
			<b>34</b>
		<b>сформирова на</b>	
		Заключение о сформированности ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	
	<b>Максимальное количество баллов</b>		

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

№ п/п	ФИО кандидата	Максимальное количество баллов		Содержание проекта	Защита проекта
		3	3	5.1. Документ по учету рабочего времени подчиненного персонала составлен	
		3	3	5.2. Документ по учету рабочего времени подчиненного персонала составлен на основании штатного расписания	
		3	3	5.3. Документ по учету рабочего времени подчиненного персонала составлен в соответствии с заданным календарным	
		3	3	5.4. Необходимые расчеты в документе по учету рабочего времени подчиненного персонала произведены.	
		3	3	5.5. Документ по учету рабочего времени подчиненного персонала содержит все требуемые данные, сведения	
		3	3	5.6. Документ по учету рабочего времени подчиненного персонала оформлен в соответствии с установленной формой.	
		3	3	6.1. Документ по организации работы подчиненного персонала составлен.	
		3	3	6.2. Документ по организации работы подчиненного персонала составлен в соответствии с заданным календарным	
		3	3	6.3. Необходимые расчеты в документе по организации работы подчиненного персонала произведены	
		3	3	6.4. Документ по организации работы подчиненного персонала содержит все требуемые данные, сведения	
		4		Подтверждение авторства проектных результатов	
		34		Набрано баллов	
				% выполнения	

**Сводная оценочная таблица результатов сформированности  
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала**

<b>сформирована</b>	Заключение о сформированности ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

**Сводная оценочная таблица результатов сформированности  
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

№ п/п	ФИО кандидата	Содержание проекта				Защита проекта	Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
		7.1. Должностной инструкции Кандитерасоставлена в соответствии с требованиями нормативных документов	7.2. Формулировки, представленные в документе, соответствуют нормативно-технологической документации	7.3. Документ по контролю и оцениванию результатов выполнения работ исполнителями содержит все требуемые данные	7.4. Документ по контролю и оцениванию результатов выполнения работ исполнителями оформлен в соответствии с установленной формой.	Подтверждение авторства проектных результатов			
	<b>Максимальное количество баллов</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>16</b>		<b>сформирована</b>

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения:    <    >    20    г

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

**Сводная оценочная таблица результатов сформированности  
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение кондитеров, кондитеров, пекарей и других  
категорий работников кухни на рабочем месте**

№ п/п	ФИО кандидата	Содержание проекта				Защита проекта	Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение кондитеров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте
		8.1. Документ по инструктированию кондитеров на рабочем месте составлен в соответствии с требованиями нормативных	8.2. Формулировки, представленные в документе, соответствуют нормативно-технологической документации	8.3. Документ по инструктированию кондитеров на рабочем месте содержит требуемые данные	8.4. Документ по инструктированию безопасной организации на рабочем месте кондитеров оформлен в соответствии с установленной формой.	Подтверждение авторства проектных результатов			
		<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>16</b>		<b>сформирована</b>

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « 20 » \_\_\_\_\_ Оператор ЭДО ООО "Компания "Гензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

**Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности  
Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала**

Наименование ОО: \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ года

№ п/п	ФИО кандидата	Итоги оценки сформированности ПК 6.1.			Итоги оценки сформированности ПК 6.2.			Итоги оценки сформированности ПК 6.3.			Итоги оценки сформированности ПК 6.4.			Итоги оценки сформированности ПК 6.5.			Итоги оценки освоения ВД		
		Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 6.1.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 6.2.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 6.3.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 6.4.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 6.5.	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение об освоении ВД
	<b>Максимальное количество баллов</b>	<b>18</b>	<b>100</b>	<b>сформирована</b>	<b>34</b>	<b>100</b>	<b>сформирована</b>	<b>34</b>	<b>100</b>	<b>сформирована</b>	<b>16</b>	<b>100</b>	<b>сформирована</b>	<b>16</b>	<b>100</b>	<b>сформирована</b>	<b>118</b>	<b>100</b>	<b>освоен</b>

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

**Условия положительного/отрицательного заключения  
по результатам оценки итоговых образовательных результатов по  
профессиональному модулю**

Вид деятельности считается освоенным при получении положительного заключения о сформированности каждой профессиональной компетентности.

Для положительного заключения о сформированности каждой профессиональной компетенции и об освоении **ВД Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** установлено пороговое значение показателя – не менее 70%.

При отрицательном заключении хотя бы по одной профессиональной компетенции из состава итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю, принимается решение «вид деятельности не освоен».

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** составляет 18 баллов. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** кандидат должен набрать 13 баллов (Таблица 1).

Таблица 1

**Оценочная шкала сформированности  
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской  
продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий  
потребителей, видов и форм обслуживания**

Набрано баллов	< 13 баллов	≥ 13 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности <b>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	<b>ПК 6.1.</b> не сформирована	<b>ПК 6.1.</b> сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию**

деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями составляет 34 балла. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями** кандидат должен набрать 24 балла (Таблица 2).

Таблица 2

**Оценочная шкала сформированности**

**ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями**

Набрано баллов	<24 балла	≥ 24 балла
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности <b>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</b>	<b>ПК 6.2.</b> не сформирована	<b>ПК 6.2.</b> сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала** составляет 34 баллов. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала** кандидат должен набрать 24 балла (Таблица 3).

Таблица 3.

**Оценочная шкала сформированности**

**ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала**

Набрано баллов	<24 балла	≥ 24 балла
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности <b>ПК 6.3. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	<b>ПК 6.3.</b> не сформирована	<b>ПК 6.3.</b> сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** исполнителями составляет 16 баллов. Для принятия положительного решения о сформированности

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

профессиональной компетенции **ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** кандидат должен набрать 11 баллов (Таблица 4).

Таблица 4

**Оценочная шкала сформированности  
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

Набрано баллов	<11баллов	≥ 11 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности <b>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	<b>ПК 6.4.</b> не сформирована	<b>ПК 6.4.</b> сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение кондитеров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте** составляет 16 баллов. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение кондитеров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте** кандидат должен набрать 11баллов (Таблица 5).

Таблица 5

**Оценочная шкала сформированности  
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение кондитеров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте**

Набрано баллов	<11 балла	≥ 11 балла
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности <b>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение кондитеров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</b>	<b>ПК 6.5.</b> не сформирована	<b>ПК 6.5.</b> сформирована

Суммарное максимальное количество баллов по оценке освоения **ВД Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** составляет 118 баллов. Для принятия положительного решения об освоении **ВД Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** кандидат должен набрать не менее 83 балла (Таблица 6).

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"  
Таблица 6

**Оценочная шкала освоения ВД Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала**

Набрано баллов	<83балла	≥ 83 балла
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
<b>Заключение об освоении ВД Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала</b>	ВД не освоена	ВД освоена

Для перевода значения оценки освоения **ВД Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала** в пятибалльную оценочную шкалу применяется Таблица 7.

Таблица 7

**Таблица перевода значения оценки освоения ВД Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала**

Доля набранных баллов (в %) от максимального возможного количества баллов	Фактическое количество набранных баллов	Оценка по пятибалльной шкале
< 70 %	менее 83 балла	«неудовлетворительно»
от 70 до 79%	от 83 до 93 балла	«удовлетворительно»
от 80 до 89%	от 94 до 105 балла	«хорошо»
> 90 %	105 и более балла	«отлично»

**Инструкция для эксперта-экзаменатора  
по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по  
профессиональному модулю**

1. Перед началом экзамена пройдите инструктаж у председателя аттестационной комиссии, во время которого будут уточнены Ваши функции в процедуре оценки.
2. Ознакомьтесь с заданиями для кандидатов, оцениваемыми компетенциями, показателями и критериями оценки результата по каждому практическому заданию, входящему в Пакет эксперта-экзаменатора.
3. Оцените выполнение заданий по установленным критериям и занесите результаты в таблицы.

По проектному заданию:

- Критерии оценки показателей сформированности ПК 6.1.
  - Критерии оценки показателей сформированности ПК 6.2.
  - Критерии оценки показателей сформированности ПК 6.3.
  - Критерии оценки показателей сформированности ПК 6.4.
  - Критерии оценки показателей сформированности ПК 6.5.
  - Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 6.1.
  - Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 6.2.
  - Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 6.3.
  - Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 6.4.
  - Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК 6.5.
4. Заполните в соответствии с оценочной шкалой сводную оценочную таблицу результатов освоения вида деятельности ВД Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала, примите консолидированное решение об освоении обучающимся данного вида профессиональной деятельности.
  5. Примите совместно с другими членами комиссии решение о выдаче (отказе в выдаче) аттестата.
  6. Поставьте личную подпись в сводных оценочных таблицах и в протоколе экзамена по **ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

**Комплект**  
**контрольно-оценочных средств**  
по учебной дисциплине  
**ПМ.07 МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер**  
по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

*Квалификация*

**Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

2024

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088).

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	3
2. Паспорт комплекта оценочных средств	7
3. Процедуры оценки:	26
3.1. Выполнение практического задания (комплексного практического задания) по профессии	26
3.2. Выполнение практического задания (комплексного практического задания) по профессии 12901 "Кондитер"	29
4. Пакет эксперта-экзаменатора	42
4.1 Инструментарий оценки сформированности ПК	42
4.2 Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности	86
5. Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю	87
6. Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю	89
7. Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.	90

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект оценочных средств предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов профессионального модуля **ПМ.07 Выполнение работ по профессиям рабочих 12901** по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры по профессиональному модулю **Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер** являются:

- требования ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088);
- Положение о формах и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Комплект оценочных средств содержит:

- Паспорт комплекта оценочных средств.
- Экзаменационный пакет кандидата.
- Пакет эксперта-экзаменатора.
- Пакет эксперта-экзаменатора.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК), указанными во ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

<b>Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер</b>	
ПК 7.1.	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.
ПК 7.2.	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции.
ПК 7.3.	Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий.

ПК 7.4.	Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.
ПК 7.5.	Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции.
ПК 7.6.	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

**Иметь практический опыт:**

- подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- приготовления простых и основных мучных блюд, и хлебобулочных изделий из дрожжевого теста;
- приготовления основных видов теста: бисквитного, песочного (сладкого и соленого), сдобного пресного и заварного;
- приготовления простой и основной горячей и холодной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- хранения подготовленных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.

**Уметь:**

- обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции;
- анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции;
- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения;
- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
- готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;
- готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий;
- оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального;
- соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции;
- составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства;
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции;
- составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию.

**Знать:**

- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;

- рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;
- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества;
- пищевую ценность видов кондитерской и шоколадной продукции;
- правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;
- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции;
- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента;
- технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке;
- специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции;
- способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;
- технологии наставничества и обучения на рабочих местах;
- организацию питания, в том числе диетического;
- рецептуру и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов;
- виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации;
- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям.

В процессе освоения ПМ студенты должны овладеть общими компетенциями (ОК):

Код и наименование компетенции	Результаты освоения образовательной программы
<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<p><b>Умеет:</b>                      17 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;                      18 составлять план действия; определять необходимые ресурсы;                      19 владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;                      20 реализовывать составленный план;                      21 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).  <b>Знает:</b>                      22 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;                      23 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;                      24 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;                      25 методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач;                      26 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>Умеет:</b>                      19 определять задачи для поиска информации;                      20 определять необходимые источники информации;                      21 планировать процесс поиска;                      22 структурировать получаемую информацию;                      23 выделять наиболее значимое в перечне информации;                      24 оценивать практическую значимость результатов поиска;                      25 оформлять результаты поиска;                      26 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;                      27 использовать современное программное обеспечение;                      28 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.  <b>Знает:</b>                      29 номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;                      -приемы структурирования информации;                      30 формат оформления результатов поиска информации;                      31 современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное</p>

	<p>обеспечение в</p> <p>32 профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <p>23 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>24 применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>25 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>26 выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</p> <p>27 презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</p> <p>28 рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</p> <p>29 определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</p> <p>30 презентовать бизнес-идею;</p> <p>-определять источники финансирования.</p> <p><b>Знает:</b></p> <p>31 содержание актуальной нормативно-правовой документации;</p> <p>32 современную научную и профессиональную терминологию;</p> <p>33 возможные траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>34 основы предпринимательской деятельности;</p> <p>35 основы финансовой грамотности;</p> <p>36 правила разработки бизнес-планов;</p> <p>37 порядок выстраивания презентации;</p> <p>38 кредитные банковские продукты</p>
<p>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <p>25 организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>26 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p> <p><b>Знает:</b></p> <p>– психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</p> <p>- основы проектной деятельности</p>
<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <p>27 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <p>28 проявляет толерантность в рабочем коллективе.</p> <p><b>Знает:</b></p> <p>29 особенности социального и культурного контекста;</p> <p>30 правила оформления документов и построения устных сообщений</p>

<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> <li>- описывать значимость своей специальности;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.</li> </ul>
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона</li> </ul>
<p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>- пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>28 условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;</li> <li>29 средства профилактики перенапряжения</li> </ul>

<p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul>
--	---

**В Экзаменационный пакет кандидата входят:**

1. Проектное задание №1:

- задание;

- условия подготовки и защиты проектного задания.

2. Комплексное практическое задание № 1:

- задание;

- условия выполнения комплексного практического задания №1 (расходные материалы, оборудование, инвентарь, нормативно-справочная документация).

3. Комплексное практическое задание № 2:

- задание;

- условия выполнения комплексного практического задания №2 (расходные материалы, оборудование, инвентарь, нормативно-справочная документация).

4. Комплексное практическое задание №3:

- задание;

- условия выполнения комплексного практического задания №3 (расходные материалы, оборудование, инвентарь, нормативно-справочная документация).

5. Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

**В Пакет эксперта-экзаменатора входят:**

1. Практическое задание №1, №2, №3 (из Экзаменационного пакета кандидата).

2. Инструментарий оценки комплексного практического задания №1, №2, №3, №4, №5, №6, №7, №8:

- критерии оценки показателей сформированности профессиональной компетенции ПК 7.1; ПК 7.2, ПК 7.3, ПК 7.4, ПК 7.5, ПК 7.6

- сводная оценочная таблица результатов сформированности профессиональной компетенции ПК 7.1, ПК 7.2, ПК 7.3, ПК 7.4, ПК 7.5, ПК 7.6.

3. Сводная оценочная таблица результатов сформированности профессиональной компетенции ПК 7.1, ПК 7.2, ПК 7.3, ПК 7.4, ПК 7.5, ПК 7.6.

4. Сводная оценочная таблица результатов освоения вида деятельности

5. Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

6. Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

Следует отметить, что профессиональные компетенции (ПК):

ПК 7.1. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.

ПК 7.2. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции.

ПК 7.3. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий.

ПК 7.4. Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.

ПК 7.5. Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции.

ПК 7.6. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.

Каждое комплексное практическое задание позволяет оценить сформированность профессиональных компетенций ПК 7.1, ПК 7.2, ПК 7.3, ПК 7.4, ПК 7.5, ПК 7.6.

Оценка проводится методом сопоставления параметров продемонстрированной кандидатом деятельности и/или характеристик продукта деятельности с заданными эталонами и стандартами по критериям.

Для оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю **ПМ.07 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер** проводится экзамен.

Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры по профессиональному модулю установлено пороговое значение показателя, при котором принимается положительное решение, констатирующее сформированность ПК и освоение кандидатом ВД, – не менее 70%.

При отрицательном заключении хотя бы по одной профессиональной компетенции из состава итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю, принимается решение «вид деятельности не освоен».

Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры по профессиональному модулю установлено пороговое значение показателя, при котором принимается положительное решение, констатирующее сформированность ПК и освоение кандидатом ВД, - не менее 70 %.

Результаты оценочной процедуры заносятся в протокол экзамена и в сводные оценочные таблицы, подписываются всеми членами аттестационной комиссии.

В настоящем комплекте оценочных средств используются следующие термины, определения и сокращения:

**Заданные условия** – условия, заданные в рамках конкретного практического задания (технологическая карта, задачная формулировка);

**Установленные требования** – требования, установленные нормативно-регламентирующими документами (Сборники рецептур, ГОСТы, ОСТы, СанПиНы и т.п.);

**Субкомпетенция** – составляющая (компонент) профессиональной компетенции;

**ВД** – вид деятельности;

**ПК** – профессиональная компетенция;

**ПМ** – профессиональный модуль;

**СК** – субкомпетенция.

## 2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 2.1. Вид деятельности

Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер.

### 2.2. Предметы оценивания

ПК 7.1. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.

ПК 7.2. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции.

ПК 7.3. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий.

ПК 7.4. Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.

ПК 7.5. Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции.

ПК 7.6. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.

Выполнять инструкции и задания способствующие усвоению принципов и практики бережливого производства.

### 2.3.Итоговые образовательные результаты по ПМ, предъявляемые к оценке, показатели, критерии и инструменты их оценки

Предмет (ы) оценивания	Объект (ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки показателей	Инструмент оценки
<p>ПК 7.1.Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.</p> <p>ПК 7.2. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>ПК 7.3 Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных</p>	<p>Процесс деятельности (процесс подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции в соответствии с инструкциями и регламентами)</p>	<p>Показатель 1. Параметры подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p>1. Подготовка рабочего места для изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.</p> <p>2. Подготовка оборудования для изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.</p> <p>Подготовка сырья для изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.</p> <p>3. Подготовка исходных материалов для изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями</p>	<p>Комплексное практическое занятие № 2</p> <p>Комплексное практическое занятие № 3</p> <p>Комплексное практическое занятие № 4</p>

<p>продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий.</p> <p>ПК 7.4. У</p> <p>паковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.</p>		<p>Показатель 2. Параметры соблюдения правил охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p>2. Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции блюд, напитков и кулинарных изделий соблюдены.</p> <p>3. Правила электробезопасности при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции соблюдены.</p>
<p>ПК 7.5. Ра</p> <p>зработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной</p>	<p>Продукт деятельности (приготовленные и оформленные кондитерского изделия из песочного теста).</p>	<p>Показатель 3. Характеристики приготовленных и оформленных кондитерских изделий из песочного теста.</p>	<p>4. Внешний вид приготовленных кондитерских изделий из песочного теста соответствует заданным условиям.</p> <p>5. Цвет приготовленных кондитерских изделий из песочного теста соответствует заданным условиям.</p> <p>6. Запах приготовленных кондитерских изделий из песочного теста соответствует заданным условиям.</p> <p>7. Вкус приготовленных кондитерских изделий из песочного теста соответствует заданным условиям.</p> <p>8. Консистенция приготовленных кондитерских изделий из песочного теста соответствует заданным условиям.</p> <p>9. Вес приготовленных кондитерских изделий из песочного теста соответствует заданному значению.</p> <p>10. Температура подачи приготовленных кондитерских изделий из песочного теста соответствует установленным</p>

<p>продукции.</p> <p>ПК</p> <p>7.6. П</p> <p>одготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.</p>	<p>Процесс деятельности (процесс приготовления кондитерских изделий из песочного теста)</p>	<p>Показатель 4. Параметры приготовления кондитерских изделий из песочного теста.</p>	<p>11. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кондитерских изделий из песочного теста соответствует установленным требованиям.</p> <p>12. Время приготовления кондитерских изделий из песочного теста соответствует заданному значению.</p> <p>13. Хранение и упаковка простых кондитерских изделий из песочного теста выполнено в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>14. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.</p>
		<p>Показатель 5. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении кондитерских изделий из песочного теста</p>	<p>17. Инвентарь и оборудование при приготовлении кондитерских изделий из песочного теста используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>18. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении кондитерских изделий из песочного теста соблюдены.</p> <p>19. Правила электробезопасности при приготовлении кондитерских изделий из песочного теста соблюдены.</p>
		<p>Продукт деятельности</p>	<p>Показатель 6. Характеристики</p> <p>20. Внешний вид приготовленных</p>

	<p>(приготовленные и оформленные кондитерского изделия из бисквитного теста).</p>	<p>приготовленных и оформленных кондитерских изделий из бисквитного теста.</p>	<p>кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует заданным условиям.</p> <p>21. Цвет приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует заданным условиям.</p> <p>22. Запах приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует заданным условиям.</p> <p>23. Вкус приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует заданным условиям.</p> <p>24. Консистенция приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует заданным условиям.</p> <p>25. Вес приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует заданному значению.</p> <p>26. Температура подачи приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует установленным требованиям.</p>	
	<p>Процесс деятельности (процесс приготовления кондитерских изделий из бисквитного теста)</p>	<p>Показатель 7. Параметры приготовления кондитерских изделий из бисквитного теста.</p>	<p>27. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует установленным требованиям.</p> <p>28. Время приготовления кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует заданному значению.</p> <p>29. Хранение и упаковка простых кондитерских изделий из бисквитного теста выполнено в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>30. Подготовка рабочего места,</p>	

		оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	
	Показатель 8. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении кондитерских изделий из бисквитного теста	31. Инвентарь и оборудование при приготовлении кондитерских изделий из бисквитного теста используются в соответствии с установленными требованиями. 32. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении кондитерских изделий из бисквитного теста соблюдены. 33. Правила электробезопасности при приготовлении кондитерских изделий из бисквитного теста соблюдены.	
Продукт деятельности (приготовленные и оформленные кондитерского изделия из заварного теста).	Показатель 9. Характеристики приготовленных и оформленных кондитерских изделий из заварного теста.	34. Внешний вид приготовленных кондитерских изделий из заварного теста соответствует заданным условиям. 35. Цвет приготовленных кондитерских изделий из заварного теста соответствует заданным условиям. 36. Запах приготовленных кондитерских изделий из заварного теста соответствует заданным условиям. 37. Вкус приготовленных кондитерских изделий из заварного теста соответствует заданным условиям. 38. Консистенция приготовленных кондитерских изделий из заварного теста соответствует заданным условиям. 39. Вес приготовленных кондитерских изделий из заварного теста соответствует заданному значению. 40. Температура подачи приготовленных кондитерских изделий из заварного	

			теста соответствует установленным требованиям.
Процесс деятельности (процесс приготовления кондитерских изделий из заварного теста)	Показатель 10. Параметры приготовления кондитерских изделий из заварного теста.	41. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кондитерских изделий из заварного теста соответствует установленным требованиям. 42. Время приготовления кондитерских изделий из заварного теста соответствует заданному значению. 43. Хранение и упаковка простых кондитерских изделий из заварного теста выполнено в соответствии с установленными требованиями. 44. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	
	Показатель 11. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении кондитерских изделий из заварного теста	45. Инвентарь и оборудование при приготовлении кондитерских изделий из заварного теста используются в соответствии с установленными требованиями. 46. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении кондитерских изделий из заварного теста соблюдены. 47. Правила электробезопасности при приготовлении кондитерских изделий из заварного теста соблюдены.	

Продукт деятельности (презентация и упаковка кондитерских изделий из песочного теста).	Показатель 12. Характеристики оформленных кондитерских изделий из песочного теста	48. Сервировка и оформление приготовленных кондитерских изделий из песочного теста соответствует современным тенденциям и заданным условиям. 49. Наличие маркировки кондитерских изделий из песочного теста в соответствии с требованиями.
Процесс деятельности (упаковка, маркировка и продажа)	Показатель 13. Параметры упаковки, маркировки и продажи	50. Выбор упаковки в соответствии с видом продукции. 51. Последовательность операций при упаковке и продаже.
Продукт деятельности (презентация и упаковка кондитерских изделий из бисквитного теста).	Показатель 14. Характеристики оформленных кондитерских изделий из бисквитного теста	52. Сервировка и оформление приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует современным тенденциям и заданным условиям. Наличие маркировки кондитерских изделий из бисквитного теста в соответствии с требованиями.
Процесс деятельности (упаковка, маркировка и продажа)	Показатель 15. Параметры упаковки, маркировки и продажи	54. Выбор упаковки в соответствии с видом продукции. 55. Последовательность операций при упаковке и продаже.
Продукт деятельности (презентация и упаковка кондитерских изделий из заварного теста).	Показатель 16. Характеристики оформленных кондитерских изделий из заварного теста	56. Сервировка и оформление приготовленных кондитерских изделий из заварного теста соответствует современным тенденциям и заданным условиям. 57. Наличие маркировки кондитерских изделий из заварного теста в соответствии с требованиями.

	Процесс деятельности (упаковка, маркировка и продажа)	Показатель 17. Параметры упаковки, маркировки и продажи	58. Выбор упаковки в соответствии с видом продукции. 59. Последовательность операций при упаковке и продажи.	
		Показатель 18. Характеристики приготовленных и оформленных напитков	60. Внешний вид приготовленных напитков соответствует заданным условиям. 61. Цвет приготовленных напитков соответствует заданным условиям. 62. Запах приготовленных напитков соответствует заданным условиям.	Комплексное практическое занятие №1 Комплексное практическое занятие № 3
			63. Вкус приготовленных простых напитков соответствует заданным условиям. 64. Консистенция приготовленных напитков соответствует заданным условиям. 65. Вес приготовленных напитков соответствует заданному значению. 66. Температура подачи приготовленных напитков соответствует установленным требованиям. 67. Сервировка и оформление приготовленных напитков соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	

## 2.4. Требования к кадровому обеспечению процедур оценивания

Кадровое обеспечение	Характеристика
Эксперт-экзаменатор	Директор, или заведующий производством предприятия общественного питания
Эксперт-экзаменатор	Представитель Уполномоченной организации
Эксперт-экзаменатор	Преподаватель дисциплин общепрофессионального цикла, не осуществляющий подготовку по данному ПМ
Эксперт-экзаменатор	Мастер производственного обучения, не осуществляющий подготовку по данному ПМ
Ассистент	Заведующий лабораторией «Учебный ресторан»

### 3. ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНКИ

#### 3.1 ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ ПАКЕТ КАНДИДАТА ПО ПРОФЕССИИ 12901 КОНДИТЕР

#### КОМПЛЕКСНОЕ ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ №1, №2, №3

##### Задание для оценки сформированности

ПК 7.1. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.

ПК 7.2. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции.

ПК 7.3. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий.

ПК 7.4. Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.

ПК 7.5. Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции.

ПК 7.6. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.

Выполнять инструкции и задания способствующие усвоению принципов и практики бережливого производства

##### Задание:

Вы работаете помощником кондитера в кондитерском цехе. Вам необходимо приготовить, презентовать, упаковать и продать тесто, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию в соответствии с нормативно – технологической документацией и подать заказные блюда:

##### **1. Корзиночки песочные с белковым заварным кремом 3 порции:**

Выход одной порции 45г

- 1 порция для подачи экспертам;
- 2 порция для подачи;
- 3 порция для упаковки и продажи.

##### **2. Рулет бисквитный с повидлом: 3порции. Выход одной порции 100 г.**

- 1 порция для подачи экспертам;
- 2 порция для подачи;
- 3 порция для упаковки и продажи.

##### **3. Эклеры со взбитыми сливками глазированные шоколадом: Выход одной порции 52**

- 1 порция для подачи экспертам;
- 2 порция для подачи;

– 3 порция для упаковки и продажи.

**Условия выполнения комплексных практических заданий:**

Расходные материалы в расчете на одного кандидата:

**Комплексное практическое задание № 5**

Мука пшеничная	кг	0,264
На подпыл	кг	0,021
Сахар	кг	0,105

Яйца	ШТ	1
Масло сливочное	КГ	0,159
Эссенция	КГ	0,0012
Разрыхлитель	КГ	0,003
Соль	КГ	0,0012
Яичные белки	КГ	0,0975
Сахар	КГ	0,195
Вода	КГ	0,06
Пудра ванильная	КГ	0,0072
Повидло фруктовое	КГ	0,21

### Комплексное практическое задание № 6

Мука пшеничная	КГ	0,084
Сахар-песок	КГ	0,09
Яйца	ШТ	3
Повидло	КГ	0,12

### Комплексное практическое задание № 7

Мука пшеничная высшего сорта		49
Масло сливочное	КГ	24,5
Яйца	ШТ	2 1/10
Вода	КГ	49
Соль	КГ	0,6
Сливки 35%	КГ	0,178
Сахарная пудра	КГ	0,036
Ванильная пудра	КГ	0,008
Шоколад	КГ	0,1

### Оборудование, инвентарь в расчете на одного кандидата:

Для всех практических заданий	1. Шкаф холодильный	ШТ	1
	2. Весы настольные электронные;	ШТ	1
	3. Мешок для мусора	ШТ	1
	4. Электроплита	ШТ	1
	5. Микроволновая печь	ШТ	1
	6. Пароконвектомат	ШТ	1
	7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Москва: Лада, 2017	ШТ	1
Комплексное практическое задание № 1	8. Кастрюля 2 л	ШТ	1
	9. Сковорода (диаметр 18 см)	ШТ	1
	10. Сотейник 0,5 л	ШТ	1
	11. Шумовка	ШТ	1
	12. Половник	ШТ	1

	13. Нож поварской - шеф	шт	1
	14. Нож поварской коренчатый	шт	1
	15. Миски нержавеющей	шт	5
	16. Комплект разделочных досок	шт	6
	17. Тарелки вспомогательные	шт	3
	18. Вспомогательные инструменты: ложки, лопатки, вилки, стаканы (стекло)	шт	1
	19. Пленка пищевая	шт	1
	20. Упаковка для супов (супница с крышкой 0,25л)	шт	1
	21. Упаковка для яйца пашот	шт	1
	22. Стикер	шт	1
	23. Шариковая ручка	шт	1
Комплексное практическое задание № 2	24. Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);	шт	1
	25. Сковорода (диаметр 18 см)	шт	1
	26. Сотейник 0,5 л	шт	1
	27. Сотейник 1,0 л	шт	1
	28. Сито с мелкими ячейками	шт	1
	29. Нож поварской - шеф	шт	1
	30. Комплект разделочных досок	шт	6
	31. Венчик	шт	1
	31. Миски нержавеющей	шт	5
	32. Тарелки вспомогательные	шт	1
Практическое задание № 3	33. Вспомогательные инструменты: ложки, лопатки, вилки, стаканы (стекло)	шт	1
	34. Пленка пищевая	шт	1
	35. Пищевой контейнер ланч бокс прямоугольный 3 секционный	шт	1
	36. Стикер	шт	1
	37. Шариковая ручка	шт	1
	38. Гастроёмкость	шт	1
	39. Фритюрница	шт	1
	40. Сковорода (диаметр 18 см)	шт	1
	41. Сотейник 0,5 л	шт	1
	42. Сотейник 1,0 л	шт	1
	43. Нож поварской - шеф	шт	1
	44. Комплект разделочных досок	шт	6
	45. Венчик	шт	1
	46. Миски нержавеющей	шт	5

47. Тарелки вспомогательные	шт	1
48. Вспомогательные инструменты: ложки, лопатки, вилки, стаканы (стекло)	шт	1
49. Пленка пищевая	шт	1
50. Пищевой контейнер ланч бокс прямоугольный 3 секционный	шт	1
51. Фальга	шт	1

### **Нормативно-справочная документация:**

1. Санитарно – эпидемиологические правила СП 2.3.6.959-00
2. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, издание шестое, Москва: Лада, 2017
3. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Н.Э. Харченко, Москва, издательский центр «Академия», 2013
4. Технологические карты, составлены на основании сборника рецептур и кулинарных изделий.
5. Технологические карты.

### **Нормы времени на одного кандидата:**

#### Основное:

Комплексное практическое задание № 1- 10 мин

Комплексное практическое задание № 2 - 60 мин 1 час

Комплексное практическое задание № 3 - 40 мин

Комплексное практическое задание № 4- 90 мин

#### Дополнительно:

Подготовка к работе – 5-7 мин.

Уборка рабочего места – 5-7 мин.

Контроль качества выполненного задания – 5-7 мин. на каждого экзаменуемого.

Место выполнения задания: Лаборатория

### **Приложения:**

Приложение 1	Технологическая карта № 1 Компот из земляники или малины
Приложение 2	Технологическая карта № 2 Корзиночка песочная с белковым кремом
Приложение 3	Технологическая карта № 3 Рулет бисквитный с повидлом
Приложение 4	Технологическая карта № 4 Эклер со взбитыми сливками глазированный шоколадом

Источник рецептуры: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий народов России, 2003

**Технологическая карта № 1**

Наименование блюда (изделия) **Компот из клубники или малины**

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или п/ф, г	Масса п/ф на 3 порции, кг	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюд и сроки реализации
Земляника				В кипящую воду закладывают подготовленные ягоды и кипятят в течение 10-12 мин. За 5 мин до окончания варки, добавляют в него сахар, и доводят до кипения. Отпускаю охлажденным 12-15 <sup>0</sup> С.
Или малина	59	50	0,150	
Сахар	30	30	0,09	
Кислота лимонная	0,1	0,1	0,0003	
Вода	125	125	0,375	
<b>Выход на 1 порцию</b>		<b>200</b>		
<b>Выход на 1 кг</b>				

Источник рецептуры: Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий

**Технологическая карта № 2**

Наименование блюда (изделия) **Корзиночка песочная с белковым кремом**

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или п/ф, г	Масса брутто на 3 порции, кг	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюд и сроки реализации
<b>Корзиночка песочная</b>				<p><b>Песочный полуфабрикат:</b> Сливочное масло растереть с сахаром до исчезновения кристаллов сахара. В емкость для замеса теста просеять муку смешать ее с солью и разрыхлителем, сделать в ней воронку, в которую кладут предварительно подготовленное масло. Затем добавляют яйца и замешивают тесто до однородного состояния, но не более 5 минут.</p> <p>Тесто раскатывают в пласт толщиной 5-7 мм. Во время раскатывания теста стол посыпают мукой во избежание прилипания теста. На раскатанный пласт теста сверху накладывают металлические формы дном вверх плотно друг к другу. Скалкой прокатывают по доньшкам форм, которые вырезают нужные порции теста. Тесто вместе с формами переворачивают и вдавливают в боковые гофрированные стенки. Формы с тестом кладут на противень и выпекают при температуре 180°C до золотистого цвета.</p> <p><b>Крем белковый (заварной):</b> Белки яиц отделяют от желтков и охлаждают до температуры 0-+2°C. Сахар с водой доводят до кипения и уваривают до 122 С «средний шарик». Одновременно взбивают яичные белки по увеличению объема в 5-6 раз и до образования устойчивой пены. Не прекращая взбивания, вливают постепенно тонкой струйкой горячий сахарный сироп. После добавления сиропа крем взбивают 10 мин.</p> <p>Выпеченную охлажденную песочную корзинку наполняют фруктовой начинкой. Сверху отсаживают белковый крем из кондитерского мешка в виде конусной спирали. Затем обжигают газовой горелкой. После этого охлаждают и сверху посыпают корзиночку сахарной пудрой.</p> <p>Украшают сливочным кремом, фруктами (цукатами).</p> <p>Пирожные хранят при температуре +2°C...+6°C.</p>
Мука пшеничная	88	88	0,264	
На подпыл	7	7	0,021	
Сахар	35	35	0,105	
Яйца	1/3	12	1шт	
Масло сливочное	53	53	0,159	
Эссенция	0,4	0,4	0,0012	
Разрыхлитель	1	1	0,003	
Соль	0,4	0,4	0,0012	
Итого сырья на полуфабрикаты		196		
<b>Крем белковый</b>				
Яичные белки	32,5	32,5	0,0975	
Сахар	65	65	0,195	
Вода	20	20	0,06	
Пудра ванильная	2,4	2,4	0,0072	
Выход полуфабрикатов		170/100		
Повидло фруктовое	70	70	0,21	
<b>Выход на 1 порцию</b>		<b>45</b>		
<b>Выход на 1 кг</b>				

Источник рецептуры: Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий

**Технологическая карта № 3**

Наименование блюда (изделия) **Рулет бисквитный с повидлом**

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или п/ф, г	Масса брутто на 3 порции, кг	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюд и сроки реализации
Мука пшеничная	28	28	0,084	Взбиваем отдельно желтки с сахаром-песком, белки. К взбитым желткам добавляют ¼ взбитых белков, эссенцию, слегка перемешивают, добавляют муку, снова перемешивают, вводят остальные взбитые белки и еще раз перемешивают до получения однородного теста. Для выпекания теста кондитерские листы выстилают бумагой, намазывают тесто слоем 3-5 мм., выпекают при температуре 200-220 градусов в течении 10-15 минут.
Сахар-песок	30	30	0,09	
Яйца	1 шт	40	3шт	
Повидло	40	40	0,12	
<b>Выход на 1 порцию</b>		<b>100</b>		
<b>Выход на 1 кг</b>				

Источник рецептуры: Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий

### Технологическая карта № 4

#### Наименование блюда (изделия) **Эклеры**

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г,	Масса нетто или п\ф, г,	Масса п\ф на 10 штпорции., кг	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия). Условия и сроки реализации <sup>1</sup>
Мука пшеничная высшего сорта	4,9	4,9	49	В воду добавляют масло, соль, доводят до кипения, всыпают муку и проваривают при помешивании 5-6 минут. Затем тесто охлаждают до 60-70°С и постепенно вводят сырые яйца, тщательно вымешивая до получения однородной массы. Заварное тесто отсаживают из кондитерского мешка на смазанный жиром лист длиной 10 см, и выпекают при температуре 180- 200°С в течении 30-35 минут.
Масло сливочное	2,45	2,45	24,5	
Яйца		8,5	2шт1/10	
Вода	4,9	4,9	49	
Соль	0,6	0,6	0,6	
<b>Масса теста</b>				
Маргарин для смазки листов				
<b>Выход 1 шт</b>	-	<b>28</b>	<b>280</b>	
<b>Крем сливочный</b>				В сливки 35% жирности постепенно вводим сахарную пудру и ванильный сахар, взбиваем до устойчивой кремообразной массы.
Сливки 35%	17,8	17,8	0,178	
Сахарная пудра	3,56	3,56	0,036	
Ванильная пудра	0,08	0,08	0,008	
<b>Выход 1порции</b>		<b>20</b>		
<b>Шоколадная глазурь</b>				Н водяной бане растапливаем шоколад и глазируем эклеры .
Шоколад молочный	10	10	0,1	
<b>ВЫХОД на 1 порцию</b>		<b>52</b>		

#### 4. ПАКЕТ ЭКСПЕРТА-КЗАМЕНАТОРА

Документ 1.	Комплексное практическое задание № 1
Документ 2.	Комплексное практическое задание № 2
Документ 3.	Комплексное практическое задание № 3
Документ 4.	Инструментарий оценки комплексного практического задания №1
Документ 5.	Инструментарий оценки комплексного практического задания №2
Документ 6.	Инструментарий оценки комплексного практического задания №3
Документ 7.	Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности ВПД
Документ 8.	Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных организаций
Документ 9.	Инструкция по процедуре оценки итоговых образовательных организаций

### Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК по профессии

- ПК 7.1. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.
- ПК 7.2. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции.
- ПК 7.3. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий.
- ПК 7.4. Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.
- ПК 7.5. Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции.
- ПК 7.6. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.
- Выполнять инструкции и задания способствующие усвоению принципов и практики бережливого производства

№ п/п	ФИО кандидата	Комплексное практическое занятие № 1	Комплексное практическое занятие № 2	Комплексное практическое занятие № 3	Комплексное практическое занятие № 4	Комплексное практическое занятие № 5	Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 7.1, ПК7.2, ПК 7.3,
	<b>Максимальное количество баллов</b>	<b>58</b>	<b>58</b>	<b>174</b>	<b>58</b>	<b>58</b>	<b>406</b>		

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ ДАТА ПРОВЕДЕНИЯ ЧК 21.01.25 11:25 (MSK) 20

ДИРЕКТОР

Идентификатор 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

**ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ  
КОМПЛЕКСНОГО ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ №1  
«Корзиночка песочная с белковым кремом»**

**Критерии оценки показателей сформированности**

- ПК 7.1. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.
- ПК 7.2. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции.
- ПК 7.3. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий.
- ПК 7.4. Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.
- ПК 7.5. Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции.
- ПК 7.6. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
<b>Показатель 1. Параметры подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции</b>		
1.1.	Подготовка рабочего места для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке рабочего места для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.	0
1.2.	Подготовка оборудования для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке оборудования для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.	0
1.3.	Подготовка сырья для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке сырья для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.	0
<b>ИТОГО</b>		<b>3балла</b>
<b>Показатель 2. Параметры соблюдения правил охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции</b>		

2.2.	Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции соблюдены при подготовке: - рабочего места, - оборудования, - сырья, - исходных материалов. При наличии нарушения при выполнении одного вида работ снимается 0,5 балла.	2
2.3.	Правила электробезопасности соблюдены при подготовке: - рабочего места, - оборудования, - сырья, - исходных материалов. При наличии нарушения при выполнении одного вида работ снимается 0,5 балла.	2
<b>ИТОГО</b>		<b>4 балла</b>
<b>Показатель 3. Характеристики приготовленных и оформленных кондитерских изделий из песочного теста.</b>		
3.1.	Внешний вид приготовленных кондитерских изделий из песочного теста соответствует заданным условиям.	3
	Внешний вид приготовленных кондитерских изделий из песочного теста не соответствует заданным условиям.	0
3.2.	Цвет приготовленных кондитерских изделий из песочного теста соответствует заданным условиям.	3
	Цвет приготовленных кондитерских изделий из песочного теста не соответствует заданным условиям.	0
3.3.	Запах приготовленных кондитерских изделий из песочного теста соответствует заданным условиям.	3
	Запах приготовленных кондитерских изделий из песочного теста не соответствует заданным условиям.	0
3.4.	Вкус приготовленных кондитерских изделий из песочного теста соответствует заданным условиям.	3
	Вкус приготовленных кондитерских изделий из песочного теста не соответствует заданным условиям.	0
3.5.	Консистенция приготовленных кондитерских изделий из песочного теста соответствует заданным условиям.	3
	Консистенция приготовленных кондитерских изделий из песочного теста не соответствует заданным условиям.	0
3.6.	Вес приготовленных кондитерских изделий из песочного теста соответствует заданному значению.	3
	Вес приготовленных кондитерских изделий из песочного теста не соответствует заданному значению.	0
3.7.	Температура подачи приготовленных кондитерских изделий из песочного теста соответствует установленным требованиям.	3
	Температура подачи приготовленных кондитерских изделий из песочного теста не соответствует установленным требованиям.	0
<b>ИТОГО</b>		<b>21 балл</b>
<b>Показатель 4. Параметры приготовления кондитерских изделий из песочного теста</b>		

4.1.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кондитерских изделий из песочного теста соответствует установленным требованиям.	3
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кондитерских изделий из песочного теста не соответствует установленным требованиям.	0
4.2.	Время приготовления кондитерских изделий из песочного теста соответствует заданному значению.	3
	Время приготовления кондитерских изделий из песочного теста не соответствует заданному значению.	0
4.3.	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	3
	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена не в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	0
	<b>ИТОГО</b>	<b>9 баллов</b>
<b>Показатель 5. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении кондитерских изделий из песочного теста</b>		
5.1.	Инвентарь и оборудование при приготовлении кондитерских изделий из песочного теста используются в соответствии с установленными требованиями.	3
	Инвентарь и оборудование при приготовлении кондитерских изделий из песочного теста используются вне соответствия с установленными требованиями	0
5.2.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении кондитерских изделий из песочного теста соблюдены.	3
	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении кондитерских изделий из песочного теста не соблюдены.	0
5.3.	Правила электробезопасности при приготовлении кондитерских изделий из песочного теста соблюдены.	3
	Правила электробезопасности при приготовлении кондитерских изделий из песочного теста не соблюдены.	0
	<b>ИТОГО</b>	<b>9 баллов</b>
<b>Показатель 6. Характеристики оформленных кондитерских изделий из песочного теста</b>		
6.1.	Сервировка и оформление приготовленных кондитерских изделий из песочного теста соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	3
	Сервировка и оформление приготовленных кондитерских изделий из песочного теста не соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	0
6.2.	Хранение кондитерских изделий из песочного теста выполнено в соответствии с установленными требованиями.	3
	Хранение кондитерских изделий из песочного теста выполнено не в соответствии с установленными требованиями.	0
	<b>ИТОГО</b>	<b>6 баллов</b>
<b>Показатель 7. Параметры упаковки, маркировки и продажи</b>		
7.1	Выбор упаковки в соответствии с видом продукции.	1
	Выбор упаковки не соответствует виду продукции.	0
7.2	Последовательность операций при упаковке и продажи.	3
	Последовательность операций при упаковке и продажи не соответствуют требованиям	0
7.3	Наличие маркировки кондитерских изделий из песочного теста в соответствии с требованиями.	1
	Маркировка кондитерских изделий из песочного теста не соответствует с требованиями.	0
	<b>ИТОГО</b>	<b>5 баллов</b>



**Оценочная таблица результатов сформированности**

**КОМПЛЕКСНОГО ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ № 1 "Корзиночка песочная с белковым кремом"**

ПК 7.4 Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.

ПК 7.5 Выполнять изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

ПК 7.6. Выполнять презентацию, упаковку и продажу теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

№ п/п	ФИО кандидата	Показатель 28			Показатель 29	Показатель 30							Показатель 31			Показатель 32			Показатель 39		Показатель 40		Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности			
		Подготовка рабочего места для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Подготовка оборудования для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Подготовка сырья для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.		Подготовка исходных материалов для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции соблюдены при подготовке:	Правила электробезопасности соблюдены	Внешний вид приготовленных кондитерских изделий из песочного теста соответствует заданным условиям.	Цвет приготовленных кондитерских изделий из песочного теста соответствует	Запах приготовленных кондитерских изделий из песочного теста	Вкус приготовленных кондитерских изделий из песочного теста соответствует заданным условиям.	Консистенция приготовленных кондитерских изделий из песочного теста соответствует заданным условиям.	Вес приготовленных кондитерских изделий из песочного теста соответствует заданному значению.	Температура подачи приготовленных кондитерских изделий из песочного теста соответствует установленным требованиям.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кондитерских изделий из песочного теста соответствует установленным требованиям.	Время приготовления кондитерских изделий из песочного теста соответствует заданному значению.	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Инвентарь и оборудование при приготовлении кондитерских изделий из песочного теста используются в соответствии с установленными требованиями.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении кондитерских изделий из песочного теста соблюдены.	Правила электробезопасности при приготовлении напитков соблюдены.	Сервировка и оформление приготовленных кондитерских изделий из песочного теста соответствует современным тенденциям и заданным условиям.				Хранение кондитерских изделий из песочного теста выполнено в соответствии с установленными требованиями.	Выбор упаковки в соответствии с видом продукции.	Последовательность операций при упаковке и продаже.
	<b>Максимальное количество баллов</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>58</b>				

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПОУ "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
 ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

# ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ КОМПЛЕКСНОГО ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ №2 "Рулет бисквитный с повидлом"

## Критерии оценки показателей сформированности

ПК 7.1. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.

ПК 7.2. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции.

ПК 7.3. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий.

ПК 7.4. Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.

ПК 7.5. Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции.

ПК 7.6. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
<b>Показатель 1. Параметры подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции</b>		
1.1.	Подготовка рабочего места для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке рабочего места для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.	0
1.2.	Подготовка оборудования для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке оборудования для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.	0
1.3.	Подготовка сырья для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке сырья для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.	0
1.4.	Подготовка исходных материалов для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке исходных материалов для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.	0
<b>ИТОГО</b>		<b>4 балла</b>
<b>Показатель 2. Параметры соблюдения правил охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции</b>		

2.1.	Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции соблюдены при подготовке: - рабочего места, - оборудования, - сырья, - исходных материалов. При наличии нарушения при выполнении одного вида работ снимается 0,5 балла.	2
2.2.	Правила электробезопасности соблюдены при подготовке: - рабочего места, - оборудования, - сырья, - исходных материалов. При наличии нарушения при выполнении одного вида работ снимается 0,5 балла.	2
<b>ИТОГО</b>		<b>4 балла</b>
<b>Показатель 3. Характеристики приготовленных и оформленных кондитерских изделий из бисквитного теста.</b>		
3.1.	Внешний вид приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует заданным условиям.	3
	Внешний вид приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста не соответствует заданным условиям.	0
3.2.	Цвет приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует заданным условиям.	3
	Цвет приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста не соответствует заданным условиям.	0
3.3.	Запах приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует заданным условиям.	3
	Запах приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста не соответствует заданным условиям.	0
3.4.	Вкус приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует заданным условиям.	3
	Вкус приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста не соответствует заданным условиям.	0
3.5.	Консистенция приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует заданным условиям.	3
	Консистенция приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста не соответствует заданным условиям.	0
3.6.	Вес приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует заданному значению.	3
	Вес приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста не соответствует заданному значению.	0
3.7.	Температура подачи приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует установленным требованиям.	3
	Температура подачи приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста не соответствует установленным требованиям.	0
<b>ИТОГО</b>		<b>21 балл</b>
<b>Показатель 4. Параметры приготовления кондитерских изделий из бисквитного теста</b>		

4.1.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует установленным требованиям.	3
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кондитерских изделий из бисквитного теста не соответствует установленным требованиям.	0
4.2.	Время приготовления кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует заданному значению.	3
	Время приготовления кондитерских изделий из бисквитного теста не соответствует заданному значению.	0
4.3.	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	3
	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена не в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	0
<b>ИТОГО</b>		<b>9 баллов</b>
<b>Показатель 5. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении кондитерских изделий из бисквитного теста</b>		
5.1.	Инвентарь и оборудование при приготовлении кондитерских изделий из бисквитного теста используются в соответствии с установленными требованиями.	3
	Инвентарь и оборудование при приготовлении кондитерских изделий из бисквитного теста используются вне соответствия с установленными требованиями	0
5.2.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении кондитерских изделий из бисквитного теста соблюдены.	3
	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении кондитерских изделий из бисквитного теста не соблюдены.	0
5.3.	Правила электробезопасности при приготовлении кондитерских изделий из бисквитного теста соблюдены.	3
	Правила электробезопасности при приготовлении кондитерских изделий из бисквитного теста не соблюдены.	0
<b>ИТОГО</b>		<b>9 баллов</b>
<b>Показатель 6. Характеристики оформленных кондитерских изделий из песочного теста</b>		
6.1.	Сервировка и оформление приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	3
	Сервировка и оформление приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста не соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	0
6.2.	Хранение кондитерских изделий из бисквитного теста выполнено в соответствии с установленными требованиями.	3
	Хранение кондитерских изделий из бисквитного теста выполнено не в соответствии с установленными требованиями.	0
<b>ИТОГО</b>		<b>6 баллов</b>
<b>Показатель 7. Параметры упаковки, маркировки и продажи</b>		
7.1	Выбор упаковки в соответствии с видом продукции.	1
	Выбор упаковки не соответствует виду продукции.	0
7.2	Последовательность операций при упаковке и продаже.	3
	Последовательность операций при упаковке и продаже не соответствуют требованиям	0
7.3	Наличие маркировки кондитерских изделий из бисквитного теста в соответствии с требованиями.	1

	Маркировка кондитерских изделий из бисквитного теста не соответствует с требованиями.	0
	<b>ИТОГО</b>	<b>5 баллов</b>
	<b>ВСЕГО</b>	<b>58 баллов</b>

**Оценочная таблица результатов сформированности**

**КОМПЛЕКСНОГО ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ № 2 "Рулет бисквитный с повидлом"**

- ПК 7.1. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.
- ПК 7.2. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции.
- ПК 7.3. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий.
- ПК 7.4. Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.
- ПК 7.5. Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции.
- ПК 7.6. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.

№ п/п	ФИО кандидата	Показатель 28				Показатель 29	Показатель 33							Показатель 34		Показатель 35		Показатель 42		Показатель 43		Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности			
		Подготовка рабочего места для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Подготовка оборудования для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Подготовка сырья для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Подготовка исходных материалов для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.		Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции соблюдены при подготовке:	Правила электробезопасности соблюдены	Внешний вид приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует заданным условиям.	Цвет приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует заданным условиям.	Запах приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует заданным условиям.	Вкус приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует заданным условиям.	Консистенция приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует заданным условиям.	Вес приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует заданному значению.	Температура подачи приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует установленным требованиям.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует установленным требованиям.	Время приготовления кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует заданному значению.	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Инвентарь и оборудование при приготовлении кондитерских изделий из бисквитного теста используются в соответствии с установленными требованиями.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении кондитерских изделий из бисквитного теста соблюдены.	Правила электробезопасности при приготовлении кондитерских изделий из бисквитного теста соблюдены.				Сервировка и оформление приготовленных кондитерских изделий из бисквитного теста соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	Хранение кондитерских изделий из бисквитного теста выполнено в соответствии с установленными требованиями.	Выбор упаковки в соответствии с видом продукции.
	<b>Максимальное количество баллов</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>58</b>				

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Дата проведения: «    »    20   г.

**ИНСТРУМЕНТАРИЙ ОЦЕНКИ  
КОМПЛЕКСНОГО ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ №3  
"Эклер со взбитыми сливками глазированный шоколадом"**

**Критерии оценки показателей сформированности**

ПК 7.1. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.

ПК 7.2. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции.

ПК 7.3. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий.

ПК 7.4. Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.

ПК 7.5. Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции.

ПК 7.6. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
<b>Показатель 1. Параметры подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции</b>		
1.1.	Подготовка рабочего места для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке рабочего места для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.	0
1.2.	Подготовка оборудования для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке оборудования для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.	0
1.3.	Подготовка сырья для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке сырья для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.	0
1.4	Подготовка исходных материалов для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1
	Имеются нарушения в подготовке исходных материалов для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.	0
	<b>ИТОГО</b>	<b>4 балла</b>
<b>Показатель 29. Параметры соблюдения правил охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции</b>		

2.1.	Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции соблюдены при подготовке: - рабочего места, - оборудования, - сырья, - исходных материалов. При наличии нарушения при выполнении одного вида работ снимается 0,5 балла.	2
2.2.	Правила электробезопасности соблюдены при подготовке: - рабочего места, - оборудования, - сырья, - исходных материалов. При наличии нарушения при выполнении одного вида работ снимается 0,5 балла.	2
<b>ИТОГО</b>		<b>4 балла</b>
<b>Показатель 2. Характеристики приготовленных и оформленных кондитерских изделий из заварного теста.</b>		
3.1.	Внешний вид приготовленных кондитерских изделий из заварного теста соответствует заданным условиям.	3
	Внешний вид приготовленных кондитерских изделий из заварного теста не соответствует заданным условиям.	0
3.2.	Цвет приготовленных кондитерских изделий из заварного теста соответствует заданным условиям.	3
	Цвет приготовленных кондитерских изделий из заварного теста не соответствует заданным условиям.	0
3.3.	Запах приготовленных кондитерских изделий из заварного теста соответствует заданным условиям.	3
	Запах приготовленных кондитерских изделий из заварного теста не соответствует заданным условиям.	0
3.4.	Вкус приготовленных кондитерских изделий из заварного теста соответствует заданным условиям.	3
	Вкус приготовленных кондитерских изделий из заварного теста не соответствует заданным условиям.	0
3.5.	Консистенция приготовленных кондитерских изделий из заварного теста соответствует заданным условиям.	3
	Консистенция приготовленных кондитерских изделий из заварного теста не соответствует заданным условиям.	0
3.6.	Вес приготовленных кондитерских изделий из заварного теста соответствует заданному значению.	3
	Вес приготовленных кондитерских изделий из заварного теста не соответствует заданному значению.	0
3.7.	Температура подачи приготовленных кондитерских изделий из заварного теста соответствует установленным требованиям.	3
	Температура подачи приготовленных кондитерских изделий из заварного теста не соответствует установленным требованиям.	0
<b>ИТОГО</b>		<b>21 балл</b>
<b>Показатель 3. Параметры приготовления кондитерских изделий из заварного теста</b>		

37.1.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кондитерских изделий из заварного теста соответствует установленным требованиям.	3
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кондитерских изделий из заварного теста не соответствует установленным требованиям.	0
37.2.	Время приготовления кондитерских изделий из заварного теста соответствует заданному значению.	3
	Время приготовления кондитерских изделий из заварного теста не соответствует заданному значению.	0
37.3.	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	3
	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена не в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	0
	<b>ИТОГО</b>	<b>9 баллов</b>
<b>Показатель 4. Параметры соблюдения правил охраны труда при приготовлении кондитерских изделий из заварного теста</b>		
4.1.	Инвентарь и оборудование при приготовлении кондитерских изделий из заварного теста используются в соответствии с установленными требованиями.	3
	Инвентарь и оборудование при приготовлении кондитерских изделий из заварного теста используются вне соответствии с установленными требованиями	0
4.2.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении кондитерских изделий из заварного теста соблюдены.	3
	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении кондитерских изделий из заварного теста не соблюдены.	0
4.3.	Правила электробезопасности при приготовлении кондитерских изделий из заварного теста соблюдены.	3
	Правила электробезопасности при приготовлении кондитерских изделий из заварного теста не соблюдены.	0
	<b>ИТОГО</b>	<b>9 баллов</b>
<b>Показатель 5. Характеристики оформленных кондитерских изделий из заварного теста</b>		
5.1.	Сервировка и оформление приготовленных кондитерских изделий из заварного теста соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	3
	Сервировка и оформление приготовленных кондитерских изделий из заварного теста не соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	0
5.2.	Хранение кондитерских изделий из заварного теста выполнено в соответствии с установленными требованиями.	3
	Хранение кондитерских изделий из заварного теста выполнено не в соответствии с установленными требованиями.	0
	<b>ИТОГО</b>	<b>6 баллов</b>
<b>Показатель 6. Параметры упаковки, маркировки и продажи</b>		
6.1	Выбор упаковки в соответствии с видом продукции.	1
	Выбор упаковки не соответствует виду продукции.	0
6.2	Последовательность операций при упаковке и продажи.	3
	Последовательность операций при упаковке и продажи не соответствуют требованиям	0
6.3	Наличие маркировки кондитерских изделий из заварного теста в соответствии с требованиями.	1
	Маркировка кондитерских изделий из заварного теста не соответствует с требованиями.	0
	<b>ИТОГО</b>	<b>5 баллов</b>

	<b>ВСЕГО</b>	<b>58 баллов</b>
--	--------------	------------------

**Оценочная таблица результатов сформированности  
КОМПЛЕКСНОГО ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ № 3 "Эклер со взбитыми сливками глазированный шоколадом "**

- ПК 7.1. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.
- ПК 7.2. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции.
- ПК 7.3. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий.
- ПК 7.4. Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.
- ПК 7.5. Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции.
- ПК 7.6. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.

№ п/п	ФИО кандидата	Показатель 28			Показатель 29	Показатель 36							Показатель 37		Показатель 38		Показатель 44		Показатель 45		Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности			
		Подготовка рабочего места для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Подготовка оборудования для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Подготовка сырья для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Подготовка исходных материалов для изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции соблюдены при подготовке.	Правила электробезопасности соблюдены	Внешний вид приготовленных кондитерских изделий из заварного теста соответствует заданным условиям.	Цвет приготовленных кондитерских изделий из заварного теста соответствует заданным условиям.	Запах приготовленных кондитерских изделий из заварного теста соответствует заданным условиям.	Вкус приготовленных кондитерских изделий из заварного теста соответствует заданным условиям.	Консистенция приготовленных кондитерских изделий из заварного теста соответствует заданным условиям.	Вес приготовленных кондитерских изделий из заварного теста соответствует заданному значению.	Температура подачи приготовленных кондитерских изделий из заварного теста соответствует установленным требованиям.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кондитерских изделий из заварного теста соответствует установленным требованиям.	Время приготовления кондитерских изделий из заварного теста соответствует заданному значению.	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	Инвентарь и оборудование при приготовлении кондитерских изделий из заварного теста используются в соответствии с установленными требованиями.	Санитарно-гигиенические требования при приготовлении кондитерских изделий из заварного теста соблюдены.	Правила электробезопасности при приготовлении кондитерских изделий из заварного теста соблюдены.				Сервировка и оформление приготовленных кондитерских изделий из заварного теста соответствует современным тенденциям и заданным условиям.	Хранение кондитерских изделий из заварного теста выполнено в соответствии с установленными требованиями.	Выбор упаковки в соответствии с видом продукции.
		1	1	1	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	1	58		

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Дата проведения: « \_\_\_\_ » 20 \_\_\_\_ г.

**Сводная оценочная таблица результатов сформированности ПК по профессии 12901 "Кондитер"**

**КОМПЛЕКСНОГО ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ № 3 "Эклер со взбитыми сливками глазированный шоколадом "**

ПК 7.1. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.

ПК 7.2. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции.

ПК 7.3. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий.

ПК 7.4. Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.

ПК 7.5. Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции.

ПК 7.6. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.

№ п/п	ФИО кандидата	Комплексное практическое занятие № 6	Комплексное практическое занятие № 7	Комплексное практическое занятие №8	Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 7.1, ПК 7.2, ПК 7.3, ПК 7.4, ПК 7.5, ПК 7.6
	<b>Максимальное количество баллов</b>	<b>58</b>	<b>58</b>	<b>58</b>	<b>174</b>		

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Дата проведения: « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## 4.2 Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности

### Производство блюд, напитков кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания

Наименование

Дата проведения: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

№пп	ФИО обучающегося	Итоги оценки сформированности ПК 7.1, ПК 7.2, ПК 7.3, ПК 7.4., ПК 7.5, ПК 7.6.			Итоги оценки освоенияВПД		
		Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 7.1, ПК 7.2, ПК 7.3,	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	ЗАКЛЮЧЕНИЕ об освоении ВПД
<b>Максимальное количество баллов</b>		<b>406</b>			<b>580</b>		
1.							
2.							
3.							

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

## 5. Условия положительного/отрицательного заключения По результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю

Вид деятельности **Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер** считается освоенным при получении положительного заключения о сформированности каждой профессиональной компетентности. Для положительного заключения о сформированности каждой профессиональной компетенции и об освоении ВД **Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер** установлено пороговое значение показателя – не менее 70%.

При отрицательном заключении хотя бы по одной профессиональной компетенции из состава итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю, принимается решение «вид деятельности не освоен».

Максимальное количество баллов по оценке профессиональных компетенций составляет 406 баллов:

**ПК 7.1. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.**

**ПК 7.2. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции.**

**ПК 7.3. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий.**

**ПК 7.4. Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.**

**ПК 7.5. Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции.**

**ПК 7.6. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.**

Для принятия положительного решения о сформированности профессиональных компетенций в соответствии с инструкциями и регламентами кандидат должен набрать 284 баллов (Таблица 1).

Таблица 1  
Сводная оценочная шкала сформированности ПК 7.1, ПК 7.2, ПК 7.3, ПК 7.4, ПК 7.5, ПК 7.6.

Набрано баллов	< 284 баллов	≥ 284баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности	не сформирована	сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональных компетенций составляет 174 балла:

**ПК 7.4. Выполнять инструкции и задания кондитера по организации**

**рабочего места**

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ",  
ДИРЕКТОР

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции кандидат должен набрать 121 баллов (Таблица 2).

Таблица 2

**Оценочная шкала сформированности ПК 7.1, ПК 7.2, ПК 7.3, ПК 7.4, ПК 7.5, ПК 7.6.**

Набрано баллов	< 121баллов	≥ 121баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности	не сформированы	сформированы

Для перевода значения оценки освоения **Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер** в пятибалльную оценочную шкалу применяется Таблица 2.

Таблица 2

**Таблица перевода значения оценки освоения  
ВД Производство блюд, напитков кулинарных и кондитерских изделий в  
организациях питания**

Доля набранных баллов (в %) от максимального возможного количества баллов	Фактическое количество набранных баллов	Оценка по пятибалльной шкале
< 70 %	менее 174 баллов	«неудовлетворительно»
от 70 до 79%	от 174 до 230 балла	«удовлетворительно»
от 80 до 89%	от 230 до 288 балла	«хорошо»
> 90 %	288 и более балла	«отлично»

**6. Инструкция для кандидата  
по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по  
профессиональному модулю**

**Защита проектного задания**

1. Прибыв на экзамен зарегистрироваться у секретаря аттестационной комиссии.
2. Сдать проектное задание председателю аттестационной комиссии.
3. Подготовиться к устному выступлению (компьютерной презентации)
4. Приступить к защите проектного задания (по вызову секретаря экзаменационной комиссии)
5. Соблюдать регламент выступления.
6. Ответить на вновь заданные вопросы по проекту.

**Выполнение практического задания**

1. Прибыв на экзамен зарегистрироваться у секретаря аттестационной комиссии.

2. Пройдите инструктаж по технике безопасности.
3. Распишитесь в соответствующем журнале учета.
4. Пройдите в указанное место для выполнения практических заданий.
5. Изучите содержание «Экзаменационного пакета кандидата».
6. Приступите к выполнению комплексных практических заданий № 1, №2, № 3:
  - Перед началом работы вымыть руки с мылом, надеть чистую санитарную одежду, подобрать волосы под колпак или косынку или надеть специальную сеточку для волос, надеть специальную обувь.
  - Подготовить рабочее место.
  - Проверить работу местной вытяжной вентиляции, оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.
  - Проверить электрооборудование.
  - Удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования.
  - Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить ответственному за лабораторию и приступить к работе только после устранения неисправностей.
  - Соблюдать правила охраны труда.
    1. По завершению практической работы сдайте работу на экспертизу членам аттестационной комиссии:
      - 1 блюдо для презентации;
      - 2 блюдо для дегустации;
      - 3 блюдо упакованное и маркированное.
    2. Приведите в порядок рабочее место, отключите электрооборудование.

## **7. Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю**

1. Перед началом экзамена пройдите инструктаж у председателя аттестационной комиссии, во время которого будут уточнены Ваши функции в процедуре оценки.
  2. Ознакомьтесь с заданиями для кандидатов, оцениваемыми компетенциями, показателями и критериями оценки результата по каждому практическому заданию, входящему в Пакет эксперта-экзаменатора.
  3. Оцените выполнение заданий по установленным критериям и занесите результаты в таблицы.
  4. Заполните сводную оценочную таблицу результатов освоения вида профессиональной деятельности Производство блюд, напитков кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания (входящую в Пакет эксперта-экзаменатора).
  5. Примите консолидированное решение об освоении обучающимся данного вида профессиональной деятельности и о выдаче (отказе в выдаче) аттестата.
- Поставьте личную подпись в сводных оценочных таблицах и в протоколе экзамена по ПМ.07. Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

**Комплект  
контрольно-оценочных средств  
по производственной и учебной практике**

**ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к  
реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного  
ассортимента**

по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

*Квалификация*

**Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

2024

Комплект контрольно-оценочных средств по производственной практики разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088).

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ	5
3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	13
5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ	25
ПРИЛОЖЕНИЯ	27

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

ФОС предназначен для контроля и оценки результатов практической подготовки (учебной и производственной практики) и является частью образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД):

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

7. Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер.

Формой итоговой аттестации по практической подготовке (учебная и производственная практика) является дифференцированный зачет.

В качестве промежуточной оценки результатов освоения практической подготовки (учебная и производственная практика) является оценка знаний, умений, практического опыта в ходе прохождения практики.

## 2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ

В результате контроля и оценки по практической подготовке осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций (Таблицы 1, 2), знаний и умений (Таблица 3), личностные результаты воспитания (Таблица 4).

Таблица 1

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место, подготавливает оборудование, материалы, сырье для приготовления полуфабрикатов	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Производит обработку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	- заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Осуществляет процесс приготовления полуфабрикатов для блюд	Экспертное наблюдение и оценка выполнения - защиты отчетов по учебной практике;
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Соблюдает нормы составления адаптации рецептур полуфабрикатов	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности

Код и наименование компетенции	Результаты освоения образовательной программы
<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>- составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> </ul>
<p>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска;</li> <li>- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации;</li> <li>- современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</li> </ul>

<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определять источники финансирования.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современную научную и профессиональную терминологию;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности;</li> <li>- основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты</li> </ul>
<p>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности</li> </ul>
<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>4 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>5 проявляет толерантность в рабочем коллективе.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>6 особенности социального и культурного контекста;</li> <li>7 правила оформления документов и построения устных сообщений</li> </ul>
<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> <li>- описывать значимость своей специальности;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по</li> </ul>

<p>учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>специальности; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.</p>
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b>Умеет:</b> - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона. <b>Знает:</b> - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона</p>
<p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p><b>Умеет:</b> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности. <b>Знает:</b> - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; 1. условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; 2. средства профилактики перенапряжения</p>
<p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p><b>Умеет:</b> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. <b>Знает:</b> - правила построения простых и сложных предложений на</p>

	профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности
--	--

Таблица 3

Результаты (умения, знания)	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>Уметь:</b>            контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;            определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;            организовывать рабочие места различных зон кухни;            оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;            взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;            разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;            изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;            составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;            планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;            составлять графики работы с учетом потребности организации питания;            обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;            управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;            предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;            рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты отчета по практике.            Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.            Сбор свидетельств освоения компетенций.</p>

<p>продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот</p>	
<p><b>Знать:</b> нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты отчета по практике. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся. Сбор свидетельств освоения компетенций.</p>

Таблица 4

<p><b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b></p>	<p><b>Личностные результаты реализации программы воспитания</b></p>
<p>ЛР2</p>	<p>Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций</p>
<p>ЛР3</p>	<p>Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского</p>

	общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР13	Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигая в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем

### 3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В процессе прохождения практической подготовки предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации (Таблица 5).

Таблица 5

Элементы профессионального модуля	Формы и методы оценивания по видам контроля	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
УП 01. Учебная практика	Проверка и экспертная оценка результатов выполнения практических работ	Дифференцированный зачет, защита отчета по практике.
ПП 01. Производственная практика	Проверка и экспертная оценка результатов выполнения производственных работ на месте практики. Проверка ведения дневника практики.	Дифференцированный зачет: защита отчета по практике.

## 4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

### 7.1 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

#### 4.1.1 Контрольно- оценочные средства для проведения промежуточной аттестации. Задания для проведения дифференцированного зачета

##### Механическая кулинарная обработка овощей и грибов

3. В чем состоит пищевая ценность овощей, их использование в общественном питании?
4. Какими должны быть показатели качества свежих и переработанных овощей, поступающих на предприятия общественного питания?
5. Приведите технологическую схему первичной обработки овощей (операции и их назначение).
6. Каково влияние первичной обработки овощей на их пищевую ценность и качество готовых изделий?
7. В чем состоит первичная обработка картофеля? Какие формы нарезки картофеля вам известны? Для каких целей их можно использовать?
8. Какие могут быть причины потемнения очищенного картофеля при хранении на воздухе? Какие способы обработки картофеля используются для его предохранения от потемнения?
9. В чем состоит первичная обработка корнеплодов? Какие формы нарезки вам известны и для каких целей они используются?
10. Расскажите о первичной обработке луковых и плодовых овощей, формах их нарезки и кулинарном использовании.
11. В чем заключается первичная обработка капустных овощей, каковы формы их нарезки и кулинарное использование?
12. Опишите первичную обработку салатных, шпинатных овощей и пряной зелени. Расскажите о формах их нарезки и кулинарном использовании.
13. Каковы первичная обработка десертных овощей их кулинарное использование?
14. Как подготавливают овощи для фарширования? Какие фарши используют для фарширования?
15. Какие правила обработки консервированных, сушеных и замороженных овощей вам известны?
16. Каковы требования к качеству очищенных овощей и овощных полуфабрикатов?
17. Какими должны быть условия и сроки хранения очищенных овощей и овощных полуфабрикатов?
18. В чем состоит пищевая ценность грибов? Каково их использование в общественном питании?
19. Расскажите о технологической последовательности обработки свежих, консервированных и сушеных грибов.
20. Какой универсальный привод и сменные механизмы используют при механической обработке овощей?
21. Какие используются машины для очистки картофеля? Каковы принцип действия и правила эксплуатации картофелеочистительной машины?
22. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации вибрационной овощемоечной машины ММКВ-2000? Назовите ее основные характеристики.
23. В чем состоят назначение, принцип действия и правила эксплуатации картофелеочистительной машины МОК-250?
24. Какие виды овощерезательных машин вам известны? В чем состоят назначение, принцип действия и правила эксплуатации овощерезательной машины МРО-50-200?
25. Расскажите о принципе действия механизма МС 27-40 и правилах эксплуатации для нарезки свежих овощей для универсального привода.
26. Опишите последовательность выполнения фигурной нарезки сырых овощей МС 28-100.
27. В чем заключаются требования, предъявляемые к расположению овощного цеха?
28. Расскажите об организации работы овощного цеха, оснащении его оборудованием и инвентарем.
29. Каковы особенности организации рабочего места для доочистки картофеля и корнеплодов?
30. В чем заключаются особенности организации рабочего места для обработки лука, капусты?

31. Приведите санитарные требования к механической кулинарной обработке овощей.
32. В чем заключаются санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре?
33. Какие предъявляются санитарные требования к транспортировке и хранению овощных полуфабрикатов?

### **Задачи по теме «Обработка овощей и грибов»**

#### **Определение количества отходов**

1. Определить количество отходов при обработке 400 кг. картофеля в феврале.
2. Какое количество отходов получится при обработке 2 тонн картофеля в ноябре .
3. Определить разницу в количестве отходов при обработке 700кг картофеля в ноябре и в феврале.
4. определить величину отходов при обработке 100 кг белокочанной капусты.
5. какое количество отходов получится при обработке 40 кг моркови в декабре.
6. Определить величину отходов при обработке 30 кг репчатого лука.
7. Определить величину отходов при обработке 20 кг свеклы в апреле.
8. Какое количество сухого крахмала можно получить из отходов картофеля при обработке его в декабре в количестве 3 тонн.
9. Определить количество крахмала – сырца, которое можно получить из отходов картофеля при обработке его в марте месяце в количестве 400 кг.

#### **Определение массы нетто.**

1. определить массу очищенной свежей белокочанной капусты из 200 кг массы брутто.
2. сколько лука репчатого массой нетто получится при обработке 10 кг.
3. определить массу нетто картофеля при обработке его в количестве 300 кг, в марте
4. найти массу нетто молодого картофеля при закладке брутто 40 кг.
5. сколько очищенных кабачков получится из 20 кг массой брутто
6. сколько очищенного лука репчатого получится из 20 кг неочищенного
7. Сколько очищенных баклажанов из 25 кг массой брутто
8. Определить массу нетто моркови при обработке 20кг в апреле.

#### **Определение массы брутто**

1. Сколько лук репчатого массой брутто надо взять, чтобы получить 10 кг очищенного?
2. определить массу брутто картофеля в марте, если масса очищенного картофеля равна 300 кг.
3. найти массу нетто картофеля в ноябре при закладке его массой 400 кг.
4. определить массу брутто белокочанной капусты, если масса очищенной капусты равна 40 кг.
5. Сколько моркови молодой с ботвой надо взять, чтобы получить 10 кг очищенной.
6. определить массу брутто моркови в марте, если масса очищенной моркови 8 кг.
7. определить массу брутто картофеля в декабре для приготовления 100 порций рулета картофельного с овощами по второй колонке Сборника рецептур блюд.
8. найти массу брутто моркови, необходимой для приготовления 100 порций салата витаминного в январе, если масса одной порции салата равна 200 гр.
9. Сколько необходимо взять моркови и картофеля массой брутто в феврале для приготовления 100 порций пудинга овощного по второй колонке Сборника рецептур блюд.
10. Сколько картофеля необходимо взять в декабре для приготовления 100 порций рассольника ленинградского по первой колонке Сборника рецептур блюд.

### **Задачи по теме «Обработка рыбы»**

#### **Определение количества отходов**

1. Определить количество отходов при обработке на чистое филе 30 кг трески неразделанной мелкого размера.
2. Определить массу отходов при обработке на «кругляши» налима речного неразделанного в количестве 80 кг массой брутто.

3. Определить массу отходов 120 кг сома крупного неразделанного, если он будет разделяться на филе с кожей и реберными костями.
4. Определить массу отходов при обработке 40 кг щуки неразделанного мелкого на «кругляши».
5. Сколько отходов получится при изготовлении котлет рубленых из 20 кг трески мелкого размера.
6. Определить количество отходов при обработке 60кг севрюги с головой среднего размера, если севрюга будет разделяться на звенья с кожей без хрящей
7. сколько литров бульона можно приготовить из отходов, полученных при обработке на звенья с кожей без хрящей 40 кг осетра с головой крупного размера.
8. найти массу отходов и потерь при обработке 20 кг кальмаров мороженых разделанных (тушкой с кожей).

#### **Определение массы нетто.**

1. Определить массу нетто трески потрошенной обезглавленной мелкого размера, если поступило 80 кг, способ –обработки – филе с кожей и реберными костями.
2. Определить массу нетто судака мелкого размера при обработки его на чистое филе, если поступило 50 кг неразделанного судака.
3. найти массу нетто судака неразделанного крупного размера для 80 порций судака, жареного во фритюре , при закатке массой брутто на 1 порцию 200г.
4. Заменить 40 кг неразделанного леща мелкого размера крупными экземплярами при разделке его на филе с кожей без костей.
5. Определить массу нетто севрюги с головой крупного размера при разделке ее на порционные куски с кожей без хрящей, если масса брутто равна 120 кг.
6. Определить массу нетто осетра с головой среднего размера при разделке его на порционные куски без кожи и хрящей, если масса брутто равна 80 кг.
7. Определить массу нетто камбалы дальневосточной, неразделанной, если поступило 40 кг камбалы, разделка на «кругляши»

#### **Определение массы брутто.**

1. Сколько надо взять карпа крупного неразделанного, чтобы получить 15 кг филе с кожей без костей.
2. Сколько камбалы дальневосточной неразделанной надо взять, чтобы получить 10 кг обработанной?
3. Сколько надо взять судака неразделанного мелкого, чтобы получить 20 кг филе с кожей без костей.
4. Определить массу брутто щуки неразделанной мелкого размера, если масса филе с кожей без костей равна 15 кг.
5. Рассчитать необходимое количество леща неразделанного мелкого размера для 200 порций рыбы жареной по третьей колонке Сборника рецептур блюд.
6. Определить количество судака мелкого неразделанного для 100 порций рыбы, запеченной порусски по первой колонке Сборника рецептур блюд.
7. Определить массу брутто креветок сушеных, чтобы получить 2 кг готового продукта

#### **Задачи по теме «Обработка мяса»**

##### **Определение количества отходов и потерь.**

1. Сколько костей получится при разделке на мякоть полутуши говядины 2 категории массой 80 кг.
2. Определить количество отходов и потерь, полученных при разделке на мякоть полутуши говядины 1 категории массой 110 кг.
3. Определить массу мякоти и костей при обработки полутуши говядины 2 категории массой 70 кг.
4. Определить количество отходов и потерь при разделке туши баранины 2 категории массой 30 кг.

5. Определить количество отходов и потерь при разделке туши телятины (молочный) 1 категории массой 80 кг.
6. Определить массу отходов и потерь при разделке туши жирной свинины массой 80 кг.

#### **Определение массы нетто.**

1. Определить массу котлетного мяса, полученного при разделке полутуши говядины второй категории массой 80 кг.
2. Определить массу нетто баранины, если масса брутто баранины с ножками 170 кг.
3. Найти массу мяса для жаренья, если масса полутуши говядины первой категории 90 кг.
4. определить массу мяса для тушения при разделке туши говядины второй категории массой 70 кг.
5. Определить массу мяса для приготовления поджарки при разделке полутуши первой категории массой 100 кг.
6. Определить массу корейки (мякоти) при разделке туши баранины второй категории массой 40 кг.

#### **Определение массы брутто.**

1. Определить массу туши свинины мясной, если получена корейка с реберной костью массой 4 кг.
2. Определить массу туши баранины первой категории, если масса окорока равна 4 кг.
3. Какой будет масса бараньей туши первой категории, если требуется получить корейку с реберной костью массой 3,4 кг.
4. Найти массу брутто говядины второй категории для приготовления 100 порций лангета по первой колонке Сборника рецептур блюд.
5. Найти массу брутто говядины второй категории для приготовления 50 порций зраз отбивных по третьей колонке Сборника рецептур блюд.
6. Найти массу брутто говядины второй категории для приготовления 200 порций гуляша по первой колонке Сборника рецептур блюд.
7. Найти массу брутто свинины обрезной для 200 порций эскалопа по первой колонке Сборника рецептур блюд.
8. Найти массу брутто говядины второй категории для приготовления 100 порций азу по первой колонке Сборника рецептур блюд.
9. Найти массу брутто баранины второй категории для приготовления 200 порций рассольника домашнего по первой колонке Сборника рецептур блюд.
10. Определить массу полутуши говядины первой категории для приготовления 100 порций ромштекса по второй колонке Сборника рецептур блюд.
11. Определить массу полутуши говядины второй категории для приготовления 300 порций котлет рубленых по второй колонке Сборника рецептур блюд.
12. Найти массу брутто почек говяжьих охлажденных для 100 порций почек по-русски по второй колонке Сборника рецептур блюд.
13. заменить 40 кг печени мороженой печенью, охлажденной.

#### **Задачи по теме «Обработка птиц и дичи»**

##### **Определение количества отходов.**

1. Найти массу отходов при обработке 100 кг гусей, полупотрошенных 1 категории.
2. Найти количество отходов при обработке 80 кг кур полупотрошенных 2 категории.
3. Определить количество пищевых отходов при обработке 80 кг кур полупотрошенных 1 категории.
4. Найти количество отходов при обработке 100 кг индеек полупотрошенных 2 категории.
5. Найти количество отходов при обработке белой куропатки брутто 10 кг.
6. Найти количество отходов при обработке 15 кг глухарей, если тушки разделяются на филе
7. Определить количество при обработке 20 кг кроликов 1 категории. Разделка производится на мякоть.

### Определение массы нетто.

1. Определить массу нетто уток полупотрошенных 2 категории, если масса брутто равна 40 кг.
2. рассчитать массу нетто при поступлении 40 кг гусей потрошенных первой категории.
3. Найти массу мякоти с кожей при обработке 40 кг кур потрошенных 1 категории.
4. Сколько килограммов заправленной утки (массой нетто) и сколько пищевых отходов получится из 40 кг полупотрошенных уток первой категории
5. Сколько мякоти и костей можно получить из 40 кг. индейки потрошенной первой категории, если мякоть используется с кожей.
6. Определить массу мякоти с кожей при обработке 80 кг уток потрошенных второй категории.
7. Определить массу нетто кроликов из 60 кг. массой брутто для приготовления изделий из котлетной массы.
8. Определить массу нетто фазанов при обработке 20 кг для отваривания целиком
9. Определить массу нетто рябчиков при обработке 40 тушек для приготовления котлет из филе.

### Определение массы брутто.

1. Определить массу брутто гусей полупотрошенных первой категории, если масса обработанной птицы равна 60 кг.
2. Определить массу брутто цыплят потрошенных второй категории, если масса обработанной птицы равна 40 кг.
3. Определить массу брутто кур полупотрошенных первой категории, если масса обработанной птицы 30 кг.
4. Рассчитать массу брутто индейки потрошенной первой категории для 100 порций котлет по 3 колонке, если мякоть используется с кожей.
5. Рассчитать массу брутто индейки полупотрошенной первой категории для 100 порций индейки отварной по второй колонки.
6. Определить массу брутто кур полу потрошенных второй категории для 50 порций рагу по первой колонке Сборника рецептов.

### ВОПРОСЫ ДЛЯ ПОВТОРЕНИЯ ПО ТЕМЕ: ОБРАБОТКА РЫБЫ

1. Какие виды рыб используются для приготовления блюд?

**Ответ:** Окуневые, лососевые, осетровые, тресковые, карповые, сельдевые, камбаловые.

2. К какому виду относятся - семга, кета, горбуша, лосось, форель?

**Ответ:**

Окунь, судак, ерш	Окуневые
Семга, кета, горбуша, лосось, форель	Лососевые
Осетр, севрюга, белуга	Осетровые
Треска, налим, пикни, хек	Тресковые
Лещ, карп, сазан, линь	Карповые
Сельдь, салака, килька, сардина	Сельдевые
Камбала, палтус	Камбаловые

3. Назовите основные способы оттаивания мороженой рыбы. Продолжительность оттаивания.

**Ответ:** в воде, на воздухе, комбинированными. Продолжительность зависит от размера рыбы. Размораживание считается законченным, когда температура в толстой части тела рыбы поднимается до 1С.

4. Как вымачивают соленую рыбу?

**Ответ:** Рыбу кладут в холодную воду, чтобы она набухла, затем частично обрабатывают, удаляя чешую, голову, плавники. Вымачивают двумя способами: в сменной воде и

в проточной. В сменной воде вымачивание протекает в течение 10-12 ч. Воду периодически меняют.

5. Какова последовательность разделки рыбы с костным скелетом.

**Ответ:** снятие чешуи, удаление головы, удаление плавников, потрошение, промывание, приготовление полуфабрикатов.

## САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ПО ТЕМЕ: ОБРАБОТКА МЯСА

Студента группы \_\_\_\_\_

1. Из чего состоит первичная обработка мороженого мяса?

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.

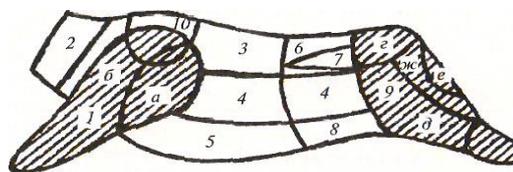
2. Что такое:

обвалка частей- .....  
жиловка и зачистка частей -.....

3. Как производится санитарная оценка поступивших на ПОП пищевых продуктов?

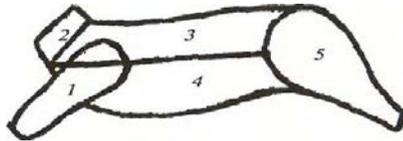
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

4. Напишите классификацию разделки частей говяжьей туши.

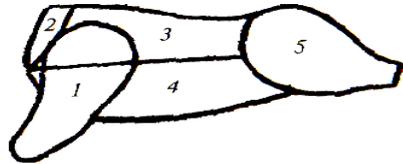


- |     |     |
|-----|-----|
| 1 — | 7 — |
| а — | 8 — |
| б - | 9 — |
| 2 — | г — |
| 3 — | д — |
| 4 — | е — |
| 5 — | ж — |
| 6 — |     |

4. Напишите классификацию разделки частей бараньей туши.



1 — ; 2 — ; 3 — ; 4 — , 5 —  
 5. Напишите классификацию разделки частей свиной туши.



1 — ; 2 — ; 3 — ; 4 — , 5 —

6. Использование мяса в зависимости от сорта.

Говядина.

Мясо 1-го сорта .....

Мясо 2-го сорта .....

Мясо 3-го сорта .....

7. Мясо мелкого рогатого скота и свиней.

Мясо 1-го сорта .....

Мясо 2-го сорта .....

Мясо 3-го сорта .....

8. Наиболее распространенные приемы приготовления мясных полуфабрикатов -

Нарезка мяса - →	→	
	→	
	→	
	→	
	→	

9. Заполните таблицу кулинарного использования частей

Вид кулинарной обработки	Наименование частей
Для жарки	
Для варки и тушения	
Для котлетной массы	

#### 4.1.2. Перечень производственных работ по практической подготовке (учебная практика).

Код ПК	Темы	Виды работ	Объем времени (в часах)
1	2	3	4
			<b>72</b>
<b>МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>			<b>18</b>
<b>ПК 1.1-1.4</b>	<b>Тема 1.1.</b> Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	<b>6</b>
	<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	<b>6</b>
	<b>Тема 1.3.</b> Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	<b>6</b>
<b>МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>			<b>54</b>
	<b>Тема 2.1.</b> Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	<b>6</b>
	<b>Тема 2.2.</b> Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	<b>6</b>
	<b>Тема 2.3.</b>	8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных	<b>6</b>

	Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. 9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. 10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи	
	<b>Тема 2.4</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.	<b>6</b>
	<b>Тема 2.5.</b> Обработка, подготовка мяса диких животных	14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<b>12</b>
	<b>Тема 2.6.</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	15. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	<b>6</b>
	<b>Тема 2.7.</b> Обработка и подготовка пернатой дичи	18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	<b>6</b>
	<b>Тема 2.8.</b> Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	<b>6</b>
	<b>ИТОГО</b>	<b>72 часа (2 недели)</b>	

**4.1.3. Перечень производственных работ по практической подготовке  
(производственная практика).**

№ п/п	Темы	Виды работ	Объем времени (в часах)
1	2	3	4
<b>МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>			<b>24</b>
<b>1</b>	<b>Тема 1.1.</b> Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	<b>12</b>
<b>2</b>	<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них		<b>12</b>
<b>3</b>	<b>Тема 1.3.</b> Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов		<b>12</b>
<b>МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>			<b>48</b>
<b>4</b>	<b>Тема 2.1</b> Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. 5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).	<b>12</b>
<b>5</b>	<b>Тема 2.2.</b> Обработка, подготовка, приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов рыбы		<b>12</b>
<b>6</b>	<b>Тема 2.3</b> Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий		<b>12</b>

	сложного ассортимента	9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос	12
7	<b>Тема 2.4</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
8	<b>Тема 2.5</b> Обработка, подготовка мяса диких животных		
9	<b>Тема 2.6</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
10	<b>Тема 2.7</b> Обработка и подготовка пернатой дичи		
11	<b>Тема 2.8</b> Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	12	
<b>ИТОГО</b>			<b>72</b>

## 7.2 Требования к отчету практической подготовки (учебная практика)

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура - TimesNewRoman, размер шрифта - 14 кегль.

Титульный лист оформляется на компьютере (заполнять от руки не допускается) по установленному образцу). В отчете используется сквозная нумерация страниц. Титульный лист

включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нем не проставляется. Страницы нумеруются арабскими цифрами без точки в нижнем поле страницы по центру.

Структура отчета:

- Титульный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ А);
- Аттестационный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Б);
- Задание (ПРИЛОЖЕНИЕ В);
- План график (ПРИЛОЖЕНИЕ Г);
- Дневник (ПРИЛОЖЕНИЕ Д);
- Отчет;
- Приложение;

Заголовки структурных элементов отчета (содержание, задания, список использованной литературы, приложения) печатаются заглавными буквами без точки на конце.

Содержание, задание, список использованной литературы, приложения начинаются с новой страницы.

### **7.3 Требования к отчету практической подготовки (производственная практика)**

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура – Times New Roman, размер шрифта - 14 кегль.

Титульный лист оформляется на компьютере (заполнять от руки не допускается) по установленному образцу). В отчете используется сквозная нумерация страниц. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нем не проставляется. Страницы нумеруются арабскими цифрами без точки в нижнем поле страницы по центру.

Структура отчета:

- Титульный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Е);
- Аттестационный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Ж);
- Задание (ПРИЛОЖЕНИЕ З);
- План график (ПРИЛОЖЕНИЕ И);
- Дневник (ПРИЛОЖЕНИЕ К);
- Характеристика о практиканте (ПРИЛОЖЕНИЕ Л)
- Сертификат (ПРИЛОЖЕНИЕ М)
- Отчет;
- Приложение (ТК, ТТК);

## 5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

### 5.1. Критерии оценивания решения теоретического вопроса (ситуационной задачи), или решения практической задачи

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний: обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы: 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. .
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах: 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.
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах: 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 задачи на практике.

### 5.2. Критерии оценивания отчета по практической подготовке (учебная практика)

Контроль и оценка результатов освоения практической подготовки (учебная практика) осуществляется руководителем практики от АНПОО «ХКГ» СОДЕЙСТВИЕ» .

Предметом оценки по учебной практике является приобретение первичных навыков и умений.

Контроль и оценка по практической подготовке (учебная практика) проводится на основе накопительной системы оценивания всех выполненных видов работ по практике в соответствии с требованиями к их выполнению. По результатам учебной практики руководителем практики АНПОО «ХКГ» СОДЕЙСТВИЕ» формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения учебной практики.

Практическая подготовка (учебная практика) завершается зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике от руководителя практикой от АНПОО «ХКГ» СОДЕЙСТВИЕ» об уровне освоения профессиональных и общих компетенций; полноты и своевременности представления дневника - отчета учебной практики в соответствии с заданием.

Итоговая оценка за практическую подготовку (учебная практика) практику указывается в аттестационном листе.

Формой отчетности студента по практической подготовке (учебная практика) является дневник о выполнении работ и приложений к дневнику, свидетельствующих о закреплении знаний.

### **5.3. Критерии оценивания отчета по практической подготовке (производственная практика)**

Контроль и оценка результатов освоения практической подготовки (производственная практика) осуществляется руководителем практики от АНПОО «ХКГ» СОДЕЙСТВИЕ» и руководителями практики от организации.

Предметом оценки по практической подготовке (производственная практика) является приобретение практического опыта.

Контроль и оценка по практической подготовке (производственная практика) проводится на основе накопительной системы оценивания всех выполненных видов работ по производственной практике соответствии с требованиями к их выполнению. По результатам практической подготовки (производственная практика) руководителями практики от организации и от АНПОО «ХКГ» СОДЕЙСТВИЕ» формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практической подготовки (производственная практика).

Практика завершается защитой отчета по практике при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и АНПОО «ХКГ» СОДЕЙСТВИЕ» об уровне освоения профессиональных и общих компетенций; нали

чия положительной характеристики и сертификата от организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника - отчета о производственной практике в соответствии с заданием на практическую подготовку (производственная практика). Итоговая оценка за практику указывается в аттестационном листе.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)

**ОТЧЕТ  
ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ  
(УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)**

**ПМ 01. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к  
реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного  
ассортимента»**

по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
с «\_\_» \_\_\_\_\_ по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Место прохождения учебной практики:

\_\_\_\_\_

(Наименование организации, учреждения с указанием организационно-правовой формы и места расположения)

Выполнил(а) студент(ка)

Группы: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(ФИО студента)

Руководитель практики

от техникума: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(ФИО студента)

20\_г

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

Ф.И.О студента

Студента(ки) группы \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ курса обучающегося(йся) по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла) практическую подготовку (учебная практика) по **Профессиональному модулю 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** в объеме **72** часа с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202 г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202 г. в организации \_\_\_\_\_

Наименование организации

Виды и оценка выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время учебной практики	Объем работ, час.	Оценка выполнения работ
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	18	
Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	54	
Итого:	72	

Заключение об освоении профессиональных компетенций

ПК	Наименование и профессиональных компетенций	Освоил/не освоил
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

Заключение об освоении общих компетенций

ОК	Наименование общих компетенций	Освоил/не освоил
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	

ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	

**Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося  
во время практической подготовки**

За время учебной практики \_\_\_\_\_ осуществлял(ла) следующие виды работ:

\_\_\_\_\_

К выполнению своих обязанностей относился(лась) \_\_\_\_\_

В работе можно охарактеризовать как: \_\_\_\_\_

Личные качества студента: \_\_\_\_\_

Дата «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., должность)

М.П.

Общая оценка практики \_\_\_\_\_

Руководитель практики \_\_\_\_\_

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)

**ЗАДАНИЕ**

**на практическую подготовку (учебная практика)**

ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

студента \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

Группы \_\_\_\_\_ Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Виды работ, подлежащие изучению в период прохождения практической подготовки (учебная практика):

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.
9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.
10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.
14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
15. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда, стандартами чистоты).
19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

Календарные сроки практики с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Дневник сдается до « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Задание выдал: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_

(Ф.И.О. руководителя практики)

Задание принял: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_

(Ф.И.О. студента)

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
 «ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
 «СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)

Утверждаю  
 Зав по УПР:

\_\_\_\_\_  
 (Ф.И.О. подпись)

**ПЛАН-ГРАФИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)**

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов	Календарные сроки
	Инструктаж по ТБ и охране труда; ознакомительная экскурсия по предприятию		
1	Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	12	
2	Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	6	
3	Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	6	
4	Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	6	
5	Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	6	
6	Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	6	
7	Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6	
8	Обработка, подготовка мяса диких животных	6	
9	Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6	
10	Обработка и подготовка пернатой дичи	6	
11	Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6	
	Завершение оформления отчета, получение отзыва, сдача отчета		

Студент

\_\_\_\_\_  
 (подпись)

\_\_\_\_\_  
 (ФИО студента)

Руководитель практики

\_\_\_\_\_  
 (подпись)

\_\_\_\_\_  
 (ФИО руководителя практики)

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)

**ДНЕВНИК  
ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ  
(УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)**

**ПМ 01. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»**

Специальность \_\_\_\_\_ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
студента(ки) \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы

Ф.И.О. студента \_\_\_\_\_

Учебная практика проводится в следующие сроки:

с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

В организации:

\_\_\_\_\_  
(Наименование организации с указанием организационно-правовой формы)

Руководитель практики от техникума:

\_\_\_\_\_  
(ФИО руководителя практики, с указанием занимаемой должности)

20\_\_ г.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
 «ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
 «СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)

**ОТЧЕТ**  
**ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ**  
**(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)**  
**ПМ. 01: «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки**  
**к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного**  
**ассортимента»**  
 специальности 43.02.15  
 Поварское и кондитерское дело  
 с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Место прохождения производственной практики:

---

(Наименование организации, учреждения с указанием организационно-правовой формы и места расположения)

Выполнил(а) студент(ка)

Группы: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

Ф.И.О.

Руководитель практики  
 от предприятия:  
 М.П.

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

Ф.И.О., должность

Руководитель практики  
 от техникума:

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

Ф.И.О., должность

20\_\_

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ  
(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)**

*Ф.И.О студента*

Студента(ки) группы \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ курса обучающегося(йся) по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла) практическую подготовку (производственная практика) по **Профессиональному модулю 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** в объеме **72** часа с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202 \_\_\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202 \_\_\_\_ г. в организации \_\_\_\_\_

*Наименование организации*

**Виды и оценка выполнения работ**

<i>Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время производственной практики</i>	<i>Объем работ, час.</i>	<i>Оценка выполнения работ</i>
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	12	
Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	24	
Итого:	36	

**Заключение об освоении профессиональных компетенций**

<i>ПК</i>	<i>Наименование и профессиональных компетенций</i>	<i>Освоил/не освоил</i>
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

**Заключение об освоении общих компетенций**

<i>ОК</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>	<i>Освоил/не освоил</i>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	

ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	

**Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося  
во время практической подготовки**

За время производственной практики \_\_\_\_\_ осуществлял(ла) следующие виды работ: \_\_\_\_\_

К выполнению своих обязанностей относился(лась) \_\_\_\_\_

В работе можно охарактеризовать как: \_\_\_\_\_

Личные качества студента: \_\_\_\_\_

Дата « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_

(Ф.И.О., должность)

М.П.

**Общая оценка практики** \_\_\_\_\_

**Руководитель практики** \_\_\_\_\_

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
 «ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
 «СОДЕЙСТВИЕ»  
 (АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)

**ЗАДАНИЕ**

**на практическую подготовку (производственная практика)**

ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

студента \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

Группы \_\_\_\_\_ Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Виды работ, подлежащие изучению в период прохождения производственной практики:

1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.
2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.
3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты
4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.
5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.
6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.
7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции
8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).
9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос

Календарные сроки практики с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Дневник сдается до «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Задание выдал: «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_

(Ф.И.О. руководителя практики)

Задание принял: «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_

(Ф.И.О. студента)

**ПРИЛОЖЕНИЕ И**

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ»  
(АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ)»**

**Утверждаю**  
Зав по УПР:

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. подпись)

**План-график прохождения практической подготовки (производственная практика)**

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов	Календарные сроки
	Инструктаж по ТБ и охране труда; ознакомительная экскурсия по предприятию		
1	Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6	
2	Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	6	
3	Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов		
4	Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	6	
5	Обработка, подготовка, приготовление полуфабрикатов из экзотических и редких видов рыбы		
6	Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	6	
7	Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
8	Обработка, подготовка мяса диких животных	6	
9	Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
10	Обработка и подготовка пернатой дичи		
11	Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
	Завершение оформления отчета, получение отзыва, сдача отчета		

Студент

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(ФИО студента)

Руководитель практики

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(ФИО руководителя практики)

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор" 37

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК" СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ, 21.01.25 11:25 (MSK) Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0 ДИРЕКТОР

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ»  
(АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)

**ДНЕВНИК**  
**ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ**  
**(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)**

по получению профессиональных навыков и умений

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

студента(ки) \_\_\_\_\_ курса группы \_\_\_\_\_

---

Производственная практика проводится в следующие сроки:

с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

В организации:

---

(наименование организации с указанием организационно-правовой формы)

---

Руководитель практики от техникума:

---

(фамилия, имя, отчество руководителя практики с указанием занимаемой должности)

---

20\_\_

## ХАРАКТЕРИСТИКА О ПРАКТИКАНТЕ

Практикант \_\_\_\_\_  
Ф.И.О

**АНПОО «ХКГ» СОДЕЙСТВИЕ», студент(ка) \_\_\_\_\_ курса, группы \_\_\_\_\_ специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

проходил(а) производственную практику  
 с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
 в \_\_\_\_\_ (наим  
енование организации)

### 1. ОЦЕНИТЕ ПРИ ПОМОЩИ ЗАДАНЫХ ШКАЛ СТЕПЕНЬ ВЫРАЖЕННОСТИ СЛЕДУЮЩИХ КАЧЕСТВ ПРАКТИКАНТА

*(Обведите цифру, соответствующую степени выраженности оцениваемого качества)*  
 1 - качество выражено слабо или практически отсутствует. 2 - качество выражено ниже среднего уровня,  
 3 - качество выражено на среднем уровне, 4 - качество выражено хорошо,  
 5 - качество выражено в максимальной степени,

Ориентированность на работу в _____	1 2 3 4 5
Профессиональные знания	1 2 3 4 5
Профессиональные навыки работы	1 2 3 4 5
Качество выполнения заданий	1 2 3 4 5
Стремление к освоению новых профессиональных знаний, навыков	1 2 3 4 5
Способность к освоению знаний, навыков	1 2 3 4 5
Доброжелательность, умение общаться с клиентами	1 2 3 4 5
Четкое соблюдение распорядка дня и трудовой дисциплины	1 2 3 4 5
Чувство ответственности	1 2 3 4 5
Готовность выполнять дополнительную работу	1 2 3 4 5
Внешний вид	1 2 3 4 5
Позитивное взаимоотношение с сотрудниками коллектива	1 2 3 4 5
Умение применять знания на практике	1 2 3 4 5

### 2. ОТМЕТЬТЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КАЧЕСТВА, КОТОРЫЕ НАИБОЛЕЕ ПОЛНО ХАРАКТЕРИЗУЮТ МОЛОДОГО СПЕЦИАЛИСТА, НО НЕ УКАЗАНЫ ВЫШЕ

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

### 3. ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Практикант \_\_\_\_\_  
Ф.И.О.

показал(а) профессиональную подготовку и наиболее зарекомендовал(а) себя на \_\_\_\_\_  
(участок работы)

итоговая оценка по производственной практике \_\_\_\_\_

Руководитель подразделения \_\_\_\_\_  
подпись Ф.И.О.

Наставник \_\_\_\_\_  
подпись Ф.И.О.

М.П. \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

# Сертификат

Настоящим удостоверяет, что

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

студент(ка) группы \_\_\_\_\_

специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

*Успешно прошел(ла) практическую подготовку (производственная практика) в объеме \_\_\_\_\_ часов по профессиональному модулю 01: «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»*  
С « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

В \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Наименование организации

Руководитель от предприятия \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
М.П.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

**Комплект  
контрольно-оценочных средств  
по производственной и учебной практике**

**ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и  
подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий  
потребителей, видов и форм обслуживания**

по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

*Квалификация*

**Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

2024

Комплект контрольно-оценочных средств по производственной практики разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088).

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ	5
3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	13
5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ	23
ПРИЛОЖЕНИЯ	25

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

ФОС предназначен для контроля и оценки результатов практической подготовки (учебной и производственной практики) и является частью образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД):

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар и по профессии 12901 Кондитер.

Формой итоговой аттестации по практической подготовке (учебная и производственная практика) является дифференцированный зачет.

В качестве промежуточной оценки результатов освоения практической подготовки (учебная и производственная практика) является оценка знаний, умений, практического опыта в ходе прохождения практики.

## 2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ

В результате контроля и оценки по практической подготовке осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций (Таблицы 1, 2), знаний и умений (Таблица 3), личностные результаты воспитания (Таблица 4).

Таблица 1

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по учебной практике;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты отчетов по учебной практике;</li> </ul> <p>Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности</p>
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Использует творческое приготовление и оформление супов сложного ассортимента	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Соблюдает температурный режим хранения горячих соусов сложного ассортимента	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Соблюдает нормы составления адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	

Таблица 2

Код и наименование компетенции	Результаты освоения образовательной программы
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>- составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> </ul>

<p>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска;</li> <li>- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации;</li> <li>- современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</li> </ul>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>4 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>5 применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>6 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>7 выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>8 презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> <li>9 рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>10 определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>11 презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определять источники финансирования.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>12 содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>13 современную научную и профессиональную терминологию;</li> <li>14 возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>15 основы предпринимательской деятельности;</li> <li>16 основы финансовой грамотности;</li> <li>17 правила разработки бизнес-планов;</li> <li>18 порядок выстраивания презентации;</li> <li>19 кредитные банковские продукты</li> </ul>

<p>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p><b>Умеет:</b>  4 организовывать работу коллектива и команды;  5 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p> <p><b>Знает:</b>  – психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;  - основы проектной деятельности</p>
<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p><b>Умеет:</b>  1. грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;  2. проявляет толерантность в рабочем коллективе.</p> <p><b>Знает:</b>  3. особенности социального и культурного контекста;  4. правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с</p>	<p><b>Умеет:</b>  - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;  - описывать значимость своей специальности;  - применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p><b>Знает:</b>  - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;  - значимость профессиональной деятельности по</p>
<p>учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>специальности;  - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.</p>
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b>Умеет:</b>  - соблюдать нормы экологической безопасности;  - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;  - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;  - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.</p> <p><b>Знает:</b>  - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;  - пути обеспечения ресурсосбережения;  - принципы бережливого производства;  - основные направления изменения климатических условий региона</p>

<p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>- пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>4 условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;</li> <li>5 средства профилактики перенапряжения</li> </ul>
<p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul>

Результаты (умения, знания)	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>Уметь:</b></p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>	<p>Текущий контроль</p> <p>в форме: защиты отчета по практике.</p> <p>Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.</p> <p>Сбор свидетельств освоения компетенций.</p>
<p><b>Знать:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	<p>Текущий контроль</p> <p>в форме: защиты отчета по практике.</p> <p>Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.</p> <p>Сбор свидетельств освоения компетенций.</p>

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания</b>
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий организаций и участвующий в деятельности общественных
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем

### 3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В процессе прохождения практической подготовки предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации (Таблица 5).

Таблица 5

Элементы профессионального модуля	Формы и методы оценивания по видам контроля	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
УП 02. Учебная практика	Проверка и экспертная оценка результатов выполнения практических работ	Дифференцированный зачет, защита отчета по практике.
ПП 02. Производственная практика	Проверка и экспертная оценка результатов выполнения производственных работ на месте практики. Проверка ведения дневника практики.	Дифференцированный зачет: защита отчета по практике.

## 4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

### КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

#### 4.1. Контрольно- оценочные средства для проведения промежуточной аттестации. Задания для проведения дифференцированного зачета

Супы: понятие, значение, классификация. Формирование вкуса и аромата при варке супов. Технологический процесс приготовления бульонов: костного, мясокостного, из птицы, рыбного, грибного отвара. Характеристика. Требования качеству. Режимы хранения и реализации.

1. Приготовление соуса майонез, особенности приготовления производных соуса майонез, их использование. Физико-химическая структура соуса майонез. Изменения, происходящие при хранении соуса.

2. Прозрачные супы. Характеристика и ассортимент. Особенности приготовления и отпуска. Способы осветления бульонов. Гарниры к прозрачным супам, их приготовление. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации

3. Блюда и гарниры из овощей и грибов. Классификация, ассортимент. Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств. Взаимозаменяемость овощей при приготовлении блюд. Подбор гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Особенности варки отдельных видов овощей. Правила порционирования, оформления и подачи блюд. Объясните причины размягчения овощей при тепловой обработке.

4. Супы-пюре. Характеристика, ассортимент. Общие приёмы и правила приготовления супов-пюре, супов-кремов, отличительные особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

5. Блюда из жареной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы: грилье на вертеле. Рекомендуемые гарниры и соусы. Особенности оформления, отпуска блюд из жареной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

6. Блюда из котлетной массы рыбы. Ассортимент, характеристика. Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам. Оформление, отпуск блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

7. Соусы. Назначение, классификация и ассортимент соусов. Технологический процесс приготовления соуса красного основного, его использование, требования к качеству. Производные красного соуса. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Процессы, происходящие при приготовлении соуса красного.

8. Блюда и гарниры из круп. Классификация блюд. Общие правила варки каш различной консистенции и изделия из них. Ассортимент, отличительные особенности. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

9. Ассортимент, характеристика и использование блюд и гарниров из жаренных овощей. Режимы хранения, сроки реализации. Изменение качества блюд при хранении. Основные критерии безопасности.

10. Заправочные супы. Технологический процесс приготовления супов. Супы картофельные, с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Характеристика, ассортимент, отличительные особенности. Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации

11. Блюда из отварной и припущенной рыбы. Рациональное использование и взаимозаменяемость сырья. Правила порционирования, оформления и отпуска блюд в т.ч. заказных, банкетных, фирменных. Основные критерии безопасности. Правила варки и припускания рыбы. Рекомендуемые гарниры и соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

12. Рассольники. Технологический процесс приготовления супов. Ассортимент. Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

13. Солянки. Технологический процесс приготовления супов. Ассортимент. Правила

отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

14. Блюда из бобовых и макаронных изделий. Предварительная подготовка и правила варки бобовых и макаронных изделий. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и изделий их бобовых и макаронных изделий. Ассортимент. Отличительные особенности. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации

15. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы: основным способом, во фритюре. Рекомендуемые гарниры и соусы. Особенности оформления, отпуска блюд из жареной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

16. Ассортимент, характеристика и использование блюд и гарниров из тушеных овощей. Режимы хранения, сроки реализации. Изменение качества блюд при хранении. Основные критерии безопасности.

17. Холодные супы. Характеристика. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска. Отличительные особенности. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

18. Технологический процесс приготовления белого соуса на мясном и рыбном бульонах. Производные соуса белого. Использование. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Процессы, происходящие при приготовлении соуса белого

19. Блюда из тушенной и запеченной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации

20. Ассортимент, характеристика и использование блюд и гарниров из запеченных овощей. Режимы хранения, сроки реализации. Изменение качества блюд при хранении. Основные критерии безопасности

21. Супы молочные. Характеристика. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска. Отличительные особенности. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

22. Масляные смеси. Ассортимент, использование. Физико-химическая структура заправок. Приготовление соусов на уксусе. Ассортимент, использование. Требования к качеству, режимы хранения и реализации

23. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из жареного картофеля. Правила оформления и подачи

24. Яично-масляные соусы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, отличительные особенности, использование. Требования к качеству, режимы хранения.

25. Приготовление, отпуск, отличительные особенности, требования к качеству блюд из запеченных овощей: картофельного пюре, рулета картофельного, запеканки овощной, голубцов овощных; кабачков, помидор, перца, баклажан, фаршированных овощами, солянки овощной; капусты цветной, запеченной под соусом.

26. Правила варки бобовых и макаронных изделий. Приготовление и отпуск, требования к качеству блюд: бобовые с луком, бобовые в томате. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранность витаминов группы В

27. Приготовление, отпуск, отличительные особенности, требования к качеству блюд и гарниров из макаронных изделий: макароны с сыром, творогом в томате, макаронник, лапшевник.

28. Ассортимент, технологический процесс приготовления, отпуска, блюд из припущенной рыбы. Гарниры и соусы к припущенной рыбе. Оформление блюд. Требования к качеству, сроки реализации

29. Приготовление, отпуск, требования к качеству блюд из рыбной котлетной массы: котлеты или биточки рыбные, шницель рыбный натуральный, рулет из рыбы, зразы рыбные рубленые, тельное из рыбы, тефтели рыбные. Сроки реализации

30. Технологический процесс варки мяса для 2-х блюд. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса.

31. Блюда из мяса, жаренного крупным куском: ассортимент, приготовление, правила оформления и отпуска, требования к качеству, условия и сроки реализации.

32. Значение в питании блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; принципы подбора этих гарниров к блюдам. Изменения, происходящие при варке круп, бобовых и макаронных

изделий

33. Классификация блюд из рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порциями (кусками). Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы. Причины изменения массы в результате тепловой обработки рыбы

34. Приготовление и отпуск блюд из мяса, тушеного порционными и мелкими кусками. Фирменные блюда, реализуемые на Вашем предприятии. Требования к качеству, сроки реализации

35. Приготовление и отпуск блюд из тушеных субпродуктов. Требования к качеству. Условия и сроки реализации

36. Технологический процесс приготовления блюд из рыбы, жаренной основным способом и во фритюре. Оформление блюд. Требования к качеству, сроки реализации

37. Классификация блюд из овощей. Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств. Общие правила варки овощей. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей

38. Технологический процесс жарки мяса крупными и мелкими кусками. Выбор мяса для жарки, температурный режим, процессы происходящие при жарке. Рекомендуемые гарниры и соусы. Правила подачи. Требования к качеству. Сроки реализации

39. Ассортимент и отличительные особенности блюд и гарниров из отварных овощей. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Оформление блюд. Рекомендуемые соусы. Требования к качеству

40. Приготовление и использование каш рассыпчатых (гречневой, рисовой); вязких (рисовой, манной); жидких. Требования к качеству

41. Характеристика и использование овощных полуфабрикатов из жаренных, тушеных, замороженных овощей, выпускаемых промышленностью. Режим хранения. Сроки реализации

42. Технологический процесс приготовления тушеного мяса крупными кусками. Процессы, происходящие при тушении мяса. Ассортимент блюд из тушеного мяса, гарниры и соусы к блюдам, требования к качеству, сроки реализации

43. Технологический процесс приготовления и отпуска котлет натуральных (из свинины, баранины), эскалопов, котлет, шницелей. Отличительные особенности, правила оформления и отпуска, требования к качеству, условия и сроки реализации

44. Причины увеличения массы и объема при варке круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка к варке круп. Виды каш. Общие правила варки каш.

45. Приготовление и отпуск, отличительные особенности, требования к качеству изделий из каш: запеканка рисовая, крупеник гречневый, пудинг манный, котлеты пшеничные, клецки манные

46. Технологический процесс приготовления антрекота и бифштекса. Рекомендуемые гарниры и соусы. Требования к качеству, сроки хранения и реализации

47. Блюда из мяса, жаренного порционным куском: ассортимент, приготовление, правила оформления и отпуска, требования к качеству, условия и сроки реализации

48. Технологический процесс приготовления котлет, крокет, зраз из картофеля - (морковных, свекольных, капустных) и блюд из грибов - грибы в сметанном соусе с картофелем, картофель запеченный в сметанном соусе с грибами. Правила оформления, отпуска; рекомендуемые соусы

49. Приготовление, отпуск, отличительные особенности, требования к качеству блюд из тушеных овощей: капусты тушенной, рагу из овощей; свеклы тушенной в сметане; моркови, тушенной с рисом и черносливом

50. Приготовление, отличительные особенности и отпуск блюд из жареных субпродуктов: мозги жареные, почки жаренные в соусе, печень жаренная с луком, печень по-строгановски. Требования к качеству. Сроки реализации

## Ситуационные задачи.

5. Сколько порций Рагу можно приготовить из 10 кг баранины 2 категории в кафе? Сколько потребуется других продуктов в апреле?
6. Рассчитать количество продуктов массой брутто для приготовления 50 порций Борща московского в марте с использованием говядины 2 категории в ресторане. Выход 1 порции 500 гр
7. Сколько порций плова из индейки можно приготовить, если поступило 70 кг индейки полупотрошенной 1 категории. Колонка №2
8. Рассчитать продукты для приготовления 200 порций баранины отварной по 3 колонке СРБ, гарнир – картофельное пюре, соус паровой, сезон – декабрь, баранина 2 категории.
9. Сколько порций Поджарки из севрюги можно приготовить в ресторане, если поступило 28 кг. севрюги средними экземплярами с картофелем в январе месяце
10. Сколько кролика полупотрошенного нужно взять для приготовления 70 порций плова из кролика по колонке №2?
11. Рассчитать продукты для приготовления 85 порций Щуки отварной с рагу овощным и соусом польским можно приготовить в ресторане в феврале месяце, если поступила щука мелкими экземплярами
12. Рассчитать количество продуктов для приготовления 30 порций Супа картофельного с крупой и мясными фрикадельками в кафе, в марте месяце. Выход порции 250гр
13. Рассчитать продукты для приготовления 250 порций Рагу из овощей в марте месяце в ресторане. Заменить томат-пюре на томат пасту с содержанием сухих веществ 35-40%.
14. Рассчитать продукты необходимые для приготовления 250 порций Похлебки по-суворовски, если в наличии судак неразделанный мелкими экземплярами. Рассчитайте необходимое количество картофеля и моркови в феврале месяце
15. Определить, сколько порций Супа картофельного с рыбными фрикадельками можно приготовить, если на производстве имеется 60 кг окуня морского крупного потрошенного с головой. Выход 1 порции супа – 500 гр
16. Выписать продукты для приготовления 50 порций Поджарки с кашей гречневой рассыпчатой в кафе, если в наличии баранина 2 категории.
17. Определить, сколько порций Щей из овощей с капустой и мясом можно приготовить в кафе в январе месяце, если на производстве имеются 30,4 кг. говядины 2 категории. Выход 1 порции – 500 гр
18. Выписать продукты для приготовления 40 порций Эскалопа в ресторане. Поступила свинина обрезная в октябре.
19. Выписать продукты весом нетто для приготовления 160 порций Свеклы тушеной в сметане в ресторане
20. Выписать продукты для приготовления 200 порций Судака, тушенного в томате с овощами в ресторане, если в наличии судак мелкими экземплярами, с рагу овощным в феврале месяце. Заменить уксус 3 % на уксусную эссенцию 80%.
21. Рассчитать продукты для приготовления и отпуска 150 порций Рассольника по-кубански, в марте месяце на бульоне, если в наличии почки говяжьих охлажденные и томатная паста с содержанием сухих веществ 27-32%.
22. Сколько порций Говядины духовой можно приготовить в кафе, если поступила говяжья туша 1 категории весом 180 кг? Сколько потребуется других продуктов?
23. Сколько мякоти птицы нужно взять для приготовления 100 порций котлет рубленых из кур, если куры поступили потрошенные 1 категории. Кожа используется. Колонка №1
24. Сколько порций Трески отварной с пюре картофельным и соусом томатным можно приготовить в кафе, в ноябре месяце, если на производство поступило 37 кг. трески потрошенной обезглавленной мелкими кусками.
25. Определить, сколько порций Супа-пюре из разных овощей можно приготовить в ресторане в апреле из 140 кг картофеля. Рассчитать количество сухого молока.
26. Сколько порций лангета натурального можно приготовить из 34,2 кг тонкого и толстого краев говядины 2 категории? Рассчитать остальные продукты, гарнир – картофель,

жареный во фритюре, расчет вести по 1 колонке СРБ

27. Рассчитать продукты для приготовления 100 порций Свинины жаренной в тесте с гарниром картофель фри в январе месяце, если в наличии свинина обрезная. Заменить молоко цельное на молоко сухое.

28. Сколько можно приготовить солянки на сковороде из окуня морского по 2 колонке СРБ, если окунь морской поступил потрошенный, обезглавленный мелкого размера, на производстве имеется 30 кг свежей капусты из этого блюда. Сколько понадобится остальных продуктов, если томатная паста поступила с содержанием 27% сухих веществ.

29. Определить количество пшеничной крупы, воды и соли для приготовления 30кг пшенной каши рассыпчатой

#### 4.2.Перечень производственных работ по практической подготовке (учебная практика).

№ п/п	Темы	Виды работ	Объем времени (в часах)
1	2	3	4
<b>МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</b>			<b>24</b>
1	<b>Тема 1.1.</b> Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	6
2	<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	6
3	<b>Тема 1.3.</b> Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	6
4	<b>Тема 1.4.</b> Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов	6

		<p>чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>	
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</b>			<b>48</b>
5	<b>Тема 2.1</b> Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	6
6	<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6
7	<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6
8	<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6
9	<b>Тема 2.5</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	6
10	<b>Тема 2.6</b> Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
11	<b>Тема 2.7</b> Приготовление блюд, кулинарных изделий,	16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	6
		17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	
		18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	
		19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и	

	закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.	регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	
12	<b>Тема 2.8</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	6
	<b>ИТОГО</b>		<b>72 часа (2 недели)</b>

#### 4.3.Перечень производственных работ по практической подготовке(производственная практика).

№ п/п	Темы	Виды работ	Объем времени (в часах)
1	2	3	4
<b>МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</b>			<b>42</b>
1	<b>Тема 1.1.</b> Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	1 Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6
2	<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	12
3	<b>Тема 1.3.</b> Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	12
4	<b>Тема 1.4.</b> Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на	12

		вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</b>			<b>66</b>
5	<b>Тема 2.1</b> Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	6
6	<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	6
7	<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	6
8	<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента		6
9	<b>Тема 2.5</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента		6
10	<b>Тема 2.6</b> Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.		12
11	<b>Тема 2.7</b> Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.		12
12	<b>Тема 2.8</b> Приготовление,		12

	подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.		
	<b>ИТОГО</b>	<b>108часов (3 недели)</b>	

#### 4.4. Требования к отчету практической подготовки (учебная практика)

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура - TimesNewRoman, размер шрифта - 14 кегль.

Титульный лист оформляется на компьютере (заполнять от руки не допускается) по установленному образцу). В отчете используется сквозная нумерация страниц. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нем не проставляется. Страницы нумеруются арабскими цифрами без точки в нижнем поле страницы по центру.

Структура отчета:

- Титульный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ А);
- Аттестационный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Б);
- Задание (ПРИЛОЖЕНИЕ В);
- План график (ПРИЛОЖЕНИЕ Г);
- Дневник (ПРИЛОЖЕНИЕ Д);
- Отчет;
- Приложение;

Заголовки структурных элементов отчета (содержание, задания, список использованной литературы, приложения) печатаются заглавными буквами без точки на конце.

Содержание, задание, список использованной литературы, приложения начинаются с новой страницы.

#### 4.5. Требования к отчету практической подготовки (производственная практика)

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура – Times New Roman, размер шрифта - 14 кегль.

Титульный лист оформляется на компьютере (заполнять от руки не допускается) по установленному образцу). В отчете используется сквозная нумерация страниц. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нем не проставляется. Страницы нумеруются арабскими цифрами без точки в нижнем поле страницы по центру.

Структура отчета:

- Титульный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Е);
- Аттестационный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Ж);

- Задание (ПРИЛОЖЕНИЕ З);
- План график (ПРИЛОЖЕНИЕ И);
- Дневник (ПРИЛОЖЕНИЕ К);
- Характеристика о практиканте (ПРИЛОЖЕНИЕ Л)
- Сертификат (ПРИЛОЖЕНИЕ М)
- Отчет;
- Приложение (ТК, ТТК);

## 5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

### 5.1. Критерии оценивания решения теоретического вопроса (ситуационной задачи), или решения практической задачи

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний: обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы: 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. .
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах: 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.
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах: 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 дополнительные заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной задачи на практике.

### 5.2. Критерии оценивания отчета по практической подготовке (учебная практика)

Контроль и оценка результатов освоения практической подготовки (учебная практика) осуществляется руководителем практики от АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ».

Предметом оценки по учебной практике является приобретение первичных навыков и умений.

Контроль и оценка по практической подготовке (учебная практика) проводится на основе накопительной системы оценивания всех выполненных видов работ по практике в соответствии с требованиями к их выполнению. По результатам учебной практики руководителем практики АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ» формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения учебной практики.

Практическая подготовка (учебная практика) завершается зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике от руководителя практикой от АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ» об уровне освоения профессиональных и общих компетенций; полноты и своевременности представления дневника - отчета учебной практики в соответствии с заданием.

Итоговая оценка за практическую подготовку (учебная практика) практику указывается в аттестационном листе.

Формой отчетности студента по практической подготовке (учебная практика) является

дневник о выполнении работ и приложений к дневнику, свидетельствующих о закреплении знаний.

### **5.3. Критерии оценивания отчета по практической подготовке (производственная практика)**

Контроль и оценка результатов освоения практической подготовки (производственная практика) осуществляется руководителем практики от АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ» и руководителями практики от организации.

Предметом оценки по практической подготовке (производственная практика) является приобретение практического опыта.

Контроль и оценка по практической подготовке (производственная практика) проводится на основе накопительной системы оценивания всех выполненных видов работ по производственной практике соответствии с требованиями к их выполнению. По результатам практической подготовки (производственная практика) руководителями практики от организации и от АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ» формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практической подготовки (производственная практика).

Практика завершается защитой отчета по практике при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ» об уровне освоения профессиональных и общих компетенций; наличия положительной характеристики и сертификата от организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника - отчета о производственной практике в соответствии с заданием на практическую подготовку (производственная практика). Итоговая оценка за практику указывается в аттестационном листе.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)

ОТЧЕТ  
ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ  
(УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

**ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
с «\_\_» \_\_\_\_\_ по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Место прохождения учебной практики:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(Наименование организации, учреждения с указанием организационно-правовой формы и места расположения)

Выполнил(а) студент(ка)

Группы: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(ФИО студента)

Руководитель практики  
от техникума:

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(ФИО студента)

20\_г

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)**

*Ф.И.О студента*

Студента(ки) группы \_\_\_\_\_, \_\_\_ курса обучающегося(йся) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла) практическую подготовку (учебная практика) по **Профессиональному модулю 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** в объеме **108** часа

с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

в организации \_\_\_\_\_

*Наименование организации*

**Виды и оценка выполнения работ**

<i>Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время учебной практики</i>	<i>Объем работ, час.</i>	<i>Оценка выполнения работ</i>
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	24	
Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	66	
Итого:	90	

**Заключение об освоении профессиональных компетенций**

<i>ПК</i>	<i>Наименование и профессиональных компетенций</i>	<i>Освоил/не освоил</i>
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	

### Заключение об освоении общих компетенций

ОК	Наименование общих компетенций	Освоил/не освоил
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	ОК 01.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	ОК 02.
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	ОК.03
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	ОК.04
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	ОК.05
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	ОК.06
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	ОК.07
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	ОК.08
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	ОК.09

**Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося  
во время практической подготовки**

За время учебной практики \_\_\_\_\_ осуществлял(ла) следующие виды работ:

К выполнению своих обязанностей относился(лась) \_\_\_\_\_

В работе можно охарактеризовать как: \_\_\_\_\_

Личные качества студента: \_\_\_\_\_

Дата «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., должность)

М.П.

Общая оценка практики \_\_\_\_\_

Руководитель практики \_\_\_\_\_

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ)»**

**ЗАДАНИЕ**

**на практическую подготовку (учебная практика)**

ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Ф.И.О обучающегося \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Виды работ, подлежащие изучению в период прохождения учебной практики:

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

Календарные сроки практики с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Дневник сдается до «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Задание выдал: «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_

(Ф.И.О. руководителя практики)

Задание принял: «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_

(Ф.И.О. студента)

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)

Утверждаю  
Зав по УПР:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. подпись)

**План-график прохождения практической подготовки (учебная практика)**

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов	Календарные сроки
	Инструктаж по ТБ и охране труда; ознакомительная экскурсия по предприятию		
1	Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	6	
2	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	12	
3	Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	12	
4	Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	6	
5	Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	12	
6	Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	24	
7	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	6	
8	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	6	
9	Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	6	
10	Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	12	
11	Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.	6	
12	Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	6	
	Завершение оформления отчета, получение отзыва, сдача отчета		

Студент

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(ФИО студента)

Руководитель практики

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(ФИО руководителя практики)

**ДНЕВНИК  
ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ  
(УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)**

**ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Специальность \_\_\_\_\_ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
студента(ки) \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы

**Ф.И.О. студента** \_\_\_\_\_

Учебная практика проводится в следующие сроки:

с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

В организации:

\_\_\_\_\_  
(Наименование организации с указанием организационно-правовой формы)

Руководитель практики от техникума:

\_\_\_\_\_  
(ФИО руководителя практики, с указанием занимаемой должности)

20\_\_ г.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
 «ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
 «СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)

**ОТЧЕТ  
 ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ  
 (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)**

**ПМ. 02: «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и  
 подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  
 сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий  
 потребителей, видов и форм обслуживания»**

специальности 43.02.15

Поварское и кондитерское дело

с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Место прохождения производственной практики:

---

(Наименование организации, учреждения с указанием организационно-правовой формы и места расположения)

Выполнил(а) студент(ка)

Группы: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

Ф.И.О.

Руководитель практики

от предприятия:

М.П.

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

Ф.И.О., должность

Руководитель практики

от техникума:

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

Ф.И.О., должность

20\_\_

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)**

*Ф.И.О студента*

Студента(ки) группы \_\_\_\_\_, \_\_\_ курса обучающегося(йся) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла) практическую подготовку (производственная практика) по **Профессиональному модулю 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** в объеме **180** часов с «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. в организации \_\_\_\_\_

*Наименование организации*

**Виды и оценка выполнения работ**

<i>Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время производственной практики</i>	<i>Объем работ, час.</i>	<i>Оценка выполнения работ</i>
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	<b>78</b>	
Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	<b>102</b>	
Итого:	<b>180</b>	

**Заключение об освоении профессиональных компетенций**

<i>ПК</i>	<i>Наименование и профессиональных компетенций</i>	<i>Освоил/не освоил</i>
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного	

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	

### Заключение об освоении общих компетенций

ОК	Наименование общих компетенций	Освоил/не освоил
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	

### Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время практической подготовки

За время производственной практики \_\_\_\_\_ осуществлял(ла) следующие виды работ: \_\_\_\_\_

К выполнению своих обязанностей относился(лась) \_\_\_\_\_

В работе можно охарактеризовать как: \_\_\_\_\_

Личные качества студента: \_\_\_\_\_

Дата «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., должность)

М.П.

Общая оценка практики \_\_\_\_\_

Руководитель практики \_\_\_\_\_

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
 «ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
 «СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)

**ЗАДАНИЕ**

**на практическую подготовку (производственная практика)**

ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Ф.И.О. обучающегося \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Виды работ, подлежащие изучению в период прохождения производственной практики:

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.

2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).

3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.

4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.

7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

Календарные сроки практики с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Дневник сдается до «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Задание выдал: «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_

(Ф.И.О. руководителя практики)

Задание принял: «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_

(Ф.И.О. студента)

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)

Утверждаю  
Зав по УПР:

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. подпись)

**План-график прохождения практической подготовки (производственная практика)**

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов	Календарные сроки
	Инструктаж по ТБ и охране труда; ознакомительная экскурсия по предприятию		
1	Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	12	
2	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	24	
3	Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	18	
4	Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	24	
5	Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	12	
6	Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	18	
7	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	12	
8	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	12	
9	Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	12	
10	Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	12	
11	Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.	12	
12	Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	12	
	Завершение оформления отчета, получение отзыва, сдача отчета		

Студент \_\_\_\_\_

(подпись)

(ФИО студента)

Руководитель практики \_\_\_\_\_

(подпись)

(ФИО руководителя практики)

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
 «ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
 «СОДЕЙСТВИЕ» (АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)

**ДНЕВНИК  
 ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ  
 (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)**

по получению профессиональных навыков и умений

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

студента(ки) \_\_\_\_\_ курса группы \_\_\_\_\_

Производственная практика проводится в следующие сроки:

с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

В организации:

\_\_\_\_\_  
 (наименование организации с указанием организационно-правовой формы)

Руководитель практики от техникума:

\_\_\_\_\_  
 (фамилия, имя, отчество руководителя практики с указанием занимаемой должности)

20\_\_

## ХАРАКТЕРИСТИКА О ПРАКТИКАНТЕ

Практикант \_\_\_\_\_

Ф.И.О

ГАПОУ «Альметьевский торгово-экономический техникум», студент(ка) \_\_\_\_\_ курса,  
 группы \_\_\_\_\_ специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

проходил(а) производственную практику

с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

в \_\_\_\_\_ (наименование организации)

### 1. ОЦЕНИТЕ ПРИ ПОМОЩИ ЗАДАНЫХ ШКАЛ СТЕПЕНЬ ВЫРАЖЕННОСТИ СЛЕДУЮЩИХ КАЧЕСТВ ПРАКТИКАНТА

(Обведите цифру, соответствующую степени выраженности оцениваемого качества)

1 - качество выражено слабо или практически отсутствует. 2 - качество выражено ниже среднего уровня,  
 3 - качество выражено на среднем уровне, 4 - качество выражено хорошо,  
 5 - качество выражено в максимальной степени,

Ориентированность на работу в _____	1 2 3 4 5
Профессиональные знания	1 2 3 4 5
Профессиональные навыки работы	1 2 3 4 5
Качество выполнения заданий	1 2 3 4 5
Стремление к освоению новых профессиональных знаний, навыков	1 2 3 4 5
Способность к освоению знаний, навыков	1 2 3 4 5
Доброжелательность, умение общаться с клиентами	1 2 3 4 5
Четкое соблюдение распорядка дня и трудовой дисциплины	1 2 3 4 5
Чувство ответственности	1 2 3 4 5
Готовность выполнять дополнительную работу	1 2 3 4 5
Внешний вид	1 2 3 4 5
Позитивное взаимоотношение с сотрудниками коллектива	1 2 3 4 5
Умение применять знания на практике	1 2 3 4 5

### 2. ОТМЕТЬТЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КАЧЕСТВА, КОТОРЫЕ НАИБОЛЕЕ ПОЛНО ХАРАКТЕРИЗУЮТ МОЛОДОГО СПЕЦИАЛИСТА, НО НЕ УКАЗАНЫ ВЫШЕ

\_\_\_\_\_

### 3. ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Практикант \_\_\_\_\_

Ф.И.О.

показал(а) профессиональную подготовку и наиболее зарекомендовал(а) себя на \_\_\_\_\_

(участок работы)

итоговая оценка по производственной практике \_\_\_\_\_

Руководитель подразделения \_\_\_\_\_

подпись

Ф.И.О.

Наставник \_\_\_\_\_

подпись

Ф.И.О.

М.П. « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

# Сертификат

Настоящим удостоверяет, что

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

студент(ка) группы \_\_\_\_\_

специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

*Успешно прошел(ла) производственная практика  
в объеме \_\_\_\_\_ часов*

*по профессиональному модулю 02: «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»*

С « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

В \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Наименование организации

Руководитель от предприятия \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
М.П.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

**Комплект  
контрольно-оценочных средств  
по производственной и учебной практике**

**ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и  
подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий  
потребителей, видов и форм обслуживания**

по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

*Квалификация*

**Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

2024

Комплект контрольно-оценочных средств по производственной практики разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088).

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ	5
3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	14
5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ	49
ПРИЛОЖЕНИЯ	51

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

ФОС предназначен для контроля и оценки результатов практической подготовки (учебной и производственной практики) и является частью образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД):

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

7. Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер.

Формой итоговой аттестации по практической подготовке (учебная и производственная практика) является дифференцированный зачет.

В качестве промежуточной оценки результатов освоения практической подготовки (учебная и производственная практика) является оценка знаний, умений, практического опыта в ходе прохождения практики.

## 2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ

В результате контроля и оценки по практической подготовке осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций (Таблицы 1, 2), знаний и умений (Таблица 3), личностные результаты воспитания (Таблица 4).

Таблица 1

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по учебной практике;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты отчетов по учебной практике;</li> </ul> <p>Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности</p>
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Соблюдает температурный режим хранения холодных соусов, заправок	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление салатов сложного ассортимента	
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление канапе, холодных закусок сложного ассортимента	
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	
ПК 3.7. Осуществлять разработку,	Соблюдает нормы	

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	составления адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
---	---	--

Таблица 2

Код и наименование компетенции	Результаты освоения образовательной программы
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>- составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> </ul>

<p>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска;</li> <li>- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации;</li> <li>- современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</li> </ul>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определять источники финансирования.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современную научную и профессиональную терминологию;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности;</li> <li>- основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты</li> </ul>

<p>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности</li> </ul>
<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>- проявляет толерантность в рабочем коллективе.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений</li> </ul>
<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> <li>- описывать значимость своей специальности;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по</li> </ul>
<p>учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>специальности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.</li> </ul>
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона</li> </ul>

<p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>- пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;</li> <li>- средства профилактики перенапряжения</li> </ul>
<p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на</li> </ul>
	<p>профессиональные темы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul>

Результаты (умения, знания)	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>Уметь:</b> разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты отчета по практике. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.</p> <p>Сбор свидетельств освоения компетенций.</p>
<p><b>Знать:</b> требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты отчета по практике. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.</p> <p>Сбор свидетельств освоения компетенций.</p>

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания</b>
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем

### 3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В процессе прохождения практической подготовки предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации (Таблица 5).

Таблица 5

Элементы профессионального модуля	Формы и методы оценивания по видам контроля	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
УП 03. Учебная практика	Проверка и экспертная оценка результатов выполнения практических работ	Дифференцированный зачет, защита отчета по практике.
ПП 03. Производственная практика	Проверка и экспертная оценка результатов выполнения производственных работ на месте практики. Проверка ведения дневника практики.	Дифференцированный зачет: защита отчета по практике.

## 4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

### 4.1 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

#### 4.1.1 Контрольно- оценочные средства для проведения промежуточной аттестации. Задания для проведения дифференцированного зачета

##### Устный опрос

##### Текст задания

1. Чем отличаются террины от других видов сложных холодных блюд из рыбы и морепродуктов?
2. Каков современный ассортимент сложных холодных блюд из рыбы и морепродуктов?
3. Какие основные ингредиенты используются для приготовления сложных холодных блюд из рыбы?
4. Какие заготовки и полуфабрикаты используются для приготовления сложных холодных блюд из морепродуктов?
5. Что означает сочетаемость пищевых продуктов при изготовлении сложных холодных блюд из рыбы?
6. Какие дополнительные ингредиенты чаще всего используются для приготовления сложных холодных блюд из морепродуктов?
7. Отличаются ли показатели оценки качества сырья от других видов сложных холодных блюд?
8. Каковы основные показатели органолептической оценки качества морепродуктов?
9. Какие основные способы определения качества сырья используются для полуфабрикатов из рыбы?
10. Какие показатели входят в физико-химические исследования для оценки качества сырья сложных холодных блюд из морепродуктов?
11. Как определяется степень готовности заготовок органолептическим способом?

##### Тестируемый опрос

1. Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы с различными фаршами и начинками включает в себя...
  - а) заливные изделия;
  - б) рубленые изделия;
  - в) паштеты;
  - г) фаршированные изделия.
2. Котлетная масса для фарширования рыбы не включает в себя...
  - а) сливки;
  - б) хлеб;
  - в) филе;
  - г) перец.
3. Для осветления рыбного желе используют оттяжки на основе...
  - а) сливок;
  - б) белков яиц и уксуса;
  - в) белков яиц и лука;
  - г) белков яиц и моркови.
4. При отпуске рыбы заливной подбирают соус ...
  - а) хрен;
  - б) майонез;
  - в) тартар;
  - г) банкетный.

5. Для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы - рулетов в основном используются следующие крупнокусковые полуфабрикаты...
- а) филе без кожи и костей;
  - б) филе с кожи без костей;
  - в) чистое филе;
  - г) рыба потрошёная.
6. Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы, морепродуктов не включает в себя...
- а) желе;
  - б) суфле;
  - в) паштеты;
  - г) рулеты.
7. Фарши и начинки холодных блюд и закусок из рыбы, морепродуктов не включает в себя...
- а) желе;
  - б) мякоть птицы;
  - в) шпик;
  - г) орехи.
8. Кнельная масса, используемая для фарширования рыбных галантинов (рулетов) не включает в себя...
- а) сливки;
  - б) белки яиц;
  - в) фарш;
  - г) шпик.
9. Тепловая обработка полуфабриката при приготовлении рыбных галантинов может включать следующие операции...
- а) жарку, варку;
  - б) запекание, варку;
  - в) тушение, варку;
  - г) припускание, варку.
10. Паштеты подвергаются такой механической обработке как...
- а) измельчению;
  - б) обработке на блендере, мясорубке;
  - в) взбиванию;
  - г) фильтрации.
11. Рыбные хлебцы (террины) включает в рецептуре...
- А) один вид мясного сырья;
  - Б) два вида мясного сырья;
  - В) три вида мясного сырья;
  - Г) несколько видов мясного сырья.
12. Рыбное суфле включает в рецептуре обязательный компонент...
- а) чистое филе нежирной рыбы;
  - б) белок яйца;
  - в) сливки;
  - г) масло.
13. Гарниром к терринам из ассортимента холодных блюд и закусок служат...
- а) тосты с горчицей и соусом;
  - б) тосты с горчицей и маслом;
  - в) тосты с горчицей и овощами;
  - г) тосты с горчицей и сыром.
14. Соусами к блюдам из ассортимента холодных блюд и закусок из рыбы, морепродуктов служат...
- а) холодные;
  - б) холодные и горячие;
  - в) холодные из группы майонезов;
  - г) холодные из группы заправок.

15. Температура отпуска холодных блюд и закусок из птицы, дичи и кролика ...
- 10-12 С;
  - 12-14 С;
  - 02-14 С;
  - 10-18 С.
16. Гарниром к рыбным рулетам служат...
- тосты с горчицей и соусом;
  - свежие и маринованные овощи;
  - овощи с заправками;
  - тосты с горчицей и сыром.
17. Гарниром к фаршированным филе из ассортимента холодных блюд и закусок из рыбы, морепродуктов служат...
- тосты с горчицей и соусом;
  - тосты с горчицей и маслом;
  - тосты с овощами и соусами;
  - тосты с горчицей и сыром.
18. Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы с различными фаршами и начинками не включает в себя...
- заливные изделия;
  - галантины;
  - паштеты;
  - фаршированные изделия.
19. Котлетная масса для фарширования рыбы обязательно включает в себя...
- сливки;
  - хлеб;
  - фисташки;
  - консервированный горошек.
20. Для осветления рыбного желе не используют оттяжки на основе...
- сливок;
  - белков яиц и уксуса;
  - белков яиц;
  - белков яиц и моркови.
21. Соусами к холодных блюд из рыбы и морепродуктов служат...
- холодные яично-масляные;
  - холодные и горячие;
  - холодные из группы майонезов;
  - холодные из группы заправок и дрессингов.
22. Температура отпуска холодных блюд из рыбы и морепродуктов ...
- 10-12 С;
  - 12-14 С;
  - 02-14 С;
  - 10-18 С.

## **Организация и технология приготовления сложных холодных блюд из мяса и субпродуктов**

### **Устный опрос**

#### **Текст задания**

- Какие направления производства сложных холодных блюд из мяса и субпродуктов в современной кулинарии являются наиболее актуальными?
- Для чего необходима проверка электробезопасности механического оборудования?
- Каков безопасный порядок эксплуатации жарочных шкафов электрических плит?
- По какому принципу подбирается производственный инвентарь для изготовления сложных холодных блюд из мяса и субпродуктов?
- Каков современный ассортимент сложных холодных блюд из мяса и субпродуктов?

6. Какие основные ингредиенты используются для приготовления сложных холодных блюд из мяса и субпродуктов?
7. Что значит сочетаемость пищевых продуктов при изготовлении сложных холодных блюд из мяса и субпродуктов?
8. Какие дополнительные ингредиенты чаще всего используются для приготовления сложных холодных блюд из мяса и субпродуктов?
9. Какие основные способы определения качества сырья используются для полуфабрикатов из субпродуктов?
10. Как определяется степень готовности отварных заготовок (мяса) при изготовлении сложных холодных блюд из мяса и субпродуктов?
11. Как определяется степень готовности заготовок органолептическим способом?

## Тестируемый опрос

### Текст задания

1. Какие виды мяса можно использовать для приготовления сложного холодного блюда из мяса – мяса отварного с гарниром?
  - А) Говядину, свинину, телятину.
  - Б) Говядину, свинину, баранину.
  - В) Говядину, мясо поросят, телятину.
  - Г) Говядину, свинину, мясо ягнят.
2. Какие виды мяса можно использовать для приготовления сложного холодного блюда из мяса – мяса жареного с гарниром?
  - А) Говядину, свинину, телятину.
  - Б) Говядину, свинину, баранину, телятину.
  - В) Говядину, мясо поросят, телятину.
  - Г) Говядину, свинину, мясо ягнят, мясо поросят.
3. Какие виды мясных продуктов можно использовать для приготовления сложного холодного блюда из мяса – ассорти мясного с гарниром и соусом?
  - А) Говядину, телятину, язык говяжий, язык свиной, язык бараний.
  - Б) Говядину, свинину, баранину.
  - В) Говядину, мясо поросят, телятину.
  - Г) Говядину, свинину, язык говяжий, язык свиной, язык бараний.
4. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного блюда из мяса – поросёнка фаршированного?
  - А) Поросёнок, свинину, шпик, яйца, фисташки.
  - Б) Говядину, шпик, яйца, фисташки, баранину.
  - В) Говядину, мясо поросят, шпик, яйца, фисташки.
  - Г) Говядину, шпик, яйца, фисташки, мясо ягнят.
5. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного блюда из мяса – террина?
  - А) Мясо кролика, свинину, бекон, сливки.
  - Б) Говядину, шпик, яйца, фисташки, баранину.
  - В) Говядину, мясо поросят, шпик, яйца, фисташки.
  - Г) Говядину, свинину, бекон, сливки, мясо ягнят.
6. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из мяса – поросёнка фаршированного?
  - А) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.
  - Б) Овощи отварные, овощи солёные, овощи свежие, желе мясное.
  - В) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.
  - Г) Овощи отварные, овощи маринованные, овощи консервированные, желе мясное.
7. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из мяса – мяса отварного с гарниром?
  - А) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.
  - Б) Овощи отварные, грибы солёные, овощи консервированные, овощи свежие.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

- В) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.  
Г) Овощи отварные, овощи маринованные, овощи консервированные, желе мясное.
8. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из мяса – мяса жареного с гарниром?  
А) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.  
Б) Овощи отварные, грибы солёные, овощи консервированные, овощи свежие.  
В) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.  
Г) Овощи отварные, овощи и плоды маринованные, овощи консервированные, грибы солёные, желе мясное.
9. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из мяса – мяса заливного с гарниром?  
А) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.  
Б) Овощи отварные, грибы солёные, овощи консервированные, овощи свежие.  
В) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.  
Г) Овощи отварные, овощи маринованные, овощи консервированные, овощи свежие.
10. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из мяса – поросёнка фаршированного?  
А) Майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен.  
Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.  
В) Майонез с желе, майонез с хреном, соус хрен.  
Г) Майонез со сметаной, майонез с хреном, соус хрен.
11. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из мяса – мяса отварного с гарниром?  
А) Майонез с корнишонами, соус хрен.  
Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.  
В) Майонез с желе, майонез с хреном, соус хрен.  
Г) Майонез со сметаной, соус хрен.
12. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из мяса – мяса жареного с гарниром?  
А) Майонез с корнишонами, майонез, соус хрен.  
Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.  
В) Майонез с желе, майонез, соус хрен.  
Г) Майонез со сметаной, майонез, соус хрен.
13. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из мяса – мяса заливного с гарниром?  
А) Майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен.  
Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.  
В) Соус хрен.  
Г) Майонез со сметаной, майонез с хреном, соус хрен.
14. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – мяса отварного с гарниром после охлаждения варёное мясо нарезают...  
а) ...поперёк волокон тонкими ломтиками.  
б) ...вдоль волокон тонкими ломтиками.  
в) ...наискось волокон тонкими ломтиками.  
г) ...поперёк волокон толстыми ломтиками.
15. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – мяса жареного с гарниром после охлаждения жареное мясо нарезают...  
а) ...поперёк волокон тонкими ломтиками.  
б) ...вдоль волокон тонкими ломтиками.  
в) ...наискось волокон тонкими ломтиками.  
г) ...поперёк волокон толстыми ломтиками.
16. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – мяса заливного с гарниром после охлаждения варёное мясо нарезают...  
а) ...поперёк волокон тонкими ломтиками по 1-2 куска на порцию.

- б) ...вдоль волокон тонкими ломтиками по 1-2 куска на порцию.  
в) ...наискось волокон тонкими ломтиками по 1-2 куска на порцию.  
г) ...поперёк волокон толстыми ломтиками по 1-2 куска на порцию.
17. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – поросёнка фаршированного его варят...
- а) ...в подсоленной воде 1.5-2 часа.  
б) ... в подсоленной воде 1-2 часа.  
в) ... в подсоленной воде 2.5-3 часа.  
г) ... в подсоленной воде 0.5-1 час.
18. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – мяса отварного с гарниром его варят...
- а) ...в воде 1.5-2 часа, соль добавляют в конце.  
б) ... в подсоленной воде 1-2 часа.  
в) ... в подсоленной воде 2.5-3 часа.  
г) ... в воде 0.5-1 час.
19. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – мяса жареного его жарят...
- а) ... 1.5-2 часа.  
б) ... 1-2 часа.  
в) ... 2.5-3 часа.  
г) ... 0.5-1 час.
20. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – мяса заливного используют мясо...
- а) ... отварное.  
б) ... припущеное.  
в) ... запечёное.  
г) ... тушёное.
21. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – мяса отварного используют мясо...
- а) ... отварное.  
б) ... припущеное.  
в) ... запечёное.  
г) ... тушёное.
22. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – мяса жареного используют мясо...
- а) ... отварное.  
б) ... припущеное.  
в) ... запечёное.  
г) ... жареное.
23. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – поросёнка фаршированного полуфабрикат...
- а) ... отваривают.  
б) ... припускают.  
в) ... запекают.  
г) ... тушат.
24. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – террина используют вид тепловой обработки...
- а) ... варку.  
б) ... комбинированный.  
в) ... простой.  
г) ... тушение.
25. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – суфле используют мясо...
- а) ... говядины  
б) ... телятины.  
в) ... свинины.  
г) ... баранины.

**Организация и технология приготовления  
сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и**

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

## субпродуктов птицы

### Устный опрос

#### Текст задания

1. Какие направления производства сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и субпродуктов птицы в современной кулинарии являются наиболее актуальными?
2. Какое холодильное оборудование используется для хранения сырья и полуфабрикатов мяса птицы?
3. Какие требования техники безопасности нужно соблюдать при эксплуатации холодильных шкафов?
4. Какие требования техники безопасности нужно соблюдать при эксплуатации электрических мясорубок?
5. Каков порядок безопасной эксплуатации электрических плит?
6. По какому принципу маркируется производственный инвентарь?
7. Какие основные ингредиенты используются для приготовления сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы?
8. Какие дополнительные ингредиенты чаще всего используются для приготовления сложных холодных блюд из субпродуктов птицы?
9. Отличаются ли показатели оценки качества сырья от других видов сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и субпродуктов птицы?
10. Каковы основные показатели органолептической оценки качества блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы и дичи?

### Тестирование

#### Текст задания

1. Какие виды птицы можно использовать для приготовления сложного холодного блюда из птицы – птицы отварной с гарниром?  
А) Курицу, свинину, телятину.  
Б) Говядину, свинину, баранину.  
В) Курицу, индейку, гуся.  
Г) Говядину, свинину, индейку, гуся.
2. Какие виды птицы можно использовать для приготовления сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной с гарниром?  
А) Курицу, индейку, гуся.  
Б) Говядину, свинину, баранину, телятину.  
В) Курицу, цыплёнка, индейку, гуся.  
Г) Говядину, свинину, мясо ягнят, мясо поросят.
3. Какие виды птицы можно использовать для приготовления сложного холодного блюда – ассорти мясного с гарниром и соусом?  
А) Курицу, индейку.  
Б) Говядину, свинину, баранину.  
В) Курицу.  
Г) Курицу, цыплёнка, индейку, гуся.
4. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного блюда из птицы – птицы фаршированной?  
А) Курицу, свинину, шпик, яйца, фисташки.  
Б) Курицу, шпик, яйца, фисташки, баранину.  
В) Курицу, мясо поросят, шпик, яйца, фисташки.  
Г) Курицу, шпик, яйца, фисташки, мясо ягнят.
5. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного блюда из птицы – террина?  
А) Мясо индейки, свинину, бекон, сливки.  
Б) Мясо индейки, шпик, яйца, фисташки, баранину.  
В) Мясо индейки, мясо поросят, шпик, яйца, фисташки.

- Г) Мясо индейки, свинину, бекон, сливки, мясо ягнят.
6. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы фаршированной?
- А) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.  
Б) Овощи отварные, овощи солёные, овощи свежие, желе мясное.  
В) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.  
Г) Овощи отварные, овощи маринованные, овощи консервированные, желе мясное.
7. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы отварной с гарниром?
- А) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.  
Б) Овощи отварные, грибы солёные, овощи консервированные, овощи свежие.  
В) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.  
Г) Овощи отварные, овощи маринованные, овощи консервированные, желе мясное.
8. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной с гарниром?
- А) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.  
Б) Овощи отварные, грибы солёные, овощи консервированные, овощи свежие.  
В) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.  
Г) Овощи отварные, овощи и плоды маринованные, овощи консервированные, грибы солёные, желе мясное.
9. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы заливной с гарниром?
- А) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.  
Б) Овощи отварные, грибы солёные, овощи консервированные, овощи свежие.  
В) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.  
Г) Овощи отварные, овощи маринованные, овощи консервированные, овощи свежие.
10. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы фаршированной?
- А) Майонез с корнишами, майонез с хреном, соус хрен.  
Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.  
В) Майонез с желе, майонез с хреном, соус хрен.  
Г) Майонез со сметаной, майонез с хреном, соус хрен.
11. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы отварной с гарниром?
- А) Майонез с корнишами, соус хрен.  
Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.  
В) Майонез с желе, майонез с хреном, соус хрен.  
Г) Майонез со сметаной, соус хрен.
12. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной с гарниром?
- А) Майонез с корнишами, майонез, соус хрен.  
Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.  
В) Майонез с желе, майонез, соус хрен.  
Г) Майонез со сметаной, майонез, соус хрен.
13. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы заливной с гарниром?
- А) Майонез с корнишами, майонез с хреном, соус хрен.  
Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.  
В) Соус хрен.  
Г) Майонез со сметаной, майонез с хреном, соус хрен.
14. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – птицы отварной с гарниром после охлаждения варёное мясо нарубают...
- а) ...поперёк волокон тонкими ломтиками.  
б) ...вдоль волокон тонкими ломтиками.

- в) ...наискось волокон тонкими ломтиками.  
г) ...поперёк волокон толстыми ломтиками.
15. При отпуске сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной с гарниром после охлаждения жареную птицу порционируют...
- а) ...поперёк волокон тонкими ломтиками.  
б) ...вдоль волокон тонкими ломтиками.  
в) ...наискось волокон тонкими ломтиками.  
г) ...поперёк волокон толстыми ломтиками.
16. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – птицы заливной с гарниром после охлаждения варёное мясо птицы нарезают...
- а) ...поперёк волокон тонкими ломтиками по 1-2 куска на порцию.  
б) ...вдоль волокон тонкими ломтиками по 1-2 куска на порцию.  
в) ...наискось волокон тонкими ломтиками по 1-2 куска на порцию.  
г) ...поперёк волокон толстыми ломтиками по 1-2 куска на порцию.
17. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – птицы фаршированной его варят...
- а) ...в подсоленной воде 1.5-2 часа.  
б) ... в подсоленной воде 1-2 часа.  
в) ... в подсоленной воде 2.5-3 часа.  
г) ... в подсоленной воде 0.5-1 час.
18. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – птицы отварной с гарниром его варят...
- а) ... в воде 1.5-2 часа, соль добавляют в конце.  
б) ... в подсоленной воде 1-2 часа.  
в) ... в подсоленной воде 2.5-3 часа.  
г) ... в воде 0.5-1 час.
19. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной её жарят...
- а) ... 1.5-2 часа.  
б) ... 1-2 часа.  
в) ... 2.5-3 часа.  
г) ... 0.5-1 час.
20. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – птицы заливной используют мясо птицы...
- а) ... отварное.  
б) ... припущенное.  
в) ... запечённое.  
г) ... тушённое.
21. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – птицы отварной используют мясо птицы...
- а) ... отварное.  
б) ... припущенное.  
в) ... запечённое.  
г) ... тушённое.
22. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной используют мясо птицы...
- а) ... отварное.  
б) ... припущенное.  
в) ... запечённое.  
г) ... жареное.
23. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – птицы фаршированной полуфабрикат...
- а) ... отваривают.  
б) ... припускают.  
в) ... запекают.  
г) ... тушат.

24. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – террина используют вид тепловой обработки...
- а) ... варку.
  - б) ... комбинированный.
  - в) ... простой.
  - г) ... тушение.
25. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – суфле используют такие виды птицы как...
- а) ... курицу, гуся, цыплёнка.
  - б) ... курицу, утку, , индейку, цыплёнка.
  - в) ... курицу, утку, цыплёнка.
  - г) ... курицу, цыплёнка.
26. Ассортимент холодных блюд и закусок из птицы , дичи и кролика не включает в себя...
- а) желе;
  - б) суфле;
  - в) паштеты;
  - г) рулеты.
27. Фарши и начинки холодных блюд и закусок и птицы, дичи и кролика не включает в себя...
- а) желе;
  - б) мякоть птицы;
  - в) шпик;
  - г) орехи.
28. Кнельная масса, используемая для фарширования галантинов (рулетов) не включает в себя...
- а) сливки;
  - б) белки яиц;
  - в) фарш;
  - г) шпик.
29. Для приготовления рулетов из птицы, дичи и кролика чаще используют следующие части тушек...
- а) крылышки;
  - б) шеи;
  - в) филе;
  - г) окорочка.
30. Тепловая обработка полуфабриката при приготовлении галантинов может включать следующие операции...
- а) жарку , варку;
  - б) запекание, варку;
  - в) тушение , варку;
  - г) припускание , варку.
31. Паштеты подвергаются такой механической обработке как...
- а) измельчению;
  - б) обработке на блендере, мясорубке;
  - в) взбиванию;
  - г) фильтрации.
32. Суфле из ассортимента холодных блюд и закусок и птицы , дичи и кролика включает в рецептуре обязательный компонент...
- а) шпик;
  - б) белок яйца ;
  - в) сливки;
  - г) масло.
33. Гарниром к терринам из ассортимента холодных блюд и закусок и птицы , дичи и кролика служат...
- а) тосты с горчицей и соусом;

- б) тосты с горчицей и маслом;  
 в) тосты с горчицей и овощами;  
 г) тосты с горчицей и сыром.
34. Соусами к блюдам из ассортимента холодных блюд и закусок и птицы , дичи и кролика служат...
- а) холодные ;  
 б) холодные и горячие;  
 в) холодные из группы майонезов;  
 г) холодные из группы заправок.
35. Температура отпуска холодных блюд и закусок из птицы , дичи и кролика ...
- а) 10-12 С;  
 б) 12-14 С;  
 в) 02-14 С;  
 г) 10-18 С.
36. Гарниром к рулетам из ассортимента холодных блюд и закусок и птицы , дичи и кролика служат...
- а) тосты с горчицей и соусом;  
 б) тосты с горчицей и маслом;  
 в) овощи с заправками;  
 г) тосты с горчицей и сыром.
37. Гарниром к фаршированным филе из ассортимента холодных блюд и закусок и птицы, дичи и кролика служат...
- а) тосты с горчицей и соусом;  
 б) тосты с горчицей и маслом;  
 в) тосты с овощами и соусами;  
 г) тосты с горчицей и сыром.

## **Организация и технология приготовления сложных холодных соусов**

### **Устный опрос**

#### **Текст задания**

1. Какие направления производства сложных холодных соусов, дрессингов, маринадов в современной кулинарии являются наиболее актуальными?
2. Какое холодильное оборудование используется для хранения сырья и полуфабрикатов соусов, дрессингов, маринадов?
3. Какие требования техники безопасности нужно соблюдать при эксплуатации холодильных шкафов?
4. Какие требования техники безопасности нужно соблюдать при эксплуатации электрических мясорубок?
5. Каков порядок безопасной эксплуатации электрических плит?
6. По какому принципу маркируется производственный инвентарь?
7. Какие основные ингредиенты используются для приготовления сложных холодных соусов, дрессингов, маринадов?
8. Какие дополнительные ингредиенты чаще всего используются для приготовления сложных холодных соусов, дрессингов, маринадов?
9. Отличаются ли показатели оценки качества сырья от других видов сложных холодных соусов, дрессингов, маринадов?
10. Каковы основные показатели органолептической оценки качества холодных соусов, дрессингов, маринадов?

### **Тестируемый опрос**

#### **Текст задания**

1. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из рыбы – рыбы отварной с гарниром?

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

- А) Майонез с корнишонами.  
Б) Соус хрен различных способов приготовления.  
В) Горчицу столовую.  
Г) Соус хрен.
2. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной с гарниром?  
А) Майонез, майонез с корнишонами, соус хрен.  
Б) Майонез с корнишонами, соус хрен.  
В) Майонез с корнишонами.  
Г) Майонез.
3. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного соуса – майонез?  
А) Масло растительное, яйца, горчицу столовую, сахар, уксус 3 %.  
Б) Масло растительное, яйца, сахар, уксус.  
В) Масло растительное, горчицу столовую, сахар, уксус 9 %.  
Г) Масло растительное, яйца, горчицу столовую, соль, уксус.
4. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного соуса – банкетного?  
А) Майонез, желе мясное.  
Б) Майонез, желе рыбное.  
В) Майонез, желе мясное или рыбное.  
Г) Майонез с корнишонами, желе мясное или рыбное.
5. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного соуса – заправки горчичной?  
А) Масло растительное, яйца, горчицу столовую, сахар, соль, перец чёрный молотый, уксус 3 %.  
Б) Масло растительное, яйца, горчицу столовую, сахар, уксус 3 %.  
В) Масло растительное, яйца, соль, горчицу столовую, сахар, уксус 3 %.  
Г) Масло растительное, яйца, горчицу столовую, перец чёрный молотый, сахар, уксус 3 %.
6. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы фаршированной?  
А) Майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен, желе мясное.  
Б) Майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен.  
В) Майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен, желе рыбное.  
Г) Майонез с корнишонами, соус хрен, желе мясное.
7. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы отварной с гарниром?  
А) Майонез с корнишонами, соус хрен.  
Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.  
В) Майонез с желе, майонез с хреном, соус хрен.  
Г) Майонез со сметаной, соус хрен.
8. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной с гарниром?  
А) Майонез с корнишонами, майонез, соус хрен.  
Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.  
В) Майонез с желе, майонез, соус хрен.  
Г) Майонез со сметаной, майонез, соус хрен.
9. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы заливной с гарниром?  
А) Майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен.  
Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.  
В) Соус хрен.  
Г) Майонез со сметаной, майонез с хреном, соус хрен.
10. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из рыбы – рыбы отварной с гарниром?  
А) Майонез с корнишонами.

- Б) Соус хрен различных способов приготовления.  
В) Горчицу столовую.  
Г) Соус хрен.
11. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной с гарниром?  
А) Майонез, майонез с корнионами, соус хрен.  
Б) Майонез с корнионами, соус хрен.  
В) Майонез с корнионами.  
Г) Майонез.
12. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного соуса – майонез?  
А) Масло растительное, яйца, горчицу столовую, сахар, уксус 3 %.  
Б) Масло растительное, яйца, сахар, уксус.  
В) Масло растительное, горчицу столовую, сахар, уксус 9 %.  
Г) Масло растительное, яйца, горчицу столовую, соль, уксус.
13. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного соуса – банкетного?  
А) Майонез, желе мясное.  
Б) Майонез, желе рыбное.  
В) Майонез, желе мясное или рыбное.  
Г) Майонез с корнионами, желе мясное или рыбное.
14. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного соуса – заправки горчичной?  
А) Масло растительное, яйца, горчицу столовую, сахар, соль, перец чёрный молотый, уксус 3 %.  
Б) Масло растительное, яйца, горчицу столовую, сахар, уксус 3 %.  
В) Масло растительное, яйца, соль, горчицу столовую, сахар, уксус 3 %.  
Г) Масло растительное, яйца, горчицу столовую, перец чёрный молотый, сахар, уксус 3 %.
15. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы фаршированной?  
А) Майонез с корнионами, майонез с хреном, соус хрен, желе мясное.  
Б) Майонез с корнионами, майонез с хреном, соус хрен.  
В) Майонез с корнионами, майонез с хреном, соус хрен, желе рыбное.  
Г) Майонез с корнионами, соус хрен, желе мясное.
16. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы отварной с гарниром?  
А) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.  
Б) Овощи отварные, грибы солёные, овощи консервированные, овощи свежие.  
В) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.  
Г) Овощи отварные, овощи маринованные, овощи консервированные, желе мясное.
17. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной с гарниром?  
А) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.  
Б) Овощи отварные, грибы солёные, овощи консервированные, овощи свежие.  
В) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.  
Г) Овощи отварные, овощи и плоды маринованные, овощи консервированные, грибы солёные, желе мясное.
18. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы заливной с гарниром?  
А) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.  
Б) Овощи отварные, грибы солёные, овощи консервированные, овощи свежие.  
В) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.  
Г) Овощи отварные, овощи маринованные, овощи консервированные, овощи свежие.
19. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы фаршированной?

- А) Майонез с корнионами, майонез с хреном, соус хрен.  
 Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.  
 В) Майонез с желе, майонез с хреном, соус хрен.  
 Г) Майонез со сметаной, майонез с хреном, соус хрен.
20. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы отварной с гарниром?  
 А) Майонез с корнионами, соус хрен.  
 Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.  
 В) Майонез с желе, майонез с хреном, соус хрен.  
 Г) Майонез со сметаной, соус хрен.
21. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной с гарниром?  
 А) Майонез с корнионами, майонез, соус хрен.  
 Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.  
 В) Майонез с желе, майонез, соус хрен.  
 Г) Майонез со сметаной, майонез, соус хрен.
22. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы заливной с гарниром?  
 А) Майонез с корнионами, майонез с хреном, соус хрен.  
 Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.  
 В) Соус хрен.  
 Г) Майонез со сметаной, майонез с хреном, соус хрен.

### Практические задания по отдельным разделам и темам:

#### Организация и технология приготовления канапе, тарталеток и волованов, салатов, легких и сложных холодных закусок

**Задание 1.** Составьте технологические схемы приготовления: канапе рыбными продуктами, канапе с сыром и фруктами для кафе, используя Сборники технологических нормативов.

**Задание 2.** Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления 2 порций: канапе рыбными продуктами, канапе с сыром и фруктами. Какие замены сырья можно выполнить при изготовлении такой продукции на производстве?

**Задание 3.** Разработайте технологическую карту на канапе с рыбными продуктами для кафе-бара «Галерея вкуса».

**Задание 4.** Выполните элементы оформления в технике карвинг из моркови – листья, розетки:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару: малый нож, тайский нож, доски с маркировкой ОС, тару для сырья и отходов, выполните мойку, очистку моркови, сделайте заготовки для листьев и розеток, выполните нарезку по схеме, уберите учебное рабочее место.

**Задание 5.** Выполните элементы оформления в технике карвинг из огурца – листья: подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару: малый нож, тайский нож, доски с маркировкой ОС, тару для сырья и отходов, выполните мойку, очистку огурца, сделайте заготовки для листьев, выполните нарезку по схеме, уберите учебное рабочее место.

**Задание 6.** Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря: канапе с сыром, канапе с сельдью и яйцом:

подготовьте производственный стол,

подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи и выемки, доски с

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

соответствующей маркировкой, тару для сырья и отходов,  
выполните обработку и нарезку сельди,  
сварите вкрутую и охладите яйца,  
подготовьте сливочное масло – зачистите и размягчите его,  
очистите яйца,  
нарежьте пшеничный и ржаной хлеб тонкими пластами, удалите корки,  
тонко нарежьте сыр,  
нарежьте кружочками огурцы, полосками маринованный перец,  
приготовьте канапе на сыром и рыбными продуктами и яйцом,  
уберите учебное рабочее место.

**Задание 7.** Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов:  
канапе с сыром, канапе с сельдью и яйцом. Оформите схему сервировки при отпуске.

**Задание 8.** Проведите органолептическую оценку качества продукции: канапе с сыром, канапе с сельдью и яйцом. Заполните таблицу.

**Задание 9.** Составьте технологические схемы приготовления: помидор фаршированных, яиц, фаршированных салатом.

**Задание 10.** Разработайте технологическую карту на яйца, фаршированные салатом для «КАФЕ ВСТРЕЧ». Какие виды салатов можно использовать для фарширования яиц? Какими заправками заправляются такие салаты?

**Задание 11.** Выполните элементы оформления в технике карвинг из помидор – цветок шиповника, розу:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару: малый нож, тайский нож, доски с маркировкой ОС, тару для сырья и отходов, выполните мойку, очистку помидор, выполните нарезку по схемам, соберите цветы на блюде, уберите учебное рабочее место.

**Задание 12.** Составьте технологическую схему приготовления закусочного торта (по рецептуре слоёного бутерброда).

**Задание 13.** Разработайте технологическую карту на рулетики из ветчины для ООО «Интеграл», кафе-бара «Ермак».

**Задание 14.** Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления 2 порций рулетиков из ветчины, 4 порций закусочного торта. Какие замены сырья можно выполнять при изготовлении такой продукции на предприятии питания?

**Задание 15.** Изготовить элементы оформления сложных холодных закусок из овощей: лука, редиса - лотоса:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару: малый нож, тайский нож, доски с маркировкой ОС, тару для сырья и отходов, выполните мойку редиса, очистку лука, выполните нарезку лука тайским ножом по схеме, выполните нарезку редиса зубчатым ножом по схеме, соберите цветы на блюде, уберите учебное рабочее место.

**Задание 16.** Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря: закусочного торта (слоёного бутерброда):

подготовьте производственный стол,  
подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи и выемки, доски с соответствующей маркировкой, тару для сырья и отходов,  
выполните обработку и нарезку ветчины, сварите вкрутую и охладите яйца,  
подготовьте сливочное масло – зачистите и размягчите его, очистите яйца,  
нарежьте ржаной хлеб тонкими пластами, удалите корки,  
измельчите петрушку, соедините с маслом и солью, приготовьте яично-масляную смесь,  
приготовьте колбасно-масляную смесь,

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

приготовьте торт, поочерёдно намазывая ломтики хлеба различными масляными смесями, чередуя их,

поставьте на охлаждение, оформите поверхность закусочного торта зелень и слайсами ветчины, уберите учебное рабочее место.

**Задание 17.** Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря: корнетиков с муссом ветчинным:

подготовьте производственный стол,

подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи, лопатки, венчики, доски с соответствующей маркировкой, тару для сырья и отходов,

выполните обработку и нарезку слайсов ветчины,

приготовьте мусс ветчинный – измельчите ветчину, соедините со сливочным маслом, тёртым сыром, сливками, лимонным соком, солью и специями,

сверните конус из ветчины, заполните его муссом,

выполните глазировку корнетиков мясным желе, охладите,

оформите поверхность из корнета размягчённым сливочным маслом,

уберите учебное рабочее место.

**Задание 18.** Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов: закусочного торта, корнетиков с муссом ветчинным. Оформите схему сервировки при отпуске.

**Задание 19.** Выполните органолептическую оценку качества продукции: закусочного торта, корнетиков с муссом ветчинным.

### **Организация и технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, морепродуктов, мяса, субпродуктов и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи**

**Задание 1.** Какие виды рыбы можно подобрать для приготовления сложных холодных блюд из рыбы - рубленных рулетов?

**Задание 2.** Выполнить расчёт необходимого сырья для приготовления рулета (галантина) из трески, если для приготовления берётся 0.3 кг трески мороженой для специального обслуживания в кафе. Дополнить расчёт необходимым количеством соли и специй.

**Задание 3.** Выполнить расчёт необходимого сырья для приготовления шуки фаршированной, если для приготовления берётся 0.8 кг шуки охлаждённой для обслуживания в ресторане. Дополнить расчёт необходимым количеством соли и специй.

**Задание 4.** Выполнить сводный расчёт необходимого сырья для приготовления рулета из трески и шуки фаршированной.

**Задание 5.** Разработать технико-технологическую карту на шуку фаршированную заливную с гарниром и соусом.

**Задание 6.** Изготовить элементы оформления сложных холодных закусок из овощей: огурца - бордюра:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару: малый нож, доски с маркировкой ОС, тару для сырья и отходов,

выполните мойку огурца,

выполните нарезку огурца малым ножом по схеме,

заверните лепестки из огурца через один по схеме,

соберите бордюры на блюде,

уберите учебное рабочее место.

**Задание 7.** Изготовить элементы оформления сложных холодных закусок из овощей: огурца - розу:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару: малый нож, нож-выемку, доски с маркировкой ОС, тару для сырья и отходов,

выполните мойку огурца,

выполните нарезку заготовок ножом из огурца,

выполните нарезку огурца ножом-выемкой по схеме,

соберите цветы на блюде,

уберите учебное рабочее место.

**Задание 8.** Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря: рыбы заливной с гарниром:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару и кухонную посуду: сита, лопатки, сотейники, кастрюли, разделочные доски, ножи соответствующей маркировки,

подготовьте технологическое оборудование к эксплуатации – электроплиту, холодильный шкаф,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления сложного холодного блюда из рыбы: рыбу, желатин, морковь, зелень петрушки, лимон, воду, соль, хрен, сметану, сырьё для сложного гарнира,

залейте желатин водой для набухания,

выполните разделку рыбы на филе с кожей без костей,

выполните припускание рыбы в сотейнике,

сварите и охладите морковь, почистите,

приготовьте из рыбного бульона желе и осветлите его,

нарежьте лимон, морковь кружочками,

выполните процесс заливания рыбы в формы,

поставьте на охлаждение и желирование в холодильный шкаф,

уберите учебное рабочее место.

**Задание 9.** Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов рыбы заливной с гарниром.

**Задание 10.** Выполнить технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря: щуки фаршированной заливной с гарниром:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару и кухонную посуду: лопатки, сковороды, рыбный котёл, кастрюли, разделочные доски, ножи соответствующей маркировки, кулинарную нить,

подготовьте технологическое оборудование к эксплуатации – мясорубку, электроплиту, холодильный шкаф,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления сложного холодного блюда из рыбы: рыбу, молоко, хлеб, лук, чеснок, жир, желатин, морковь, зелень петрушки, лимон, воду, соль, хрен, сметану, сырьё для сложного гарнира,

залейте желатин водой для набухания,

выполните снятие кожи рыбы чулком,

проведите обработку лука, нарежьте, спассеруйте,

измельчите мякоть рыбы на мясорубке,

соедините все компоненты фарша, перемешайте,

заполните кожу рыбы фаршем, зашейте, придайте форму целой рыбы,

выполните припускание полуфабриката в рыбном котле,

сварите и охладите морковь, почистите,

приготовьте из рыбного бульона желе и осветлите его,

нарежьте лимон, морковь кружочками,

выполните процесс заливания рыбы в формы,

поставьте на охлаждение и желирование в холодильный шкаф,

уберите учебное рабочее место.

**Задание 11.** Выполнить технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря: галантина из трески:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару и кухонную посуду: лопатки, сотейники, сковороды, разделочные доски, ножи соответствующей маркировки,

подготовьте технологическое оборудование к эксплуатации – мясорубку, миксер,

Оператор ЭДО ООО "Компания Тензор"

электроплиту, холодильный шкаф,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления сложного холодного блюда из рыбы: рыбу, яйца, молоко, хлеб пшеничный, лук, масло сливочное, чеснок, соль, хрен, сметану, помидоры свежие,

выполните снятие с рыбы филе с кожей,  
измельчите мякоть рыбы на мясорубке,  
взбейте яйца, приготовьте фарш,  
приготовьте полуфабрикат рулета для галантина,  
выполните варку галантина, охлаждение под прессом,  
поставьте на охлаждение в холодильный шкаф,  
уберите учебное рабочее место.

**Задание 12.** Выполнить отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов: щуки фаршированной заливной с гарниром, галантина из трески.

**Задание 13.** Проведите органолептическую оценку качества сложного холодного блюда из рыбы – рыбы заливной с гарниром:

подготовьте столы, производственный инвентарь для отпуска рыбы заливной с гарниром, выполните отпуск в индивидуальную посуду – мелкие столовые тарелки, подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

**Задание 14.** Проведите органолептическую оценку качества сложного холодного блюда из рыбы – галантина из рыбы:

подготовьте столы, производственный инвентарь для отпуска галантина из рыбы, выполните отпуск в индивидуальную посуду – мелкие столовые тарелки, подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

**Задание 15.** Проведите органолептическую оценку качества сложного холодного блюда из рыбы – щуки фаршированной заливной:

подготовьте столы, производственный инвентарь для отпуска щуки фаршированной заливной, выполните отпуск в индивидуальную посуду – мелкие столовые тарелки, подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

**Задание 16.** Можно ли выполнить замену мяса говядины (верхнего и внутреннего куска тазобедренной части) при изготовлении рулета на другой сорт мяса? Какие замены сырья можно выполнить при изготовлении омлетной массы в процессе приготовления такого рулета?

**Задание 17.** Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления Уральского рулета из говядины с подбором необходимого соуса и гарнира, заданное количество порций - 2. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй.

**Задание 18.** Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления мяса свинины отварного с гарниром с подбором необходимого соуса и гарнира, заданное количество порций -2. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй.

**Задание 19.** Выполните расчёт необходимого сырья для мяса свинины заливного с гарниром с подбором необходимого соуса и гарнира, заданное количество порций -2. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй.

**Задание 20.** Разработайте технологическую схему на мясной рулет из телятины с ветчиной со сложным гарниром и соусом.

**Задание 21.** Разработайте технико-технологическую карту на террин из фуа-гра с сельдерем.

**Задание 22.** Разработайте технико-технологическую карту на поросенка отварного со сложным гарниром и соусом.

**Задание 23.** Изготовить элементы оформления сложных холодных закусок из овощей: дайкона - лилию:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару: малый нож, тайский нож, ножницы, доски с маркировкой ОС, тару для сырья и отходов,

выполните мойку и очистку дайкона,  
подготовьте конусную заготовку из дайкона,  
выполните нарезку дайкона тайским ножом по схеме,  
вырежьте лепестки ножницами по схеме,  
оформите лилию тычинкой,  
уберите учебное рабочее место.

**Задание 24.** Изготовить элементы оформления сложных холодных закусок из овощей: моркови - хризантему:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару: малый нож, ножницы, доски с маркировкой ОС, тару для сырья и отходов, выполните мойку и очистку моркови, выполните нарезку заготовок ножом из моркови, выполните нарезку моркови по схеме, соберите цветы на блюде, уберите учебное рабочее место.

**Задание 25.** Выполнить технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря: мяса заливного с гарниром и соусом:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару и кухонную посуду: сита, лопатки, сотейники, кастрюли, разделочные доски, ножи с маркировкой МС, ОС,

подготовьте технологическое оборудование к эксплуатации – электроплиту, холодильный шкаф,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления сложного холодного блюда из мяса: свинину, желатин, морковь, зелень петрушки, лимон, воду, соль, хрен, сметану, сырьё для сложного гарнира,

залейте желатин водой для набухания,  
выполните обработку и зачистку мяса,  
выполните варки мяса в кастрюле, затем охладите его,  
сварите и охладите морковь, почистите,  
приготовьте из мясного бульона желе и осветлите его,  
нарежьте лимон, морковь кружочками,  
выполните процесс заливания отварного мяса в формы,  
поставьте на охлаждение и желирование в холодильный шкаф,  
уберите учебное рабочее место.

**Задание 26.** Выполнить технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря: заливного из мясных продуктов в форме с гарниром и соусом:

выполняется процесс варки телятины и языка свиного, в остальном последовательность по заданию 1.

**Задание 27.** Выполнить технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря - языка заливного с гарниром и соусом:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару и кухонную посуду: сита, лопатки, сотейники, кастрюли, разделочные доски, ножи с маркировкой МС, ОС,

подготовьте технологическое оборудование к эксплуатации – электроплиту, холодильный шкаф,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления сложного холодного блюда из субпродуктов: язык свиной или говяжий, желатин, морковь, зелень петрушки, лимон, воду, соль, хрен, сметану, сырьё для сложного гарнира,

залейте желатин водой для набухания,  
выполните обработку и зачистку субпродуктов,  
выполните варку субпродуктов в кастрюле, затем охладите его,  
сварите и охладите морковь, почистите,  
приготовьте из мясного бульона желе и осветлите его,  
нарежьте лимон, морковь кружочками,  
выполните процесс заливания отварного языка в формы,  
поставьте на охлаждение и желирование в холодильный шкаф,  
уберите учебное рабочее место.

**Задание 28.** Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря: «Уральского рулета» из говядины:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару и кухонную посуду: венчики, сотейники, разделочные доски, ножи с маркировкой МС,

подготовьте технологическое оборудование к эксплуатации – электроплиту, жарочный шкаф,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления сложного холодного блюда из мяса: говядину, окорок, яйца, маргарин, кулинарный жир, петрушку, сырьё для сложного гарнира, приготовьте омлет из яиц и молока,

выполните обработку и зачистку мяса, отбейте порционные куски говядины

нарежьте окорок,

сверните рулет,

проведите тепловую обработку мясного полуфабриката,

охладите мясной рулет, снимите шпагат,

подготовьте гарнир для отпуска – нарежьте овощи,

уберите учебное рабочее место.

**Задание 29.** Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря: рулета из курицы и свинины с черносливом с гарниром и соусом:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару и кухонную посуду: сотейники, кастрюли, разделочные доски, ножи с маркировкой МС,

подготовьте технологическое оборудование к эксплуатации – электроплиту, холодильный шкаф,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления сложного холодного блюда из мяса: курицу, свинину, чернослив, соль, перец, сырьё для сложного гарнира,

зачистите мякоть курицы, отбейте свинину,

чернослив залейте горячей водой, промойте,

сверните рулет из подготовленного сырья,

сварите и охладите рулет,

подготовьте гарнир для отпуска – нарежьте овощи,

уберите учебное рабочее место.

**Задание 30.** Выполните отпуск с подбором необходимой столовой посуды и столовых приборов сложных холодных блюд - рулетов.

**Задание 31.** Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря: террина из телятины и шампиньонов с фисташковым соусом:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару и кухонную посуду: венчики, сотейники, разделочные доски, ножи с маркировкой МС,

подготовьте технологическое оборудование к эксплуатации – электроплиту, жарочный шкаф,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления сложного холодного блюда из мяса:

Оператор ЭДО ООО "Компания Тензор"

телятину, орехи, яйца, сметану, грибы, смесь трав, лук, маргарин, кулинарный жир, петрушку, сырьё для сложного гарнира,

выполните обработку и зачистку мяса, проведите маринование в течение 12 часов,  
выполните обработку грибов,  
проведите блендирование и пюрирование мяса,  
выполните формовку террина,  
проведите тепловую обработку мясного полуфабриката,  
охладите мясной террин,  
приготовьте фисташковый соус,  
подготовьте гарнир и соус для отпуска,  
уберите учебное рабочее место.

**Задание 32.** Выполните отпуск с подбором необходимой столовой посуды и столовых приборов сложных холодных блюд - террина из телятины и шампиньонов с фисташковым соусом.

**Задание 33.** Выполнить технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря: поросёнка фаршированного с гарниром и соусом:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару и кухонную посуду: сотейники, кастрюли, разделочные доски, ножи с маркировкой МС,

подготовьте технологическое оборудование к эксплуатации – миксер, мясорубку, электроплиту, холодильный шкаф,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления сложного холодного блюда из мяса: поросенка, свинину, яйца, шпик, горошек зелёный консервированный, молоко, мускатный орех, соль, перец, сырьё для сложного гарнира,

выполните обработку поросёнка, промойте  
снимите кожу с поросёнка, промойте,  
приготовьте фарш из мякоти поросёнка, свинины, яиц, горошка,  
доведите его до вкуса солью и специями,  
выполните фарширование поросёнка, заверните в салфетку,  
сварите и охладите поросёнка,  
подготовьте гарнир для отпуска – нарежьте овощи,  
подготовьте банкетный соус для оформления при отпуске,  
уберите учебное рабочее место.

**Задание 34.** Выполнить отпуск с подбором необходимой столовой посуды и столовых приборов сложного холодного фаршированного блюда.

**Задание 35.** Выполнить технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря: рулета из говяжьей печени с гарниром:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару и кухонную посуду: сотейники, кастрюли, разделочные доски, ножи с маркировкой МС,

подготовьте технологическое оборудование к эксплуатации – миксер, мясорубку, электроплиту, холодильный шкаф,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления сложного холодного блюда из субпродукта: говяжья печень, масло сливочное, сыр плавленый, морковь, лук, чеснок, мускатный орех, соль, перец, сырьё для гарнира,

выполните обработку печени, промойте  
приготовьте фарш из печени и овощей,  
доведите его до вкуса солью и специями,  
выполните сворачивание рулета,  
подготовьте гарнир для отпуска – нарежьте хлеб,  
уберите учебное рабочее место.

**Задание 36.** Выполнить отпуск с подбором необходимой столовой посуды и столовых приборов сложного холодного фаршированного блюда.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

**Задание 37.** Проведите органолептическую оценку качества сложного холодного блюда из мяса – мяса заливного с гарниром и соусом:

подготовьте столы, производственный инвентарь для отпуска блюда, выполните отпуск в индивидуальную посуду – мелкие столовые тарелки, подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

**Задание 38.** Проведите органолептическую оценку качества сложного холодного блюда из мяса – «Уральского рулета» из говядины:

подготовьте столы, производственный инвентарь для отпуска блюда, выполните отпуск в индивидуальную посуду – мелкие столовые тарелки, подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

**Задание 39.** Проведите органолептическую оценку качества сложного холодного блюда из мяса – террина из телятины и шампиньонов с фисташковым соусом:

подготовьте столы, производственный инвентарь для отпуска блюда, выполните отпуск в индивидуальную посуду – мелкие столовые тарелки, подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

**Задание 40.** Проведите органолептическую оценку качества сложного холодного блюда из мяса – рулета из говяжьей печени с гарниром:

подготовьте столы, производственный инвентарь для отпуска блюда, выполните отпуск в индивидуальную посуду – мелкие столовые тарелки, подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

**Задание 41.** Каким образом необходимо произвести замену при сырьевых расчётах, если при изготовлении курицы фаршированной (галантин) использовалась курица потрошёная 1 категории? Какие замены сырья можно выполнить при изготовлении фарша в процессе приготовления такого сложного холодного блюда?

**Задание 42.** Выполнить расчёт необходимого сырья для приготовления куриного рулета с яблочной начинкой и ветчиной с гарниром, заданное количество порций - 2. Дополнить расчёт необходимым количеством соли и специй.

**Задание 43.** Выполнить расчёт необходимого сырья для приготовления курицы фаршированной (галантин) с подбором необходимого соуса и гарнира, масса птицы - 1.5 кг. Дополнить расчёт необходимым количеством соли и специй.

**Задание 44.** Выполнить расчёт необходимого сырья для приготовления рулета из курицы и свинины с черносливом с подбором необходимого гарнира, заданное количество порций - 2. Дополнить расчёт необходимым количеством соли и специй.

**Задание 45.** Разработать технологическую карту на курицу фаршированную (галантин) со сложным гарниром и соусом.

**Задание 46.** Разработать технологическую карту на паштет из дичи в тесте.

**Задание 47.** Изготовить элементы оформления сложных холодных блюд из фруктов: яблока - стрелы:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару: длинный нож, доски с маркировкой ОС, тару для сырья и отходов,

выполните мойку и сушку яблока,

подготовьте заготовку из яблока,

выполните нарезку яблока длинным ножом по схеме,

разложите стрелы из яблока по схеме,

уберите учебное рабочее место.

**Задание 48.** Изготовить элементы оформления сложных холодных блюд из овощей: свёклы

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

- розу:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару: тайский нож, доски с маркировкой ОС, тару для сырья и отходов, выполните мойку и очистку свёклы, выполните нарезку тайским ножом из свёклы по схеме, соберите цветы на блюде, уберите учебное рабочее место.

**Задание 49.** Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря: куриного рулета с яблочной начинкой и ветчиной с гарниром:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару и кухонную посуду: сотейники, кастрюли, разделочные доски, ножи с маркировкой МС, шпажки,

подготовьте технологическое оборудование к эксплуатации – электроплиту, жарочный шкаф, холодильный шкаф,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления сложного холодного блюда из мяса: филе птицы, ветчину, яблоки, корицу, соль, перец, сырьё для сложного гарнира,

зачистите филе, промойте и обсушите салфеткой, уложите между двумя слоями пленки, отбейте мясо,

приготовьте начинку из нарезанных яблок с корицей и солью,

сверните рулет из подготовленного сырья, посыпьте оставшимися специями, немного посолите,

выполните запекание и охлаждение рулетов,

подготовьте гарнир для отпуска – вымойте и обсушите салат и инжир,

уберите учебное рабочее место.

**Задание 50.** Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря: рулета из курицы и свинины с черносливом с гарниром и соусом:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару и кухонную посуду: сотейники, кастрюли, разделочные доски, ножи с маркировкой МС,

подготовьте технологическое оборудование к эксплуатации – электроплиту, холодильный шкаф,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления сложного холодного блюда из мяса: курицу, свинину, чернослив, соль, перец, сырьё для сложного гарнира,

зачистите мякоть курицы, отбейте свинину,

чернослив залейте горячей водой, промойте,

сверните рулет из подготовленного сырья,

сварите и охладите рулет,

подготовьте гарнир для отпуска – нарежьте овощи,

уберите учебное рабочее место.

**Задание 51.** Выполните отпуск с подбором необходимой столовой посуды и столовых приборов сложных холодных блюд – рулетов из птицы.

**Задание 52.** Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря куриного баллотина:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару и кухонную посуду: сотейники, кастрюли, разделочные доски, ножи с маркировкой МС, шпажки,

подготовьте технологическое оборудование к эксплуатации – электроплиту, жарочный шкаф, холодильный шкаф,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления сложного холодного блюда из птицы: курицу, ветчину (тонкими ломтиками), фисташки, сливочное масло, свиная грудинка, куриная печень, бекон, лука-шалот, чеснок, специи и вкусовые добавки,

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

обработайте курицу,  
приготовьте начинку,  
сверните куриный баллотин из подготовленного сырья, посыпьте оставшимися специями,  
немного посолите,  
выполните запекание и охлаждение куриного баллотина,  
уберите учебное рабочее место.

**Задание 53.** Выполните отпуск с подбором необходимой столовой посуды и столовых приборов сложных холодных блюд – куриного баллотина.

**Задание 54.** Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря: курицы фаршированной (галантин) с гарниром и соусом:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару и кухонную посуду: сотейники, кастрюли, разделочные доски, ножи с маркировкой МС,

подготовьте технологическое оборудование к эксплуатации – миксер, мясорубку, электроплиту, холодильный шкаф,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления сложного холодного блюда из мяса птицы: курицу, свинину, яйца, шпик, горошек зелёный консервированный, молоко, мускатный орех, соль, перец, сырьё для сложного гарнира,

выполните обработку птицы, промойте

снимите кожу с птицы, промойте,

приготовьте фарш из мякоти птицы, свинины, яиц, горошка,

доведите его до вкуса солью и специями,

выполните фарширование курицы, заверните в салфетку,

сварите и охладите курицу,

подготовьте гарнир для отпуска – нарежьте овощи,

подготовьте банкетный соус для оформления при отпуске,

уберите учебное рабочее место.

**Задание 55.** Выполните отпуск с подбором необходимой столовой посуды и столовых приборов сложных холодных фаршированных блюд и мяса птицы.

**Задание 56.** Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря: фаршированной печеню гусиной грудки:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару и кухонную посуду: сотейники, кастрюли, разделочные доски, ножи с маркировкой МС,

подготовьте технологическое оборудование к эксплуатации – миксер, мясорубку, электроплиту, холодильный шкаф,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления сложного холодного блюда из мяса птицы и субпродуктов, сырьё для сложного гарнира,

выполните обработку гусиной грудки, промойте и отбейте,

приготовьте фарш,

доведите его до вкуса солью и специями,

выполните фарширование гусиной грудки, заверните в салфетку,

сварите и охладите фаршированную гусятину грудку,

подготовьте гарнир для отпуска – нарежьте овощи,

уберите учебное рабочее место.

**Задание 57.** Выполните отпуск с подбором необходимой столовой посуды и столовых приборов фаршированной печеню гусиной грудки.

**Задание 58.** Проведите органолептическую оценку качества сложного холодного блюда из птицы – куриного рулета с яблочной начинкой и ветчиной с гарниром:

подготовьте столы, производственный инвентарь для отпуска блюда, выполните отпуск в индивидуальную посуду – мелкие столовые тарелки, подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки

Оператор ЭДО ООО "Компания Тензор"

качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

**Задание 59.** Проведите органолептическую оценку качества сложного холодного блюда из птицы – рулета из курицы и свинины с черносливом:

подготовьте столы, производственный инвентарь для отпуска блюда, выполните отпуск в индивидуальную посуду – мелкие столовые тарелки, подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

**Задание 60.** Проведите органолептическую оценку качества сложного холодного блюда из птицы – курицы фаршированной (галантин) с гарниром и соусом:

подготовьте столы, производственный инвентарь для отпуска блюда, выполните отпуск в индивидуальную посуду – мелкие столовые тарелки, подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

### **Организация и технология приготовления сложных холодных соусов**

**Задание 1.** Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления имбирного маринада на 10 порций, выход маринада на 1 порцию - 20 г. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй.

**Задание 2.** Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления соуса майонез с корнишонами (соус тартар) на 20 порций, выход соуса на 1 порцию - 15 г. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй.

**Задание 3.** Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления дрессинга из белого вина с луком-шалотом на 50 порций, выход соуса на 1 порцию - 10 г.

**Задание 4.** Разработайте технико-технологическую карту на сложный холодный зелёный соус.

**Задание 5.** Разработайте технико-технологическую карту на сложный холодный мексиканский соус-дип - гуакамоле.

**Задание 6.** Разработайте технико-технологическую карту на сложный холодный имбирный маринад.

**Задание 7.** Разработайте технико-технологическую карту на сложный холодный дрессинг из белого вина с луком-шалотом.

**Задание 8.** Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря - соуса майонез:

подготовьте производственный стол, миксер,

подберите необходимый производственный инвентарь, тару: лопатки, тару для сырья и отходов,

взвесьте необходимое сырьё: яйца, масло растительное, соль, горчицу, уксус,

выполните обработку и приготовление меланжа,

отделите яичные белки от желтков,

соедините желтки, соль, горчицу, взбивайте на медленных оборотах,

постепенно добавляйте во взбиваемый соус растительное масло, чередуя его с уксусом,

завершите процесс взбивания соуса,

уберите учебное рабочее место.

**Задание 9.** Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря - соуса айоли:

подготовьте производственный стол, миксер,

подберите необходимый производственный инвентарь, тару: лопатки, тару для сырья и отходов,

взвесьте необходимое сырьё: майонез, чеснок, соль,  
выполните подготовку чеснока,  
измельчите чеснок,  
соедините майонез с измельчённым чесноком,  
выполните процесс взбивания соуса на холоде блендером,  
уберите учебное рабочее место.

**Задание 10.** Выполнить технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря - соуса тартар:

подготовьте производственный стол, миксер,  
подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи, доски с маркировкой ОС, тару для сырья и отходов, тёрку,

взвесьте необходимое сырьё: майонез, консервированные огурцы, каперсы, эстрагон, петрушку,

выполните обработку и очистку огурцов,  
выполните обработку каперсов, эстрагона, петрушки,  
нарежьте огурцы,  
соедините подготовленные ингредиенты,  
перемешайте, доведите до необходимого вкуса,  
уберите учебное рабочее место.

**Задание 11.** Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря - дрессинга из белого вина с луком-шалотом:

подготовьте производственный стол, миксер, подберите необходимый производственный инвентарь, тару: лопатки, тару для сырья и отходов, взвесьте необходимое сырьё: белое сухое вино, горчица, лук-шалот, чеснок, розмарин, тимьян, каперсы, базилик, соль, перец, выполните подготовку чеснока, измельчите чеснок, вино белое п/сухое довести до кипения, опустите нашинкованный лук-шалот, добавить чеснок и травы, проварите 5 мин., остудить, дать настояться 1 час, процедить, выпарите до половины первоначального объема, ввести нарезанные каперсы, посолить, поперчить, все смешайте в отдельной посуде, взбей венчиком, уберите учебное рабочее место.

**Задание 12.** Выполнить технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря - дрессинга йогуртового:

подготовьте производственный стол, миксер,  
подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи, доски с маркировкой ОС, тару для сырья и отходов, тёрку,

взвесьте необходимое сырьё: горчица, уксус, чеснок, растительное масло, йогурт, каперсы, лимон, соль, перец,

выполните обработку лимона,  
выполните обработку каперсов,  
выдавите лимонный сок,  
соедините подготовленные ингредиенты,  
перемешайте, доведите до необходимого вкуса,  
уберите учебное рабочее место.

**Задание 13.** Проведите органолептическую оценку качества сложного холодного соуса - айоли:

подготовьте столы, производственный инвентарь для отпуска соуса, выполните отпуск в индивидуальную посуду – стопки, подготовьте столы для дегустации, закусочные тарелки, чайные ложки, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

**Задание 14.** Проведите органолептическую оценку качества сложного холодного соуса – тартара:

подготовьте столы, производственный инвентарь для отпуска соуса, выполните отпуск в

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

индивидуальную посуду – стопки, подготовьте столы для дегустации, закусочные тарелки, чайные ложки, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

**Задание 15.** Проведите органолептическую оценку качества сложного холодного йогуртового дрессинга:

подготовьте столы, производственный инвентарь для отпуска соуса, выполните отпуск в индивидуальную посуду – стопки, подготовьте столы для дегустации, закусочные тарелки, чайные ложки, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

**Задание 16.** Подготовьте обеденные столы, стулья для выполнения сервировок и обслуживания при подаче сложной холодной кулинарной продукции. Подготовьте столовую посуду, столовые приборы и столовое бельё для выполнения сервировок и обслуживания. Выполните процесс расстановки мебели, накрытия столов скатертями.

**Задание 17.** Выполните процесс предварительной сервировки для подачи сложных холодных блюд в дневное время, используя мелкие столовые тарелки, столовые и закусочные приборы, фужеры, бокалы, рюмки и полотняные салфетки по схеме. Выполните процесс досервировки стола с подачей холодного блюда с соусом в индивидуальной посуде.

**Задания 18.** Выполните процесс предварительной сервировки для подачи сложных холодных блюд в вечернее время, используя мелкие столовые и закусочные тарелки, столовые, рыбные и закусочные приборы, фужеры, бокалы, рюмки и полотняные салфетки по схеме. Выполните процесс досервировки стола с подачей холодной закуски с соусом в индивидуальной посуде.

**Задания 19.** Выполните процесс предварительной сервировки для подачи сложных холодных блюд для банкетного обслуживания, используя мелкие столовые и закусочные тарелки, столовые, рыбные и закусочные приборы, фужеры, бокалы, рюмки и полотняные салфетки по схеме. Выполните процесс досервировки стола с подачей сложного холодного блюда с соусом многопорционной посуде ( на блюде).

**Задание 20.** Выполните варианты оформления тарелок с использованием холодных соусов: подготовьте производственный стол для выполнения процесса оформления тарелок, подберите необходимый производственный инвентарь, кухонную посуду: шпажки и зубочистки, бумажные салфетки, пергаментную бумагу, ножницы, кондитерские ложки, кисти силиконовые,

подготовьте соусы для декорирования – майонез, кетчуп, горчицу,  
подготовьте из пергаментной бумаги корнеты для соусов,  
заполните корнеты соусами – майонезом, кетчупом, горчицей,  
подготовьте мелкие однотонные столовые тарелки для декорирования,  
выполните процесс оформления тарелки «змейкой» из корнетов двумя контрастными соусами, используя шпажку и салфетки, по схеме,  
выполните процесс оформления тарелки «веером» из корнетов тремя контрастными соусами, используя шпажку и салфетки,  
уберите учебное рабочее место.

**Задание 21.** Выполните варианты оформления тарелок с использованием холодных соусов: подготовьте производственный стол для выполнения процесса оформления тарелок, подберите необходимый производственный инвентарь, кухонную посуду: шпажки и зубочистки, бумажные салфетки, пергаментную бумагу, ножницы, кондитерские ложки, кисти силиконовые,

подготовьте соусы для декорирования – соевый соус, бальзамический маринад,  
подготовьте из пергаментной бумаги корнеты для соусов,  
заполните корнет соусом – соевым соусом, бальзамико,  
подготовьте мелкие однотонные столовые тарелки для декорирования,  
выполните процесс оформления тарелки «зигзагом» соусом бальзамико, по схеме,  
выполните процесс оформления тарелки изогнутыми линиями и точками соусом бальзамико, по схеме,  
выполните процесс оформления тарелки соевым соусом с помощью кисти.

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

уберите учебное рабочее место.

### Варианты заданий для оценки знаний

1. Перечислите основные ингредиенты для приготовления сложных холодных соусов – майонез и его производных.
2. Составьте технологическую схему приготовления сложного холодного соуса– соуса тартар.
3. Подберите варианты сочетаний с кулинарной продукцией при отпуске сложного холодного соуса– соуса тартар.
4. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления 500 г соуса тартар, используя необходимые формулы.
5. Разработайте схему сервировки при подаче сложного холодного соуса– соуса тартар.
6. Перечислите основные требования к качеству сложных холодных соусов – майонез и его производных.
7. Охарактеризуйте причину производственного дефекта, возможные способы устранения: соуса ткемали при проведении бракеража имеет недостаточно насыщенный кислый пересоленный вкус, цвет соуса – тёмно-коричневый, консистенция–жидкой сметаны.
8. Перечислите основные ингредиенты для приготовления холодных заправок – соуса винегрет и его производных.
9. Составьте технологическую схему приготовления сложной холодной заправки– соуса винегрет.
10. Подберите варианты сочетаний с кулинарной продукцией при отпуске сложного холодного соуса – соуса винегрет.
11. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления 2500 г соуса винегрет, используя необходимые формулы.
12. Разработайте схему сервировки при подаче сложного холодного соуса– соуса песто.
13. Перечислите основные требования к качеству холодных заправок – соуса винегрет и его производных.
14. Охарактеризуйте причину производственного дефекта, возможные способы устранения: соуса песто при проведении бракеража имеет недостаточно насыщенный вкус чеснока и сыра, цвет соуса – светло-зелёный, аромат – слабо выраженный.
15. Перечислите основные ингредиенты для приготовления сложных холодных маринадов на основе уксусов и растительного масла.
16. Составьте технологическую схему приготовления сложного холодного соуса– соуса айоли.
17. Подберите варианты сочетаний с кулинарной продукцией при отпуске сложного холодного соуса – соуса айоли.
18. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления 1500 г соуса айоли, используя необходимые формулы.
19. Разработайте схему сервировки при подаче сложного холодного соуса– соуса айоли.
20. Перечислите основные требования к качеству сложных холодных маринадов на основе уксусов и растительного масла.
21. Охарактеризуйте причину производственного дефекта, возможные способы устранения: соуса айоли при проведении бракеража имеет недостаточно насыщенный кислый пересоленный вкус, цвет соуса – тёмно-коричневый, консистенция – жидкой сметаны.
22. Перечислите основные ингредиенты для приготовления сложных холодных дрессинговна основе кисломолочных продуктов и растительного масла.
23. Составьте технологическую схему приготовления сложного холодного дрессинга– из белого вина с луком шалот.
24. Подберите варианты сочетаний с кулинарной продукцией сложного холодного дрессинга – из белого вина с луком шалот.
25. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления 5000гсложного холодного дрессинга – из белого вина с луком шалот, используя необходимые формулы.
26. Разработайте схему сервировки при подаче сложного холодного соуса– соуса

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

шантильи.

27. Перечислите основные требования к качеству сложного холодного дрессинга – йогуртового.

28. Охарактеризуйте причину производственного дефекта, возможные способы устранения: йогуртовый дрессинг при проведении бракеража имеет насыщенный острый пересоленный вкус, цвет дрессинга – тёмно-коричневый, консистенция густой сметаны.

#### **Перечень практических заданий:**

1. Разработать технологическую карту канапес морепродуктами и рыбой для кафе «Лушниковское» с выполнением необходимых сырьевых расчётов.
2. Выбрать и выполнить один из способов сервировки для подачи канапе.
3. Выполнить расчёт необходимого сырья для приготовления 25 порций терринов из овощей и грибов для кафе-бара «Ермак».
4. Подобрать и подготовить к безопасной эксплуатации технологическое оборудование – профессиональный кухонный комбайн.
5. Разработать технологическую схему тапас с яично-сырной начинкой для гастропаба «Время есть!».
6. Выполнить органолептическую оценку качества пищевого продукта – яиц столовых.
7. Разработать технологическую карту мусса из печени с выполнением необходимых сырьевых расчётов.
8. Выполнить схему организации рабочего места в холодном цехе для производства сложной холодной закуски - мусса из печени.
9. Разработать технологическую схему карпаччо из красной рыбы.
10. Подобрать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления карпаччо из красной рыбы, заполнить таблицы.
11. Выполнить расчёт необходимого сырья для приготовления 15 порций филе птицы под майонезом для кафе «То самое кафе».
12. Выбрать и выполнить один из способов сервировки для подачи сложной холодной закуски – филе птицы под майонезом.
13. Разработать технико-технологическую карту рыбы фаршированной заливной с гарниром для национального ресторана с выполнением необходимых сырьевых расчётов.
14. Выполнить органолептическую оценку качества пищевого продукта – желатина пищевого.
15. Разработать технологическую схему рулета из различных видов рыбы (щуки, лосося) для приготовления в кафе «Галерея вкуса».
16. Выполнить органолептическую оценку качества готовой продукции – рыбного рулета.
17. Выполнить расчёт необходимого сырья для приготовления 50 порций баллотина из поросёнка для кафе «Встреч» с подбором гарниров и соусов для отпуска.
18. Выбрать и выполнить один из способов сервировки для подачи на банкете баллотина из поросёнка.
19. Разработать технологическую карту мясного рулета (говядина, омлет, сухофрукты) с выполнением необходимых сырьевых расчётов для кафе «Встреч».
20. Подобрать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления мясного рулета (говядина, омлет, сухофрукты), заполнить таблицы.
21. Разработать технологическую схему приготовления мяса заливного со сложным гарниром и 2-3 соусами.
22. Выполнить схему организации рабочего места в холодном цехе для производства мяса заливного со сложным гарниром и 2-3 соусами.
23. Выполнить схему организации рабочего места в доготовочном цехе для производства сложного холодного блюда – террина из птицы и дичи.
24. Подобрать и подготовить к безопасной эксплуатации технологическое оборудование – электрическую плиту.
25. Разработать технико-технологическую карту соуса тартарс выполнением необходимых сырьевых расчётов.

26. Подобрать и подготовить к безопасной эксплуатации технологическое оборудование – планетарный миксер.
27. Разработать технологическую схему приготовления дрессинга из белого вина с луком-шалотом.
28. Выбрать и выполнить один из способов сервировки для подачи салата овощного, заправленного дрессингом.
29. Подобрать столовую посуду и приборы для подачи соуса-дипа - гуакомоле с крекерами.
30. Выполнить органолептическую оценку качества основного продукта – помидор свежих.
31. Разработать технологическую карту волованов с икрой для кафе «Галерея вкуса» с выполнением необходимых сырьевых расчётов.
32. Выбрать и выполнить один из способов сервировки для подачи волованов.
33. Выполнить расчёт необходимого сырья для приготовления 25 порций национального салата, для кафе-бара «Ермак».
34. Подобрать и подготовить к безопасной эксплуатации технологическое оборудование – блендер.
35. Разработать технологическую схему кальмаров, фаршированных креветками с овощами и рисом, для приготовления в кафе «Галерея вкуса».
36. Выполнить органолептическую оценку качества сырья – креветок варёно-мороженных.
37. Выполнить схему организации рабочего места в доготовочном цехе для производства сложного холодного блюда – рулета из говяжьей печени.
38. Подобрать и подготовить к безопасной эксплуатации технологическое оборудование – микроволновую печь.
39. Выполнить схему организации рабочего места в доготовочном цехе для производства сложного холодного блюда – перепёлок жареных с гарниром.
40. Подобрать и подготовить к безопасной эксплуатации технологическое оборудование – жарочный шкаф.

#### **4.3. Перечень производственных работ по учебной практике и практике по профилю специальности.**

##### **Учебная практика:**

1. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании.
2. Требования к контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
3. Методы контроля качества. Порядок проведения контроля. Испытательные лаборатории.
4. Идентификация услуг общественного питания.
5. Идентификация сырья и продукции.
6. Фальсификация сырья и продукции.

##### **Практика по профилю специальности:**

1. Значение холодных закусок в питании. Ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок. Технология приготовления бутербродов.
2. Технология приготовления салатов. Методы оформления, способы и температура подачи.
3. Технология приготовления легких и сложных холодных закусок. Методы оформления, способы и температура подачи.
4. Технология приготовления банкетных закусок. Требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, сроки хранения и реализации.
5. Ассортимент сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Методы сервировки, способы и температура подачи. Варианты оформления сложных холодных блюд из мяса.
6. Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы. Методы сервировки,

способы и температура подачи. Варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы.

7. Технология приготовления сложных холодных блюд из морепродуктов. Методы сервировки, способы и температура подачи. Варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы.

8. Технология приготовления сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и кролика. Методы сервировки, способы и температура подачи. Варианты оформления сложных холодных блюд из птицы, дичи, кролика.

9. Гарниры для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы.

10. Заправки для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы.

11. Техника приготовления украшения для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов.

12. Технология приготовления сложных соусов. Ассортимент сложных соусов и вкусовых добавок для сложных холодных соусов, варианты их использования. Виды технологического оборудования и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных соусов.

13. Технология приготовления сложных соусов. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов. Правила соусной композиции. Технология приготовления и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов.

14. Технология приготовления сложных соусов. Варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов. Сроки хранения и реализации.

15. Технология приготовления сложных холодных блюд из овощей и грибов. Ассортимент сложных холодных блюд из овощей и грибов. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов.

16. Технология приготовления сложных холодных блюд из овощей и грибов. Методы сервировки, варианты оформления, техника приготовления украшений, способы и температура подачи сложных холодных блюд из овощей и грибов.

17. Технология приготовления сложных холодных блюд из овощей и грибов. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из овощей и грибов. Сроки хранения и реализации

#### 4.1.2. Перечень производственных работ по практической подготовке (учебная практика).

№ п/п	Темы	Виды работ	Объем времени (в часах)
1	2	3	4
<b>МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</b>			<b>36</b>
1	<b>Тема 1.1.</b> Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	12
2	<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов	4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим	12

	приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	12
3	<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок		
<b>МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>			<b>36</b>
4	<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6
5	<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6
6	<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
7	<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации	16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	6

	холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	
8	<b>Тема 2.5.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	6
<b>ИТОГО</b>		<b>72 часа (2 недели)</b>	

#### 4.1.3. Перечень производственных работ по практической подготовке (производственная практика).

№ п/п	Темы	Виды работ	Объем времени (в часах)
1	2	3	4
<b>МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</b>			<b>60</b>
1	<b>Тема 1.1.</b> Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	12
2	<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных	4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	24

	изделий и закусок	ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	
3	<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	24
<b>МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>			<b>84</b>
4	<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, хранение соусов, заправок сложного ассортимента	6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	36
5	<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	
6	<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	24
7	<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	
8	<b>Тема 2.5.</b> Приготовление, подготовка к реализации		24

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента		
<b>ИТОГО 144 часа (4 неделя)</b>		

#### **4.2 Требования к отчету практической подготовки (учебная практика)**

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура - TimesNewRoman, размер шрифта - 14 кегль.

Титульный лист оформляется на компьютере (заполнять от руки не допускается) по установленному образцу). В отчете используется сквозная нумерация страниц. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нем не проставляется. Страницы нумеруются арабскими цифрами без точки в нижнем поле страницы по центру.

Структура отчета:

- Титульный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ А);
- Аттестационный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Б);
- Задание (ПРИЛОЖЕНИЕ В);
- План график (ПРИЛОЖЕНИЕ Г);
- Дневник (ПРИЛОЖЕНИЕ Д);
- Отчет;
- Приложение;

Заголовки структурных элементов отчета (содержание, задания, список использованной литературы, приложения) печатаются заглавными буквами без точки на конце.

Содержание, задание, список использованной литературы, приложения начинаются с новой страницы.

#### **4.3 Требования к отчету практической подготовки (производственная практика)**

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура – Times New Roman, размер шрифта - 14 кегль.

Титульный лист оформляется на компьютере (заполнять от руки не допускается) по установленному образцу). В отчете используется сквозная нумерация страниц. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нем не проставляется. Страницы нумеруются арабскими цифрами без точки в нижнем поле страницы по центру.

Структура отчета:

- Титульный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Е);

- Аттестационный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Ж);
- Задание (ПРИЛОЖЕНИЕ З);
- План график (ПРИЛОЖЕНИЕ И);
- Дневник (ПРИЛОЖЕНИЕ К);
- Характеристика о практиканте (ПРИЛОЖЕНИЕ Л)
- Сертификат (ПРИЛОЖЕНИЕ М)
- Отчет;
- Приложение (ТК, ТТК);

## 5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

### 5.1. Критерии оценивания решения теоретического вопроса (ситуационной задачи), или решения практической задачи

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний: обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы: 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. .
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах: 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.
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах: 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 задачи на практике.

### 5.2. Критерии оценивания отчета по практической подготовке (учебная практика)

Контроль и оценка результатов освоения практической подготовки (учебная практика) осуществляется руководителем практики от АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕМ».

Предметом оценки по учебной практике является приобретение первичных навыков и умений.

Контроль и оценка по практической подготовке (учебная практика) проводится на основе накопительной системы оценивания всех выполненных видов работ по практике в соответствии с требованиями к их выполнению. По результатам учебной практики руководителем практики АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕМ» формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения учебной практики.

Практическая подготовка (учебная практика) завершается зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике от руководителя практикой от АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕМ» об уровне освоения профессиональных и общих компетенций; полноты и своевременности представления дневника - отчета учебной практики в соответствии с заданием.

Итоговая оценка за практическую подготовку (учебная практика) практику указывается в аттестационном листе.

Формой отчетности студента по практической подготовке (учебная практика) является дневник о выполнении работ и приложений к дневнику, свидетельствующих о закреплении знаний.

### **5.3. Критерии оценивания отчета по практической подготовке (производственная практика)**

Контроль и оценка результатов освоения практической подготовки (производственная практика) осуществляется руководителем практики от АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕМ» и руководителями практики от организации.

Предметом оценки по практической подготовке (производственная практика) является приобретение практического опыта.

Контроль и оценка по практической подготовке (производственная практика) проводится на основе накопительной системы оценивания всех выполненных видов работ по производственной практике соответствии с требованиями к их выполнению. По результатам практической подготовки (производственная практика) руководителями практики от организации и от АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕМ» формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практической подготовки (производственная практика).

Практика завершается защитой отчета по практике при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕМ» об уровне освоения профессиональных и общих компетенций; наличия положительной характеристики и сертификата от организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника - отчета о производственной практике в соответствии с заданием на практическую подготовку (производственная практика). Итоговая оценка за практику указывается в аттестационном листе.

АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕМ»

**ОТЧЕТ  
ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ  
(УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)**

**ПМ. 03: «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
с «\_\_» \_\_\_\_\_ по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Место прохождения учебной практики:

\_\_\_\_\_

(Наименование организации, учреждения с указанием организационно-правовой формы и места расположения)

Выполнил(а) студент(ка)

Группы: \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (ФИО студента)

Руководитель практики  
от техникума:

\_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (ФИО студента)

20\_г

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)**

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О студента

Студента(ки) группы \_\_\_\_\_, курса обучающегося(йся) по специальности СПО \_\_\_\_\_ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла) практическую подготовку (учебная практика) по **Профессиональному модулю 03.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** объеме **72** часа с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202 г. по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202 г.

В организации \_\_\_\_\_  
Наименование организации

**Виды и оценка выполнения работ**

<i>Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время учебной практики</i>	<i>Объем работ, час.</i>	<i>Оценка выполнения работ</i>
Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	
Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	
Итого:	72	

**Заключение об освоении профессиональных компетенций**

<i>ПК</i>	<i>Наименование и профессиональных компетенций</i>	<i>Освоил/не освоил</i>
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

### Заключение об освоении общих компетенций

ОК	Наименование общих компетенций	Освоил/не освоил
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	

#### Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время практической подготовки

За время учебной практики \_\_\_\_\_ осуществлял(ла) следующие виды работ:

\_\_\_\_\_

К выполнению своих обязанностей относился(лась) \_\_\_\_\_

В работе можно охарактеризовать как: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Личные качества студента: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Дата «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_

(Ф.И.О., должность)

М.П.

Общая оценка практики \_\_\_\_\_

Руководитель практики \_\_\_\_\_

**ЗАДАНИЕ**

**на практическую подготовку (учебная практика)**

ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Ф.И.О. обучающегося \_\_\_\_\_

Группы \_\_\_\_\_

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вопросы, подлежащие изучению в период прохождения учебной практики:

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного

Календарные сроки практики с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Дневник сдается до «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Задание выдал: «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_

(Ф.И.О. руководителя практики)

Задание принял: «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_

(Ф.И.О. студента)

Утверждаю  
Зав по УПР:

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. подпись)

**ПЛАН-ГРАФИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)**

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов	Календарные сроки
	Инструктаж по ТБ и охране труда; ознакомительная экскурсия по предприятию		
1	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	12	
2	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	12	
3	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	12	
4	Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	6	
5	Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	6	
6	Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	6	
7	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	6	
8	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	6	
	Завершение оформления отчета, получение отзыва, сдача отчета		

Студент

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(ФИО студента)

Руководитель практики

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(ФИО руководителя практики)

АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕМ»

**ДНЕВНИК  
ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ  
(УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)**

**ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Специальность \_\_\_\_\_ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
студента(ки) \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы

**Ф.И.О. студента** \_\_\_\_\_

Учебная практика проводится в следующие сроки:

с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

В организации:

\_\_\_\_\_

(Наименование организации с указанием организационно-правовой формы)

Руководитель практики от техникума:

\_\_\_\_\_

(ФИО руководителя практики, с указанием занимаемой должности)

20\_\_ г.

**ОТЧЕТ  
ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ  
(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)**

**ПМ. 03: «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»  
специальности 43.02.15**

Поварское и кондитерское дело

с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Место прохождения производственной практики:

---

(Наименование организации, учреждения с указанием организационно-правовой формы и места расположения)

Выполнил(а) студент(ка)

Группы: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_   
подпись

\_\_\_\_\_   
Ф.И.О.

Руководитель практики

от предприятия:

М.П.

\_\_\_\_\_   
подпись

\_\_\_\_\_   
Ф.И.О., должность

Руководитель практики

от техникума:

\_\_\_\_\_   
подпись

\_\_\_\_\_   
Ф.И.О., должность

20\_\_

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ  
(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)**

*Ф.И.О студента*

Студента(ки) группы , \_\_\_курса обучающегося(йся) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла) практическую подготовку (производственная практика) по **Профессиональному модулю 03.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** в объеме **144** часов с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202 г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202 г. в организации \_\_\_\_\_

*Наименование организации*

**Виды и оценка выполнения работ**

<i>Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время производственной практики</i>	<i>Объем работ, час.</i>	<i>Оценка выполнения работ</i>
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	60	
Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	84	
Итого:	144	

**Заключение об освоении профессиональных компетенций**

<i>ПК</i>	<i>Наименование и профессиональных компетенций</i>	<i>Освоил/не освоил</i>
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
--------	--	--

### Заключение об освоении общих компетенций

ОК	Наименование общих компетенций	Освоил/не освоил
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, применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
ОК. 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

### Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время практической подготовки

За время производственной практики \_\_\_\_\_ осуществлял(ла) следующие виды работ: \_\_\_\_\_

К выполнению своих обязанностей относился(лась) \_\_\_\_\_

В работе можно охарактеризовать как: \_\_\_\_\_

Личные качества студента: \_\_\_\_\_

Дата «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_ (Ф.И.О., должность)

М.П.

Общая оценка практики \_\_\_\_\_

Руководитель практики \_\_\_\_\_

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B672FFB0

**ЗАДАНИЕ**

**на практическую подготовку (производственная практика)**

ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Ф.И.О. обучающегося \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вопросы, подлежащие изучению в период прохождения производственной практики:

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.

2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).

3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.

4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.

7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

Календарные сроки практики с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Дневник сдается до «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Задание выдал: «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_

(Ф.И.О. руководителя практики)

Задание принял: «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_

(Ф.И.О. студента)

Утверждаю  
Зав по УПР:

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. подпись)

**План-график прохождения практической подготовки (производственная практика)**

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов	Календарные сроки
	Инструктаж по ТБ и охране труда; ознакомительная экскурсия по предприятию		
1	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	12	
2	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	12	
3	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	36	
4	Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	28	
5	Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента		
6	Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	28	
7	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	28	
8	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента		
	Завершение оформления отчета, получение отзыва, сдача отчета		

Студент

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(ФИО студента)

Руководитель практики

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(ФИО руководителя практики)

**ДНЕВНИК**  
**ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ**  
**(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)**

по получению профессиональных навыков и умений

специальность                      43.02.15 Поварское и кондитерское дело

студента(ки)                      \_\_\_\_                      курса                      группы                      \_\_\_\_

---

Производственная практика проводится в следующие сроки:

с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

В организации:

---

(наименование организации с указанием организационно-правовой формы)

---

Руководитель практики от техникума:

---

(фамилия, имя, отчество руководителя практики с указанием занимаемой должности)

---

20\_\_

## ХАРАКТЕРИСТИКА О ПРАКТИКАНТЕ

Практикант \_\_\_\_\_ Ф.И.О

АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕМ», студент(ка) \_\_\_\_\_ курса,

группы \_\_\_\_\_ специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

проходил(а) производственную практику

с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

в \_\_\_\_\_

(наименование организации)

### 1. ОЦЕНИТЕ ПРИ ПОМОЩИ ЗАДАННЫХ ШКАЛ СТЕПЕНЬ ВЫРАЖЕННОСТИ СЛЕДУЮЩИХ КАЧЕСТВ ПРАКТИКАНТА

(Обведите цифру, соответствующую степени выраженности оцениваемого качества)

1 - качество выражено слабо или практически отсутствует. 2 - качество выражено ниже среднего уровня,

3 - качество выражено на среднем уровне, 4 - качество выражено хорошо,

5 - качество выражено в максимальной степени,

Ориентированность на работу	_	1	2	3	4	5
Профессиональные знания		1	2	3	4	5
Профессиональные навыки работы		1	2	3	4	5
Качество выполнения заданий		1	2	3	4	5
Стремление к освоению новых профессиональных знаний, навыков		1	2	3	4	5
Способность к освоению знаний, навыков		1	2	3	4	5
Доброжелательность, умение общаться с клиентами		1	2	3	4	5
Четкое соблюдение распорядка дня и трудовой дисциплины		1	2	3	4	5
Чувство ответственности		1	2	3	4	5
Готовность выполнять дополнительную работу		1	2	3	4	5
Внешний вид		1	2	3	4	5
Позитивное взаимоотношение с сотрудниками коллектива		1	2	3	4	5
Умение применять знания на практике		1	2	3	4	5

### 2. ОТМЕТЬТЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КАЧЕСТВА, КОТОРЫЕ НАИБОЛЕЕ ПОЛНО ХАРАКТЕРИЗУЮТ МОЛОДОГО СПЕЦИАЛИСТА, НО НЕ УКАЗАНЫ ВЫШЕ

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### 3. ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Практикант \_\_\_\_\_

Ф.И.О.

показал(а) профессиональную подготовку и наиболее зарекомендовал(а) себя

на \_\_\_\_\_

(участок работы)

итоговая оценка по производственной практике \_\_\_\_\_

Руководитель подразделения \_\_\_\_\_

подпись

Ф.И.О.

Наставник \_\_\_\_\_

подпись Ф.И.О.

М.П.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

# Сертификат

Настоящим удостоверяет, что

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

студент(ка) группы \_\_\_\_\_

специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

*Успешно прошел(ла) практическую подготовку (производственная практика) в объеме \_\_\_\_\_ часов по профессиональному модулю 03: «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»*

С « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

В \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Наименование организации

Руководитель от предприятия \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
М.П.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

**Комплект  
контрольно-оценочных средств  
по производственной и учебной практике**

**ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и  
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного  
ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,  
видов и форм обслуживания**

по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

*Квалификация*

**Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

2024

Комплект контрольно-оценочных средств по производственной практики разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088).

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ	5
3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	12
5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ	22
ПРИЛОЖЕНИЯ	24

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

ФОС предназначен для контроля и оценки результатов практической подготовки (учебной и производственной практики) и является частью образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД):

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

7. Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер.

Формой итоговой аттестации по практической подготовке (учебная и производственная практика) является дифференцированный зачет.

В качестве промежуточной оценки результатов освоения практической подготовки (учебная и производственная практика) является оценка знаний, умений, практического опыта в ходе прохождения практики.

## 2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ

В результате контроля и оценки по практической подготовке осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций (Таблицы 1, 2), знаний и умений (Таблица 3), личностные результаты воспитания (Таблица 4).

Таблица 1

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе Экспертное наблюдение и оценка выполнения - защиты отчетов по учебной практике; Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента	
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление горячих десертов сложного ассортимента	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление холодных напитков сложного ассортимента	
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление горячих напитков сложного ассортимента	
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Соблюдает нормы составления адаптации рецептов холодных и горячих десертов, напитков	

Код и наименование компетенции	Результаты освоения образовательной программы
<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p><b>Умеет:</b>  4 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  5 составлять план действия; определять необходимые ресурсы;  6 владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;  7 реализовывать составленный план;  8 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p><b>Знает:</b>  9 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;  10 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;  11 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;  12 методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач;  13 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>Умеет:</b>  1. определять задачи для поиска информации;  2. определять необходимые источники информации;  3. планировать процесс поиска;  2. структурировать получаемую информацию;  3. выделять наиболее значимое в перечне информации;  4. оценивать практическую значимость результатов поиска;  5. оформлять результаты поиска;  6. применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;  7. использовать современное программное обеспечение;  8. использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.</p> <p><b>Знает:</b>  9. номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;  -приемы структурирования информации;  10. формат оформления результатов поиска информации;  11. современные средства и устройства информатизации; порядки применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>

<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>2. применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>3. определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>4. выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>5. презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> <li>6. рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>7. определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>8. презентовать бизнес-идею;</li> </ol> <p>-определять источники финансирования.</p> <p><b>Знает:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>9. содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>10. современную научную и профессиональную терминологию;</li> <li>11. возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>12. основы предпринимательской деятельности;</li> <li>13. основы финансовой грамотности;</li> <li>14. правила разработки бизнес-планов;</li> <li>15. порядок выстраивания презентации;</li> <li>16. кредитные банковские продукты</li> </ol>
<p>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>2. взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</li> </ol> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности</li> </ul>
<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>2. проявляет толерантность в рабочем коллективе.</li> </ol> <p><b>Знает:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. особенности социального и культурного контекста;</li> <li>4. правила оформления документов и построения устных сообщений</li> </ol>
<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> <li>- описывать значимость своей специальности;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> </ul>

<p>нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>- значимость профессиональной деятельности по специальности; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.</p>
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b>Умеет:</b> - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона. <b>Знает:</b> - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона</p>
<p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p><b>Умеет:</b> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности. <b>Знает:</b> - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; 1. условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; 2. средства профилактики перенапряжения</p>
<p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p><b>Умеет:</b> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>

	<b>Знает:</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul>

Таблица 3

Результаты (умения, знания)	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>Уметь:</b></p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты отчета по практике. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.</p> <p>Сбор свидетельств освоения компетенций.</p>
<p><b>Знать:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты отчета по практике. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.</p> <p>Сбор свидетельств освоения компетенций.</p>

Таблица 4

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания</b>
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем

### 3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В процессе прохождения практической подготовки предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации (Таблица 5).

Таблица 5

Элементы профессионального модуля	Формы и методы оценивания по видам контроля	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
УП 05. Учебная практика	Проверка и экспертная оценка результатов выполнения практических работ	Дифференцированный зачет, защита отчета по практике.
ПП 05. Производственная практика	Проверка и экспертная оценка результатов выполнения производственных работ на месте практики. Проверка ведения дневника практики.	Дифференцированный зачет: защита отчета по практике.

## 4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

### 13.1 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

#### 4.1.1 Контрольно- оценочные средства для проведения промежуточной аттестации. Задания для проведения дифференцированного зачета

##### Билет № 1

4. Ассортимент сложных холодных и горячих десертов
5. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления салата из фруктов и компота из свежих яблок
6. Правила проведения бракеража блюд

##### Билет № 2

- 1 Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов
12. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления компота из свежих ягод и желе яблочного
13. Виды основного сырья для приготовления сладких блюд

##### Билет № 3

17. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов.
18. Технология приготовления компота из сухофруктов
19. Варианты оформления и подачи сладких блюд

##### Билет № 4

3. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов
4. Технология приготовления фруктового десерта
5. Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления фруктового десерта и мусса клюквенного

##### Билет №5

5. Методы приготовления сложных холодных и горячих десертов
6. Технология приготовления мусса яблочного на манной крупе
7. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления мусса яблочного на манной крупе и компота из быстрозамороженных плодов и ягод

##### Билет № 6

3. Технология приготовления сложных холодных десертов: муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.
4. Технология приготовления компота из консервированных яблок
- 3 Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления компота из консервированных яблок и самбука абрикосового

##### Билет № 7

1. Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе
2. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления крема ванильного и киселя из яблок
3. Правила проведения бракеража блюд

##### Билет № 8

1. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов
2. Технология приготовления киселя молочного
3. Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления киселя молочного и яблок в тесте жареных

##### Билет № 9

1. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов
2. Перечислите оборудование для приготовления гренков с плодами и ягодами и пудинга сухарного
5. Характеристика посуды для подачи сладких блюд

#### **Билет №10**

1. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов
2. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления каши гурьевской и пудинга рисового
3. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе

#### **Билет № 11**

1. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов
2. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления шарлотки с яблоками и чая
3. Способы подачи чая

#### **Билет № 12**

1. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных и горячих десертов.
2. Технология приготовления какао
3. Требования к качеству и срок хранения горячих напитков

#### **Билет № 13**

1. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов
2. Технология приготовления многослойного желе
3. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления многослойного желе и кофе черного

#### **Билет № 14**

1. Сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов
2. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления салата из дыни и компота из свежих яблок
3. Правила проведения бракеража блюд

#### **Билет № 15**

1. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов
2. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления компота из свежих ягод и желе яблочного
3. Виды основного сырья для приготовления сладких блюд

#### **Билет № 16**

1. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов
2. Технология приготовления компота из сухофруктов
3. Варианты оформления и подачи сладких блюд

#### **Билет № 17**

1. Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов.
2. Технология приготовления мусса клюквенного
3. Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления фруктового десерта и мусса клюквенного

#### **Билет №18**

1. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов
  2. Технология приготовления компота из быстрозамороженных плодов и ягод
  3. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления мусса яблочного на манной крупе и компота из быстрозамороженных плодов и ягод
- Правила хранения холодных сладких блюд

#### **Билет № 19**

1. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов
2. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления компота из консервированных яблок и самбука абрикосового

3. Температурный режим и сроки хранения сладких блюд

**Билет № 20**

1. Ассортимент сложных холодных и горячих десертов
2. Технология приготовления киселя из яблок
3. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления крема ванильного и киселя из яблок

**Билет № 21**

1. Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов
2. Технология приготовления яблок в тесте жареных
3. Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления киселя молочного и яблок в тесте жареных

**Билет № 22**

1. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов
2. Технология приготовления гренок с плодами и ягодами
3. Характеристика посуды для подачи сладких блюд

**Билет №23**

1. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных
2. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления каши гурьевской и пудинга рисового
3. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в горячем цехе

**Билет №24**

1. Технология приготовления компота из быстрозамороженных плодов и ягод.
2. Сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов
3. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления многослойного желе и кофе черного.

**Билет №25**

1. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.
2. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов.
3. Характеристика посуды для подачи сладких блюд.

**Оценочные средства в рамках промежуточного контроля по учебной практике (зачет)**

Задания для проведения зачета по учебной практике профессионального модуля 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов».

1. Ассортимент сложных холодных и горячих десертов
2. Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов
3. Определить сколько потребуется молока для приготовления 50 порций какао с молоком с выходом 1 порции 200г.
4. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов
5. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.
6. Определить сколько порций киселя молочного выходом 150 г. можно приготовить из молока массой 3кг.
7. Методы приготовления сложных холодных и горячих десертов
8. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.
9. Технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.

10. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
11. Определить сколько потребуется свежих яблок для приготовления 30 порций компота из свежих яблок с выходом 200г.
12. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов.
13. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов.
14. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов.
15. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных и горячих десертов.
16. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов.
17. Сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов.
18. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
19. Определить сколько порций желе из лимонов выходом 150г. можно приготовить при наличии желатина массой 580г.
20. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов.
21. Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов.
22. Определить сколько потребуется лимонов для приготовления 18 порций мусса лимонного выходом 150 г.
23. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.
24. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.
25. Определить сколько потребуется клюквы для приготовления 130 порций мусса клюквенного выходом 200г.

### Устный опрос, решение задач

#### Текст задания

1. Какие направления производства сложных холодных десертов в современной кулинарии являются наиболее актуальными?
2. Какие основные ингредиенты используются для приготовления сложных холодных десертов?
3. Чем отличаются основные и дополнительные ингредиенты в производстве сложных холодных десертов?
4. Каков безопасный порядок эксплуатации холодильного оборудования?
5. По какому принципу подбирается производственный инвентарь для изготовления сложных холодных десертов?
6. Чем отличаются методы от способов приготовления сложных холодных десертов?
7. Где осуществляется технологический процесс приготовления сложных холодных железированных десертов?
8. Какие основные участки (линии) выделяются в холодных цехах для приготовления сложных холодных десертов?
9. Каким оборудованием должны оснащаться холодные цеха для приготовления сложной сложных холодных десертов?
10. Каким производственным инвентарём должны оснащаться цеха для приготовления сложных холодных десертов?
11. Кто выполняет приготовление сложных холодных десертов?
12. Расчет массы сырья для приготовления компота из свежих яблок на 20 порций, выход 1 порции 200 г. .

13. Расчет массы сырья для приготовления молочного киселя на 50 порций, выход 1 порции 150г.
  14. Расчет массы сырья для приготовления мусса клюквенного на 35 порций, выход 1 порции 100г.
  15. Расчет массы сырья для приготовления желе из апельсинов на 37 порций, выход 1 порции 100г.
  16. Расчет массы сырья для приготовления пудинга сухарного на 25 порций, выход 1 порции 200г.
  17. Расчет массы сырья для приготовления яблок печеных на 50 порций, выход порции 75г.
  18. Определить сколько порций киселя молочного, выходом 150г. можно приготовить из молока массой 3 кг.
  19. Определить сколько порций мусса клюквенного, выходом 200г можно приготовить при наличии 2.5 кг клюквы.
  20. Определить сколько порций мусса лимонного, выходом 100г можно приготовить при наличии 450г желатина.
  21. Определить сколько порций пудинга сухарного, выходом 200г. можно приготовить при наличии 2.5кг сухарей.
  22. Приготовление изделий из слоеного теста для сложных холодных десертов.
  23. Приготовление изделий из заварного теста для сложных холодных десертов.
  24. Приготовление изделий из песочного теста для сложных холодных десертов.
  25. Приготовление изделий из бисквитного теста для сложных холодных десертов.
  26. Приготовление изделий из сдобного теста для сложных холодных десертов.
  27. Приготовление изделий из дрожжевого теста для сложных холодных десертов.
  28. Контроль качества и безопасности холодных десертов.
  29. Контроль качества и безопасности горячих десертов.
  30. Начинки для отдельных холодных и горячих десертов
  31. Соусы для отдельных холодных и горячих десертов
  32. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов.
  33. Правила замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
  34. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов.
  35. Глазури для отдельных холодных и горячих десертов.
- Правила охлаждения основ для приготовления сложных холодных десертов.

#### 4.1.2. Перечень производственных работ по практической подготовке (учебная практика).

№ п/п	Темы	Виды работ	Объем времени (в часах)
1	2	3	4
<b>МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>			<b>12</b>
<b>1</b>	<b>Тема 1.1.</b> Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	<b>4</b>
	<b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов приготовления,	3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и	<b>4</b>

	подготовки реализации хранению холодных горячих десертов, напитков	к и и	дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.	
2	<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков		6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.	4
<b>МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>				<b>12</b>
3	<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента		11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6
4	<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента		13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6

<b>МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>			<b>12</b>
<b>5</b>	<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	<b>6</b>
<b>6</b>	<b>Тема 2.4</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	<b>6</b>
<b>ИТОГО</b>			<b>36 часов (1 неделя)</b>

#### 4.1.3. Перечень производственных работ по практической подготовке (производственная практика).

<b>№ п/п</b>	<b>Темы</b>	<b>Виды работ</b>	<b>Объем времени (в часах)</b>
1	2	3	4
<b>МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>			<b>36</b>
<b>1</b>	<b>Тема 1.1.</b> Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления  <b>Тема 1.2.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов,	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции,	<b>18</b>

	напитков	оказываемой услуги.	
2	<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков		18
<b>МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>			<b>36</b>
3	<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5.Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.	18
4	<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	6.Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	18
<b>МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>			<b>36</b>
5	<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	18
6	<b>Тема 2.4</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного	8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов,	18

	ассортимента	напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
	<b>ВСЕГО</b>		<b>108 часов (3 недели)</b>

### 13.2 Требования к отчету практической подготовки (учебная практика)

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура - TimesNewRoman, размер шрифта - 14 кегль.

Титульный лист оформляется на компьютере (заполнять от руки не допускается) по установленному образцу). В отчете используется сквозная нумерация страниц. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нем не проставляется. Страницы нумеруются арабскими цифрами без точки в нижнем поле страницы по центру.

Структура отчета:

- Титульный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ А);
- Аттестационный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Б);
- Задание (ПРИЛОЖЕНИЕ В);
- План график (ПРИЛОЖЕНИЕ Г);
- Дневник (ПРИЛОЖЕНИЕ Д);
- Отчет;
- Приложение;

Заголовки структурных элементов отчета (содержание, задания, список использованной литературы, приложения) печатаются заглавными буквами без точки на конце.

Содержание, задание, список использованной литературы, приложения начинаются с новой страницы.

### 13.3 Требования к отчету практической подготовки (производственная практика)

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура – Times New Roman, размер шрифта - 14 кегль.

Титульный лист оформляется на компьютере (заполнять от руки не допускается) по установленному образцу). В отчете используется сквозная нумерация страниц. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нем не проставляется. Страницы нумеруются арабскими цифрами без точки в нижнем поле страницы по центру.

Структура отчета:

- Титульный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Е);

- Аттестационный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Ж);
- Задание (ПРИЛОЖЕНИЕ З);
- План график (ПРИЛОЖЕНИЕ И);
- Дневник (ПРИЛОЖЕНИЕ К);
- Характеристика о практиканте (ПРИЛОЖЕНИЕ Л)
- Сертификат (ПРИЛОЖЕНИЕ М)
- Отчет;
- Приложение (ТК, ТТК);

## 5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

### 5.1. Критерии оценивания решения теоретического вопроса (ситуационной задачи), или решения практической задачи

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний: обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы: 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. .
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах: 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.
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах: 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 задачи на практике.

### 5.2. Критерии оценивания отчета по практической подготовке (учебная практика)

Контроль и оценка результатов освоения практической подготовки (учебная практика) осуществляется руководителем практики от АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ» .

Предметом оценки по учебной практике является приобретение первичных навыков и умений.

Контроль и оценка по практической подготовке (учебная практика) проводится на основе накопительной системы оценивания всех выполненных видов работ по практике в соответствии с требованиями к их выполнению. По результатам учебной практики руководителем практики АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ» формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения учебной практики.

Практическая подготовка (учебная практика) завершается зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике от руководителя практикой от АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»

об уровне освоения профессиональных и общих компетенций; полноты и своевременности представления дневника - отчета учебной практики в соответствии с заданием.

Итоговая оценка запрактическую подготовку (учебная практика) практику указывается в аттестационном листе.

Формой отчетности студента по практической подготовке (учебная практика) является дневник о выполнении работ и приложений к дневнику, свидетельствующих о закреплении

знаний.

### **5.3. Критерии оценивания отчета по практической подготовке (производственная практика)**

Контроль и оценка результатов освоения практической подготовки (производственная практика) осуществляется руководителем практики от АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ» и руководителями практики от организации.

Предметом оценки по практической подготовке (производственная практика) является приобретение практического опыта.

Контроль и оценка по практической подготовке (производственная практика) проводится на основе накопительной системы оценивания всех выполненных видов работ по производственной практике соответствии с требованиями к их выполнению. По результатам практической подготовки (производственная практика) руководителями практики от организации и от АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ» формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практической подготовки (производственная практика).

Практика завершается защитой отчета по практике при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»

об уровне освоения профессиональных и общих компетенций; наличия положительной характеристики и сертификата от организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника - отчета о производственной практике в соответствии с заданием на практическую подготовку (производственная практика). Итоговая оценка за практику указывается в аттестационном листе.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ «ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ «СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)

**ОТЧЕТ  
ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ  
(УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)**

**ПМ.04 «организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

с «\_\_» \_\_\_\_\_ по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Место прохождения учебной практики:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(Наименование организации, учреждения с указанием организационно-правовой формы и места расположения)

Выполнил(а) студент(ка)

Группы: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(ФИО)

Руководитель практики

от техникума:

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О., должность

20\_\_

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)**

*Ф.И.О студента*

Студента(ки) группы ,\_курса обучающегося(йся) по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла) практическую подготовку (учебная практика) по **Профессиональному модулю 04.организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** в объеме **36** часов

с «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

В организации \_\_\_\_\_

*Наименование организации*

**Виды и оценка выполнения работ**

<i>Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время производственной практики</i>	<i>Объем работ, час.</i>	<i>Оценка выполнения работ</i>
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	12	
Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	12	
Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	12	
Итого:	36	

**Заключение об освоении профессиональных компетенций**

<i>ПК</i>	<i>Наименование и профессиональных компетенций</i>	<i>Освоил/не освоил</i>
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с	

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
--	---	--

**Заключение об освоении общих компетенций**

<b>ОК</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>	<b>Освоил/не освоил</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	

**Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося  
во время практической подготовки**

За время учебной практики \_\_\_\_\_ осуществлял(ла) следующие виды работ:

\_\_\_\_\_

К выполнению своих обязанностей относился(лась) \_\_\_\_\_

В работе можно охарактеризовать как: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Личные качества студента: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Дата « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_

(Ф.И.О., должность)

М.П.

**Общая оценка практики** \_\_\_\_\_ **Руководитель практики** \_\_\_\_\_

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ «ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ «СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)

**ЗАДАНИЕ**

**на практическую подготовку (учебная практика)**

ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Ф.И.О. обучающегося \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вопросы, подлежащие изучению в период прохождения учебной практики:

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.
15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.
18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

Календарные сроки практики с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Дневник сдается до «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Задание выдал: «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_

(Ф.И.О. руководителя практики)

Задание принял: «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_

(Ф.И.О. студента)

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ «ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ «СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)

Утверждаю  
Зав по УПР:

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. подпись)

**ПЛАН-ГРАФИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)**

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов	Календарные сроки
	Инструктаж по ТБ и охране труда; ознакомительная экскурсия по предприятию		
1	Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	3	
2	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	3	
3	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	6	
4	Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	6	
5	Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	6	
6	Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	6	
7	Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	6	
	Завершение оформления отчета, получение отзыва, сдача отчета		

Студент

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(ФИО студента)

Руководитель практики

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(ФИО руководителя практики)

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ «ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ «СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)

**ДНЕВНИК  
ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ  
(УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)**

**ПМ.04 «организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

Специальность \_\_\_\_\_ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
студента(ки) \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы

**Ф.И.О. студента** \_\_\_\_\_

Учебная практика проводится в следующие сроки:  
с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
В организации:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(Наименование организации с указанием организационно-правовой формы)

Руководитель практики от техникума:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(ФИО руководителя практики, с указанием занимаемой должности)

20\_\_ г.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ «ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ «СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)

**ОТЧЕТ  
ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ  
(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)**

**ПМ. 04: «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

специальности 43.02.15

Поварское и кондитерское дело

с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Место прохождения производственной практики:

---

(Наименование организации, учреждения с указанием организационно-правовой формы и места расположения)

Выполнил(а) студент(ка)

Группы: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

Ф.И.О.

Руководитель практики

от предприятия:

М.П.

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

Ф.И.О., должность

Руководитель практики

от техникума:

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

Ф.И.О., должность

20\_\_

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ  
(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)**

*Ф.И.О студента*

Студента(ки) группы ,\_курса обучающегося(йся) по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла) практическую подготовку (производственная практика) по **Профессиональному модулю 04.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** в объеме **36** часов с «\_\_» \_\_\_\_\_ 202 г. по «\_» 202 г. в организации \_\_\_\_\_

*Наименование организации*

**Виды и оценка выполнения работ**

<i>Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время производственной практики</i>	<i>Объем работ, час.</i>	<i>Оценка выполнения работ</i>
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	
Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	
Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	
Итого:	108	

**Заключение об освоении профессиональных компетенций**

<i>ПК</i>	<i>Наименование и профессиональных компетенций</i>	<i>Освоил/не освоил</i>
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	

	обслуживания	
--	--------------	--

**Заключение об освоении общих компетенций**

ОК	Наименование общих компетенций	<i>Освоил/не освоил</i>

**Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося  
во время практической подготовки**

За время производственной практики \_\_\_\_\_ осуществлял(ла) следующие виды работ: \_\_\_\_\_

К выполнению своих обязанностей относился(лась) \_\_\_\_\_

В работе можно охарактеризовать как: \_\_\_\_\_

Личные качества студента: \_\_\_\_\_

Дата « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_

(Ф.И.О., должность)

М.П.

**Общая оценка практики** \_\_\_\_\_

**Руководитель практики** \_\_\_\_\_

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ «ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ «СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)

**ЗАДАНИЕ**

**на практическую подготовку (производственная практика)**

ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Ф.И.О обучающегося \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вопросы, подлежащие изучению в период прохождения производственной практики:

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.

2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).

3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.

4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием производственной программой кухни ресторана.

5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.

6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.

7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.

Календарные сроки практики с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Дневник сдается до « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Задание выдал: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_

(Ф.И.О. руководителя практики)

Задание принял: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ «ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ «СОДЕЙСТВИЕ» (АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)

**Утверждаю**  
Зав по УПР:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. подпись)

**План-график прохождения практической подготовки (производственная практика)**

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов	Календарные сроки
	Инструктаж по ТБ и охране труда; ознакомительная экскурсия по предприятию		
<b>1</b>	Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	12	
<b>2</b>	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	12	
<b>3</b>	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	12	
<b>4</b>	Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	18	
<b>5</b>	Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	18	
<b>6</b>	Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	18	
<b>7</b>	Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	18	
	Завершение оформления отчета, получение отзыва, сдача отчета		

Студент

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(ФИО студента)

Руководитель практики

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(ФИО руководителя практики)

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ «ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ «СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)

**ДНЕВНИК**

**ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)**

по получению профессиональных навыков и умений

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

студента(ки) \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы

---

Производственная практика проводится в следующие сроки:

с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

В организации:

---

(наименование организации с указанием организационно-правовой формы)

---

Руководитель практики от техникума:

---

(фамилия, имя, отчество руководителя практики с указанием занимаемой должности)

---

20\_\_

## ХАРАКТЕРИСТИКА О ПРАКТИКАНТЕ

Практикант \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ», студент(ка) \_\_\_\_\_ курса, группы  
 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

проходил(а) производственную практику

с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

в \_\_\_\_\_ (наименование организации)

### 1. ОЦЕНИТЕ ПРИ ПОМОЩИ ЗАДАНЫХ ШКАЛ СТЕПЕНЬ ВЫРАЖЕННОСТИ СЛЕДУЮЩИХ КАЧЕСТВ ПРАКТИКАНТА

(Обведите цифру, соответствующую степени выраженности оцениваемого качества)

1 - качество выражено слабо или практически отсутствует. 2 - качество выражено ниже среднего уровня,

3 - качество выражено на среднем уровне, 4 - качество выражено хорошо,

5 - качество выражено в максимальной степени,

Ориентированность на работу в _____	1	2	3	4	5
Профессиональные знания	1	2	3	4	5
Профессиональные навыки работы	1	2	3	4	5
Качество выполнения заданий	1	2	3	4	5
Стремление к освоению новых профессиональных знаний, навыков	1	2	3	4	5
Способность к освоению знаний, навыков	1	2	3	4	5
Доброжелательность, умение общаться с клиентами	1	2	3	4	5
Четкое соблюдение распорядка дня и трудовой дисциплины	1	2	3	4	5
Чувство ответственности	1	2	3	4	5
Готовность выполнять дополнительную работу	1	2	3	4	5
Внешний вид	1	2	3	4	5
Позитивное взаимоотношение с сотрудниками коллектива	1	2	3	4	5
Умение применять знания на практике	1	2	3	4	5

### 2. ОТМЕТЬТЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КАЧЕСТВА, КОТОРЫЕ НАИБОЛЕЕ ПОЛНО ХАРАКТЕРИЗУЮТ МОЛОДОГО СПЕЦИАЛИСТА, НО НЕ УКАЗАНЫ ВЫШЕ

\_\_\_\_\_

### 3. ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Практикант \_\_\_\_\_

Ф.И.О.

показал(а) профессиональную подготовку и наиболее зарекомендовал(а) себя на \_\_\_\_\_

(участок работы)

итоговая оценка по производственной практике \_\_\_\_\_

Руководитель подразделения \_\_\_\_\_

подпись \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Наставник \_\_\_\_\_

подпись Ф.И.О.

М.П. \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

# Сертификат

Настоящим удостоверяет, что

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

студент(ка) группы \_\_\_\_\_

специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

*Успешно прошел(ла) практическую подготовку (производственная практика) в объеме \_\_\_\_\_ часа по профессиональному модулю 04: «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»*

С « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

В \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Наименование организации

Руководитель от предприятия \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
М.П.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

**Комплект  
контрольно-оценочных средств  
по производственной и учебной практике**

**ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и  
подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий  
потребителей, видов и форм обслуживания**

по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

*Квалификация*

**Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

2024

Комплект контрольно-оценочных средств по производственной практики разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088).

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ	5
3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	24
5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ	50
ПРИЛОЖЕНИЯ	52

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

ФОС предназначен для контроля и оценки результатов практической подготовки (учебной и производственной практики) и является частью образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД):

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

7. Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер.

Формой итоговой аттестации по практической подготовке (учебная и производственная практика) является дифференцированный зачет.

В качестве промежуточной оценки результатов освоения практической подготовки (учебная и производственная практика) является оценка знаний, умений, практического опыта в ходе прохождения практики.

## 2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ

В результате контроля и оценки по практической подготовке осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций (Таблицы 1, 2), знаний и умений (Таблица 3), личностные результаты воспитания (Таблица 4).

Таблица 1

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- оценивать наличие ресурсов;</li> <li>- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;</li> <li>- оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>- распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;</li> <li>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья,</li> </ul>	<p>наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ и оценка её результатов; оценка защиты выполнения практических заданий.</p>

	<p>материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>- процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>- санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</li> <li>- методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</li> <li>- важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке</li> <li>- производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>- правила утилизации отходов;</li> <li>- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>- виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;</li> <li>способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> </ul>	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных,</li> </ul>	<p>наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ и оценка её результатов;</p>

<p>полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- контролировать ротацию продуктов;</li> <li>- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> <li>- контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;</li> <li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;</li> <li>- доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;</li> <li>- выбирать в соответствии со способом приготовления,</li> </ul>	<p>оценка защиты выполнения практических заданий.</p>
--	--	---

	<p>безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;</li> <li>- контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения;</li> <li>- процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>- требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов.</li> </ul>	
<p>ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции;</li> <li>- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;</li> </ul>	<p>наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ и оценка её результатов; оценка защиты выполнения практических заданий.</p>

- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;
- контролировать ротацию продуктов;
- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
- контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
- контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
- соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
- владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;
- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
- проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);
- контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;
- контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;
- рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
- поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;
- температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.</li> </ul>	
<p>ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>- контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</li> </ul>	<p>наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ и оценка её результатов; оценка защиты выполнения практических заданий.</p>

- контролировать ротацию продуктов;
- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
- контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
- контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
- соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;
- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;
- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
- проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</li> <li>- контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</li> <li>- контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</li> <li>- рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</li> <li>- температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования и упаковывания</li> </ul>	
<p>ПК 5.5 Осуществлять</p>	<p>- выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>	<p>наблюдение за ходом выполнения</p>

<p>приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>- контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</li> <li>- контролировать ротацию продуктов;</li> <li>- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> <li>- контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</li> <li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- доводить тесто до определенной консистенции;</li> <li>- определять степень готовности мучных кондитерских</li> </ul>	<p>лабораторных работ и оценка её результатов; оценка защиты выполнения практических заданий.</p>
--	--	---

	<p>изделий сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</li> <li>- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>- проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</li> <li>- контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</li> <li>- контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</li> <li>- рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> </ul> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</li> <li>- температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления</li> </ul>	
--	---	--

	<p>мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</li> </ul>	
<p>ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li> <li>- ведения расчетов, оформления результатов проработки;</li> <li>- выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li> <li>- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>- выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>- комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>- изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</li> <li>- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</li> <li>- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>- представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;</li> <li>- проводить мастер-класс для представления.</li> </ul>	<p>наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ и оценка её результатов; оценка защиты выполнения практических заданий.</p>

Код и наименование компетенции	Результаты освоения образовательной программы
<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>- составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> </ul>
<p>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска;</li> <li>- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации;</li> <li>- современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</li> </ul>

<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определять источники финансирования.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современную научную и профессиональную терминологию;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности;</li> <li>- основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты</li> </ul>
<p>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности</li> </ul>
<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>- проявляет толерантность в рабочем коллективе.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений</li> </ul>

<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> <li>- описывать значимость своей специальности;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.</li> </ul>
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона</li> </ul>
<p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>- пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;</li> <li>- средства профилактики перенапряжения</li> </ul>

<p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul>
--	---

Таблица 3

Результаты (умения, знания)	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>Уметь:</b></p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты отчета по практике. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся. Сбор свидетельств освоения компетенций.</p>

<p><b>Знать:</b>          требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;          виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;          ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;          актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;          рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;          правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;          способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;          правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты отчета по практике. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся. Сбор свидетельств освоения компетенций.</p>
---	--

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания</b>
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигая в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем

### 3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В процессе прохождения практической подготовки предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации (Таблица 5).

Таблица 5

Элементы профессионального модуля	Формы и методы оценивания по видам контроля	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
УП 05. Учебная практика	Проверка и экспертная оценка результатов выполнения практических работ	Дифференцированный зачет, защита отчета по практике.
ПП 05. Производственная практика	Проверка и экспертная оценка результатов выполнения производственных работ на месте практики. Проверка ведения дневника практики.	Дифференцированный зачет: защита отчета по практике.

## 4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

### 4.1 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

#### 4.1.1 Контрольно- оценочные средства для проведения промежуточной аттестации. Задания для проведения дифференцированного зачета

##### Перечень вопросов для устного или письменного опроса

1. Понятие организации производства и оперативного планирования на предприятиях общественного питания.
2. Классификация кондитерских цехов по производственной мощности и специализации
3. Понятие производственной программы кондитерского цеха
4. Назначение кондитерского цеха.
5. Принципы разработки ассортимента кондитерского цеха.
1. Понятие организации производства и оперативного планирования на предприятиях общественного питания.
6. Классификация кондитерских цехов по производственной мощности и специализации
7. Понятие производственной программы кондитерского цеха
8. Назначение кондитерского цеха.
9. Принципы разработки ассортимента кондитерского цеха.
10. Основы научной организации труда
11. Виды графиков выхода на работу
12. Должностные инструкции кондитеров 4 и 5 разряда, пекарей.
13. Каковы основные стадии замеса теста? Их краткая характеристика.
14. Какова классификация тестомесильных машин?
15. Какова классификация тестораскаточных машин?
16. Какие факторы влияют на режим замеса теста?
17. Для чего предназначены тестораскаточных машины?
18. Какое назначение имеют тестоделительные и тестоокруглительные машины?
19. На каких предприятиях используется такой тип оборудования?
20. В чем преимущества использования тестоформирующего оборудования?
21. Целесообразно ли использование делительно-округлительного оборудования по сравнению с использованием отдельно тестоделителя и тестоокруглителя? Ответ поясните.
22. Какие способы приготовления пряничного теста существуют? В чем различия?
23. Какие недостатки возможны у изделий из пряничного теста?
24. В чем отличие сдобного пресного теста от остальных видов?
25. Какие основные правила приготовления изделий из вафельного теста?
26. Каковы особенности приготовления песочного теста?
27. Какие недостатки возможны у изделий из песочного теста?
28. В чем отличие теста бризе от песочного?
29. Какие основные правила приготовления изделий из песочного теста?
30. Как следует готовить бисквитное тесто? Как способы приготовления существуют?
31. Какие недостатки возможны у изделий из бисквитного теста?
32. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из бисквитного теста?
33. Какие основные правила приготовления изделий из бисквитного теста?
34. Какие виды слоеного теста существуют?
35. Какие недостатки возможны у изделий из слоеного теста? Как их устранить?
36. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из слоеного теста?
37. Какие основные правила приготовления изделий из слоеного теста?
38. Какие основные правила приготовления белкового теста существуют?

39. Какие недостатки возможны у изделий из белкового теста? Как их устранить?
40. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из белкового теста?
41. Какие способы приготовления белкового теста?
42. Какие основные правила приготовления заварного теста?
43. Какие недостатки возможны у изделий из заварного теста? Почему они возникают?
44. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из миндального и заварного теста?
45. Какие способы приготовления миндального теста?
46. Перечислить недостатки, которые могут возникнуть при приготовлении сдобного теста и каковы их причины?
47. Чем обусловлено разрыхление сдобного теста?
48. Какие процессы происходят при замесе сдобного теста?
49. С каким содержанием клейковины используют муку для приготовления сдобного теста?
50. Произвести расчет сырья на 130 языков слоеных.
51. Произвести расчет сырья на 10 ватрушек сдобных.
52. Почему тесто называется песочным?
53. Какие способы формования песочного печенья вы знаете?
54. Отличия песочного теста от сдобного пресного.
55. Роль сахара, жира, пищевой соды и аммония при изготовлении песочного теста.
56. Какие дефекты может иметь песочное тесто, их причины и способы устранения.
57. Какие процессы происходят при замесе и выпечке песочного теста?
58. Укажите режим выпечки кондитерских изделий.
59. Требования, предъявляемые к изделиям.
60. Перечислить ассортимент пирожных и тортов из песочного теста.
61. Какую муку нужно использовать для приготовления бисквитного теста?
62. Какова роль картофельного крахмала при приготовлении бисквита?
63. В чем особенность приготовления масляного бисквита?
64. Почему для приготовления бисквита буше нужны только свежие яйца?
65. Объясните сущность механического способа разрыхления.
66. Какие правила нужно соблюдать, чтобы белки хорошо взбились?
67. Что служит разрыхлителем в бисквитном тесте?
68. Отличие холодного способа приготовления от способа с подогревом.
69. Чем определяется выбор способа приготовления?
70. Перечислить недостатки, которые могут возникнуть при приготовлении слоеного теста и каковы их причины?
71. Роль кислоты и поваренной соли при приготовлении слоеного теста.
72. Чем обусловлено разрыхление слоеного и вафельного теста?
73. Какие процессы происходят при замесе этих видов теста?
74. Почему для приготовления слоеного теста используется мука с высоким содержанием клейковины?
75. Какие виды слоеного теста существуют?
76. Какие недостатки возможны у изделий из слоеного теста? Как их устранить?
77. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из слоеного теста?
78. Какие основные правила приготовления изделий из слоеного теста?
79. Почему тесто называется воздушным?
80. Какие варианты приготовления воздушного полуфабриката существуют?
81. Процессы, протекающие при замесе теста и выпекании изделий.
82. Какие недостатки могут возникнуть при выпекании изделий из воздушного теста?
83. От чего зависит способность белков взбиваться и прочность получаемой пены?
84. Что происходит с белками при взбивании?
85. Укажите особенности заварного полуфабриката

86. Объясните процесс образования пустот в выпеченном полуфабрикате из заварного теста.
87. Полуфабрикат заварного теста получился с недостаточным подъемом. Укажите причины возникновения этого недостатка и способы его предупреждения.
88. Укажите показатели качества выпеченного полуфабриката из заварного теста

### Перечень ситуационных задач к дифференцированному зачету

#### ВАРИАНТ 1

- №1. На производстве при изготовлении мятных пряников требуется 2 кг сахарного песка. Определить какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить сахарный песок.
- №2. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.
- №3. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.
- №4 При приготовлении крема «Гляссе», консистенция крема получилась творожистая, с крупинками. Объясните причину производственного брака

#### ВАРИАНТ 2.

- №1. Определите, сколько топленого масла необходимо для замены сливочного масла при выпечке шафранных булочек, если для приготовления 100 шт. булочек расход сливочного масла составляет 800 г.
- №2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Шарлотт». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.
- №3. Произведите расчет сырья для приготовления 400 шт. пирожных воздушных с кремом (79).
- №4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба, у изделий образовались разрывы и пустоты в массе мякиша, отслаивается корка. Объясните причину такого дефекта сдобных изделий.

#### ВАРИАНТ 3.

- №1. Определите, сколько маргарина необходимо взять для замены растительного масла для приготовления 100 шт. булочек детских, если расход растительного масла при выпечке такого же числа булочек составляет 162 г.
- №2. Составьте технологическую схему приготовления 15 кг. торта «Творожный»(26). Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.
- №3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг суфле «Шоколадное» (63).
- №4. На производстве при изготовлении ватрушек из сдобного пресного теста, полуфабрикат при раскатке сильно крошится и непластичен. Объясните причину подобного дефекта.

#### ВАРИАНТ 4.

- №1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.
- №2. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству.
- №3. Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады (60). Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий.
- №4. При изготовлении бисквитных пирожных «Риголетто», бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.

#### ВАРИАНТ 5.

- №1. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.
- №2. Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного» (86). Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству.
- №3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ландыш»(20). Укажите требования к качеству и сроки реализации.
- №4. При изготовлении медовых пряников изделия получились плотные, необтекаемой формы. В

чем причины данного недостатка?

#### ВАРИАНТ 6.

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев №1085. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения дефекта?

#### ВАРИАНТ 7.

№1. Определите, сколько масла топленого необходимо взять для замены сливочного масла для приготовления 30 кг печенья лимонного, если расход сливочного масла при выпечке 1 кг печенья составляет 165 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произвести расчет сырья припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр.

№4. При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.

#### ВАРИАНТ 8.

№1. Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60 шт яиц масса брутто 44 гр.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг торта «Ленинградский» (18).

№4. При приготовлении заварных пирожных, полуфабрикат не поднялся, имеет малый подъем. Объясните причины брака.

#### ВАРИАНТ 9.

№1. Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 3 кг крема «Шарлот», если на предприятие поступили яйца массой брутто 42 гр.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ягодка» (17). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных, бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину брака

#### ВАРИАНТ 10.

№1. На производстве при изготовлении сдобных булочек требуется 200 г прессованных дрожжей. Определить какое количество сухих дрожжей необходимо взять для равнозначной замены.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Новый». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг помады (58).

№4. При изготовлении миндального печенья изделия плохо поднялись, отсутствует свойственный полуфабрикату глянец. В чем причины брака?

#### ВАРИАНТ 11.

№1. На производстве приготавливают крем «Шарлотт». Определите, какое количество яичного порошка необходимо взять для замены 5 кг куриных яиц без скорлупы.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого безопарного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 5 кг торта «Молодежный»(14). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении пирожного «Буше» изделия получились плотные, небольшого объема. В чем причины брака бисквита «Буше»?

#### ВАРИАНТ 12.

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления заварных пирожных. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 80 порций №1060 Расстегаи с мясом, если выход одной порции 143 г.

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба тесто при разделке рвется и плохо формуется. Объясните причину брака и способ устранения.

#### ВАРИАНТ 13.

№1. На производстве при изготовлении мятных пряников требуется 2 кг сахарного песка. Определить какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить сахарный песок.

№2. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.

№4. При приготовлении крема «Гляссе», консистенция крема получилась творожистая, с крупинками. Объясните причину производственного брака.

#### ВАРИАНТ 14.

№1. Определите, сколько топленого масла необходимо для замены сливочного масла при выпечке шафранных булочек, если для приготовления 100 шт. булочек расход сливочного масла составляет 800 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Шарлотт». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 400 шт. пирожных воздушных с кремом (79).

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба, у изделий образовались разрывы и пустоты в массе мякиша, отслаивается корка. Объясните причину такого дефекта сдобных изделий.

#### ВАРИАНТ 15.

№1. Определите, сколько маргарина необходимо взять для замены растительного масла для приготовления 100 шт. булочек детских, если расход растительного масла при выпечке такого же числа булочек составляет 162 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления 15 кг. торта «Творожный»(26). Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг суфле «Шоколадное» (63).

№4. На производстве при изготовлении ватрушек из сдобного пресного теста, полуфабрикат при раскатке сильно крошится и непластичен. Объясните причину подобного дефекта.

#### ВАРИАНТ 16.

№1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

№2. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады (60). Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных «Риголетто», бисквитный полуфабрикат получился

рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.

#### ВАРИАНТ 17.

№1. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного» (86). Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ландыш»(20). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении медовых пряников изделия получились плотные, необтекаемой формы. В чем причины данного недостатка?

#### ВАРИАНТ 18.

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев №1085. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения дефекта?

#### ВАРИАНТ 19.

№1. Определите, сколько масла топленого необходимо взять для замены сливочного масла для приготовления 30 кг печенья лимонного, если расход сливочного масла при выпечке 1 кг печенья составляет 165 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произвести расчет сырья припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр.

№4. При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.

#### ВАРИАНТ 20.

№1. Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60шт яиц масса брутто 44 гр.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг торта «Ленинградский» (18).

№4. При приготовлении заварных пирожных, полуфабрикат не поднялся, имеет малый подъем. Объясните причины брака.

#### ВАРИАНТ 21.

№1. Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 3кг крема «Шарлот», если на предприятие поступили яйца массой брутто 42гр.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ягодка»(17). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных, бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину брака.

#### ВАРИАНТ 22.

№1. На производстве при изготовлении сдобных булочек требуется 200г прессованных дрожжей.

Определить какое количество сухих дрожжей необходимо взять для равнозначной замены.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Новый». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг помады (58).

№4. При изготовлении миндального печенья изделия плохо поднялись, отсутствует свойственный полуфабрикату глянец. В чем причины брака?

#### ВАРИАНТ 23.

№1. На производстве приготавливают крем «Шарлотт». Определите, какое количество яичного порошка необходимо взять для замены 5 кг куриных яиц без скорлупы.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого безопарного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 5 кг торта «Молодежный»(14). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении пирожного «Буше» изделия получились плотные, небольшого объема. В чем причины брака бисквита «Буше»?

#### ВАРИАНТ 24.

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления заварных пирожных. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 80 порций №1060 Расстегаи с мясом, если выход одной порции 143 г.

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба тесто при разделке рвется и плохо формуется. Объясните причину брака и способ устранения.

#### ВАРИАНТ 25.

№1. На производстве при изготовлении мятных пряников требуется 2 кг сахарного песка. Определить какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить сахарный песок.

№2. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.

№4. При приготовлении крема «Гляссе», консистенция крема получилась творожистая, с крупинками. Объясните причину производственного брака.

#### ВАРИАНТ 26.

№1. Определите, сколько топленого масла необходимо для замены сливочного масла при выпечке шафранных булочек, если для приготовления 100 шт. булочек расход сливочного масла составляет 800 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Шарлотт». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 400 шт. пирожных воздушных с кремом (79).

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба, у изделий образовались разрывы и пустоты в массе мякиша, отслаивается корка. Объясните причину такого дефекта сдобных изделий.

#### ВАРИАНТ 27.

№1. Определите, сколько маргарина необходимо взять для замены растительного масла для приготовления 100 шт. булочек детских, если расход растительного масла при выпечке такого же числа булочек составляет 162 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления 15 кг. торта «Творожный»(26). Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг суфле «Шоколадное» (63).

№4. На производстве при изготовлении ватрушек из сдобного пресного теста, полуфабрикат при

раскатке сильно крошится и непластичен. Объясните причину подобного дефекта.

#### ВАРИАНТ 28.

№1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

№2. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады (60). Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных «Риголетто», бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.

#### ВАРИАНТ 29.

№1. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного» (86). Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ландыш»(20). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении медовых пряников изделия получились плотные, необтекаемой формы. В чем причины данного недостатка?

#### ВАРИАНТ 30.

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев №1085. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения дефекта?

#### ВАРИАНТ 31.

№1. Определите, сколько масла топленого необходимо взять для замены сливочного масла для приготовления 30 кг печенья лимонного, если расход сливочного масла при выпечке 1 кг печенья составляет 165 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произвести расчет сырья припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр.

№4. При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.

#### ВАРИАНТ 32.

№1. Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60шт яиц масса брутто 44 гр.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг торта «Ленинградский» (18).

№4. При приготовлении заварных пирожных, полуфабрикат не поднялся, имеет малый подъем. Объясните причины брака.

## Перечень ситуационных (производственных задач)

### ВАРИАНТ 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

- №1. На производстве при изготовлении мятных пряников требуется 2 кг сахарного песка. Определить какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить сахарный песок.
- №2. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.
- №3. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.
- №4 При приготовлении крема «Гляссе», консистенция крема получилась творожистая, с крупинками. Объясните причину производственного брака.

### ВАРИАНТ 2.

Решение ситуационных (производственных) задач

- №1. Определите, сколько топленого масла необходимо для замены сливочного масла при выпечке шафранных булочек, если для приготовления 100 шт. булочек расход сливочного масла составляет 800 г.
- №2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Шарлотт». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.
- №3. Произведите расчет сырья для приготовления 400 шт. пирожных воздушных с кремом (79).
- №4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба, у изделий образовались разрывы и пустоты в массе мякиша, отслаивается корка. Объясните причину такого дефекта сдобных изделий.

### ВАРИАНТ 3.

Решение ситуационных (производственных) задач

- №1. Определите, сколько маргарина необходимо взять для замены растительного масла для приготовления 100 шт. булочек детских, если расход растительного масла при выпечке такого же числа булочек составляет 162 г.
- №2. Составьте технологическую схему приготовления 15 кг. торта «Творожный»(26). Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.
- №3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг суфле «Шоколадное» (63).
- №4. На производстве при изготовлении ватрушек из сдобного пресного теста, полуфабрикат при раскатке сильно крошится и непластичен. Объясните причину подобного дефекта.

### ВАРИАНТ 4.

Решение ситуационных (производственных) задач

- №1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.
- №2. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству.
- №3. Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады (60). Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий.
- №4. При изготовлении бисквитных пирожных «Риголетто», бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.

### ВАРИАНТ 5.

Решение ситуационных (производственных) задач

- №1. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.
- №2. Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного» (86). Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику

изделия и требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ландыш»(20). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении медовых пряников изделия получились плотные, необтекаемой формы. В чем причины данного недостатка?

#### ВАРИАНТ 6.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев №1085. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения дефекта?

#### ВАРИАНТ 7.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько масла топленого необходимо взять для замены сливочного масла для приготовления 30 кг печенья лимонного, если расход сливочного масла при выпечке 1 кг печенья составляет 165 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произвести расчет сырья припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр.

№4. При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.

#### ВАРИАНТ 8.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60шт яиц масса брутто 44 гр.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг торта «Ленинградский» (18).

№4. При приготовлении заварных пирожных, полуфабрикат не поднялся, имеет малый подъем. Объясните причины брака.

#### ВАРИАНТ 9.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 3кг крема «Шарлот», если на предприятие поступили яйца массой брутто 42гр.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ягодка»(17). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных, бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину брака.

#### ВАРИАНТ 10.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На производстве при изготовлении сдобных булочек требуется 200г прессованных дрожжей.

Определить какое количество сухих дрожжей необходимо взять для равнозначной замены.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Новый». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг помады (58).

№4. При изготовлении миндального печенья изделия плохо поднялись, отсутствует свойственный полуфабрикату глянец. В чем причины брака?

#### ВАРИАНТ 11.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На производстве приготавливают крем «Шарлотт». Определите, какое количество яичного порошка необходимо взять для замены 5 кг куриных яиц без скорлупы.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого безопарного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 5 кг торта «Молодежный»(14). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении пирожного «Буше» изделия получились плотные, небольшого объема. В чем причины брака бисквита «Буше»?

#### ВАРИАНТ 12.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления заварных пирожных. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 80 порций №1060 Расстегаи с мясом, если выход одной порции 143 г.

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба тесто при разделке рвется и плохо формируется. Объясните причину брака и способ устранения.

#### ВАРИАНТ 13.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На производстве при изготовлении мятных пряников требуется 2 кг сахарного песка.

Определить какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить сахарный песок.

№2. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.

№4. При приготовлении крема «Гляссе», консистенция крема получилась творожистая, с крупинками. Объясните причину производственного брака.

#### ВАРИАНТ 14.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько топленого масла необходимо для замены сливочного масла при выпечке шафранных булочек, если для приготовления 100 шт. булочек расход сливочного масла составляет 800 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Шарлотт». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 400 шт. пирожных воздушных с кремом (79).

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба, у изделий образовались разрывы и пустоты в массе мякиша, отслаивается корка. Объясните причину такого дефекта сдобных изделий.

#### ВАРИАНТ 15.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько маргарина необходимо взять для замены растительного масла для приготовления 100 шт. булочек детских, если расход растительного масла при выпечке такого же числа булочек составляет 162 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления 15 кг.торта «Творожный»(26). Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг суфле «Шоколадное» (63).

№4. На производстве при изготовлении ватрушек из сдобного пресного теста, полуфабрикат при раскатке сильно крошится и непластичен. Объясните причину подобного дефекта.

#### ВАРИАНТ 16.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

№2. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады (60). Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных «Риголетто», бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.

#### ВАРИАНТ 17.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного» (86). Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ландыш»(20). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении медовых пряников изделия получились плотные, необтекаемой формы. В чем причины данного недостатка?

#### ВАРИАНТ 18.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев №1085. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения дефекта?

#### ВАРИАНТ 19.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько масла топленого необходимо взять для замены сливочного масла для приготовления 30 кг печенья лимонного, если расход сливочного масла при выпечке 1 кг печенья составляет 165 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произвести расчет сырья припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр.

№4. При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.

#### ВАРИАНТ 20.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60шт яиц масса брутто 44 гр.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг торта «Ленинградский» (18).

№4. При приготовлении заварных пирожных, полуфабрикат не поднялся, имеет малый подъем. Объясните причины брака.

#### ВАРИАНТ 21.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 3кг крема «Шарлот», если на предприятие поступили яйца массой брутто 42гр.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ягодка»(17). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных, бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину брака.

#### ВАРИАНТ 22.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На производстве при изготовлении сдобных булочек требуется 200г прессованных дрожжей. Определить какое количество сухих дрожжей необходимо взять для равнозначной замены.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Новый». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг помады (58).

№4. При изготовлении миндального печенья изделия плохо поднялись, отсутствует свойственный полуфабрикату глянец. В чем причины брака?

#### ВАРИАНТ 23.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На производстве приготавливают крем «Шарлотт». Определите, какое количество яичного порошка необходимо взять для замены 5 кг куриных яиц без скорлупы.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого безопарного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 5 кг торта «Молодежный»(14). Укажите

требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении пирожного «Буше» изделия получились плотные, небольшого объема. В чем причины брака бисквита «Буше»?

#### ВАРИАНТ 24.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления заварных пирожных. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 80 порций №1060 Расстегаи с мясом, если выход одной порции 143 г.

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба тесто при разделке рвется и плохо формируется. Объясните причину брака и способ устранения.

#### ВАРИАНТ 25.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На производстве при изготовлении мятных пряников требуется 2 кг сахарного песка. Определить какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить сахарный песок.

№2. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.

№4. При приготовлении крема «Гляссе», консистенция крема получилась творожистая, с крупинками. Объясните причину производственного брака.

#### ВАРИАНТ 26.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько топленого масла необходимо для замены сливочного масла при выпечке шафранных булочек, если для приготовления 100 шт. булочек расход сливочного масла составляет 800 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Шарлотт». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 400 шт. пирожных воздушных с кремом (79).

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба, у изделий образовались разрывы и пустоты в массе мякиша, отслаивается корка. Объясните причину такого дефекта сдобных изделий.

#### ВАРИАНТ 27.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько маргарина необходимо взять для замены растительного масла для приготовления 100 шт. булочек детских, если расход растительного масла при выпечке такого же числа булочек составляет 162 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления 15 кг. торта «Творожный»(26). Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг суфле «Шоколадное» (63).

№4. На производстве при изготовлении ватрушек из сдобного пресного теста, полуфабрикат при раскатке сильно крошится и непластичен. Объясните причину подобного дефекта.

#### ВАРИАНТ 28.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

№2. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады (60). Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных «Риголетто», бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.

#### ВАРИАНТ 29.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного» (86). Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ландыш»(20). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении медовых пряников изделия получились плотные, необтекаемой формы. В чем причины данного недостатка?

#### ВАРИАНТ 30.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев №1085. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения дефекта?

#### ВАРИАНТ 31.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько масла топленого необходимо взять для замены сливочного масла для приготовления 30 кг печенья лимонного, если расход сливочного масла при выпечке 1 кг печенья составляет 165 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произвести расчет сырья припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр.

№4. При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.

#### ВАРИАНТ 32.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60шт яиц масса брутто 44 гр.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг торта «Ленинградский» (18).

№4. При приготовлении заварных пирожных, полуфабрикат не поднялся, имеет малый подъем. Объясните причины брака.

### Комплект практических заданий

Билет №1

1. Приготовить кондитерское изделие «Руллет «Чешский» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Руллет «Чешский» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

Билет №2

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Творожный» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Творожный» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

Билет №3

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Птичье молоко» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Птичье молоко» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

Билет №4

1. Приготовить кондитерское изделие «Маффины с черной смородиной» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Маффины с черной смородиной» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

Билет №5

1. Приготовить кондитерское изделие «Кекс морковный» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Кекс морковный» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

Билет №6

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Киевский» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Киевский» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-

заданием.

Билет№7

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Свабиан» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Свабиан» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

Билет№8

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт песочный с брусникой» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт песочный с брусникой» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

Билет№9

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Полет» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Полет» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

Билет№10

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Ярославна» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Ярославна» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

Билет№11

1. Приготовить кондитерское изделие «Саварен с клубникой» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Саварен с клубникой» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

Билет№12

1. Приготовить кондитерское изделие «Чизкейк «Нью-Йорк» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Чизкейк «Нью-Йорк» на 10 порций

3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

Билет№13

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Паутинка» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.

2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Паутинка» на 1000г

3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

Билет№14

1. Приготовить кондитерское изделие «Яблочныйштрудель» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.

2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Яблочныйштрудель» на 10 порций.

3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

Билет№15

1. Приготовить кондитерское изделие «Маффины с шоколадной крошкой» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.

2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Маффины с шоколадной крошкой» на 10 порций.

3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

Билет№16

1. Приготовить кондитерское изделие «Яблочный пай» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.

2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Яблочный пай» на 10 порций.

3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

Билет№17

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Пешт» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.

2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Пешт» на 1000г

3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

Билет№18

1. Приготовить кондитерское изделие «Лимонный пай» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.

2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Лимонный пай» на 10 порций.

3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

Билет №19

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Зденка» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Зденка» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

Билет №20

1. Приготовить кондитерское изделие «Расстегаи московские с грибным фаршем» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Расстегаи московские с грибным фаршем» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

Билет №21

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Гусиная лапка» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Гусиная лапка» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

Билет №22

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Вацлавский» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Вацлавский» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

Билет №23

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Крещатик» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Крещатик» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

Билет №24

1. Приготовить кондитерское изделие «Профитроли с кремом из сливок и клубничным соусом» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Профитроли с кремом из сливок и клубничным соусом» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

Билет №25

1. Приготовить кондитерское изделие «Пирожное «Буше», глазированное помадой, с кремом» с

учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.

2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Пирожное «Буше», глазированное помадой, с кремом» на 10 порций.

3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### Билет №26

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Миндально-фруктовый» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.

2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Миндально-фруктовый» на 1000г

3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### Билет №27

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Полено» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.

2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Полено» на 1000г

3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### Билет №28

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Филадельфия» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.

2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Филадельфия» на 1000г

3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### Билет №29

1. Приготовить кондитерское изделие «Крендель «Рижский» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.

2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Крендель «Рижский» на 10 порций.

3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### Билет №30

1. Приготовить кондитерское изделие «Пирожное «Варшавское» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.

2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Пирожное «Варшавское» на 10 порций.

3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### Билет №31

1. Приготовить кондитерское изделие «Пирожное «Эклер» с кремом «Патиссьер» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-

гигиенических норм на рабочем месте.

2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Пирожное «Эклер» с кремом «Патиссьер» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

Билет №32

1. Приготовить кондитерское изделие «Руллет банановый» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Руллет банановый» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

Билет №33

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Творожный» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Творожный» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### 4.1.2. Перечень производственных работ по практической подготовке (учебная практика).

№ п/п	Темы	Виды работ	Объем времени (в часах)
1	2	4	3
	Вводное занятие. Инструктаж технике безопасности и противопожарной защите.	Инструктаж по ТБ и охране труда; ознакомительная экскурсия по предприятию	
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			36
<b>МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			36
1	Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	36
2	Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	

3	Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	
4	Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	
<b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			<b>36</b>
<b>МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			<b>36</b>
1	Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских	9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых	36

	изделий	полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	
2	Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	
3	Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 19. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
4	Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента		
<b>Всего</b>			<b>72</b>

#### 4.1.3. Перечень производственных работ по практической подготовке (производственная практика).

№ п/п	Темы	Виды работ	Объем времени (в часах)
1	2	4	3
	Вводное занятие. Инструктаж технике безопасности и противопожарной защите.	Инструктаж по ТБ и охране труда; ознакомительная экскурсия по предприятию	
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			<b>36</b>
<b>МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			<b>36</b>

1	Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана</p>	36
2	Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
3	Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
4	Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ В кондитерском цехе		
<b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			<b>72</b>
<b>МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			<b>72</b>
1	Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p>	72
2	Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации	<p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>	

	хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	
	Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
	Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента		
<b>Всего</b>			<b>108</b>

#### 4.2 Требования к отчету практической подготовки (учебная практика)

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура - TimesNewRoman, размер шрифта - 14 кегль.

Титульный лист оформляется на компьютере (заполнять от руки не допускается) по установленному образцу). В отчете используется сквозная нумерация страниц. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нем не проставляется. Страницы нумеруются арабскими цифрами без точки в нижнем поле страницы по центру.

Структура отчета:

- Титульный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ А);
- Аттестационный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Б);
- Задание (ПРИЛОЖЕНИЕ В);
- План график (ПРИЛОЖЕНИЕ Г);
- Дневник (ПРИЛОЖЕНИЕ Д);
- Отчет;
- Приложение;

Заголовки структурных элементов отчета (содержание, задания, список использованной литературы, приложения) печатаются заглавными буквами без точки на конце.

Содержание, задание, список использованной литературы, приложения начинаются с новой страницы.

### 4.3 Требования к отчету практической подготовки (производственная практика)

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура – TimesNewRoman, размер шрифта - 14 кегль.

Титульный лист оформляется на компьютере (заполнять от руки не допускается) по установленному образцу). В отчете используется сквозная нумерация страниц. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нем не проставляется. Страницы нумеруются арабскими цифрами без точки в нижнем поле страницы по центру.

Структура отчета:

- Титульный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Е);
- Аттестационный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Ж);
- Задание (ПРИЛОЖЕНИЕ З);
- План график (ПРИЛОЖЕНИЕ И);
- Дневник (ПРИЛОЖЕНИЕ К);
- Характеристика о практиканте (ПРИЛОЖЕНИЕ Л)
- Сертификат (ПРИЛОЖЕНИЕ М)
- Отчет;
- Приложение (ТК, ТТК);

## 5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

### 5.1. Критерии оценивания решения теоретического вопроса (ситуационной задачи), или решения практической задачи

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний: обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы: 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.
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах: 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.
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах: 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 задачи на практике.

### 5.2. Критерии оценивания отчета по практической подготовке (учебная практика)

Контроль и оценка результатов освоения практической подготовки (учебная практика) осуществляется руководителем практики АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ».

Предметом оценки по учебной практике является приобретение первичных навыков и умений.

Контроль и оценка по практической подготовке (учебная практика) проводится на основе накопительной системы оценивания всех выполненных видов работ по практике в соответствии с требованиями к их выполнению. По результатам учебной практики руководителем практики АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ» формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения учебной практики.

Практическая подготовка (учебная практика) завершается зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике от руководителя практикой от АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ» об уровне освоения профессиональных и общих компетенций; полноты и своевременности представления дневника - отчета учебной практики в соответствии с заданием.

Итоговая оценка за практическую подготовку (учебная практика) практику указывается в аттестационном листе.

Формой отчетности студента по практической подготовке (учебная практика) является дневник о выполнении работ и приложений к дневнику, свидетельствующих о закреплении знаний.

### **5.3. Критерии оценивания отчета по практической подготовке (производственная практика)**

Контроль и оценка результатов освоения практической подготовки (производственная практика) осуществляется руководителем практики от АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ» и руководителями практики от организации.

Предметом оценки по практической подготовке (производственная практика) является приобретение практического опыта.

Контроль и оценка по практической подготовке (производственная практика) проводится на основе накопительной системы оценивания всех выполненных видов работ по производственной практике соответствии с требованиями к их выполнению. По результатам практической подготовки (производственная практика) руководителями практики от организации и от АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ» формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практической подготовки (производственная практика).

Практика завершается защитой отчета по практике при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ» об уровне освоения профессиональных и общих компетенций; наличия положительной характеристики и сертификата от организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника - отчета о производственной практике в соответствии с заданием на практическую подготовку (производственная практика). Итоговая оценка за практику указывается в аттестационном листе.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)

**ОТЧЕТ  
ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ  
(УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)**

**ПМ. 05: «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
с «\_\_» \_\_\_\_\_ по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Место прохождения учебной практики:

\_\_\_\_\_

(Наименование организации, учреждения с указанием организационно-правовой формы и места расположения)

Выполнил(а) студент(ка)

Группы: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (ФИО студента)

Руководитель практики

от техникума: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (ФИО студента)

20\_\_г

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор" 52

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

Ф.И.О студента

Студента(ки) группы ,\_курса обучающегося(йся) по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла) практическую подготовку (учебная практика) по **Профессиональному модулю 05.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** в объеме **72** часа

с «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

в организации \_\_\_\_\_

Наименование организации

Виды и оценка выполнения работ

<i>Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время учебной практики</i>	<i>Объем работ, час.</i>	<i>Оценка выполнения работ</i>
Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36	
Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	36	
Итого:	72	

Заключение об освоении профессиональных компетенций

<i>ПК</i>	<i>Наименование и профессиональных компетенций</i>	<i>Освоил/не освоил</i>
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

### Заключение об освоении общих компетенций

ОК	Наименование общих компетенций	Освоил/не освоил
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	

#### Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время практической подготовки

За время учебной практики \_\_\_\_\_ осуществлял(ла) следующие виды работ:

\_\_\_\_\_

К выполнению своих обязанностей относился(лась) \_\_\_\_\_

В работе можно охарактеризовать как: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Личные качества студента: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Дата «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_

(Ф.И.О., должность)

М.П.

Общая оценка практики \_\_\_\_\_

Руководитель практики \_\_\_\_\_

**ПРИЛОЖЕНИЕ В**

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ)»**

**ЗАДАНИЕ**

**на практическую подготовку (учебная практика)**

ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Ф.И.О. обучающегося \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вопросы, подлежащие изучению в период прохождения учебной практики:

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.
11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.
19. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

Календарные сроки практики с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Дневник сдается до « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Задание выдал: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_

(Ф.И.О. руководителя практики)

Задание принял: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_

(Ф.И.О. студента)

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
 «ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
 «СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)

Утверждаю  
 Зав по УПР:

\_\_\_\_\_  
 (Ф.И.О. подпись)

**ПЛАН-ГРАФИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)**

№ п/п	Планируемая работа	Календарные сроки	Оценка, подпись непосредственного руководителя
<b>Учебная практика</b>			
	Инструктаж по ТБ и охране труда; ознакомительная экскурсия по предприятию		
1	Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	9	
2	Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	9	
3	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	9	
4	Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	9	
5	Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	9	
6	Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	9	
7	Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	9	
8	Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	9	

Студент

\_\_\_\_\_  
 (подпись)

\_\_\_\_\_  
 (ФИО студента)

Руководитель практики

\_\_\_\_\_  
 (подпись)

\_\_\_\_\_  
 (ФИО руководителя практики)

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)

**ДНЕВНИК  
ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ  
(УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)**

**ПМ. 05: «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

Специальность \_\_\_\_\_ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
студента(ки) \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы

Ф.И.О. студента \_\_\_\_\_

Учебная практика проводится в следующие сроки:

с «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

В организации:

\_\_\_\_\_  
(Наименование организации с указанием организационно-правовой формы)

Руководитель практики от техникума:

\_\_\_\_\_  
(ФИО руководителя практики, с указанием занимаемой должности)

20\_\_ г.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
 «ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
 «СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)

**ОТЧЕТ  
 ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ  
 (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)**

**ПМ. 05: «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и  
 подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  
 сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий  
 потребителей, видов и форм обслуживания»  
 специальности 43.02.15**

Поварское и кондитерское дело

с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Место прохождения производственной практики:

---

(Наименование организации, учреждения с указанием организационно-правовой формы и места расположения)

Выполнил(а) студент(ка)

Группы: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

Ф.И.О.

Руководитель практики  
 от предприятия:

М.П.

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

Ф.И.О., должность

Руководитель практики  
 от техникума:

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

Ф.И.О., должность

20\_\_ г

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ  
(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)**

*Ф.И.О студента*

Студента(ки) группы ,\_курса обучающегося(йся) по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла) практическую подготовку (производственная практика) по **Профессиональному модулю 05.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** в объеме **108** часов с «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

в организации \_\_\_\_\_

*Наименование организации*

**Виды и оценка выполнения работ**

<i>Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время производственной практики</i>	<i>Объем работ, час.</i>	<i>Оценка выполнен ия работ</i>
Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36	
Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	72	
Итого:	108	

**Заключение об освоении профессиональных компетенций**

<i>ПК</i>	<i>Наименование и профессиональных компетенций</i>	<i>Освоил/не освоил</i>
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

### Заключение об освоении общих компетенций

ОК	Наименование общих компетенций	Освоил/не освоил
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	

#### Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время практической подготовки

За время производственной практики \_\_\_\_\_ осуществлял(ла) следующие виды работ: \_\_\_\_\_

К выполнению своих обязанностей относился(лась) \_\_\_\_\_

В работе можно охарактеризовать как: \_\_\_\_\_

Личные качества студента: \_\_\_\_\_

Дата «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., должность)

М.П.

Общая оценка практики \_\_\_\_\_

Руководитель практики \_\_\_\_\_

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)

**ЗАДАНИЕ**

**на практическую подготовку (производственная практика)**

ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Ф.И.О. обучающегося \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вопросы, подлежащие изучению в период прохождения производственной практики:

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.

2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).

3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.

4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.

5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.

6. Организация хранения готовых хлебулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.

7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.

Календарные сроки практики с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Дневник сдается до «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Задание выдал: «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_

(Ф.И.О. руководителя практики)

Задание принял: «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_

(Ф.И.О. студента)

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
 «ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
 «СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)

Утверждаю  
 Зав по УПР:

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 (Ф.И.О. подпись)

**План-график прохождения практической подготовки (производственная практика)**

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов	Календарные сроки
	Инструктаж по ТБ и охране труда; ознакомительная экскурсия по предприятию		
1	Приготовление теста безопасным, опасным, ускоренным способом. Выход хлебобулочных изделий.	12	
2	Приготовление теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки.	12	
3	Разделка теста. Выпечка хлебобулочных изделий. Хранение и транспортирование готовых изделий.	12	
4	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий по передовым инновационным технологиям.	12	
5	Подготовка рабочего места кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерского сырья к работе.	6	
6	Технология приготовления теста для разнообразного ассортимента кондитерских изделий.	6	
7	Ассортимент и технология приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов и их использование	12	
8	Приготовление пирожных разнообразного ассортимента	12	
9	Приготовление тортов разнообразного ассортимента	24	
	Завершение оформления отчета, получение отзыва, сдача отчета		

Студент \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (ФИО студента)

Руководитель практики \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (ФИО руководителя практики)

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)

**ДНЕВНИК**  
**ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ**  
**(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)**

по получению профессиональных навыков и умений

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

студента(ки) \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы

---

Производственная практика проводится в следующие сроки:

с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

В организации:

---

(наименование организации с указанием организационно-правовой формы)

---

Руководитель практики от техникума:

---

(фамилия, имя, отчество руководителя практики с указанием занимаемой должности)

---

20\_\_ г

## ХАРАКТЕРИСТИКА О ПРАКТИКАНТЕ

Практикант \_\_\_\_\_  
Ф.И.О.

ГАПОУ «Альметьевский торгово-экономический техникум», студент(ка) \_\_\_\_\_ курса, группы \_\_\_\_\_ специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

проходил(а) производственную практику

с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

в \_\_\_\_\_  
(наименование организации)

### 1. ОЦЕНИТЕ ПРИ ПОМОЩИ ЗАДАННЫХ ШКАЛ СТЕПЕНЬ ВЫРАЖЕННОСТИ СЛЕДУЮЩИХ КАЧЕСТВ ПРАКТИКАНТА

*(Обведите цифру, соответствующую степени выраженности оцениваемого качества)*

1 - качество выражено слабо или практически отсутствует. 2 - качество выражено ниже среднего уровня,  
 3 - качество выражено на среднем уровне, 4 - качество выражено хорошо,  
 5 - качество выражено в максимальной степени,

Ориентированность на работу в _____	1 2 3 4 5
Профессиональные знания	1 2 3 4 5
Профессиональные навыки работы	1 2 3 4 5
Качество выполнения заданий	1 2 3 4 5
Стремление к освоению новых профессиональных знаний, навыков	1 2 3 4 5
Способность к освоению знаний, навыков	1 2 3 4 5
Доброжелательность, умение общаться с клиентами	1 2 3 4 5
Четкое соблюдение распорядка дня и трудовой дисциплины	1 2 3 4 5
Чувство ответственности	1 2 3 4 5
Готовность выполнять дополнительную работу	1 2 3 4 5
Внешний вид	1 2 3 4 5
Позитивное взаимоотношение с сотрудниками коллектива	1 2 3 4 5
Умение применять знания на практике	1 2 3 4 5

### 2. ОТМЕТЬТЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КАЧЕСТВА, КОТОРЫЕ НАИБОЛЕЕ ПОЛНО ХАРАКТЕРИЗУЮТ МОЛОДОГО СПЕЦИАЛИСТА, НО НЕ УКАЗАНЫ ВЫШЕ

\_\_\_\_\_

### 3. ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Практикант \_\_\_\_\_  
Ф.И.О.

показал(а) профессиональную подготовку и наиболее зарекомендовал(а) себя на \_\_\_\_\_

(участок работы)

итоговая оценка по производственной практике \_\_\_\_\_

Руководитель подразделения \_\_\_\_\_  
 подпись \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Наставник \_\_\_\_\_  
 подпись \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

М.П. \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

# Сертификат

Настоящим удостоверяет, что

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

студент(ка) группы \_\_\_\_\_

специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

*Успешно прошел(ла) практическую подготовку (производственная практика) в объеме \_\_\_\_\_ часа по профессиональному модулю 05: «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»*

С «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

В \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Наименование организации

Руководитель от предприятия \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
М.П.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»))

**Комплект  
контрольно-оценочных средств  
по производственной и учебной практике**

**ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного  
персонала**

по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

*Квалификация*

**Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

2024

Комплект контрольно-оценочных средств по производственной практики разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088).

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ	5
3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	13
5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ	19
ПРИЛОЖЕНИЯ	21

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

ФОС предназначен для контроля и оценки результатов практической подготовки (учебной и производственной практики) и является частью образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД):

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

7. Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер.

Формой итоговой аттестации по практической подготовке (учебная и производственная практика) является дифференцированный зачет.

В качестве промежуточной оценки результатов освоения практической подготовки (учебная и производственная практика) является оценка знаний, умений, практического опыта в ходе прохождения практики.

## 2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ

В результате контроля и оценки по практической подготовке осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций (Таблицы 1, 2), знаний и умений (Таблица 3), личностные результаты воспитания (Таблица 4).

Таблица 1

Результаты (профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Участие в планировании основных показателей производства продукции общественного питания. Составление производственной программы заготовочных предприятий.	Оценка выполнения работ по практике
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Участие в организации снабжения ПОП продовольственными товарами, приемки и хранении.	Оценка выполнения работ по практике
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Участие в составлении различных видов меню, планировании технологического процесса производства, расчета выхода полуфабрикатов и готовых изделий.	Оценка выполнения работ по практике
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Участие в организации работы трудового коллектива в соответствии с планами работы, должностными инструкциями.	Оценка выполнения работ по практике
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	Участие в организации производства продукции питания в ресторане.	Оценка выполнения работ по практике

Код и наименование компетенции	Результаты освоения образовательной программы
<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>- составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач;</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> </ul>
<p>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска;</li> <li>- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации;</li> <li>- современные средства и устройства информатизации; порядки их применения и программное обеспечение в</li> <li>- профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</li> </ul>

<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определять источники финансирования.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современную научную и профессиональную терминологию;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности;</li> <li>- основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты</li> </ul>
<p>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>4 организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>5 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами входе профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности</li> </ul>
<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>4 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>5 проявляет толерантность в рабочем коллективе.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>б особенности социального и культурного контекста;</li> <li>7 правила оформления документов и построения устных сообщений</li> </ul>

<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> <li>- описывать значимость своей специальности;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.</li> </ul>
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона</li> </ul>
<p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>- пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>4 условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;</li> <li>5 средства профилактики перенапряжения</li> </ul>

<p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul>
--	---

Таблица 3

Результаты (умения, знания)	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</li> <li>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</li> <li>организовывать рабочие места различных зон кухни;</li> <li>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</li> <li>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</li> <li>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</li> <li>составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</li> <li>планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</li> <li>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</li> <li>обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</li> <li>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</li> <li>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</li> <li>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</li> <li>вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</li> <li>организовывать документооборот</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: защиты отчета по практике. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся. Сбор свидетельств освоения компетенций.</p>

<p><b>Знать:</b>  нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;  основные перспективы развития отрасли;  современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;  классификацию организаций питания;  структуру организации питания;  принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;  правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;  правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;  методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;  виды, формы и методы мотивации персонала;  способы и формы инструктирования персонала;  методы контроля возможных хищений запасов;  основные производственные показатели подразделения организации питания;  правила первичного документооборота, учета и отчетности;  формы документов, порядок их заполнения;  программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;  правила составления калькуляции стоимости;  правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;  процедуры и правила инвентаризации запасов</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты отчета по практике. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся. Сбор свидетельств освоения компетенций.</p>
---	--

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР13	Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем

### 3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В процессе прохождения практической подготовки предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации (Таблица 5).

Таблица 5

Элементы профессионального модуля	Формы и методы оценивания по видам контроля	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
УП 06. Учебная практика	Проверка и экспертная оценка результатов выполнения практических работ	Дифференцированный зачет, защита отчета по практике.
ПП 06. Производственная практика	Проверка и экспертная оценка результатов выполнения производственных работ на месте практики. Проверка ведения дневника практики.	Дифференцированный зачет: защита отчета по практике.

## 4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

### 5.1 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

#### 7.1.1 Контрольно- оценочные средства для проведения промежуточной аттестации. Задания для проведения дифференцированного зачета

1. Заполнить бланк «План-меню».
2. Заполнить бланк «Требование в кладовую».
3. Заполнить бланк «Товарно-транспортная накладная».
4. Заполнить бланк «Учет посуды и приборов».
5. Заполнить бланк «Дневной заборный лист».
6. Заполнить бланк «Акт на бой, лом, утрату посуды и приборов».
7. Заполнить бланк «Товарно-транспортная накладная».
8. Заполнить бланк «Меню-требование на выдачу продуктов питания».
9. Заполнить бланк «Расчет потребного количества сырья».
10. Заполнить бланк «Заказ-счет».
11. Заполнить бланк «Калькуляционная карта».
12. Заполнить бланк «Наряд-заказ».
13. Заполнить бланк «Акт на разделку массы сырья на крупнокусковые полуфабрикаты».
14. Составить Договор поставки продукции.
15. Заполнить бланк «Накладная»
16. Заполнить бланк «Счет фактура»
17. Заполнить бланк «Закупочный акт».
18. Составить «Сертификат соответствия».
19. Составить Акт о несоответствии качества товаров сопроводительным документам.
20. Составить Расчет товарных потерь вследствие естественной убыли.
21. Составить банкетное меню.
22. Разработать меню континентального завтрака.
23. Разработать меню европейского завтрака.
24. Разработать меню американского завтрака.
25. Составить Технико-технологическую карту,
26. Составить Технологическую карту.
27. Составить график работы.
28. Оформить табель учета рабочего времени.
29. Составить Должностную инструкцию и квалификационные требования для повара.
30. Составить Должностную инструкцию и квалификационные требования для зав.

производством.

### 5.1.2. Перечень производственных работ по практической подготовке (учебная практика).

№ п/п	Темы	Виды работ	Объем времени (в часах)
1	2	3	4
<b>МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала</b>			<b>18</b>
<b>1</b>	<b>Тема 1.1</b> Отраслевые особенности организаций питания	1. Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 8. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. 10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. 11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>Тема 1.2</b> Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню		<b>3</b>
<b>3</b>	<b>Тема 1.3</b> Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала		<b>3</b>
<b>4</b>	<b>Тема 1.4</b> Управление персоналом в организациях питания		<b>3</b>
<b>5</b>	<b>Тема 1.6</b> Текущее планирование деятельности подчиненного персонала		<b>3</b>
<b>6</b>	<b>Тема 1.6</b> Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения		<b>3</b>
<b>7</b>	<b>Тема 1.7</b> Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями		<b>6</b>

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

<b>МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала</b>			<b>18</b>
<b>8</b>	<b>Тема 2.1</b> Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. 14. Разработка различных видов меню. 15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.	<b>6</b>
<b>9</b>	<b>Тема 2.2</b> Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	17. Оценка качества готовой продукции. 18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. 21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. 22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. 23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. 24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.	<b>6</b>
<b>Всего</b>			<b>36</b>

### 5.1.3. Перечень производственных работ по практической подготовке (производственная практика).

<b>№ п/п</b>	<b>Темы</b>	<b>Виды работ</b>	<b>Объем времени (в часах)</b>
1	2	3	4
<b>МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала</b>			<b>48</b>
<b>1</b>	<b>Тема 1.1</b> Отраслевые особенности организаций питания	1. Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.	<b>12</b>
<b>2</b>	<b>Тема 1.2</b> Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.	
<b>3</b>	<b>Тема 1.3</b> Организация ресурсного обеспечения	5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением	<b>12</b>

	деятельности подчиненного персонала	договора о материальной ответственности. 6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.	
4	<b>Тема 1.4</b> Управление персоналом в организациях питания	7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.	
5	<b>Тема 1.6</b> Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. 10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.	
6	<b>Тема 1.6</b> Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.	12
7	<b>Тема 1.7</b> Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями		12
<b>МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала</b>			<b>24</b>
8	<b>Тема 2.1</b> Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. 14. Разработка различных видов меню. 15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.	12
9	<b>Тема 2.2</b> Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	17. Оценка качества готовой продукции. 18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. 21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. 22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. 23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции,	12

		совместимости и взаимозаменяемости продуктов. 24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.	
<b>Всего</b>			<b>72</b>

### 5.2 Требования к отчету практической подготовки (учебная практика)

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура - TimesNewRoman, размер шрифта - 14 кегль.

Титульный лист оформляется на компьютере (заполнять от руки не допускается) по установленному образцу). В отчете используется сквозная нумерация страниц. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нем не проставляется. Страницы нумеруются арабскими цифрами без точки в нижнем поле страницы по центру.

Структура отчета:

- Титульный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ А);
- Аттестационный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Б);
- Задание (ПРИЛОЖЕНИЕ В);
- План график (ПРИЛОЖЕНИЕ Г);
- Дневник (ПРИЛОЖЕНИЕ Д);
- Отчет;
- Приложение;

Заголовки структурных элементов отчета (содержание, задания, список использованной литературы, приложения) печатаются заглавными буквами без точки на конце.

Содержание, задание, список использованной литературы, приложения начинаются с новой страницы.

### 5.3 Требования к отчету практической подготовки (производственная практика)

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура – Times New Roman, размер шрифта - 14 кегль.

Титульный лист оформляется на компьютере (заполнять от руки не допускается) по установленному образцу). В отчете используется сквозная нумерация страниц. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нем не проставляется. Страницы нумеруются арабскими цифрами без точки в нижнем поле страницы по центру.

Структура отчета:

- Титульный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Е);
- Аттестационный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Ж);

- Задание (ПРИЛОЖЕНИЕ З);
- План график (ПРИЛОЖЕНИЕ И);
- Дневник (ПРИЛОЖЕНИЕ К);
- Характеристика о практиканте (ПРИЛОЖЕНИЕ Л)
- Сертификат (ПРИЛОЖЕНИЕ М)
- Отчет;
- Приложение (ТК, ТТК);

## 5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

### 5.1. Критерии оценивания решения теоретического вопроса (ситуационной задачи), или решения практической задачи

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний: обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы: 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. .
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах: 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.
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах: 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 задачи на практике.

### 5.2. Критерии оценивания отчета по практической подготовке (учебная практика)

Контроль и оценка результатов освоения практической подготовки (учебная практика) осуществляется руководителем практики от АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ» .

Предметом оценки по учебной практике является приобретение первичных навыков и умений.

Контроль и оценка по практической подготовке (учебная практика) проводится на основе накопительной системы оценивания всех выполненных видов работ по практике в соответствии с требованиями к их выполнению. По результатам учебной практики руководителем практики АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ» формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения учебной практики.

Практическая подготовка (учебная практика) завершается зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике от руководителя практикой от АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»

об уровне освоения профессиональных и общих компетенций; полноты и своевременности представления дневника - отчета учебной практики в соответствии с заданием.

Итоговая оценка запрактическую подготовку (учебная практика) практику указывается в

аттестационном листе.

Формой отчетности студента по практической подготовке (учебная практика) является дневник о выполнении работ и приложений к дневнику, свидетельствующих о закреплении знаний.

### **5.3. Критерии оценивания отчета по практической подготовке (производственная практика)**

Контроль и оценка результатов освоения практической подготовки (производственная практика) осуществляется руководителем практики от АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ» «Альметьевский торгово-экономический техникум» и руководителями практики от организации.

Предметом оценки по практической подготовке (производственная практика) является приобретение практического опыта.

Контроль и оценка по практической подготовке (производственная практика) проводится на основе накопительной системы оценивания всех выполненных видов работ по производственной практике соответствии с требованиями к их выполнению. По результатам практической подготовки (производственная практика) руководителями практики от организации и от АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ» формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практической подготовки (производственная практика).

Практика завершается защитой отчета по практике при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»

об уровне освоения профессиональных и общих компетенций; наличия положительной характеристики и сертификата от организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника - отчета о производственной практике в соответствии с заданием на практическую подготовку (производственная практика). Итоговая оценка за практику указывается в аттестационном листе.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ «ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ «СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)

**ОТЧЕТ  
ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ  
(УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)**

**ПМ. 06:«Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»**

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

с «\_\_» \_\_\_\_\_ по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Место прохождения учебной практики:

---

(Наименование организации, учреждения с указанием организационно-правовой формы и места расположения)

Выполнил(а) студент(ка)

Группы: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (ФИО)

Руководитель практики

от техникума:

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ Ф.И.О., должность



**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)**

*Ф.И.О студента*

Студента(ки) группы ,\_курса обучающегося(йся) по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла) практическую подготовку (учебная практика) по **Профессиональному модулю 06.Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** в объеме **36** часов

с «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

В организации \_\_\_\_\_

*Наименование организации*

**Виды и оценка выполнения работ**

<i>Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время учебной практики</i>	<i>Объем работ, час.</i>	<i>Оценка выполнения работ</i>
Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	18	
Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	18	
Итого:	36	

**Заключение об освоении профессиональных компетенций**

<i>ПК</i>	<i>Наименование и профессиональных компетенций</i>	<i>Освоил/не освоил</i>
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

**Заключение об освоении общих компетенций**

<i>ОК</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>	<i>Освоил/не освоил</i>
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	

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

	языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

**Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося  
во время практической подготовки**

За время учебной практики \_\_\_\_\_ осуществлял(ла) следующие виды работ:

\_\_\_\_\_

К выполнению своих обязанностей относился(лась) \_\_\_\_\_

В работе можно охарактеризовать как: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Личные качества студента: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Дата «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., должность)

М.П.

Общая оценка практики \_\_\_\_\_

Руководитель практики \_\_\_\_\_

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ «ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ «СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)

**ЗАДАНИЕ**

**на практическую подготовку (учебная практика)**

ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»;

Ф.И.О. обучающегося \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вопросы, подлежащие изучению в период прохождения учебной практики:

1. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.
2. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.
3. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.
4. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.
5. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.
6. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.
7. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.
8. Разработка различных видов меню.
9. Оценка качества готовой продукции.
10. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.
11. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.
12. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.
13. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.
14. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.
15. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.
16. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.
17. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
18. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.
19. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений
20. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.

Календарные сроки практики с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Дневник сдается до « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Задание выдал: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_

(Ф.И.О. руководителя практики)

Задание принял: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_

(Ф.И.О. студента)

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ «ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ «СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)

Утверждаю  
Зав по УПР:

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. подпись)

**ПЛАН-ГРАФИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)**

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов	Календарные сроки
	Инструктаж по ТБ и охране труда; ознакомительная экскурсия по предприятию		
1	Отраслевые особенности организаций питания	3	
2	Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	3	
3	Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	3	
4	Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	3	
5	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	3	
6	Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	3	
7	Управление персоналом в организациях питания	6	
8	Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	6	
9	Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	6	
	Завершение оформления отчета, получение отзыва, сдача отчета		

Студент

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(ФИО студента)

Руководитель практики

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(ФИО руководителя практики)

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО «ХГК» «СОДЕЙСТВИЕ», ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ «ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ «СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)

**ДНЕВНИК  
ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ  
(УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)**

**ПМ. 06:«Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
студента(ки) \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы

**Ф.И.О. студента** \_\_\_\_\_

Учебная практика проводится в следующие сроки:

с «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

В организации:

\_\_\_\_\_  
(Наименование организации с указанием организационно-правовой формы)

Руководитель практики от техникума:

\_\_\_\_\_  
(ФИО руководителя практики, с указанием занимаемой должности)



АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ «ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ «СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)

**ОТЧЕТ  
ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ  
(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)**

**ПМ. 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»**

специальности 43.02.15

Поварское и кондитерское дело

с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Место прохождения производственной практики (по профилю специальности):

---

(Наименование организации, учреждения с указанием организационно-правовой формы и места расположения)

Выполнил(а) студент(ка)

Группы: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

Ф.И.О.

Руководитель практики

от предприятия:

М.П.

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

Ф.И.О., должность

Руководитель практики

от техникума:

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

Ф.И.О., должность

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ  
(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)**

*Ф.И.О студента*

Студента(ки) группы ,\_курса обучающегося(йся) по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла) практическую подготовку (производственная практика) по **Профессиональному модулю 06.Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** в объеме **72** часа с «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

в организации \_\_\_\_\_

*Наименование организации*

**Виды и оценка выполнения работ**

<i>Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время производственной практики</i>	<i>Объем работ, час.</i>	<i>Оценка выполнения работ</i>
Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала	48	
Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала	24	
Итого:	72	

**Заключение об освоении профессиональных компетенций**

<i>ПК</i>	<i>Наименование и профессиональных компетенций</i>	<i>Освоил/не освоил</i>
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	

### Заключение об освоении общих компетенций

ОК	Наименование общих компетенций	Освоил/не освоил
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	

#### Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время практической подготовки

За время производственной практики \_\_\_\_\_ осуществлял(ла) следующие виды работ: \_\_\_\_\_

К выполнению своих обязанностей относился(лась) \_\_\_\_\_

В работе можно охарактеризовать как: \_\_\_\_\_

Личные качества студента: \_\_\_\_\_

Дата «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., должность)

М.П.

Общая оценка практики \_\_\_\_\_

Руководитель практики \_\_\_\_\_

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ «ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ «СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)

**ЗАДАНИЕ**

**на практическую подготовку (производственная практика)**

ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

Ф.И.О. обучающегося \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вопросы, подлежащие изучению в период прохождения производственной практики:

1. Ознакомление с Уставом организации питания.
2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.
3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.
4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.
5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.
6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.
7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.
8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.
9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.
10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.
11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.
12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.
13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.
14. Разработка различных видов меню.
15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.
16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.
17. Оценка качества готовой продукции.
18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.
19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.
20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.
21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.
22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.
23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.
24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.
25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.
27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.
28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.
29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.

30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений

31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.

32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.

33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.

34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.

35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).

36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).

37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.

38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.

39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.

40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.

41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.

Календарные сроки практики с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Дневник сдается до «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Задание выдал: «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Задание принял: «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. руководителя практики)

(Ф.И.О. студента)

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ «ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ «СОДЕЙСТВИЕ» (АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)

Утверждаю  
Зав по УПР:

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. подпись)

**План-график прохождения производственной практики**

№ п/п	Наименование тем	Кол-во часов	Календарные сроки
	Инструктаж по ТБ и охране труда; ознакомительная экскурсия по предприятию		
1	Отраслевые особенности организаций питания	12	
2	Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню		
3	Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	12	
4	Текущее планирование деятельности подчиненного персонала		
5	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	12	
6	Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения		
7	Управление персоналом в организациях питания	12	
8	Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	12	
9	Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	12	
	Завершение оформления отчета, получение отзыва, сдача отчета		

Студент

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(ФИО студента)

Руководитель практики

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(ФИО руководителя практики)

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ «ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ «СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)

**ДНЕВНИК  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

по получению профессиональных навыков и умений

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

студента(ки) \_\_\_\_\_ курса группы \_\_\_\_\_

---

Производственная практика проводится в следующие сроки:

с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

В организации:

---

(наименование организации с указанием организационно-правовой формы)

---

Руководитель практики от техникума:

---

(фамилия, имя, отчество руководителя практики с указанием занимаемой должности)

---

20\_\_

## ХАРАКТЕРИСТИКА О ПРАКТИКАНТЕ

Практикант \_\_\_\_\_ Ф.И.О

АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ», студент(ка) \_\_\_\_\_ курса, группы  
 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

проходил(а) производственную практику

с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

в \_\_\_\_\_ (наименование организации)

### 1. ОЦЕНИТЕ ПРИ ПОМОЩИ ЗАДАННЫХ ШКАЛ СТЕПЕНЬ ВЫРАЖЕННОСТИ СЛЕДУЮЩИХ КАЧЕСТВ ПРАКТИКАНТА

(Обведите цифру, соответствующую степени выраженности оцениваемого качества)

1 - качество выражено слабо или практически отсутствует. 2 - качество выражено ниже среднего уровня,

3 - качество выражено на среднем уровне, 4 - качество выражено хорошо,

5 - качество выражено в максимальной степени,

Ориентированность на работу в _____	1	2	3	4	5
Профессиональные знания	1	2	3	4	5
Профессиональные навыки работы	1	2	3	4	5
Качество выполнения заданий	1	2	3	4	5
Стремление к освоению новых профессиональных знаний, навыков	1	2	3	4	5
Способность к освоению знаний, навыков	1	2	3	4	5
Доброжелательность, умение общаться с клиентами	1	2	3	4	5
Четкое соблюдение распорядка дня и трудовой дисциплины	1	2	3	4	5
Чувство ответственности	1	2	3	4	5
Готовность выполнять дополнительную работу	1	2	3	4	5
Внешний вид	1	2	3	4	5
Позитивное взаимоотношение с сотрудниками коллектива	1	2	3	4	5
Умение применять знания на практике	1	2	3	4	5

### 2. ОТМЕТЬТЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КАЧЕСТВА, КОТОРЫЕ НАИБОЛЕЕ ПОЛНО ХАРАКТЕРИЗУЮТ МОЛОДОГО СПЕЦИАЛИСТА, НО НЕ УКАЗАНЫ ВЫШЕ

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### 3. ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Практикант \_\_\_\_\_

Ф.И.О.

показал(а) профессиональную подготовку и наиболее зарекомендовал(а) себя на \_\_\_\_\_

(участок работы)

итоговая оценка по производственной практике \_\_\_\_\_

Руководитель подразделения \_\_\_\_\_

подпись \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Наставник \_\_\_\_\_

подпись Ф.И.О.

М.П. \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

# Сертификат

Настоящим удостоверяет, что

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

студент(ка) группы \_\_\_\_\_

специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

*Успешно прошел(ла) практическую подготовку (производственная практика) в объеме \_\_\_\_\_ часов по профессиональному модулю 06: «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»*

С « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

В \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Наименование организации

Руководитель от предприятия \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
М.П.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

**Комплект  
контрольно-оценочных средств  
по производственной и учебной практике**

**ПМ.07 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер**

по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

*Квалификация*

**Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

2024

Комплект контрольно-оценочных средств по производственной практики разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088).

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ	5
3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	23
5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ	50
ПРИЛОЖЕНИЯ	52

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

ФОС предназначен для контроля и оценки результатов практической подготовки (учебной и производственной практики) и является частью образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД):

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

7. Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер.

Формой итоговой аттестации по практической подготовке (учебная и производственная практика) является дифференцированный зачет.

В качестве промежуточной оценки результатов освоения практической подготовки (учебная и производственная практика) является оценка знаний, умений, практического опыта в ходе прохождения практики.

## 2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ

В результате контроля и оценки по практической подготовке осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций (Таблицы 1, 2), знаний и умений (Таблица 3), личностные результаты воспитания (Таблица 4).

Таблица 1

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 1.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе,</li> </ul>	<p>наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам</p>

	<p>эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	
<p><b>ПК 4.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их</li> </ul>	<p>наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам</p>

	<p>безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	
<p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> </ul>	

<p>ассортимента <b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи;</li> <li>• аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/компози</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	
---	--	--

	<p>ция)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре</li> </ul> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</p>	
<p><b>ПК 5.1</b> Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места кондитера</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность</li> </ul>	<p>наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам</p>

	<p>охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	
<p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных</li> </ul>	

<p>ассортимента</p> <p><b>ПК 5.5.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>разделочных досок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
---	--	--

<p>ПК 7.1. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции;</li> </ul>	
<p>ПК 7.2. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения;</li> <li>– контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</li> <li>– готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;</li> </ul>	
<p>ПК 7.3. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию;</li> <li>– комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий;</li> <li>– оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;</li> </ul>	
<p>ПК 7.4. Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального;</li> <li>– соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления;</li> </ul>	
<p>ПК 7.5. Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и</li> </ul>	

<p>продукции</p> <p>ПК 7.6. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p>шоколадной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства;</li> <li>– кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>– составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию.</li> <li>– нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>– рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>– требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>– назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;</li> <li>– требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;</li> <li>– методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества;</li> <li>– пищевую ценность видов кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>– правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;</li> <li>– принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>– требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования,</li> </ul>	
---	--	--

	<p>оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>– способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке;</li> <li>– специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>– способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;</li> <li>– технологии наставничества и обучения на рабочих местах;</li> <li>– организацию питания, в том числе диетического;</li> <li>– рецептуру и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь;</li> <li>– нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов;</li> <li>– виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации;</li> <li>– принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям.</li> </ul>	
--	---	--

Код и наименование компетенции	Результаты освоения образовательной программы
<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>– составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</li> <li>– владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>– реализовывать составленный план;</li> <li>– оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>– основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>– алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>– методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач;</li> <li>– порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> </ul>
<p>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять задачи для поиска информации;</li> <li>– определять необходимые источники информации;</li> <li>– планировать процесс поиска;</li> <li>– структурировать получаемую информацию;</li> <li>– выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>– оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>– оформлять результаты поиска;</li> <li>– применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>– использовать современное программное обеспечение;</li> <li>– использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>– приемы структурирования информации;</li> <li>– формат оформления результатов поиска информации;</li> <li>– современные средства и устройства информатизации; порядки их применения и программное обеспечение в</li> <li>– профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</li> </ul>

<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>– определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>– выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>– презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> <li>– рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>– определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>– презентовать бизнес-идею;</li> <li>– определять источники финансирования.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>– современную научную и профессиональную терминологию;</li> <li>– возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>– основы предпринимательской деятельности;</li> <li>– основы финансовой грамотности;</li> <li>– правила разработки бизнес-планов;</li> <li>– порядок выстраивания презентации;</li> <li>– кредитные банковские продукты</li> </ul>
<p>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>• взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности</li> </ul>
<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>• проявляет толерантность в рабочем коллективе.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• особенности социального и культурного контекста;</li> <li>• правила оформления документов и построения устных сообщений</li> </ul>

<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;</li> <li>- описывать значимость своей специальности;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.</li> </ul>
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>- принципы бережливого производства;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона</li> </ul>
<p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>- пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;</li> <li>- средства профилактики перенапряжения</li> </ul>

<p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li> </ul> <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul>
--	---

Результаты (умения, знания)	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>Уметь:</b>  подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;  владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;  проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;  своевременно оформлять заявку на склад;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты отчета по практике. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.  Сбор свидетельств освоения компетенций.</p>
<p><b>Знать:</b>  требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты отчета по практике. Проверка результатов самостоятельной работы</p>

<p>гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков, хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>обучающихся.</p> <p>Сбор свидетельств освоения компетенций.</p>
--	--

Таблица 4

<p><b>Личностные результаты реализации программы воспитания</b></p>
<p>Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций</p>
<p>Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих</p>
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>
<p>Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>
<p>Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно</p>

меняющихся ситуациях
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем

### 3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В процессе прохождения практической подготовки предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации (Таблица 5).

Таблица 5

Элементы профессионального модуля	Формы и методы оценивания по видам контроля	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
УП 07. Учебная практика	Проверка и экспертная оценка результатов выполнения практических работ	Дифференцированный зачет, защита отчета по практике.
ПП 07. Производственная практика	Проверка и экспертная оценка результатов выполнения производственных работ на месте практики. Проверка ведения дневника практики.	Дифференцированный зачет: защита отчета по практике.

## 4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

### 4.1 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

#### 4.1.1 Контрольно- оценочные средства для проведения промежуточной аттестации. Задания для проведения дифференцированного зачета

##### Перечень вопросов для устного или письменного опроса

1. Понятие организации производства и оперативного планирования на предприятиях общественного питания.
2. Классификация кондитерских цехов по производственной мощности и специализации
3. Понятие производственной программы кондитерского цеха
4. Назначение кондитерского цеха.
5. Принципы разработки ассортимента кондитерского цеха.
1. Понятие организации производства и оперативного планирования на предприятиях общественного питания.
6. Классификация кондитерских цехов по производственной мощности и специализации
7. Понятие производственной программы кондитерского цеха
8. Назначение кондитерского цеха.
9. Принципы разработки ассортимента кондитерского цеха.
10. Основы научной организации труда
11. Виды графиков выхода на работу
12. Должностные инструкции кондитеров 4 и 5 разряда, пекарей.
13. Каковы основные стадии замеса теста? Их краткая характеристика.
14. Какова классификация тестомесильных машин?
15. Какова классификация тестораскаточных машин?
16. Какие факторы влияют на режим замеса теста?
17. Для чего предназначены тестораскаточных машины?
18. Какое назначение имеют тестоделительные и тестоокруглительные машины?
19. На каких предприятиях используется такой тип оборудования?
20. В чем преимущества использования тестоформирующего оборудования?
21. Целесообразно ли использование делительно-округлительного оборудования по сравнению с использованием отдельно тестоделителя и тестоокруглителя? Ответ поясните.
22. Какие способы приготовления пряничного теста существуют? В чем различия?
23. Какие недостатки возможны у изделий из пряничного теста?
24. В чем отличие сдобного пресного теста от остальных видов?
25. Какие основные правила приготовления изделий из вафельного теста?
26. Каковы особенности приготовления песочного теста?
27. Какие недостатки возможны у изделий из песочного теста?
28. В чем отличие теста бризе от песочного?
29. Какие основные правила приготовления изделий из песочного теста?
30. Как следует готовить бисквитное тесто? Как способы приготовления существуют?
31. Какие недостатки возможны у изделий из бисквитного теста?
32. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из бисквитного теста?
33. Какие основные правила приготовления изделий из бисквитного теста?
34. Какие виды слоеного теста существуют?
35. Какие недостатки возможны у изделий из слоеного теста? Как их устранить?
36. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из слоеного теста?
37. Какие основные правила приготовления изделий из слоеного теста?
38. Какие основные правила приготовления белкового теста существуют?
39. Какие недостатки возможны у изделий из белкового теста? Как их устранить?

40. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из белкового теста?
41. Какие способы приготовления белкового теста?
42. Какие основные правила приготовления заварного теста?
43. Какие недостатки возможны у изделий из заварного теста? Почему они возникают?
44. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из миндального и заварного теста?
45. Какие способы приготовления миндального теста?
46. Перечислить недостатки, которые могут возникнуть при приготовлении сдобного теста и каковы их причины?
47. Чем обусловлено разрыхление сдобного теста?
48. Какие процессы происходят при замесе сдобного теста?
49. С каким содержанием клейковины используют муку для приготовления сдобного теста?
50. Произвести расчет сырья на 130 языков слоеных.
51. Произвести расчет сырья на 10 ватрушек сдобных.
52. Почему тесто называется песочным?
53. Какие способы формования песочного печенья вы знаете?
54. Отличия песочного теста от сдобного пресного.
55. Роль сахара, жира, пищевой соды и аммония при изготовлении песочного теста.
56. Какие дефекты может иметь песочное тесто, их причины и способы устранения.
57. Какие процессы происходят при замесе и выпечке песочного теста?
58. Укажите режим выпечки кондитерских изделий.
59. Требования, предъявляемые к изделиям.
60. Перечислить ассортимент пирожных и тортов из песочного теста.
61. Какую муку нужно использовать для приготовления бисквитного теста?
62. Какова роль картофельного крахмала при приготовлении бисквита?
63. В чем особенность приготовления масляного бисквита?
64. Почему для приготовления бисквита буше нужны только свежие яйца?
65. Объясните сущность механического способа разрыхления.
66. Какие правила нужно соблюдать, чтобы белки хорошо взбились?
67. Что служит разрыхлителем в бисквитном тесте?
68. Отличие холодного способа приготовления от способа с подогревом.
69. Чем определяется выбор способа приготовления?
70. Перечислить недостатки, которые могут возникнуть при приготовлении слоеного теста и каковы их причины?
71. Роль кислоты и поваренной соли при приготовлении слоеного теста.
72. Чем обусловлено разрыхление слоеного и вафельного теста?
73. Какие процессы происходят при замесе этих видов теста?
74. Почему для приготовления слоеного теста используется мука с высоким содержанием клейковины?
75. Какие виды слоеного теста существуют?
76. Какие недостатки возможны у изделий из слоеного теста? Как их устранить?
77. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из слоеного теста?
78. Какие основные правила приготовления изделий из слоеного теста?
79. Почему тесто называется воздушным?
80. Какие варианты приготовления воздушного полуфабриката существуют?
81. Процессы, протекающие при замесе теста и выпекании изделий.
82. Какие недостатки могут возникнуть при выпекании изделий из воздушного теста?
83. От чего зависит способность белков взбиваться и прочность получаемой пены?
84. Что происходит с белками при взбивании?
85. Укажите особенности заварного полуфабриката
86. Объясните процесс образования пустот в выпеченном полуфабрикате из заварного теста.

87. Полуфабрикат заварного теста получился с недостаточным подъемом. Укажите причины возникновения этого недостатка и способы его предупреждения.

88. Укажите показатели качества выпеченного полуфабриката из заварного теста

### Перечень ситуационных задач к дифференцированному зачету

#### ВАРИАНТ 1

№1. На производстве при изготовлении мятных пряников требуется 2 кг сахарного песка.

Определить какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить сахарный песок.

№2. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.

№4 При приготовлении крема «Гляссе», консистенция крема получилась творожистая, с крупинками. Объясните причину производственного брака

#### ВАРИАНТ 2.

№1. Определите, сколько топленого масла необходимо для замены сливочного масла при выпечке шафранных булочек, если для приготовления 100 шт. булочек расход сливочного масла составляет 800 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Шарлотт». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 400 шт. пирожных воздушных с кремом (79).

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба, у изделий образовались разрывы и пустоты в массе мякиша, отслаивается корка. Объясните причину такого дефекта сдобных изделий.

#### ВАРИАНТ 3.

№1. Определите, сколько маргарина необходимо взять для замены растительного масла для приготовления 100 шт. булочек детских, если расход растительного масла при выпечке такого же числа булочек составляет 162 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления 15 кг. торта «Творожный»(26). Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг суфле «Шоколадное» (63).

№4. На производстве при изготовлении ватрушек из сдобного пресного теста, полуфабрикат при раскатке сильно крошится и непластичен. Объясните причину подобного дефекта.

#### ВАРИАНТ 4.

№1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

№2. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады (60). Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных «Риголетто», бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.

#### ВАРИАНТ 5.

№1. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного» (86). Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ландыш»(20). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении медовых пряников изделия получились плотные, необтекаемой формы. В чем причины данного недостатка?

#### ВАРИАНТ 6.

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев №1085. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения дефекта?

#### ВАРИАНТ 7.

№1. Определите, сколько масла топленого необходимо взять для замены сливочного масла для приготовления 30 кг печенья лимонного, если расход сливочного масла при выпечке 1 кг печенья составляет 165 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произвести расчет сырья припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр.

№4. При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.

#### ВАРИАНТ 8.

№1. Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60 шт яиц масса брутто 44 гр.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг торта «Ленинградский» (18).

№4. При приготовлении заварных пирожных, полуфабрикат не поднялся, имеет малый подъем. Объясните причины брака.

#### ВАРИАНТ 9.

№1. Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 3 кг крема «Шарлот», если на предприятие поступили яйца массой брутто 42 гр.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ягодка» (17). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных, бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину брака

#### ВАРИАНТ 10.

№1. На производстве при изготовлении сдобных булочек требуется 200 г прессованных дрожжей. Определить какое количество сухих дрожжей необходимо взять для равнозначной замены.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Новый». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг помады (58).

№4. При изготовлении миндального печенья изделия плохо поднялись, отсутствует свойственный полуфабрикату глянец. В чем причины брака?

#### ВАРИАНТ 11.

№1. На производстве приготавливают крем «Шарлотт». Определите, какое количество яичного порошка необходимо взять для замены 5 кг куриных яиц без скорлупы.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого безопасного теста. Укажите

температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 5 кг торта «Молодежный»(14). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении пирожного «Буше» изделия получились плотные, небольшого объема. В чем причины брака бисквита «Буше»?

#### ВАРИАНТ 12.

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления заварных пирожных. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 80 порций №1060 Расстегаи с мясом, если выход одной порции 143 г.

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба тесто при разделке рвется и плохо формируется. Объясните причину брака и способ устранения.

#### ВАРИАНТ 13.

№1. На производстве при изготовлении мятных пряников требуется 2 кг сахарного песка. Определить какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить сахарный песок.

№2. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.

№4. При приготовлении крема «Гляссе», консистенция крема получилась творожистая, с крупинками. Объясните причину производственного брака.

#### ВАРИАНТ 14.

№1. Определите, сколько топленого масла необходимо для замены сливочного масла при выпечке шафранных булочек, если для приготовления 100 шт. булочек расход сливочного масла составляет 800 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Шарлотт». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 400 шт. пирожных воздушных с кремом (79).

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба, у изделий образовались разрывы и пустоты в массе мякиша, отслаивается корка. Объясните причину такого дефекта сдобных изделий.

#### ВАРИАНТ 15.

№1. Определите, сколько маргарина необходимо взять для замены растительного масла для приготовления 100 шт. булочек детских, если расход растительного масла при выпечке такого же числа булочек составляет 162 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления 15 кг. торта «Творожный»(26). Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг суфле «Шоколадное» (63).

№4. На производстве при изготовлении ватрушек из сдобного пресного теста, полуфабрикат при раскатке сильно крошится и непластичен. Объясните причину подобного дефекта.

#### ВАРИАНТ 16.

№1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

№2. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады (60). Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных «Риголетто», бисквитный полуфабрикат получился

рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.

#### ВАРИАНТ 17.

№1. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного» (86). Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ландыш»(20). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении медовых пряников изделия получились плотные, необтекаемой формы. В чем причины данного недостатка?

#### ВАРИАНТ 18.

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев №1085. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения дефекта?

#### ВАРИАНТ 19.

№1. Определите, сколько масла топленого необходимо взять для замены сливочного масла для приготовления 30 кг печенья лимонного, если расход сливочного масла при выпечке 1 кг печенья составляет 165 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произвести расчет сырья припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр.

№4. При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.

#### ВАРИАНТ 20.

№1. Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60шт яиц масса брутто 44 гр.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг торта «Ленинградский» (18).

№4. При приготовлении заварных пирожных, полуфабрикат не поднялся, имеет малый подъем. Объясните причины брака.

#### ВАРИАНТ 21.

№1. Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 3кг крема «Шарлот», если на предприятие поступили яйца массой брутто 42гр.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ягодка»(17). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных, бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину брака.

#### ВАРИАНТ 22.

- №1. На производстве при изготовлении сдобных булочек требуется 200г прессованных дрожжей. Определить какое количество сухих дрожжей необходимо взять для равнозначной замены.
- №2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Новый». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.
- №3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг помады (58).
- №4. При изготовлении миндального печенья изделия плохо поднялись, отсутствует свойственный полуфабрикату глянец. В чем причины брака?

#### ВАРИАНТ 23.

- №1. На производстве приготавливают крем «Шарлотт». Определите, какое количество яичного порошка необходимо взять для замены 5 кг куриных яиц без скорлупы.
- №2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого безопасного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.
- №3. Произведите расчет сырья для приготовления 5 кг торта «Молодежный»(14). Укажите требования к качеству и сроки реализации.
- №4. При изготовлении пирожного «Буше» изделия получились плотные, небольшого объема. В чем причины брака бисквита «Буше»?

#### ВАРИАНТ 24.

- №1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.
- №2. Составьте технологическую схему приготовления заварных пирожных. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.
- №3. Произведите расчет сырья для приготовления 80 порций №1060 Расстегаи с мясом, если выход одной порции 143 г.
- №4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба тесто при разделке рвется и плохо формируется. Объясните причину брака и способ устранения.

#### ВАРИАНТ 25.

- №1. На производстве при изготовлении мятных пряников требуется 2 кг сахарного песка. Определить какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить сахарный песок.
- №2. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.
- №3. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.
- №4. При приготовлении крема «Гляссе», консистенция крема получилась творожистая, с крупинками. Объясните причину производственного брака.

#### ВАРИАНТ 26.

- №1. Определите, сколько топленого масла необходимо для замены сливочного масла при выпечке шафранных булочек, если для приготовления 100 шт. булочек расход сливочного масла составляет 800 г.
- №2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Шарлотт». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.
- №3. Произведите расчет сырья для приготовления 400 шт. пирожных воздушных с кремом (79).
- №4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба, у изделий образовались разрывы и пустоты в массе мякиша, отслаивается корка. Объясните причину такого дефекта сдобных изделий.

#### ВАРИАНТ 27.

- №1. Определите, сколько маргарина необходимо взять для замены растительного масла для приготовления 100 шт. булочек детских, если расход растительного масла при выпечке такого же числа булочек составляет 162 г.
- №2. Составьте технологическую схему приготовления 15 кг. торта «Творожный»(26). Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг суфле «Шоколадное» (63).

№4. На производстве при изготовлении ватрушек из сдобного пресного теста, полуфабрикат при раскатке сильно крошится и непластичен. Объясните причину подобного дефекта.

#### ВАРИАНТ 28.

№1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

№2. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады (60). Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных «Риголетто», бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.

#### ВАРИАНТ 29.

№1. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного» (86). Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ландыш»(20). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении медовых пряников изделия получились плотные, необтекаемой формы. В чем причины данного недостатка?

#### ВАРИАНТ 30.

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев №1085. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения дефекта?

#### ВАРИАНТ 31.

№1. Определите, сколько масла топленого необходимо взять для замены сливочного масла для приготовления 30 кг печенья лимонного, если расход сливочного масла при выпечке 1 кг печенья составляет 165 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произвести расчет сырья припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр.

№4. При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.

#### ВАРИАНТ 32.

№1. Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60шт яиц масса брутто 44 гр.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг торта «Ленинградский» (18).

№4. При приготовлении заварных пирожных, полуфабрикат не поднялся, имеет малый подъем. Объясните причины брака.

## Перечень ситуационных (производственных задач)

### ВАРИАНТ 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На производстве при изготовлении мятных пряников требуется 2 кг сахарного песка. Определить какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить сахарный песок.

№2. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.

№4 При приготовлении крема «Гляссе», консистенция крема получилась творожистая, с крупинками. Объясните причину производственного брака.

### ВАРИАНТ 2.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько топленого масла необходимо для замены сливочного масла при выпечке шафранных булочек, если для приготовления 100 шт. булочек расход сливочного масла составляет 800 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Шарлотт». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 400 шт. пирожных воздушных с кремом (79).

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба, у изделий образовались разрывы и пустоты в массе мякиша, отслаивается корка. Объясните причину такого дефекта сдобных изделий.

### ВАРИАНТ 3.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько маргарина необходимо взять для замены растительного масла для приготовления 100 шт. булочек детских, если расход растительного масла при выпечке такого же числа булочек составляет 162 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления 15 кг.торта «Творожный»(26). Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг суфле «Шоколадное» (63).

№4. На производстве при изготовлении ватрушек из сдобного пресного теста, полуфабрикат при раскатке сильно крошится и непластичен. Объясните причину подобного дефекта.

### ВАРИАНТ 4.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

№2. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады (60). Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных «Риголетто», бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.

### ВАРИАНТ 5.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного» (86). Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ландыш»(20). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении медовых пряников изделия получились плотные, необтекаемой формы. В чем причины данного недостатка?

#### ВАРИАНТ 6.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев №1085. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения дефекта?

#### ВАРИАНТ 7.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько масла топленого необходимо взять для замены сливочного масла для приготовления 30 кг печенья лимонного, если расход сливочного масла при выпечке 1 кг печенья составляет 165 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произвести расчет сырья припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр.

№4. При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.

#### ВАРИАНТ 8.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60шт яиц масса брутто 44 гр.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг торта «Ленинградский» (18).

№4. При приготовлении заварных пирожных, полуфабрикат не поднялся, имеет малый подъем. Объясните причины брака.

#### ВАРИАНТ 9.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 3кг крема «Шарлот», если на предприятие поступили яйца массой брутто 42гр.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ягодка»(17). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных, бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину брака.

#### ВАРИАНТ 10.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На производстве при изготовлении сдобных булочек требуется 200г прессованных дрожжей.

Определить какое количество сухих дрожжей необходимо взять для равнозначной замены.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Новый». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг помады (58).

№4. При изготовлении миндального печенья изделия плохо поднялись, отсутствует свойственный полуфабрикату глянец. В чем причины брака?

#### ВАРИАНТ 11.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На производстве приготавливают крем «Шарлотт». Определите, какое количество яичного порошка необходимо взять для замены 5 кг куриных яиц без скорлупы.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого безопасного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 5 кг торта «Молодежный»(14). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении пирожного «Буше» изделия получились плотные, небольшого объема. В чем причины брака бисквита «Буше»?

#### ВАРИАНТ 12.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления заварных пирожных. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 80 порций №1060 Расстегаи с мясом, если выход одной порции 143 г.

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба тесто при разделке рвется и плохо формируется. Объясните причину брака и способ устранения.

#### ВАРИАНТ 13.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На производстве при изготовлении мятных пряников требуется 2 кг сахарного песка.

Определить какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить сахарный песок.

№2. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.

№4. При приготовлении крема «Гляссе», консистенция крема получилась творожистая, с крупинками. Объясните причину производственного брака.

#### ВАРИАНТ 14.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько топленого масла необходимо для замены сливочного масла при выпечке шафранных булочек, если для приготовления 100 шт. булочек расход сливочного масла составляет 800 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Шарлотт». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 400 шт. пирожных воздушных с кремом (79).

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба, у изделий образовались разрывы и пустоты в массе мякиша, отслаивается корка. Объясните причину такого дефекта сдобных изделий.

#### ВАРИАНТ 15.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько маргарина необходимо взять для замены растительного масла для приготовления 100 шт. булочек детских, если расход растительного масла при выпечке такого же числа булочек составляет 162 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления 15 кг.торта «Творожный»(26). Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг суфле «Шоколадное» (63).

№4. На производстве при изготовлении ватрушек из сдобного пресного теста, полуфабрикат при раскатке сильно крошится и непластичен. Объясните причину подобного дефекта.

#### ВАРИАНТ 16.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

№2. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады (60). Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных «Риголетто», бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.

#### ВАРИАНТ 17.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного» (86). Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ландыш»(20). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении медовых пряников изделия получились плотные, необтекаемой формы. В чем причины данного недостатка?

#### ВАРИАНТ 18.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев №1085. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения дефекта?

#### ВАРИАНТ 19.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько масла топленого необходимо взять для замены сливочного масла для приготовления 30 кг печенья лимонного, если расход сливочного масла при выпечке 1 кг печенья составляет 165 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произвести расчет сырья припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр.

№4. При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.

#### ВАРИАНТ 20.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60шт яиц масса брутто 44 гр.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг торта «Ленинградский» (18).

№4. При приготовлении заварных пирожных, полуфабрикат не поднялся, имеет малый подъем. Объясните причины брака.

#### ВАРИАНТ 21.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 3кг крема «Шарлот», если на предприятие поступили яйца массой брутто 42гр.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ягодка»(17). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных, бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину брака.

#### ВАРИАНТ 22.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На производстве при изготовлении сдобных булочек требуется 200г прессованных дрожжей. Определить какое количество сухих дрожжей необходимо взять для равнозначной замены.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Новый». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг помады (58).

№4. При изготовлении миндального печенья изделия плохо поднялись, отсутствует свойственный полуфабрикату глянец. В чем причины брака?

#### ВАРИАНТ 23.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На производстве приготавливают крем «Шарлотт». Определите, какое количество яичного порошка необходимо взять для замены 5 кг куриных яиц без скорлупы.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого безопасного теста. Укажите

температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 5 кг торта «Молодежный»(14). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении пирожного «Буше» изделия получились плотные, небольшого объема. В чем причины брака бисквита «Буше»?

#### ВАРИАНТ 24.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления заварных пирожных. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 80 порций №1060 Расстегаи с мясом, если выход одной порции 143 г.

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба тесто при разделке рвется и плохо формуется. Объясните причину брака и способ устранения.

#### ВАРИАНТ 25.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На производстве при изготовлении мятных пряников требуется 2 кг сахарного песка. Определить какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить сахарный песок.

№2. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.

№4 При приготовлении крема «Гляссе», консистенция крема получилась творожистая, с крупинками. Объясните причину производственного брака.

#### ВАРИАНТ 26.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько топленого масла необходимо для замены сливочного масла при выпечке шафранных булочек, если для приготовления 100 шт. булочек расход сливочного масла составляет 800 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Шарлотт». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 400 шт. пирожных воздушных с кремом (79).

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба, у изделий образовались разрывы и пустоты в массе мякиша, отслаивается корка. Объясните причину такого дефекта сдобных изделий.

#### ВАРИАНТ 27.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько маргарина необходимо взять для замены растительного масла для приготовления 100 шт. булочек детских, если расход растительного масла при выпечке такого же числа булочек составляет 162 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления 15 кг.торта «Творожный»(26). Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг суфле «Шоколадное» (63).

№4. На производстве при изготовлении ватрушек из сдобного пресного теста, полуфабрикат при раскатке сильно крошится и непластичен. Объясните причину подобного дефекта.

#### ВАРИАНТ 28.

Решение ситуационных (производственных) задач

- №1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.
- №2. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству.
- №3. Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады (60). Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий.
- №4. При изготовлении бисквитных пирожных «Риголетто», бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.

#### ВАРИАНТ 29.

Решение ситуационных (производственных) задач

- №1. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.
- №2. Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного» (86). Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству.
- №3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ландыш»(20). Укажите требования к качеству и сроки реализации.
- №4. При изготовлении медовых пряников изделия получились плотные, необтекаемой формы. В чем причины данного недостатка?

#### ВАРИАНТ 30.

Решение ситуационных (производственных) задач

- №1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.
- №2. Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев №1085. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.
- №3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации.
- №4. При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения дефекта?

#### ВАРИАНТ 31.

Решение ситуационных (производственных) задач

- №1. Определите, сколько масла топленого необходимо взять для замены сливочного масла для приготовления 30 кг печенья лимонного, если расход сливочного масла при выпечке 1 кг печенья составляет 165 г.
- №2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.
- №3. Произвести расчет сырья припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр.
- №4. При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.

#### ВАРИАНТ 32.

Решение ситуационных (производственных) задач

- №1. Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60шт яиц масса брутто 44 гр.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг торта «Ленинградский» (18).

№4. При приготовлении заварных пирожных, полуфабрикат не поднялся, имеет малый подъем. Объясните причины брака.

### Комплект практических заданий

#### №1

1. Приготовить кондитерское изделие «Рулет «Чешский» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Рулет «Чешский» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### №2

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Творожный» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Творожный» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### №3

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Птичье молоко» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Птичье молоко» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### №4

1. Приготовить кондитерское изделие «Маффины с черной смородиной» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Маффины с черной смородиной» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### №5

1. Приготовить кондитерское изделие «Кекс морковный» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Кекс морковный» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### №6

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Киевский» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Киевский» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### №7

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Свабиан» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Свабиан» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### №8

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт песочный с брусникой» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт песочный с брусникой» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### №9

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Полет» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Полет» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### №10

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Ярославна» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Ярославна» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### №11

1. Приготовить кондитерское изделие «Саварен с клубникой» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Саварен с клубникой» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### №12

1. Приготовить кондитерское изделие «Чизкейк «Нью-Йорк» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических

норм на рабочем месте.

2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Чизкейк «Нью-Йорк» на 10 порций
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### №13

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Паутинка» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Паутинка» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### №14

1. Приготовить кондитерское изделие «Яблочный штрудель» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Яблочный штрудель» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### №15

1. Приготовить кондитерское изделие «Маффины с шоколадной крошкой» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Маффины с шоколадной крошкой» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### №16

1. Приготовить кондитерское изделие «Яблочный пай» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Яблочный пай» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### №17

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Пешт» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Пешт» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### №18

1. Приготовить кондитерское изделие «Лимонный пай» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Лимонный пай» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-

заданием.

#### №19

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Зденка» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Зденка» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### №20

1. Приготовить кондитерское изделие «Расстегаи московские с грибным фаршем» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Расстегаи московские с грибным фаршем» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### №21

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Гусиная лапка» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Гусиная лапка» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### №22

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Вацлавский» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Вацлавский» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### №23

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Крещатик» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Крещатик» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### №24

1. Приготовить кондитерское изделие «Профитроли с кремом из сливок и клубничным соусом» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Профитроли с кремом из сливок и клубничным соусом» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### №25

1. Приготовить кондитерское изделие «Пирожное «Буше», глазированное помадой, с кремом» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Пирожное «Буше», глазированное помадой, с кремом» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### №26

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Миндально-фруктовый» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Миндально-фруктовый» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### №27

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Полено» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Полено» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### №28

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Филадельфия» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Филадельфия» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### №29

1. Приготовить кондитерское изделие «Крендель «Рижский» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Крендель «Рижский» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### №30

1. Приготовить кондитерское изделие «Пирожное «Варшавское» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Пирожное «Варшавское» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

### №31

1. Приготовить кондитерское изделие «Пирожное «Эклер» с кремом «Патиссьер» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Пирожное «Эклер» с кремом «Патиссьер» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

### №32

1. Приготовить кондитерское изделие «Рулет банановый» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Рулет банановый» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

### №33

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Творожный» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Творожный» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### 4.1.2. Перечень производственных работ по практической подготовке (учебная практика).

№ п/п	Темы	Виды работ	Объем времени (в часах)
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>			<b>72</b>
<b>МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер</b>			<b>72</b>
1	<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества	

2	<p><b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>	12
3	<p><b>Тема 2.2.</b> Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</p> <p><b>Тема 2.3.</b> Приготовление глазури</p> <p><b>Тема 2.4.</b> Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</p>	<p>7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического</p>	12
	<p><b>Тема 2.5.</b> Приготовление сахарной мастики, марципана посыпок и крошки.</p>	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p>	
4	<p><b>Тема 2.6.</b> Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</p>	<p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p>	
5	<p><b>Тема 2.7.</b> Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	
6	<p><b>Тема 2.8.</b> Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</p> <p><b>Тема 2.9.</b> Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к</p>	12

7	<b>Тема 2.11.</b> Виды, классификация и ассортимент основных отделочных полуфабрикатов. <b>Тема 2.12.</b> Приготовление пирожных сложного ассортимента, миниатюр, порционных тортов, птифур	безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	12
8	<b>Тема 2.10.</b> Приготовление, оформление и подготовка креализации хлебобулочных изделий и хлеба		
9	<b>Тема 2.11.</b> Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста		
10	<b>Тема 2.12.</b> Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий		12
	из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента		
11	<b>Тема 2.13.</b> Изготовление и оформление пирожных		12
12	<b>Тема 2.14.</b> Изготовление и оформление тортов		
<b>ИТОГО</b>			<b>72 часа (2 недели)</b>

#### 4.1.3. Перечень производственных работ по практической подготовке (производственная практика).

№ п/п	Темы	Виды работ	Объем времени (в часах)
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>			<b>144</b>
<b>МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер</b>			<b>144</b>

1	<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	24
2	<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.	
3	<b>Тема 2.2.</b> Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. <b>Тема 2.3.</b> Приготовление глазури <b>Тема 2.4.</b> Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов <b>Тема 2.5.</b> Приготовление сахарной мастики, марципана посыпок и крошки.	5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	24
4	<b>Тема 2.6.</b> Отделочные полуфабрикаты	8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
5	<b>Тема 2.7.</b> Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной	

6	<p><b>Тема 2.8.</b> Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</p> <p><b>Тема 2.9.</b> Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	24
7	<p><b>Тема 2.11.</b> Виды, классификация и ассортимент основных отделочных полуфабрикатов.</p> <p><b>Тема 2.12.</b> Приготовление пирожных сложного ассортимента, миниатюр, порционных тортов, птифур</p>		24
8	<p><b>Тема 2.10.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</p>		
9	<p><b>Тема 2.11.</b> Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста</p>		
10	<p><b>Тема 2.12.</b> Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента</p>		24
11	<p><b>Тема 2.13.</b> Изготовление и оформление пирожных</p>		24

<b>12</b>	<b>Тема 2.14.</b> Изготовление и оформление тортов		
	<b>ИТОГО</b>		<b>144 часов (4 недели)</b>

#### **4.2 Требования к отчету практической подготовки (учебная практика)**

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура - TimesNewRoman, размер шрифта - 14 кегль.

Титульный лист оформляется на компьютере (заполнять от руки не допускается) по установленному образцу). В отчете используется сквозная нумерация страниц. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нем не проставляется. Страницы нумеруются арабскими цифрами без точки в нижнем поле страницы по центру.

Структура отчета:

- Титульный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ А);
- Аттестационный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Б);
- Индивидуальное задание (ПРИЛОЖЕНИЕ В);
- План график (ПРИЛОЖЕНИЕ Г);
- Дневник (ПРИЛОЖЕНИЕ Д);
- Отчет;
- Приложение;

Заголовки структурных элементов отчета (содержание, задания, список использованной литературы, приложения) печатаются заглавными буквами без точки на конце.

Содержание, задание, список использованной литературы, приложения начинаются с новой страницы.

#### **4.3 Требования к отчету практической подготовки (производственная практика)**

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура – Times New Roman, размер шрифта - 14 кегль.

Титульный лист оформляется на компьютере (заполнять от руки не допускается) по установленному образцу). В отчете используется сквозная нумерация страниц. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нем не проставляется. Страницы нумеруются арабскими цифрами без точки в нижнем поле страницы по центру.

Структура отчета:

- Титульный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Е);
- Аттестационный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Ж);
- Индивидуальное задание (ПРИЛОЖЕНИЕ З);

- План график (ПРИЛОЖЕНИЕ И);
- Дневник (ПРИЛОЖЕНИЕ К);
- Характеристика о практиканте (ПРИЛОЖЕНИЕ Л)
- Отчет;
- Приложение (ТК, ТТК);

## 5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

### 5.1. Критерии оценивания решения теоретического вопроса (ситуационной задачи), или решения практической задачи

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний: обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы: 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. .
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах: 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.
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах: 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 задачи на практике.

### 5.2. Критерии оценивания отчета по практической подготовке (учебная практика)

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики от АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ» .

Предметом оценки по учебной практике является приобретение первичных навыков и умений.

Контроль и оценка по учебной практике проводится на основе накопительной системы оценивания всех выполненных видов работ по практике в соответствии с требованиями к их выполнению. По результатам учебной практики руководителем практики АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»

формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения учебной практики.

Учебная практика завершается зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике от руководителя практикой от АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ» об уровне освоения профессиональных и общих компетенций; полноты и своевременности представления дневника - отчета учебной практики в соответствии с заданием.

Итоговая оценка за учебную практику указывается в аттестационном листе.

Формой отчетности студента по учебной практике является дневник о выполнении работ и

приложений к дневнику, свидетельствующих о закреплении знаний.

### **5.3. Критерии оценивания отчета по практической подготовке (производственная практика)**

Контроль и оценка результатов освоения практики (по профилю специальности) осуществляется руководителем практики от АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ» и руководителями практики от организации.

Предметом оценки по практики (по профилю специальности) является приобретение практического опыта.

Контроль и оценка по практики (по профилю специальности) проводится на основе накопительной системы оценивания всех выполненных видов работ по производственной практике соответствии с требованиями к их выполнению. По результатам производственной практики (по профилю специальности) руководителями практики от организации и от АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»

формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения производственной практики.

Практика завершается защитой отчета по практике при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и АНПОО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»

об уровне освоения профессиональных и общих компетенций; наличия положительной характеристики и сертификата от организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника - отчета о производственной практике в соответствии с заданием на производственную практику (по профилю специальности). Итоговая оценка за практику указывается в аттестационном листе.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ «СОДЕЙСТВИЕ»  
(АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)

ОТЧЕТ  
ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ  
(УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,  
должностям служащих**  
**МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер**

по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
с «\_\_» \_\_\_\_\_ по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Место прохождения практической подготовки (производственная практика):

\_\_\_\_\_

(Наименование организации, учреждения с указанием организационно-правовой формы и места расположения)

Выполнил(а) студент(ка)

Группы: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (ФИО студента)

Руководитель

от учебного заведения:

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (ФИО, должность)

20\_\_ г

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

## ПРИЛОЖЕНИЕ Б

### АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

*Ф.И.О студента*

Студента(ки) группы \_\_\_\_\_, \_\_\_ курса обучающегося(йся) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла) практическую подготовку (учебная практика) по **ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер**

в объеме \_\_\_ часов с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202 г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202 г.

в организации \_\_\_\_\_

*Наименование организации*

#### Виды и оценка выполнения работ

<i>Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время производственной практики</i>	<i>Объем работ, час.</i>	<i>Оценка выполнения работ</i>
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
Итого:		

#### Заключение об освоении профессиональных компетенций

<i>ПК</i>	<i>Наименование и профессиональных компетенций</i>	<i>Освоил/не освоил</i>
ПК 7.1.	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.	
ПК 7.2.	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции.	
ПК 7.3.	Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий.	
ПК 7.4.	Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.	
ПК 7.5.	Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции.	
ПК 7.6.	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.	

#### Заключение об освоении общих компетенций

<i>ОК</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>	<i>Освоил/не освоил</i>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач	

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

	профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

**Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося  
во время практической подготовки**

За время учебной практики \_\_\_\_\_ осуществлял(ла) следующие виды работ:

\_\_\_\_\_

К выполнению своих обязанностей относился(лась) \_\_\_\_\_

В работе можно охарактеризовать как: \_\_\_\_\_

Личные качества студента: \_\_\_\_\_

Дата « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., должность)

М.П.

**Общая оценка практики** \_\_\_\_\_

**Руководитель практики** \_\_\_\_\_

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ «СОДЕЙСТВИЕ»  
(АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)**

**ЗАДАНИЕ**

**на практическую подготовку (учебная практика)**

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер**

Ф. И. О обучающегося \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

**Виды работ, подлежащие изучению в период прохождения практической подготовки (учебная практика):**

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.
11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная

упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.

16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

Календарные сроки практики с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Дневник сдается до «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Задание выдал: «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_

(Ф.И.О. руководителя практики)

Задание принял: «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_

(Ф.И.О. студента)

## ПРИЛОЖЕНИЕ Г

### АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ «ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ «СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)

**Утверждаю**

Зав по УПР:

\_\_\_\_\_ Хабирова Л.Г.

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

#### ПЛАН-ГРАФИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

№ п/п	Содержание практики	Кол-во часов	Календарные сроки
Инструктаж по ТБ и охране труда; ознакомительная экскурсия по предприятию			
1	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	
2	Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Приготовление глазури, сахарной мастики, марципана, посыпок и крошки. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	6	
3	Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба.	6	
4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента.	6	
5	Приготовление пирожных сложного ассортимента, миниатюр, порционных тортов, птифур.	6	
6	Изготовление и оформление пирожных, тортов.	6	
	Итого:	36 ч.	
Завершение оформления отчета, получение отзыва, сдача отчета			

Студент \_\_\_\_\_ (Ф.И.О. подпись)

Руководитель практики \_\_\_\_\_ (Ф.И.О. подпись)

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ «СОДЕЙСТВИЕ»  
(АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)

ДНЕВНИК  
ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ  
(УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,  
должностям служащих  
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Студента(ки) \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы

Ф.И.О. студента \_\_\_\_\_

Практическая подготовка проводится в следующие сроки:

с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

В организации:

\_\_\_\_\_

(Наименование организации с указанием организационно-правовой формы)

Руководитель практики:

\_\_\_\_\_

(ФИО руководителя практики, с указанием занимаемой должности)

202\_\_г.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ «СОДЕЙСТВИЕ»  
(АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)

ОТЧЕТ  
ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ  
(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)

**ПМ.07** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,  
должностям служащих  
**МДК 07.01** Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер

по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
с «\_\_» \_\_\_\_\_ по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Место прохождения практической подготовки (производственная практика):

\_\_\_\_\_

(Наименование организации, учреждения с указанием организационно-правовой формы и места расположения)

Выполнил(а) студент(ка)

Группы: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(ФИО студента)

Руководитель

по месту прохождения  
практической подготовки:

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(ФИО, должность)

Руководитель

от учебного заведения:

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(ФИО, должность)

20\_\_ г

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ  
(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)**

*Ф.И.О студента*

Студента(ки) группы \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ курса обучающегося(йся) по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла) практическую подготовку (производственная практика) по **ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер**

в объеме \_\_\_\_\_ часов с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202 \_\_\_\_\_ г. по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202 \_\_\_\_\_ г.

в организации \_\_\_\_\_

*Наименование организации*

**Виды и оценка выполнения работ**

<i>Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время производственной практики</i>	<i>Объем работ, час.</i>	<i>Оценка выполнения работ</i>
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	24	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	54	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	18	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	12	
Итого:	72	

**Заключение об освоении профессиональных компетенций**

<i>ПК</i>	<i>Наименование и профессиональных компетенций</i>	<i>Освоил/не освоил</i>
ПК 1.1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
ПК 1.2	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 1.3	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	
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	

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	
ПК 7.1.	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.	
ПК 7.2.	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции.	
ПК 7.3.	Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий.	

ПК 7.4.	Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.	
ПК 7.5.	Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции.	
ПК 7.6.	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.	

### Заключение об освоении общих компетенций

ОК	Наименование общих компетенций	Освоил/не освоил
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских и духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	

**Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося  
во время практической подготовки**

За время производственной практики \_\_\_\_\_ осуществлял(ла) следующие виды работ: \_\_\_\_\_

К выполнению своих обязанностей относился(лась) \_\_\_\_\_

В работе можно охарактеризовать как: \_\_\_\_\_

Личные качества студента: \_\_\_\_\_

Дата «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., должность)

М.П.

Общая оценка практики \_\_\_\_\_

Руководитель практики \_\_\_\_\_

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ «СОДЕЙСТВИЕ»  
(АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ)»**

**ЗАДАНИЕ**

**на практическую подготовку (производственная практика)**

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер**

Ф. И. О обучающегося \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

**Виды работ, подлежащие изучению в период прохождения практической подготовки (производственная практика):**

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.
9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.

Календарные сроки практики с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Дневник сдается до « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Задание выдал: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_

Задание принял: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_

## ПРИЛОЖЕНИЕ И

### АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ «ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ «СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)

**Утверждаю**  
Зав по УПР:

\_\_\_\_\_ 202\_\_ г.  
«\_\_» \_\_\_\_\_

#### ПЛАН-ГРАФИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)

№ п/п	Содержание практики	Кол-во часов	Календарные сроки
Инструктаж по ТБ и охране труда; ознакомительная экскурсия по предприятию			
1	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	
2	Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Приготовление глазури, сахарной мастики, марципана, посыпок и крошки.	6	
3	Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	6	
4	Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий.	6	
5	Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба.	6	
6	Виды, классификация и ассортимент основных отделочных полуфабрикатов.	6	
7	Приготовление пирожных сложного ассортимента, миниатюр, порционных тортов, птифур.	6	
8	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба.	6	
9	Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста.	6	
10	Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента.	6	
11	Изготовление и оформление пирожных.	6	
12	Изготовление и оформление тортов.	6	
	Итого:	72 ч.	
Завершение оформления отчета, получение отзыва, сдача отчета			

Студент \_\_\_\_\_ (Ф.И.О. подпись)

Руководитель практики \_\_\_\_\_ (Ф.И.О. подпись)

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

65

АНПО "ХГК" "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ, 21.01.25 11:25 (MSK) Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B672FFB0  
ДИРЕКТОР

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ «СОДЕЙСТВИЕ»  
(АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»)**

**ДНЕВНИК  
ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ  
(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)**

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,  
должностям служащих  
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Студента(ки) \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы

Ф.И.О. студента \_\_\_\_\_

Практическая подготовка проводится в следующие сроки:

с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

В организации:

\_\_\_\_\_

(Наименование организации с указанием организационно-правовой формы)

Руководитель практики:

\_\_\_\_\_

(ФИО руководителя практики, с указанием занимаемой должности)

202\_\_ г.

**ПРИЛОЖЕНИЕ Л**

**ХАРАКТЕРИСТИКА О ПРАКТИКАНТЕ**

Практикант \_\_\_\_\_

**АНПО «ХГК» СОДЕЙСТВИЕ»**, студент(ка) \_\_\_\_\_ курса,  
группы \_\_\_\_\_

**Специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

проходил(а) практическую подготовку (производственная практика)

с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г. по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

в \_\_\_\_\_

(наименование организации)

**1. ОЦЕНИТЕ ПРИ ПОМОЩИ ЗАДАНЫХ ШКАЛ СТЕПЕНЬ ВЫРАЖЕННОСТИ СЛЕДУЮЩИХ  
КАЧЕСТВ ПРАКТИКАНТА**

(Обведите цифру, соответствующую степени выраженности оцениваемого качества)

1 - качество выражено слабо или практически отсутствует, 2 - качество выражено ниже среднего уровня,  
3 - качество выражено на среднем уровне, 4 - качество выражено хорошо, 5 - качество выражено в максимальной степени,

Ориентированность на работу в _____	1	2	3	4	5
Профессиональные знания	1	2	3	4	5
Профессиональные навыки работы	1	2	3	4	5
Качество выполнения заданий	1	2	3	4	5
Стремление к освоению новых профессиональных знаний, навыков	1	2	3	4	5
Способность к освоению знаний, навыков	1	2	3	4	5
Доброжелательность, умение общаться с клиентами	1	2	3	4	5
Четкое соблюдение распорядка дня и трудовой дисциплины	1	2	3	4	5
Чувство ответственности	1	2	3	4	5
Готовность выполнять дополнительную работу	1	2	3	4	5
Внешний вид	1	2	3	4	5
Позитивное взаимоотношение с сотрудниками коллектива	1	2	3	4	5
Умение применять знания на практике	1	2	3	4	5

**2. ОТМЕТЬТЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КАЧЕСТВА, КОТОРЫЕ НАИБОЛЕЕ ПОЛНО  
ХАРАКТЕРИЗУЮТ МОЛОДОГО СПЕЦИАЛИСТА, НО НЕ УКАЗАНЫ ВЫШЕ**

\_\_\_\_\_

**3. ЗАКЛЮЧЕНИЕ:**

Практикант \_\_\_\_\_

Ф.И.О.

показал(а) профессиональную подготовку и наиболее зарекомендовал(а) себя на \_\_\_\_\_

(участок работы)

итоговая оценка по производственной практике \_\_\_\_\_

**Руководитель по месту  
практической подготовки**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Наставник**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

М.П.

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

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПОО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

специальность  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Комплект контрольно-оценочных средств разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178) базовой подготовки, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ	5
3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28
4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	29
5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ	82
ПРИЛОЖЕНИЯ	84

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

ФОС предназначен для контроля и оценки результатов практической подготовки (производственная (преддипломная) практика) и является частью образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения видов профессиональной деятельности (далее - ВПД):

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

7. Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер.

Формой итоговой аттестации по практической подготовке (учебная и производственная практика) является дифференцированный зачет.

В качестве промежуточной оценки результатов освоения практической подготовки (учебная и производственная практика) является оценка знаний, умений, практического опыта в ходе прохождения практики.

## 2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ

В результате контроля и оценки по практической подготовке осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций (Таблицы 1, 2), знаний и умений (Таблица 3), личностные результаты воспитания (Таблица 4).

Таблица 1

<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	

<b>различных категорий потребителей, видов и формобслуживания</b>	
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и формобслуживания</b>	
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и формобслуживания</b>	
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХРС СОДИТЕВНЕ", ПАНДИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ, 21.01.25 11:25 (МЗК) Сертификат 01636CCF06A2F603B9354023F95B6762FFB0

ДИРЕКТОР

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
<b>Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер</b>	
ПК 7.1.	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.
ПК 7.2.	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции.
ПК 7.3.	Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий.
ПК 7.4.	Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.
ПК 7.5.	Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции.
ПК 7.6.	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.

Таблица 2

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Практический опыт работы	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разработки ассортимента полуфабрикатов;</li> <li>– разработки, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</li> <li>– организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>– упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</li> <li>– контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</li> <li>– контроля хранения и расхода продуктов.</li> <li>– разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>– организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>– контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>– контроля хранения и расхода продуктов;</li> <li>– разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>– организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</li> <li>– подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>– контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>– контроля хранения и расхода продуктов;</li> </ul>
--------------------------	---

– разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

– разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

– организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

– подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

– упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

– контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

– контроля хранения и расхода продуктов;

– разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

– разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

– организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

– подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

– приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

– упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

– приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

– подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

– контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

– контроля хранения и расхода продуктов

– разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

– организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;

– осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

– организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий,

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ"**, ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

**21.01.25** 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

напитков по меню;

- обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте;
- упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- приготовления каш и гарниров из круп;
- приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;
- приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи;
- приготовления блюд из яиц;
- приготовления блюд из творога;
- приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий;
- приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы;
- приготовления горячих напитков;
- приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов;
- приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд;
- приготовления и оформления супов, бульонов и отваров;
- приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
- процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции;
- порционирования (комплектация), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий;
- приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных;
- упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос;
- оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- оценки наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;
- контроля хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- разработки меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- нарезки и формовки овощей и фруктов;
- приготовления и оформления холодных и горячих закусок;
- приготовления и оформление холодных рыбных и мясных блюд;
- приготовления и оформления супов, отваров и бульонов;
- приготовления и оформления горячих и холодных соусов;
- приготовления и оформления блюд из овощей и грибов;
- приготовления и оформления блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;
- приготовления и оформления блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;
- приготовления и оформления блюд из творога, сыра, макаронных изделий;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовления и оформления мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента;</li> <li>– приготовления и оформления холодных и горячих десертов;</li> <li>– приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;</li> <li>– контроля хранения и расхода продуктов на производстве;</li> <li>– контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– контроля безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;</li> <li>– отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– подготовки сырья, приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции национальной и зарубежной кухни;</li> <li>– подготовки сырья, приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции национальной и зарубежной кухни;</li> <li>– подготовки сырья, приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий национальной и зарубежной кухни;</li> <li>– подготовки сырья, приготовления и оформления сложных холодных и горячих десертов.</li> </ul>
--	---

Таблица 4

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания</b>
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимость от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

Документ подписан электронной подписью

АнПОО "ХТК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем

### 3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В процессе прохождения практической подготовки предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации (Таблица 5).

Таблица 5

Элементы профессионального модуля	Формы и методы оценивания по видам контроля	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Производственная (преддипломная) практика	Проверка и экспертная оценка результатов выполнения производственных работ на месте практики. Проверка ведения дневника практики.	Дифференцированный зачет: защита отчета по практике.

## 4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

### 4.1 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

#### 4.1.1 Контрольно- оценочные средства для проведения промежуточной аттестации. Задания для проведения дифференцированного зачета

##### А) Письменные ответы на вопросы

##### Инструкция

Внимательно прочитайте задание и ответьте на вопросы

##### 1 вариант

1. Опишите технологическую схему обработки картофеля и корнеплодов в овощном цехе. Какие виды оборудования при этом используются?
2. Санитарно – гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.
3. Какие правила личной гигиены следует соблюдать при выполнении работ в производственных цехах?

##### 2 вариант

1. Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки мяса в мясном цехе предприятия общественного питания.
2. Перечислите основные санитарно – гигиенические требования к обработке сырья и приготовлению продукции.
3. Правила безопасности в овощном цехе при работе с ножом

##### 3 вариант

1. Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы. Какие виды оборудования при этом используются?
2. Санитарно – гигиенические требования к приему и хранению сырья и продовольственных продуктов.
3. Перечислите меры предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, отравлений на предприятии питания.

##### 4 вариант

1. Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы. Какие виды оборудования при этом используются?
2. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемого для обработки овощей
3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.

#### Задания для оценки освоения ПМ 07.01:

Приготовление, оформление и подготовка к кулинарным, хлебобулочным, мучных кондитерских изделий, сладких блюд разнообразного ассортимента

#### **Задание 1: Продолжите технологическую последовательность**

##### Текст задания:

1. Продолжить технологическую последовательность приготовления блюд, мучных и кондитерских изделий по разделам модуля

### Вариант 1

Продолжите технологическую последовательность подготовки кабачков для фарширования:

Удаляют кожицу \_\_\_\_\_

### Вариант 2

Продолжите \_\_\_\_\_ технологическую \_\_\_\_\_ последовательность \_\_\_\_\_ обработки шампиньонов Сортируют \_\_\_\_\_

### Вариант 3

Продолжите перечень операций разделки рыбы с костным скелетом

Очистка от чешуи \_\_\_\_\_

### Вариант 4

Продолжите технологическую последовательность обработки осетровой рыбы Отделяют голову \_\_\_\_\_

### Вариант 5

Продолжите технологическую последовательность приготовления рыбной котлетной массы

Нарезают чистое филе \_\_\_\_\_

### Вариант 6

Продолжите технологическую последовательность разделки судака для фарширования в целом виде

Вырезают спинной плавник \_\_\_\_\_

### Вариант 7

Продолжите технологическую последовательность разделки щуки для фарширования в целом виде

Очищают от чешуи \_\_\_\_\_

### Вариант 8

Продолжите технологическую последовательность обработки кальмаров

Размораживают → \_\_\_\_\_

### Вариант 9

Укажите ингредиенты и продолжите технологическую последовательность приготовления котлетной массы

Нарезают мясо → \_\_\_\_\_

### Вариант 10

Продолжите технологическую последовательность приготовления маринада

Нарезают подготовленные овощи → \_\_\_\_\_

### Вариант 11

Продолжите технологическую последовательность обработки соленых огурцов для рассольника

Срезают кожицу \_\_\_\_\_

### Вариант 12

Продолжите технологическую последовательность приготовления солянки сборной мясной

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

Бульон доводят до кипения

### Вариант 13

Продолжите технологическую последовательность приготовления супа-пюре из печени  
Слегка обжаривают подготовленную печень

### Вариант 14

Продолжите технологическую последовательность приготовления прозрачного мясного бульона  
Доводят до кипения костный бульон → \_\_\_\_\_

### Вариант 15

Продолжите технологическую последовательность приготовления холодного свекольника  
Тушат свеклу → \_\_\_\_\_

### Вариант 16

Продолжите технологическую последовательность приготовления соуса белого с яйцом  
Растирают с маслом сырые яичные желтки \_\_\_\_\_

### Вариант 17

Продолжите технологическую последовательность приготовления томатного соуса  
Готовят белый основной соус → \_\_\_\_\_

### Вариант 18

Продолжите технологическую последовательность приготовления грибного отвара  
Промывают сушеные грибы → \_\_\_\_\_

### Вариант 19

Продолжите технологическую последовательность приготовления соуса сметанного натурального  
Готовят натуральную жировую пассировку \_\_\_\_\_

### Вариант 20

Продолжите технологическую последовательность приготовления соуса «Польский»  
Мелко шинкуют яйца → \_\_\_\_\_

### Вариант 21

Продолжите технологическую последовательность приготовления сухарного соуса  
Обжаривают молотые сухари → \_\_\_\_\_

### Вариант 22

Продолжите технологическую последовательность приготовления зеленого масла  
Мелко рубят зелень петрушки → \_\_\_\_\_

### Вариант 23

Продолжите технологическую последовательность приготовления селедочного масла  
Вымачивают филе сельди \_\_\_\_\_

### Вариант 24

Продолжите технологическую последовательность приготовления салатной заправки  
Уксус соединяют с сахаром \_\_\_\_\_

### Вариант 25

Продолжите технологическую последовательность приготовления соуса майонез  
Охлаждают растительное масло → \_\_\_\_\_

### Вариант 26

Продолжите технологическую последовательность приготовления абрикосового соуса  
Замочить подготовленную курагу \_\_\_\_\_

### Вариант 27

Продолжите технологическую последовательность приготовления клюквенного соуса  
Отжать сок у клюквы \_\_\_\_\_

### Вариант 28

Продолжите технологическую последовательность приготовления теста для пельменей  
Просеивают муку → \_\_\_\_\_

### Вариант 29

Продолжите технологическую последовательность приготовления теста для блинов  
Растворяют в жидкости соль и сахар \_\_\_\_\_

### Вариант 30

Продолжите технологическую последовательность приготовления компота из сухофруктов  
Перебирают и сортируют сухофрукты \_\_\_\_\_

### Вариант 31

Продолжите технологическую последовательность приготовления томатов фаршированных  
Подготавливают томаты \_\_\_\_\_

### Вариант 32

Продолжите технологическую последовательность приготовления фаршированного яйца  
Варят яйца вкрутую \_\_\_\_\_

### Вариант 33

Продолжите технологическую последовательность приготовления теста для пельменей  
Просеивают муку \_\_\_\_\_

### Вариант 34

Продолжите технологическую последовательность приготовления мясного салата  
Нарезают вареные мясо и овощи \_\_\_\_\_

### Вариант 35

Продолжите технологическую последовательность приготовления омлета фаршированного  
Приготавливают омлетную массу → \_\_\_\_\_

#### Критерии оценки:

- «отлично» - за правильно составленную последовательность, с соблюдением технологической последовательности при механической обработке сырья и приготовления полуфабриката;
- «хорошо» - за правильно составленную последовательность, с соблюдением технологической последовательности при механической обработке сырья и приготовления полуфабриката, но допущено одно незначительное отклонение;

- **«удовлетворительно»** - за правильно составленную последовательность, с соблюдением технологической последовательности при механической обработке сырья и приготовления полуфабриката, но допущено ряд незначительных отклонений;
- **«неудовлетворительно»** - за составленную последовательность, в которой не соблюдается технологическая последовательность при механической обработке сырья или приготовления полуфабриката.

### **Задание 2: Решить технологическую задачу**

#### **Текст задания:**

Пользуясь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1981-2009 г, решите технологическую задачу по одному из основных типов

- задача на расчет количества отходов и потерь;
- задача на расчет массы нетто полуфабриката;
- задача на расчет массы брутто сырья
- задача на расчет количества порций готовых блюд и изделий сложной холодной кулинарной продукции, которое можно получить из имеющегося сырья
- задача на расчет взаимозаменяемости пищевых продуктов

#### **Текст задания, номер варианта:**

##### **Вариант 1**

При очистке 200 кг. Картофеля в марте получилось 40% отходов. Необходимо определить количество полученных отходов в килограммах.

##### **Вариант 2**

Масса брутто картофеля 200 кг. Какова масса нетто картофеля в килограммах в марте, если отходы составляют 40%?

##### **Вариант 3**

Какова масса брутто картофеля в марте, если масса нетто равна 120 кг, или 60%?

##### **Вариант 4**

Сколько отварного картофеля можно приготовить из 60 кг. Массой брутто в августе? Сколько порций отварного картофеля массой 200 г. получится при выходе из 60 кг. картофеля массой брутто, если количество отходов составляет 20% , а потери при тепловой обработке- 3%?

##### **Вариант 5**

Сколько получится картофеля фри из 120 кг массой брутто в декабре? Сколько порций массой 150 г. получится при выходе, если отходы картофеля при механической обработке составляет 30%, а потери при жарении картофеля фри – 60%?

##### **Вариант 6**

Сколько получится отходов при изготовлении рубленых котлет из 20 кг судака крупного размера, если при его разделке на филе без кожи и костей составляют 52%?

##### **Вариант 7**

Сколько получится филе без кожи и костей из 20 кг судака крупного размера, если отходы составляют 52%?

Вариант 8

Масса брутто баранины составляет 160 кг, выход корейки с реберной костью 10,5%, лопаточной части -7,6% , грудинка (с реберной частью) - 8,7%, содержание котлетного мяса (обрезки) – 25%. Какова масса окорока?

Вариант 9

Масса брутто одной порции, полуфабрикатов антрекотов 200 г. Какова, масса нетто полуфабриката антрекотов? Какова масса готовой продукции, если отходы говядины I сорта составляет 26%, а ужарка порционных полуфабрикатов-37%?

Вариант 10

Масса жареного шницеля 125г. Какова масса полуфабрикатов? Потери при тепловой обработке составляют 27%. Определяем массу полуфабрикатов с панировкой. Масса панировки составляют 17,5% от веса полуфабриката. Определяем массу полуфабриката без панировки. Отходы при холодной обработке свинины мясной II категории составляет 14,8%. Определяем массу брутто шницеля

Вариант 11

Для отпуска 90 порций рыбы фри потребуется 13,5 кг гарнира в декабре. Какова должна быть масса брутто картофеля? Вход гарнира на одну порцию составляет 150 г. Масса картофеля нетто для приготовления 1 кг картофеля фри составляет 2,5 кг. Отходы картофеля в декабре составляет 30%.

Вариант 12

Определить количество воды для приготовления 20 кг пшеничной вязкой каши. Для приготовления 1 кг каши необходимо 250 г пшеничной крупы, для 1 кг каши необходимо 0,80 л воды

Вариант 13

Рассчитать количество крупы, жидкости и соли, необходимое для варки 80 порций манной каши с сахаром, если на одну порцию полагается 200 г каши

Вариант 14

Определить массу брутто неразделанной сельди, если при обработке ее на филе без кожи и костей отходы составляют 8 кг

Вариант 15

Определить количество муки и сливочного масла, необходимое для приготовления 1000 г соуса молочного различной густоты

Вариант 16

Определить изменение массы (г, %) расстегая после выпекания

Вариант 17

Произвести расчет продуктов (брутто), необходимых для приготовления 110 порций салата мясного, по II колонке Сборника рецептов

Вариант 18

Определить количество меланжа, необходимое при замене яиц для приготовления 30 порций яичной каши, если для 1 порции расходуют 2 яйца (столовые, II категории) массой 46 г

Вариант 19

Определить количество меланжа, необходимое при замене яиц для приготовления 20 порций яичной каши, если для 1 порции расходуют 2 яйца (столовые, II категории) массой 46 г

Вариант 20

Определить количество яичного порошка, необходимое при замене яиц для приготовления 25 порций омлета натурального, если для 1 порции расходуют 2 яйца массой 46 г

Вариант 21

Определить массу нетто 35 кг моркови для блюда «Котлеты морковные» , если дата его приготовления 17 января

Вариант 22

Определить массу нетто 80 кг картофеля для блюда «Картофель отварной» , если дата его приготовления 27 октября

Вариант 23

Определить количество яичного порошка, необходимое при замене яиц для приготовления 30 порций яичной каши, если для 1 порции расходуют 2 яйца (столовые, 1 категории) массой 46 г

Вариант 24

Определить массу нетто 15 кг минтая для жарки кусками из непластованной рыбы с кожей и костями

Вариант 25

Определить массу брутто судака, если при обработке его на филе без кожи и костей отходы составляют 20 кг

Вариант 26

Определить количество отходов и мякоти мяса при кулинарной разделке говядины I категории массой 204 кг

Вариант 27

Определить количество мякоти при кулинарной разделке говядины II категории массой 168 кг

Вариант 28

Рассчитать количество крупы, жидкости и соли, необходимое для приготовления 100 порций гречневой рассыпчатой каши с молоком, если на одну порцию полагается 200 г каши

Вариант 29

Рассчитать количество крупы, жидкости и соли, необходимое для приготовления 94 г вязкой рисовой каши

Вариант 30

Рассчитать количество продуктов на 200 порций блюда «Биточки рисовые», пользуясь Сборником рецептур по следующей форме:

Продукт	II колонка		II колонка	
	брутто		нетто	
	1 порция	200 порций	1 порция	200 порций

Вариант 31

Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления 150 порций блюда «Запеканки из творога», пользуясь Сборником рецептур по следующей форме:

Продукт	II колонка		II колонка	
	брутто		нетто	
	1 порция	150 порций	1 порция	150 порций

Вариант 32

Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления 100 порций соуса томатного, пользуясь Сборником рецептур по следующей форме:

Продукт	II колонка		II колонка	
	брутто		нетто	
	1 порция	100 порций	1 порция	100 порций

Вариант 33

Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления 70 порций соуса сметанного, пользуясь Сборником рецептур по следующей форме:

Продукт	II колонка		II колонка	
	брутто		нетто	
	1 порция	70 порций	1 порция	70 порций

Вариант 34

Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления 35 порций биточков рыбных, пользуясь Сборником рецептур по следующей форме:

Продукт	II колонка		II колонка	
	брутто		нетто	
	1 порция	35 порций	1 порция	35 порций

Вариант 35

Определить количество меланжа, необходимое при замене яиц для приготовления 50 порций омлета фаршированного, если для 1 порции расходуют 2 яйца (столовые, II категории) массой 46 г

Критерии оценки:

- «отлично» - за правильно выполненные расчеты при решении технологической задачи;
- «хорошо» - за правильно выполненные расчеты при решении технологической задачи, но допущена одна неточность;
- 1. «удовлетворительно» - за правильно выполненные расчеты при решении технологической задачи, но допущен ряд неточностей;
- «неудовлетворительно» - за неправильно выполненные расчеты.

### Вопросы к промежуточному контролю

1. Характеристика производственной инфраструктуры предприятия общественного питания.
2. Характеристика рыбного цеха.
3. Характеристика овощного цеха.
4. Характеристика мясного цеха.
5. Характеристика горячего цеха.
6. Характеристика холодного цеха.
7. Характеристика кондитерского цеха.
8. Механическая кулинарная обработка овощей.
9. Механическая кулинарная обработка рыбы.
10. Механическая кулинарная обработка мяса.
11. Механическая кулинарная обработка птицы.
12. Ассортимент и технология приготовления холодных блюд.
13. Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбы.
14. Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбного фарша.
15. Ассортимент и технология приготовления блюд из мяса.
16. Ассортимент и технология приготовления блюд из рубленой массы и мясного фарша.

17. Ассортимент и технология приготовления блюд из птицы.
18. Ассортимент и технология приготовления блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.
19. Ассортимент и технология приготовления блюд из яиц и творога.
20. Ассортимент и технология приготовления супов.
21. Ассортимент и технология приготовления соусов.
22. Ассортимент и технология приготовления холодных сладких блюд
23. Ассортимент и технология приготовления горячих сладких блюд
24. Ассортимент и технология приготовления мучных кулинарных изделий.
25. Ассортимент и технология приготовления фаршей и начинок.
26. Правила хранения и отпуска готовой продукции.
27. Характеристика и правила оформления технологических карт.
28. Требования качеству готовой продукции.
29. Правила санитарии и гигиены в работе «повара».
30. Правила технике безопасности при работе на механическом оборудовании.
31. Правила технике безопасности при работе на тепловом оборудовании.
32. Правила санитарии при уборке производственных помещений.

## **ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ**

### **Условия выполнения задания:**

Место - лаборатория СПО

Время –согласно графика.

### **Используемое оборудование и инвентарь:**

Плита, мясорубка, миксер, блендэр, пароварка, жарочный шкаф, Продукты, набор специй, производственные столы, ванны моечные, ножи «поварской тройки», разделочные доски с соответствующей маркировкой, кастрюли разных емкостей, сковороды разного диаметра, сито, дуршлаг, шумовки, тазики для шинкованных овощей, нарезанной рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы, весы, ситейники, противни, веселки, шпиговальные иглы, поварская игла, шпагат, терки, лопатки, ложки разливательные, гарнирные, соусные и мерные для жира и сметаны, баранчики, лотки металлические, порционные сковороды, тарелки мелкие и большие, тарелки глубокие с подставочными тарелками, соусники.

### **Инструкция.**

#### **1. Последовательность и условия выполнения задания:**

1. Провести расчет на блюдо по формуле;
2. Выбрать и обеспечить безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования;
3. Органолептически оценить качество продуктов и сырья для приготовления блюда;
4. Приготовить блюдо, используя различные способы и приемы приготовления, оборудование и инвентарь;
5. Обеспечить безопасность при приготовлении блюда;
6. Органолептически определить степень готовности и качество блюда;
7. Выбрать температурный режим при подаче;
8. Использовать соответствующий вариант оформления и подачи блюда;
9. Предоставить комиссии блюдо для оценки.

#### **2. Вы можете воспользоваться:**

Технологической картой;

Технологической схемой;

Нормативно технической документацией.

3. Максимальное время выполнения задания - 3 часа 00 мин.

4. Перечень раздаточных и дополнительных материалов.

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ., 2015г.
  - плакат с различными формами нарезки овощей;
  - плакаты с оформлениями блюд;
  - методичка с требованиями к качеству блюд и кулинарных изделий;
- бланки нормативно-технологической документации

Вариант № 1

Приготовить, оформить и подать: «Борщ украинский».

Вариант № 2

Приготовить, оформить и подать: «Рассольник Ленинградский».

Вариант № 3

Приготовить, оформить и подать: «Суп картофельный с пельменями».

Вариант № 4

Приготовить, оформить и подать: «Суп-лапшу грибную».

Вариант № 5

Приготовить, оформить и подать: «Щи из свежей капусты с картофелем».

Вариант № 6

Приготовить, оформить и подать: «Рыбу, тушенную в томате с овощами», гарнир «Картофельное пюре».

Вариант № 7

Приготовить, оформить и подать: «Биточки рыбные», соус томатный с овощами, гарнир «Картофель отварной».

Вариант № 8

Приготовить, оформить и подать «Рыбу жареную (каarp)», соус томатный, гарнир «Картофель жареный (из сырого) дольками».

Вариант № 9

Приготовить, оформить и подать: «Тефтели рыбные», гарнир «Рис отварной», соус томатный с овощами.

Вариант № 10

Приготовить, оформить и подать: «Картофель, запеченный в сметанном соусе с грибами и луком».

Вариант № 11

Приготовить, оформить и подать «Говядину в кисло-сладком соусе», гарнир «Каша рисовая рассыпчатая».

Вариант № 12

Приготовить, оформить и подать «Бефстроганов», гарнир «Картофельное пюре».

Вариант № 13

Приготовить, оформить и подать «Шницель натуральный рубленый», гарнир «Картофель жареный (из сырого) брусочками»

Вариант № 14

Приготовить, оформить и подать: «Тефтели (2 вариант)», гарнир «Пюре картофельное».

Вариант № 15

Приготовить, оформить и подать: «Гуляш», гарнир «Макаронные изделия отварные».

Вариант № 16

Приготовить, оформить и подать: «Биточки по-селянски».

Вариант № 17

Приготовить, оформить и подать: «Биточки, запеченные под сметанным соусом с рисом (по-казацки)».

Вариант № 18

Приготовить, оформить и подать: «Бифштекс рубленый с яйцом», гарнир «Картофель жареный основным способом».

Вариант № 19

Приготовить, оформить и подать: «Печень по-строгановски», гарнир «Картофель жареный из вареного».

Вариант № 20

Приготовить, оформить и подать: «Печень жареную с луком», гарнир «Каша гречневая рассыпчатая».

Вариант № 21

Приготовить, оформить и подать: «Рагу из птицы».

Вариант № 22

Приготовить, оформить и подать «Плов из птицы».

Вариант № 23

Приготовить, оформить и подать «Биточки рубленые из птицы, фаршированные шампиньонами», гарнир «Картофель вмолоке».

Вариант № 24

Приготовить, оформить и подать «Сырники из творога», соус сметанный.

Вариант № 25

Приготовить, оформить и подать: «Пельмени, запеченные в сметане».

Вариант № 26

Приготовить, оформить и подать: «Манты с бараниной».

Вариант № 27

Приготовить, оформить и подать: «Вареники ленивые отварные со сметаной».

Вариант № 28

Приготовить, оформить и подать: «Блинчики с мясным фаршем».

Вариант № 29

Приготовить, оформить и подать: «Оладьи в ассортименте (с яблоками, с изюмом, с творогом)».

### Задания на практику:

#### 1. Составить инструкционно-технологические карты, по выбору по каждой теме, на следующие блюда:

- 1) щи, борщи, рассольники, солянки;
- 2) супы картофельные, с крупами, бобовыми и макаронными изделиями, супы-пюре;
- 3) прозрачные и холодные супы;
- 4) молочные и национальные супы;
- 5) основные красные и белые соусы, их производные;
- 6) основные рыбные и грибные соусы их производные.
- 7) блюда из отварных, припущенных и тушеных овощей и грибов;
- 8) блюда из жареных и запеченных овощей и грибов;
- 9) каши и изделия из неё;
- 10) блюда из бобовых и макаронных изделий;
- 11) блюда из отварной, припущенной и тушеной рыбы;
- 12) блюда из жареной и запеченной рыбы;
- 13) блюда из рубленой рыбы и нерыбных морепродуктов;
- 14) блюда из отварного и припущенного мяса и субпродуктов;
- 15) блюда из мяса, жаренного крупными, порционными и мелкими кусками;
- 16) блюда из тушеного и запеченного мяса и субпродуктов;
- 17) блюда из рубленого мяса;
- 18) блюда из сельскохозяйственной птицы;
- 19) блюда из яиц и творога;
- 20) блинчики, блины и оладьи;
- 21) пельмени, вареники, лапша.

#### 2. Сделать перерасчет продуктов по сезону.

#### 3. Изучить варианты билетов для экзамена на присвоение рабочей квалификации

**«Повар 3 разряда».**

**4. После выбора билета, составить на приготавливаемое блюдо технологическую карту.**

**Перечень вопросов для устного или письменного опроса**

1. Понятие организации производства и оперативного планирования на предприятиях общественного питания.
2. Классификация кондитерских цехов по производственной мощности и специализации
3. Понятие производственной программы кондитерского цеха
4. Назначение кондитерского цеха.
5. Принципы разработки ассортимента кондитерского цеха.
  1. Понятие организации производства и оперативного планирования на предприятиях общественного питания.
  6. Классификация кондитерских цехов по производственной мощности и специализации
  7. Понятие производственной программы кондитерского цеха
  8. Назначение кондитерского цеха.
  9. Принципы разработки ассортимента кондитерского цеха.
  10. Основы научной организации труда
  11. Виды графиков выхода на работу
  12. Должностные инструкции кондитеров 4 и 5 разряда, пекарей.
  13. Каковы основные стадии замеса теста? Их краткая характеристика.
  14. Какова классификация тестомесильных машин?
  15. Какова классификация тестораскаточных машин?
  16. Какие факторы влияют на режим замеса теста?
  17. Для чего предназначены тестораскаточные машины?
  18. Какое назначение имеют тестоделительные и тестоокруглительные машины?
  19. На каких предприятиях используется такой тип оборудования?
  20. В чем преимущества использования тестоформирующего оборудования?
  21. Целесообразно ли использование делительно-округлительного оборудования по сравнению с использованием отдельно тестоделителя и тестоокруглителя? Ответ поясните.
  22. Какие способы приготовления пряничного теста существуют? В чем различия?
  23. Какие недостатки возможны у изделий из пряничного теста?
  24. В чем отличие сдобного пресного теста от остальных видов?
  25. Какие основные правила приготовления изделий из вафельного теста?
  26. Каковы особенности приготовления песочного теста?
  27. Какие недостатки возможны у изделий из песочного теста?
  28. В чем отличие теста бризе от песочного?
  29. Какие основные правила приготовления изделий из песочного теста?
  30. Как следует готовить бисквитное тесто? Как способы приготовления существуют?
  31. Какие недостатки возможны у изделий из бисквитного теста?
  32. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из бисквитного теста?
  33. Какие основные правила приготовления изделий из бисквитного теста?
  34. Какие виды слоеного теста существуют?
  35. Какие недостатки возможны у изделий из слоеного теста? Как их устранить?
  36. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из слоеного теста?
  37. Какие основные правила приготовления изделий из слоеного теста?
  38. Какие основные правила приготовления белкового теста существуют?
  39. Какие недостатки возможны у изделий из белкового теста? Как их устранить?
  40. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из белкового теста?

41. Какие способы приготовления белкового теста?
42. Какие основные правила приготовления заварного теста?
43. Какие недостатки возможны у изделий из заварного теста? Почему они возникают?
44. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из миндального и заварного теста?
45. Какие способы приготовления миндального теста?
46. Перечислить недостатки, которые могут возникнуть при приготовлении сдобного теста и каковы их причины?
47. Чем обусловлено разрыхление сдобного теста?
48. Какие процессы происходят при замесе сдобного теста?
49. С каким содержанием клейковины используют муку для приготовления сдобного теста?
50. Произвести расчет сырья на 130 языков слоеных.
51. Произвести расчет сырья на 10 ватрушек сдобных.
52. Почему тесто называется песочным?
53. Какие способы формования песочного печенья вы знаете?
54. Отличия песочного теста от сдобного пресного.
55. Роль сахара, жира, пищевой соды и аммония при изготовлении песочного теста.
56. Какие дефекты может иметь песочное тесто, их причины и способы устранения.
57. Какие процессы происходят при замесе и выпечке песочного теста?
58. Укажите режим выпечки кондитерских изделий.
59. Требования, предъявляемые к изделиям.
60. Перечислить ассортимент пирожных и тортов из песочного теста.
61. Какую муку нужно использовать для приготовления бисквитного теста?
62. Какова роль картофельного крахмала при приготовлении бисквита?
63. В чем особенность приготовления масляного бисквита?
64. Почему для приготовления бисквита буше нужны только свежие яйца?
65. Объясните сущность механического способа разрыхления.
66. Какие правила нужно соблюдать, чтобы белки хорошо взбились?
67. Что служит разрыхлителем в бисквитном тесте?
68. Отличие холодного способа приготовления от способа с подогревом.
69. Чем определяется выбор способа приготовления?
70. Перечислить недостатки, которые могут возникнуть при приготовлении слоеного теста и каковы их причины?
71. Роль кислоты и поваренной соли при приготовлении слоеного теста.
72. Чем обусловлено разрыхление слоеного и вафельного теста?
73. Какие процессы происходят при замесе этих видов теста?
74. Почему для приготовления слоеного теста используется мука с высоким содержанием клейковины?
75. Какие виды слоеного теста существуют?
76. Какие недостатки возможны у изделий из слоеного теста? Как их устранить?
77. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из слоеного теста?
78. Какие основные правила приготовления изделий из слоеного теста?
79. Почему тесто называется воздушным?
80. Какие варианты приготовления воздушного полуфабриката существуют?
81. Процессы, протекающие при замесе теста и выпекании изделий.
82. Какие недостатки могут возникнуть при выпекании изделий из воздушного теста?
83. От чего зависит способность белков взбиваться и прочность получаемой пены?
84. Что происходит с белками при взбивании?
85. Укажите особенности заварного полуфабриката
86. Объясните процесс образования пустот в выпеченном полуфабрикате из заварного теста.
87. Полуфабрикат заварного теста получился с недостаточным подъемом. Укажите причины

- возникновения этого недостатка и способы его предупреждения.
88. Укажите показатели качества выпеченного полуфабриката из заварного теста

### Перечень ситуационных задач к дифференцированному зачету ВАРИАНТ 1

- №1. На производстве при изготовлении мятных пряников требуется 2 кг сахарного песка. Определить какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить сахарный песок.
- №2. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.
- №3. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.
- №4 При приготовлении крема «Гляссе», консистенция крема получилась творожистая, с крупинками. Объясните причину производственного брака

### ВАРИАНТ 2.

- №1. Определите, сколько топленого масла необходимо для замены сливочного масла при выпечке шафранных булочек, если для приготовления 100 шт. булочек расход сливочного масла составляет 800 г.
- №2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Шарлотт». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.
- №3. Произведите расчет сырья для приготовления 400 шт. пирожных воздушных с кремом (79).
- №4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба, у изделий образовались разрывы и пустоты в массе мякиша, отслаивается корка. Объясните причину такого дефекта сдобных изделий.

### ВАРИАНТ 3.

- №1. Определите, сколько маргарина необходимо взять для замены растительного масла для приготовления 100 шт. булочек детских, если расход растительного масла при выпечке такого же числа булочек составляет 162 г.
- №2. Составьте технологическую схему приготовления 15 кг. торта «Творожный»(26). Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.
- №3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг суфле «Шоколадное» (63).
- №4. На производстве при изготовлении ватрушек из сдобного пресного теста, полуфабрикат при раскатке сильно крошится и непластичен. Объясните причину подобного дефекта.

### ВАРИАНТ 4.

- №1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.
- №2. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству.
- №3. Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады (60). Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий.
- №4. При изготовлении бисквитных пирожных «Риголетто», бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.

### ВАРИАНТ 5.

- №1. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.
- №2. Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного» (86). Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству.
- №3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ландыш»(20). Укажите требования к качеству и сроки реализации.
- №4. При изготовлении медовых пряников изделия получились плотные, необтекаемой формы. В чем причины данного недостатка?

#### ВАРИАНТ 6.

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев №1085. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения дефекта?

#### ВАРИАНТ 7.

№1. Определите, сколько масла топленого необходимо взять для замены сливочного масла для приготовления 30 кг печенья лимонного, если расход сливочного масла при выпечке 1 кг печенья составляет 165 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произвести расчет сырья припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр.

№4. При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.

#### ВАРИАНТ 8.

№1. Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60 шт яиц масса брутто 44 гр.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг торта «Ленинградский» (18).

№4. При приготовлении заварных пирожных, полуфабрикат не поднялся, имеет малый подъем. Объясните причины брака.

#### ВАРИАНТ 9.

№1. Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 3 кг крема «Шарлот», если на предприятие поступили яйца массой брутто 42 гр.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ягодка» (17). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных, бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину брака

#### ВАРИАНТ 10.

№1. На производстве при изготовлении сдобных булочек требуется 200 г прессованных дрожжей. Определить какое количество сухих дрожжей необходимо взять для равнозначной замены.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Новый». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг помады (58).

№4. При изготовлении миндального печенья изделия плохо поднялись, отсутствует свойственный полуфабрикату глянец. В чем причины брака?

#### ВАРИАНТ 11.

№1. На производстве приготавливают крем «Шарлотт». Определите, какое количество яичного порошка необходимо взять для замены 5 кг куриных яиц без скорлупы.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого безопарного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 5 кг торта «Молодежный»(14). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении пирожного «Буше» изделия получились плотные, небольшого объема. В чем причины брака бисквита «Буше»?

#### ВАРИАНТ 12.

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления заварных пирожных. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 80 порций №1060 Расстегаи с мясом, если выход одной порции 143 г.

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба тесто при разделке рвется и плохо формируется. Объясните причину брака и способ устранения.

#### ВАРИАНТ 13.

№1. На производстве при изготовлении мятных пряников требуется 2 кг сахарного песка. Определить какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить сахарный песок.

№2. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.

№4 При приготовлении крема «Гляссе», консистенция крема получилась творожистая, с крупинками. Объясните причину производственного брака.

#### ВАРИАНТ 14.

№1. Определите, сколько топленого масла необходимо для замены сливочного масла при выпечке шафранных булочек, если для приготовления 100 шт. булочек расход сливочного масла составляет 800 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Шарлотт». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 400 шт. пирожных воздушных с кремом (79).

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба, у изделий образовались разрывы и пустоты в массе мякиша, отслаивается корка. Объясните причину такого дефекта сдобных изделий.

#### ВАРИАНТ 15.

№1. Определите, сколько маргарина необходимо взять для замены растительного масла для приготовления 100 шт. булочек детских, если расход растительного масла при выпечке такого же числа булочек составляет 162 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления 15 кг. торта «Творожный»(26). Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг суфле «Шоколадное» (63).

№4. На производстве при изготовлении ватрушек из сдобного пресного теста, полуфабрикат при раскатке сильно крошится и непластичен. Объясните причину подобного дефекта.

#### ВАРИАНТ 16.

№1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

№2. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады (60). Приведите примеры

использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных «Риголетто», бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.

#### ВАРИАНТ 17.

№1. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного» (86). Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ландыш»(20). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении медовых пряников изделия получились плотные, необтекаемой формы. В чем причины данного недостатка?

#### ВАРИАНТ 18.

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев №1085. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения дефекта?

#### ВАРИАНТ 19.

№1. Определите, сколько масла топленого необходимо взять для замены сливочного масла для приготовления 30 кг печенья лимонного, если расход сливочного масла при выпечке 1 кг печенья составляет 165 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произвести расчет сырья припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр.

№4. При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.

#### ВАРИАНТ 20.

№1. Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60шт яиц масса брутто 44 гр.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг торта «Ленинградский» (18).

№4. При приготовлении заварных пирожных, полуфабрикат не поднялся, имеет малый подъем. Объясните причины брака.

#### ВАРИАНТ 21.

№1. Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 3кг крема «Шарлот», если на предприятие поступили яйца массой брутто 42гр.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ягодка»(17). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных, бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину брака.

#### ВАРИАНТ 22.

№1. На производстве при изготовлении сдобных булочек требуется 200г прессованных дрожжей. Определить какое количество сухих дрожжей необходимо взять для равнозначной замены.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Новый». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг помады (58).

№4. При изготовлении миндального печенья изделия плохо поднялись, отсутствует свойственный полуфабрикату глянец. В чем причины брака?

#### ВАРИАНТ 23.

№1. На производстве приготавливают крем «Шарлотт». Определите, какое количество яичного порошка необходимо взять для замены 5 кг куриных яиц без скорлупы.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого безопарного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 5 кг торта «Молодежный»(14). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении пирожного «Буше» изделия получились плотные, небольшого объема. В чем причины брака бисквита «Буше»?

#### ВАРИАНТ 24.

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления заварных пирожных. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 80 порций №1060 Расстегаи с мясом, если выход одной порции 143 г.

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба тесто при разделке рвется и плохо формируется. Объясните причину брака и способ устранения.

#### ВАРИАНТ 25.

№1. На производстве при изготовлении мятных пряников требуется 2 кг сахарного песка. Определить какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить сахарный песок.

№2. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.

№4. При приготовлении крема «Гляссе», консистенция крема получилась творожистая, с крупинками. Объясните причину производственного брака.

#### ВАРИАНТ 26.

№1. Определите, сколько топленого масла необходимо для замены сливочного масла при выпечке шафранных булочек, если для приготовления 100 шт. булочек расход сливочного масла составляет 800 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Шарлотт». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 400 шт. пирожных воздушных с кремом (79).

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба, у изделий образовались разрывы и пустоты в массе мякиша, отслаивается корка. Объясните причину такого дефекта сдобных изделий.

#### ВАРИАНТ 27.

№1. Определите, сколько маргарина необходимо взять для замены растительного масла для приготовления 100 шт. булочек детских, если расход растительного масла при выпечке такого же

числа булочек составляет 162 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления 15 кг. торта «Творожный»(26). Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг суфле «Шоколадное» (63).

№4. На производстве при изготовлении ватрушек из сдобного пресного теста, полуфабрикат при раскатке сильно крошится и непластичен. Объясните причину подобного дефекта.

#### ВАРИАНТ 28.

№1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

№2. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады (60). Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных «Риголетто», бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.

#### ВАРИАНТ 29.

№1. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного» (86). Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ландыш»(20). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении медовых пряников изделия получились плотные, необтекаемой формы. В чем причины данного недостатка?

#### ВАРИАНТ 30.

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев №1085. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения дефекта?

#### ВАРИАНТ 31.

№1. Определите, сколько масла топленого необходимо взять для замены сливочного масла для приготовления 30 кг печенья лимонного, если расход сливочного масла при выпечке 1 кг печенья составляет 165 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произвести расчет сырья припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр.

№4. При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.

#### ВАРИАНТ 32.

№1. Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60шт яиц масса брутто 44 гр.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите

температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг торта «Ленинградский» (18).

№4. При приготовлении заварных пирожных, полуфабрикат не поднялся, имеет малый подъем. Объясните причины брака.

### Перечень ситуационных (производственных задач)

#### ВАРИАНТ 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На производстве при изготовлении мятных пряников требуется 2 кг сахарного песка.

Определить какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить сахарный песок.

№2. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.

№4 При приготовлении крема «Гляссе», консистенция крема получилась творожистая, с крупинками. Объясните причину производственного брака.

#### ВАРИАНТ 2.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько топленого масла необходимо для замены сливочного масла при выпечке шафранных булочек, если для приготовления 100 шт. булочек расход сливочного масла составляет 800 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Шарлотт». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 400 шт. пирожных воздушных с кремом (79).

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба, у изделий образовались разрывы и пустоты в массе мякиша, отслаивается корка. Объясните причину такого дефекта сдобных изделий.

#### ВАРИАНТ 3.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько маргарина необходимо взять для замены растительного масла для приготовления 100 шт. булочек детских, если расход растительного масла при выпечке такого же числа булочек составляет 162 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления 15 кг. торта «Творожный»(26). Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг суфле «Шоколадное» (63).

№4. На производстве при изготовлении ватрушек из сдобного пресного теста, полуфабрикат при раскатке сильно крошится и непластичен. Объясните причину подобного дефекта.

#### ВАРИАНТ 4.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

№2. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады (60). Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных «Риголетто», бисквитный полуфабрикат

получился рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.

#### ВАРИАНТ 5.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного» (86). Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ландыш»(20). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении медовых пряников изделия получились плотные, необтекаемой формы. В чем причины данного недостатка?

#### ВАРИАНТ 6.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев №1085. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения дефекта?

#### ВАРИАНТ 7.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько масла топленого необходимо взять для замены сливочного масла для приготовления 30 кг печенья лимонного, если расход сливочного масла при выпечке 1 кг печенья составляет 165 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произвести расчет сырья припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр.

№4. При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.

#### ВАРИАНТ 8.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60шт яиц масса брутто 44 гр.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг торта «Ленинградский» (18).

№4. При приготовлении заварных пирожных, полуфабрикат не поднялся, имеет малый подъем. Объясните причины брака.

#### ВАРИАНТ 9.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 3кг крема «Шарлот», если на предприятие поступили яйца массой брутто 42гр.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ягодка»(17). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных, бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину брака.

#### ВАРИАНТ 10.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На производстве при изготовлении сдобных булочек требуется 200г прессованных дрожжей. Определить какое количество сухих дрожжей необходимо взять для равнозначной замены.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Новый». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг помады (58).

№4. При изготовлении миндального печенья изделия плохо поднялись, отсутствует свойственный полуфабрикату глянец. В чем причины брака?

#### ВАРИАНТ 11.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На производстве приготавливают крем «Шарлотт». Определите, какое количество яичного порошка необходимо взять для замены 5 кг куриных яиц без скорлупы.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого безопарного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 5 кг торта «Молодежный»(14). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении пирожного «Буше» изделия получились плотные, небольшого объема. В чем причины брака бисквита «Буше»?

#### ВАРИАНТ 12.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления заварных пирожных. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 80 порций №1060 Расстегаи с мясом, если выход одной порции 143 г.

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба тесто при разделке рвется и плохо формируется. Объясните причину брака и способ устранения.

#### ВАРИАНТ 13.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На производстве при изготовлении мятных пряников требуется 2 кг сахарного песка.

Определить какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить сахарный песок.

№2. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.

№4 При приготовлении крема «Гляссе», консистенция крема получилась творожистая, с крупинками. Объясните причину производственного брака.

#### ВАРИАНТ 14.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько топленого масла необходимо для замены сливочного масла при выпечке шафранных булочек, если для приготовления 100 шт. булочек расход сливочного масла составляет 800 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Шарлотт». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 400 шт. пирожных воздушных с кремом (79).

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба, у изделий образовались разрывы и пустоты в массе мякиша, отслаивается корка. Объясните причину такого дефекта сдобных изделий.

#### ВАРИАНТ 15.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько маргарина необходимо взять для замены растительного масла для приготовления 100 шт. булочек детских, если расход растительного масла при выпечке такого же числа булочек составляет 162 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления 15 кг. торта «Творожный»(26). Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг суфле «Шоколадное» (63).

№4. На производстве при изготовлении ватрушек из сдобного пресного теста, полуфабрикат при раскатке сильно крошится и непластичен. Объясните причину подобного дефекта.

#### ВАРИАНТ 16.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

№2. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады (60). Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных «Риголетто», бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.

#### ВАРИАНТ 17.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного» (86). Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ландыш»(20). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении медовых пряников изделия получились плотные, необтекаемой формы. В чем причины данного недостатка?

#### ВАРИАНТ 18.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев №1085. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения дефекта?

#### ВАРИАНТ 19.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько масла топленого необходимо взять для замены сливочного масла для приготовления 30 кг печенья лимонного, если расход сливочного масла при выпечке 1 кг печенья составляет 165 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произвести расчет сырья припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр.

№4. При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.

#### ВАРИАНТ 20.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60 шт яиц масса брутто 44 гр.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг торта «Ленинградский» (18).

№4. При приготовлении заварных пирожных, полуфабрикат не поднялся, имеет малый подъем. Объясните причины брака.

#### ВАРИАНТ 21.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 3 кг крема «Шарлот», если на предприятие поступили яйца массой брутто 42 гр.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ягодка» (17). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных, бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину брака.

#### ВАРИАНТ 22.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На производстве при изготовлении сдобных булочек требуется 200 г прессованных дрожжей. Определить какое количество сухих дрожжей необходимо взять для равнозначной замены.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Новый». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг помады (58).

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНПОО "ХГК "СОДЕЙСТВИЕ", ПАНФИЛОВ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ,  
ДИРЕКТОР

21.01.25 11:25 (MSK)

Сертификат 01636CCF00AEB03B954023F95B6762FFB0

№4. При изготовлении миндального печенья изделия плохо поднялись, отсутствует свойственный полуфабрикату глянец. В чем причины брака?

#### ВАРИАНТ 23.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На производстве приготавливают крем «Шарлотт». Определите, какое количество яичного порошка необходимо взять для замены 5 кг куриных яиц без скорлупы.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого безопарного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 5 кг торта «Молодежный»(14). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении пирожного «Буше» изделия получились плотные, небольшого объема. В чем причины брака бисквита «Буше»?

#### ВАРИАНТ 24.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления заварных пирожных. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 80 порций №1060 Расстегаи с мясом, если выход одной порции 143 г.

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба тесто при разделке рвется и плохо формируется. Объясните причину брака и способ устранения.

#### ВАРИАНТ 25.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На производстве при изготовлении мятных пряников требуется 2 кг сахарного песка. Определить какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить сахарный песок.

№2. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.

№4 При приготовлении крема «Гляссе», консистенция крема получилась творожистая, с крупинками. Объясните причину производственного брака.

#### ВАРИАНТ 26.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько топленого масла необходимо для замены сливочного масла при выпечке шафранных булочек, если для приготовления 100 шт. булочек расход сливочного масла составляет 800 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Шарлотт». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 400 шт. пирожных воздушных с кремом (79).

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба, у изделий образовались разрывы и пустоты в массе мякиша, отслаивается корка. Объясните причину такого дефекта сдобных изделий.

#### ВАРИАНТ 27.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько маргарина необходимо взять для замены растительного масла для приготовления 100 шт. булочек детских, если расход растительного масла при выпечке такого же

числа булочек составляет 162 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления 15 кг.торта «Творожный»(26). Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг суфле «Шоколадное» (63).

№4. На производстве при изготовлении ватрушек из сдобного пресного теста, полуфабрикат при раскатке сильно крошится и непластичен. Объясните причину подобного дефекта.

#### ВАРИАНТ 28.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

№2. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады (60). Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных «Риголетто», бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.

#### ВАРИАНТ 29.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного» (86). Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ландыш»(20). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении медовых пряников изделия получились плотные, необтекаемой формы. В чем причины данного недостатка?

#### ВАРИАНТ 30.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2.Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев №1085.Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения дефекта?

#### ВАРИАНТ 31.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько масла топленого необходимо взять для замены сливочного масла для приготовления 30 кг печенья лимонного, если расход сливочного масла при выпечке 1 кг печенья составляет 165 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произвести расчет сырья припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр.

№4. При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.

#### ВАРИАНТ 32.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60шт яиц масса брутто 44 гр.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг торта «Ленинградский» (18).

№4. При приготовлении заварных пирожных, полуфабрикат не поднялся, имеет малый подъем. Объясните причины брака.

#### Комплект практических заданий

##### №1

1. Приготовить кондитерское изделие «Рулет «Чешский» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Рулет «Чешский» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

##### №2

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Творожный» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Творожный» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

##### №3

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Птичье молоко» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Птичье молоко» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

##### №4

1. Приготовить кондитерское изделие «Маффины с черной смородиной» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Маффины с черной смородиной» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

##### №5

1. Приготовить кондитерское изделие «Кекс морковный» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-

- гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Кекс морковный» на 10 порций.
  3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№6

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Киевский» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Киевский» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№7

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Свабиан» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Свабиан» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№8

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт песочный с брусникой» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт песочный с брусникой»  
на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№9

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Полет» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Полет» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№10

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Ярославна» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Ярославна» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№11

1. Приготовить кондитерское изделие «Саварен с клубникой» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Саварен с клубникой» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№12

1. Приготовить кондитерское изделие «Чизкейк «Нью-Йорк» с учетом рационального

- использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Чизкейк «Нью-Йорк» на 10 порций
  3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### №13

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Паутинка» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Паутинка» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### №14

1. Приготовить кондитерское изделие «Яблочный штрудель» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Яблочный штрудель» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### №15

1. Приготовить кондитерское изделие «Маффины с шоколадной крошкой» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Маффины с шоколадной крошкой» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### №16

1. Приготовить кондитерское изделие «Яблочный пай» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Яблочный пай» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### №17

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Пешт» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Пешт» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### №18

1. Приготовить кондитерское изделие «Лимонный пай» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Лимонный пай» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### №19

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Зденка» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Зденка» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### №20

1. Приготовить кондитерское изделие «Расстегаи московские с грибным фаршем» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Расстегаи московские с грибным фаршем» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### №21

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Гусиная лапка» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Гусиная лапка» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### №22

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Вацлавский» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Вацлавский» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### №23

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Крещатик» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Крещатик» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### №24

1. Приготовить кондитерское изделие «Профитроли с кремом из сливок и клубничным соусом» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Профитроли с кремом из сливок и клубничным соусом» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### №25

1. Приготовить кондитерское изделие «Пирожное «Буше», глазированное помадой, с кремом» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Пирожное «Буше», глазированное помадой, с кремом» на 10 порций.

3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№26

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Миндально-фруктовый» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Миндально-фруктовый»

на 1000г

3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№27

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Полено» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Полено» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№28

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Филадельфия» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Филадельфия» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№29

1. Приготовить кондитерское изделие «Крендель «Рижский» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Крендель «Рижский» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№30

1. Приготовить кондитерское изделие «Пирожное «Варшавское» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Пирожное «Варшавское» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№31

1. Приготовить кондитерское изделие «Пирожное «Эклер» с кремом «Патиссьер» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Пирожное «Эклер» с кремом «Патиссьер» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№32

1. Приготовить кондитерское изделие «Рулет банановый» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Рулет банановый» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№33

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Творожный» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Творожный» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

#### 4.1.2. Перечень производственных работ по практической подготовке (производственная (преддипломная) практика).

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час	Наименование оценочного средства
ПК 1.1-1.4 ОК 01-09	<b>Раздел 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента <b>Раздел 2.</b> Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	24	Отчет
ПК 2.1-2.8 ОК 01-09	<b>Раздел 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента <b>Раздел 2.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	24	
ПК 3.1-3.7 ОК 01-09	<b>Раздел 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента <b>Раздел 2.</b> Процессы приготовления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	24	
ПК 4.1-4.6 ПК 7.1-7.6 ОК 01-09	<b>Раздел 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента <b>Раздел 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента <b>Раздел 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	24	
ПК 5.1-5.6 ПК 7.1-7.6 ОК 01-09	<b>Раздел 1.</b> Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <b>Раздел 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	24	
ПК 6.1-6.4 ОК 01-09	<b>Раздел 1.</b> Управление текущей деятельностью подчиненного персонала <b>Раздел 2.</b> Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	24	

### 4.3 Требования к отчету по практической подготовке (производственная (преддипломная) практика)

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура – Times New Roman, размер шрифта - 14 кегль.

Титульный лист оформляется на компьютере (заполнять от руки не допускается) по установленному образцу). В отчете используется сквозная нумерация страниц. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нем не проставляется. Страницы нумеруются арабскими цифрами без точки в нижнем поле страницы по центру.

Структура отчета:

- Титульный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ А);
- Аттестационный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Б);
- Индивидуальное задание (ПРИЛОЖЕНИЕ В);
- План график (ПРИЛОЖЕНИЕ Г);
- Дневник (ПРИЛОЖЕНИЕ Д);
- Характеристика о практиканте (ПРИЛОЖЕНИЕ Е)
- Отчет;
- Приложение (ТК, ТТК);

## 5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

### 5.1. Критерии оценивания решения теоретического вопроса (ситуационной задачи), или решения практической задачи

Контроль за ходом практической подготовки (производственной (преддипломная) практика) осуществляют заведующий по учебно-производственной работе и руководитель практики.

Сроки завершения каждого этапа практики и оценки результатов практики определяются графиком учебного процесса и расписанием занятий на период практики.

Процесс прохождения практики отражается в журнале практической подготовки (производственной (преддипломная) практика). Результат практической подготовки (производственной (преддипломная) практика) вносится в ведомость итоговых оценок.

По результатам практики студент в установленные сроки сдает руководителю практики: договор с профильной организацией;

заполненный

дневник;

задание на

практику;

аттестационн

ый лист;

характеристика на

практиканта;

сертификат;

отчет.

Формой отчетности студента по практической подготовке (производственной (преддипломная) практика) является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Работа над отчетом по практической подготовке (производственной (преддипломная) практика) должна позволить руководителю оценить уровень развития общекультурных и профессиональных компетенций выпускника.

### 5.2 Формы контроля и оценивания прохождения практической подготовки (производственной (преддипломная) практика)

Контроль и оценка результатов освоения практической подготовки

(производственной (преддипломная)практика) осуществляется руководителем практики от ГАПОУ .

Предметом оценки по практической подготовке (производственной (преддипломная)практика) является приобретение первичных навыков и умений.

Контроль и оценка практической подготовки (производственной (преддипломная)практика) проводится на основе накопительной системы оценивания всех выполненных видов работ попрактике в соответствии с требованиями к их выполнению.

Практическая подготовка (производственная (преддипломная)практика) завершаетсязащитой отчета, выполненного в соответствии с заданием.

По результатам практической подготовки (производственной (преддипломная)практика) руководителем практики ГАПОУ формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения учебной практики.

Критерии оценки практической подготовки (производственной (преддипломная)практика)

- оценка руководителя практики за выполненные задания;
- оформление отчетной документации:
- правильное выполнение задания;
- наличие всех материалов; соответствие содержания материалов требованиям;
- качество оформления представленных документов (читабельность, аккуратность);
- трудовая дисциплина: учебная дисциплина (опоздания, пропуски); сроки сдачи

отчетнойдокументации.

<b>Результаты обучения (освоение умения, усвоенныезнания)</b>	<b>Общие и профессиональные компетенции (ОК,ПК)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценкирезультатов обучения</b>
– разработки ассортимента полуфабрикатов;	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 5.1-4.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельствосвоения

	ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	компетенций иличных результатов.
– разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций иличных результатов.
– организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций иличных результатов.
– подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций иличных результатов.
– упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций иличных результатов.
– контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций иличных результатов.

	ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	
– контроля хранения и расхода продуктов;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.

подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческо оформлени, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– контроля хранения и расхода продуктов;	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.

<p>– разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p>	<p>ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>
<p>– организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>
<p>– подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p>ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>
<p>– упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p>	<p>ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 4.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>

– контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– контроля хранения и расхода продуктов;	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
-организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.

<p>– подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p>ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>
<p>– упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p>	<p>ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>
<p>– контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p>	<p>ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>
<p>– контроля хранения и расхода продуктов;</p>	<p>ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>
<p>– разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>

<p>– разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p>	<p>ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>
<p>– организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p>ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>
<p>– подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов</p>	<p>ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>
<p>– приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p>ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>
<p>– упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p>	<p>ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>

– приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– контроля хранения и расхода продуктов	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.

– осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления каши гарниров из круп;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления блюд из рыбы и рыбных продуктов моря;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.

– приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления блюд из яиц;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления блюд из творога;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления блюд гарниров из макаронных изделий	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления горячих напитков;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.

– приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления и оформления супов, бульонов и отваров;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– порционирования (комплектация), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.

– оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– оценки наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– контроля хранения и расхода продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– разработки меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.

– подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– нарезки и формовки овощей и фруктов;	О ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления и оформления холодных и горячих закусок;	О ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления и оформление холодных рыбных и мясных блюд;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.7 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления и оформления супов, отваров и бульонов;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления и оформления горячих и холодных соусов;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления и оформления блюд из овощей и грибов;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.

– приготовления и оформления блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления и оформления блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления и оформления блюд из творога, сыра, макаронных изделий;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления и оформления мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления и оформления холодных и горячих десертов;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;	ОК 01-09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– контроля хранения расхода продуктов на производстве;	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.

– контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– контроля безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи/ прилавка ина вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– подготовки сырья, приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции национальной и зарубежной кухни;	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– подготовки сырья, приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции национальной и зарубежной кухни;	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.
– подготовки сырья, приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий национальной и зарубежной кухни;	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.4 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.6	Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.

<p>– подготовки сырья, приготовления и оформления сложных холодных и горячих десертов.</p>	<p>ОК 01-07, 09  ПК 1.1-1.4  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.7  ПК 4.1-4.6  ПК 5.1-5.6  ПК 6.1-6.4  ПК 7.1-7.6</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты отчета, сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ «ХУДОЖЕСТВЕННО-  
ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ «СОДЕЙСТВИЕ»  
(АНПО «ХГК СОДЕЙСТВИЕ»)

**ОТЧЕТ ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ  
(ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) ПРАКТИКА)**

по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
с «\_\_» \_\_\_\_\_ по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Место прохождения практической подготовки (производственная практика):

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(Наименование организации, учреждения с указанием организационно-правовой формы и места расположения)

Выполнил(а) студент(ка)

Группы: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(ФИО студента)

Руководитель

по месту прохождения  
практической подготовки:

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(ФИО, должность)

Руководитель

от учебного заведения:

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(ФИО, должность)

20\_\_ г

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ  
(ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) ПРАКТИКА)**

*Ф.И.О студента*

Студента(ки) группы \_\_, курса обучающегося(йся) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла) практическую подготовку (производственная (преддипломная) практика в объеме **144** часа с «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. В организации \_\_\_\_\_

*Наименование организации*

**Виды и оценка выполнения работ**

<i>Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время производственной практики</i>	<i>Объем работ, час.</i>	<i>Оценка выполнения работ</i>
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	24	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	54	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	18	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	12	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	72	
Итого:	144	

**Заключение об освоении профессиональных компетенций**

<i>ПК</i>	<i>Наименование и профессиональных компетенций</i>	<i>Освоил/не освоил</i>
ПК 1.1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
ПК 1.2	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 1.3	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	

ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	

### Заключение об освоении общих компетенций

ОК	Наименование общих компетенций	Освоил/не освоил
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, применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

#### Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время практической подготовки

За время производственной практики \_\_\_\_\_ осуществлял(ла) следующие виды работ: \_\_\_\_\_

К выполнению своих обязанностей относился(лась) \_\_\_\_\_

В работе можно охарактеризовать как: \_\_\_\_\_

Личные качества студента: \_\_\_\_\_

Дата «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., должность)

М.П.

Общая оценка практики \_\_\_\_\_

Руководитель практики \_\_\_\_\_

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ «ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ «СОДЕЙСТВИЕ»  
(АНПО «ХГК СОЖЕЙСТВИЕ»)**

**ЗАДАНИЕ**

**на практическую подготовку (производственная (преддипломная) практика)**

Ф. И. О обучающегося \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

**Виды работ, подлежащие изучению в период прохождения практической подготовки (производственная практика):**

1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.
2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.
3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты
4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.
5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.
6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.
7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции
8. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
9. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
10. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
11. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
12. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
13. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
14. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
15. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.
16. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос
18. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.
19. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.
20. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря,

инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями

21. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.
22. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.
23. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.
24. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.
25. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
26. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
27. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
28. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
29. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.
30. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
31. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
32. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
33. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Сочетать цвета, вкусы и текстуры.
34. Хранить выпеченные изделия и готовые основные мучные кондитерские изделия, печенья, пряники, коврижки, отечественные торты и пирожные, легкие торты, шоколадную продукцию стандартного ассортимента, \* с учетом требований к безопасности продукции.
35. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
36. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
37. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
38. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.
39. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
40. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.
41. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и

замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

42. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.
43. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
44. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.

Календарные сроки практики с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Дневник сдается до « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Задание выдал: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_

(Ф.И.О. руководителя практики)

Задание принял: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_

(Ф.И.О. студента)

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ «ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ «СОДЕЙСТВИЕ»  
(АНПОО «ХГК СОЖЕЙСТВИЕ»)

**Утверждаю**  
Зав по УПР:

\_\_\_\_\_ 202\_\_ г.  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_

**ПЛАН-ГРАФИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ  
(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) ПРАКТИКА)**

№ п/п	Содержание практики	Кол-во часов	Календарные сроки
	Инструктаж по ТБ и охране труда; ознакомительная экскурсия по предприятию		
1	Процессы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов.	6	
2	Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	6	
3	Организация и техническое оснащение работ по обработке мяса, мясных продуктов. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов, приготовление полуфабрикатов из них.	6	
4	Организация и техническое оснащение работ по обработке домашней птицы, дичи, кролика. Обработка, домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов из них.	6	
5	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров. - приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента; - приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента; - приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни.	6	
6	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов. Значение в питании горячих соусов, ассортимент. - приготовление, подготовка к реализации соусов на муке; - приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; - приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.	6	
7	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации, приготовление горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.	6	
8	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации,	6	

	приготовление горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий.		
9	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации, приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра.	6	
10	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации, приготовление блюд из муки.	6	
11	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации, приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	6	
12	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации, приготовление блюд из мяса, мясных продуктов.	6	
13	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации, приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	6	
14	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации, приготовление холодных соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента	6	
15	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации, приготовление бутербродов, холодных закусок.	6	
16	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации, приготовление холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.	6	
17	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации, приготовление холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, напитков.	6	
18	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации, приготовление горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, напитков.	6	
19	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	
20	Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Приготовление глазури, сахарной мастики, марципана, посыпок и крошки. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	6	
21	Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба.	6	
22	Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента.	6	
23	Приготовление пирожных сложного ассортимента, миниатюр, порционных тортов, птифур.	6	
24	Изготовление и оформление пирожных, тортов.	6	

Итого:	.144
Завершение оформления отчета, получение отзыва, сдача отчета	

Студент \_\_\_\_\_ (Ф.И.О. подпись)

Руководитель практики \_\_\_\_\_ (Ф.И.О. подпись)

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ «ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ «СОДЕЙСТВИЕ»  
(АНПОО «ХГК СОЖЕЙСТВИЕ»)

**ДНЕВНИК  
ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ  
(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) ПРАКТИКА)**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Студента(ки) \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы

Ф.И.О. студента \_\_\_\_\_

Практическая подготовка проводится в следующие сроки:

с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

В организации:

\_\_\_\_\_

(Наименование организации с указанием организационно-правовой формы)

Руководитель практики:

\_\_\_\_\_

(ФИО руководителя практики, с указанием занимаемой должности)

202\_\_ г.

# ПРИЛОЖЕНИЕ Е

## ХАРАКТЕРИСТИКА О ПРАКТИКАНТЕ

Практикант \_\_\_\_\_

студент(ка) \_\_\_\_\_ курса, группы \_\_\_\_\_

Специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

проходил(а) практическую подготовку (производственная практика)

с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

в \_\_\_\_\_

(наименование организации)

### 1. ОЦЕНИТЕ ПРИ ПОМОЩИ ЗАДАННЫХ ШКАЛ СТЕПЕНЬ ВЫРАЖЕННОСТИ СЛЕДУЮЩИХ КАЧЕСТВ ПРАКТИКАНТА

(Обведите цифру, соответствующую степени выраженности оцениваемого качества)  
1 - качество выражено слабо или практически отсутствует, 2 - качество выражено ниже среднего уровня,  
3 - качество выражено на среднем уровне, 4 - качество выражено хорошо, 5 - качество выражено в максимальной степени,

Ориентированность на работу в _____	1	2	3	4	5
Профессиональные знания	1	2	3	4	5
Профессиональные навыки работы	1	2	3	4	5
Качество выполнения заданий	1	2	3	4	5
Стремление к освоению новых профессиональных знаний, навыков	1	2	3	4	5
Способность к освоению знаний, навыков	1	2	3	4	5
Доброжелательность, умение общаться с клиентами	1	2	3	4	5
Четкое соблюдение распорядка дня и трудовой дисциплины	1	2	3	4	5
Чувство ответственности	1	2	3	4	5
Готовность выполнять дополнительную работу	1	2	3	4	5
Внешний вид	1	2	3	4	5
Позитивное взаимоотношение с сотрудниками коллектива	1	2	3	4	5
Умение применять знания на практике	1	2	3	4	5

### 2. ОТМЕТЬТЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КАЧЕСТВА, КОТОРЫЕ НАИБОЛЕЕ ПОЛНО ХАРАКТЕРИЗУЮТ МОЛОДОГО СПЕЦИАЛИСТА, НО НЕ УКАЗАНЫ ВЫШЕ

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### 3. ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Практикант \_\_\_\_\_

Ф.И.О.

показал(а) профессиональную подготовку и наиболее зарекомендовал(а) себя на \_\_\_\_\_

(участок работы)

итоговая оценка по производственной практике \_\_\_\_\_

Руководитель по месту  
практической подготовки

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

Ф.И.О.

Наставник

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

Ф.И.О.

М.П.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«ХУДОЖЕСТВЕННО-ГУМАНИТАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
«СОДЕЙСТВИЕ» (АНПО «ХГК «СОДЕЙСТВИЕ»)

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ГИА  
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024

Комплект контрольно-оценочных средств для ГИА разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088).

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА
2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ
3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА
4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

# 1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА

## Особенности образовательной программы

Фонды примерных оценочных средств разработаны для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

В рамках специальности СПО предусмотрено освоение следующей квалификации: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

### Применяемые материалы

Для разработке оценочных заданий по каждому из сочетаний видов профессиональной деятельности рекомендуется применять следующие материалы:

Виды профессиональной деятельности	Профессиональный стандарт	Компетенция Ворлдскиллс
ВД 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;	<b>Профессиональный стандарт</b> 33.011 – Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н., регистрационный N 68148	Поварское дело
ВД 2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	<b>Профессиональный стандарт</b> 12901 Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., регистрационный № 38940	Кондитерское дело
ВД 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	<b>Профессиональный стандарт</b> 7512 Пекарь, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., регистрационный № 40270	Хлебопечение
ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм		

<p>обслуживания;  ВД 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  ВД 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;  ВД 7. Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер</p>		
--	--	--

### Перечень результатов демонстрируемых на ГИА

Оцениваемые основные виды деятельности и компетенции по ним	Описание тематики выполняемых в ходе процедуры ГИА заданий
<b>Демонстрационный экзамен</b>	
ВД 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ВД 2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления, оформления и подготовки к

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	реализации и презентации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения организации и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ВД 7. Выполнение работ по профессии повар, кондитер	Демонстрирует моделирование реальных условий для решения задач по профессии кондитер.
<b>Защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа)</b>	
Письменная экзаменационная работа	Защита квалификационной работы (дипломной работы)
1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Защита ВКР способствует систематизации, расширению освоенных во время обучения знаний по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям и закреплению знаний выпускника по специальности.43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Темы ВКР определяются учебным заведением и должны отвечать современным требованиям, иметь практико-ориентированный характер. Обучающемуся предоставляется право выбора темы ВКР, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу СПО. В тематику ВКР по специальности включены профессиональные модули: при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе конкретных задач, а также выявлению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе и направлены на проверку качества
2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 7 сложного	

<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>полученных обучающимся знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи. В тематику ВКР включены профессиональные модули:</p>
<p>6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>	<p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм;</p> <p>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>

## 2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

### 2.1. Структура задания для процедуры ГИА

Формой государственной итоговой аттестации по ПОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в соответствии с ФГОС, является защита выпускной квалификационной работы и государственный экзамен в виде демонстрационного экзамена, по компетенции 34 «Поварское дело». Демонстрационный экзамен проводится по компетенциям в соответствии с ФГОС СПО, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. № 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный № 62178), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 09.08.2024 № 79088) в установленном порядке. Задание является частью комплекта оценочной документации по компетенции для демонстрационного экзамена. Комплект оценочной документации включает требования к оборудованию и оснащению, застройке площадки проведения демонстрационного экзамена, к составу экспертных групп, участвующих в оценке заданий демонстрационного экзамена, а также инструкцию по технике безопасности. Комплекты оценочной документации размещаются в информационно телекоммуникационной сети «Интернет» на сайтах оператора.

Задание на ВКР для каждого обучающегося разрабатывается в соответствии с утвержденной темой. Задание на ВКР рассматривается цикловой комиссией, подписывается руководителем ВКР и утверждается заместителем директора по учебной работе. В Задании указывается перечень вопросов, подлежащих разработке в выпускной квалификационной работе.

### 2.2. Порядок проведения процедуры

Образовательная организация разрабатывает соответствующее «Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по примерным образовательным программам», в котором отражает особенности выбранной формой организации государственной итоговой аттестации согласно ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В случае включения демонстрационного экзамена (ДЭ) в ВКР образовательная организация обеспечивает выпускникам возможность сначала сдать ДЭ.

На защите ВКР выпускники представляют выполненную дипломную работу (проект). Члены государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) учитывают оценку, полученную на ДЭ, в совокупности с которой в итоге за ВКР выставляется единая оценка.

Оценка качества сдачи ДЭ проводится экспертной группой, входящей в государственную экзаменационную комиссию.

Тематика ВКР должна включать несколько профессиональных модулей.

В комплект примерных заданий для ДЭ, так же должно входить несколько

профессиональных модулей.

При разработке задания указывается общая продолжительность задания на одного обучающегося.

На выполнение ВКР и подготовку к ДЭ отводится 4 недели.

На защиту ВКР и проведение демонстрационного экзамена отводится 2 недели.

### 3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЕМАНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

#### 3.1. Структура и содержание задания

Для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело демонстрационный экзамен проводится по компетенции 34 Поварское дело, КОД 3.1. Комплект оценочной документации (КОД) № 1.1 разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по компетенции № 34

«Поварское дело» и рассчитан на выполнение заданий продолжительностью 6,5 часов.

КОД № 1.1 рекомендован для оценки освоения основных профессиональных образовательных программ и их частей, дополнительных профессиональных программ и программ профессионального обучения, а также на соответствие уровням квалификации.

Задание включает в себя следующие разделы:

Формат Демонстрационного экзамена

Формы участия

Вид аттестации

Модули задания, критерии оценки и необходимое время

Необходимые приложения

Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции № 34 «Поварское дело» (Профессионалы), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации № 1.3 (Таблица 1)

Раздел	Наименование раздела	Важность (%)
1.	Организация и управление работой.	1,60
2.	Навыки коммуникации и работы с клиентами.	1,50
3.	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда.	5,00
4.	Знания об ингредиентах и меню.	2,15
5.	Подготовка ингредиентов	6,00
6.	Применение различных методов тепловой обработки	5,00
7.	Изготовление и презентация блюд	10,30
8.	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет	3,20

Модуль 1:

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (А, С, D, H).

Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленных ниже. Обучающиеся могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюд, указанного в расписании.

В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае если Обучающийся необходимо заказать дополнительные продукты, или убрать лишние он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до демонстрационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на

продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена.

Жеребьёвку проводит главный эксперт в подготовительный день до начала демонстрационного экзамена, далее Обучающимся даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение задания демонстрационного экзамена (В, F, C) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6,5 часов

Продолжительность выполнения задания: 6,5 ч.

#### **Описание модуля А: Работа модуля**

- В холодильнике должна быть организовано раздельное хранение полуфабрикатов
- Раковина и рабочие поверхности не должны быть загромождены
- Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы – после уборки
- Вы должны работать чётко, аккуратно и эффективно
- Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
- Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы/тарированы и маркированы
- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов.

#### **Описание модуля С: Горячее блюдо из птицы**

Приготовить 3 порции горячего блюда из курицы на выбор участника

- Минимум 2 гарнира: один на выбор участника, второй гарнир должен быть приготовлен или содержать продукт из оглашенного варианта.
- 1 горячий соус на выбор участника
- Оформление горячего блюда – на выбор участника
- Особенности подачи.
- Масса блюда минимум 220 г.

3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.

- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
- Дополнительно подаётся одна порция 50 мл. основного соуса в соуснике для слепой дегустации
- Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается.

- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

Основные ингредиенты.

- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка.

Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

#### **Описание модуля D: Десерт**

Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника

*Обязательные компоненты десерта:*

- ✓ Мусс (основной компонент десерта)
- ✓ Выпеченный элемент из теста
- ✓ Декоративный элемент из изомальта или карамели
- ✓ Соус холодный

Особенности подачи.

- ✓ Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г.
- ✓ 3 порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.
- ✓ Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
- ✓ Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации
- ✓ Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С
- ✓ Подаются три идентичных блюда
- ✓ Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается.
- ✓ Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
- ✓ Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

*Основные ингредиенты:*

- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка.

*Специальное оборудование:*

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

#### **Описание модуля H: Прозрачный бульон (консоме)**

Приготовить 3 порции прозрачного бульона (консоме) из курицы

- Минимум 1 гарнир на выбор участника (допускается использование мякоти птицы для гарнира)
- Масса консоме минимум 250 г
- порции консоме подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая сплюснутыми полями 26 – 28 см

- Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
- Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию

Для того, чтобы эксперты смогли оценить внешний вид бульона, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе сдающего и затем показать группе, которая оценивает данный аспект. (так как пока волонтер несёт тарелки, гарнир в тарелке может потерять форму).

- Основные ингредиенты.
- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка.

Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

### 3.2. Критерии оценки выполнения задания демонстрационного экзамена

#### 3.2.1. Порядок оценки

Оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляет экспертная группа, возглавляемая главным экспертом. Допускается удаленное участие экспертной группы и/или главного эксперта с применением дистанционных технологий и электронных ресурсов в проведении и /или оценке демонстрационного экзамена. В том числе с применением автоматизированной оценки результатов демонстрационного экзамена.

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 34,75.

№ п/п	Модуль, в котором используются критерии	Критерии	Время выполнения Модуля	Проверяемые разделы	Баллы		
					Судейские	Объективные	Общие
1.	Модуль А	А: Работа модуля	06:30	1,3,4,5,6,8	12,20	9,60	21,8
2.	Модуль С	С: Горячее блюдо птица		2,4,7	3,00	1,55	4,55
3.	Модуль D	D: Десерт		2,4,7	3,60	1,40	5,00
4.	Модуль H	H: Прозрачный бульон (Консоме)		2,4,7	2,90	1,30	4,20
<b>ИТОГ:</b>			<b>06:30</b>	<b>-</b>	<b>21,70</b>	<b>13,85</b>	<b>35,55</b>

#### 3.2.2. Порядок перевода баллов в систему оценивания.

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации. Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%.

Перевод баллов в оценку осуществляется на основе таблицы № 1.

Протокол фиксирует оценки за демонстрационный экзамен подписывается членами ГЭК, в т.ч. экспертной группой.

Таблица 3.

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах) 0,00%	0,00% - 19,99%	20,00 – 39,99%	40,00% - 69,99%	70, 00% - 100,00%
КОД 1.1	7,10	7,11- 14,21	14,22 - 4,88	24,89 - 35,55

#### **4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНАЯ РАБОТА)**

4.1. Темы ВКР разрабатываются преподавателями Колледжа и согласовываются с работодателями, заинтересованными в подборе тем и содержании работы в соответствии с требованиями современного производства.

4.2. Тема ВКР может быть предложена самим обучающимся на основании личного заявления при условии обоснования им целесообразности ее разработки.

4.3. Тема дипломной работы может являться продолжением исследований, проводимых обучающимся в процессе выполнения курсовых работ.

4.4. Примерная тематика ВКР утверждается директором Колледжа не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

4.5. Темы дипломных работ должны соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; отвечать современным требованиям развития науки, техники, экономики, культуры и образования.

4.6. Закрепление за обучающимися тем дипломных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора Колледжа перед выходом на производственную (преддипломную) практику обучающихся.

4.7 Законченную работу обучающийся предоставляет руководителю за 2 недели до начала ГИА.

В результате освоения образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и формобслуживания</b>	
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канале, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и формобслуживания</b>	
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
<b>Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер</b>	
ПК 7.1.	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.
ПК 7.2.	Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для

	изготовления кондитерской и шоколадной продукции.
ПК 7.3.	Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий.
ПК 7.4.	Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.
ПК 7.5.	Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции.
ПК 7.6.	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.

**Тематика выпускных квалификационных (дипломных) работ  
по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

№п/п	Темы дипломной работы	Профессиональный модуль	ПК	ОК
1.	Организация работы холодного цеха и технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из овощей, грибов, плодов, сыра, в ресторане с банкетным залом на 100 мест	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.3.1-3.7 ПК.6.1-6.5	ОК 01-09
2.	Организация работы холодного цеха и технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья, в ресторане с банкетным залом на 120 мест	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.3.1-3.7 ПК.6.1-6.5	ОК 01-09

3.	Организация работы холодного цеха и технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из домашней птицы и пернатой дичи, в ресторане с банкетным залом на 150 мест	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.3.1-3.7 ПК.6.1-6.5	ОК 01-09
4.	Организация работы холодного цеха и технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из мяса и мясной гастрономии, в ресторане с банкетным залом на 130 мест	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.3.1-3.7 ПК.6.1-6.5	ОК 01-09
5.	Организация работы холодного цеха и технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из овощей, грибов, плодов, сыра, в ресторане на 75 мест	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.3.1-3.7 ПК.6.1-6.5	ОК 01-09
6.	Организация работы холодного цеха и технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья, в ресторане на 130 мест	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.3.1-3.7 ПК.6.1-6.5	ОК 01-09

7.	Организация работы холодного цеха и технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из домашней птицы и пернатой дичи, в ресторане на 80 мест	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.3.1-3.7 ПК.6.1-6.5	ОК 01-09
8.	Организация работы холодного цеха и технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из мяса и мясной гастрономии, в ресторане на 60 мест	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.3.1-3.7 ПК.6.1-6.5	ОК 01-09
9.	Организация работы холодного цеха и технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок в ресторане с банкетным залом на 100 мест	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.3.1-3.7 ПК.6.1-6.5	ОК 01-09
10.	Организация работы холодного цеха и технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок в ресторане класса люкс на 100 мест	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.3.1-3.7 ПК.6.1-6.5	ОК 01-09

11.	Организация работы горячего цеха и технологический процесс приготовления горячих блюд и закусок из овощей, грибов, плодов, сыра, в ресторане класса люкс на 100 мест	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.2.1-2.8 ПК.6.1-6.5	ОК 01-09
12.	Организация работы горячего цеха и технологический процесс приготовления горячих блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья, в ресторане класса люкс на 120 мест	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.2.1-2.8 ПК.6.1-6.5	ОК 01-09
13.	Организация работы горячего цеха и технологический процесс приготовления горячих блюд и закусок из домашней птицы и пернатой дичи, в ресторане класса люкс на 80	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.2.1-2.8 ПК.6.1-6.5	ОК 01-09
14.	Организация работы горячего цеха и технологический процесс приготовления горячих блюд и закусок из мяса, в ресторане класса люкс на 60 мест	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.2.1-2.8 ПК.6.1-6.5	ОК 01-09

15.	Организация работы горячего цеха и технологический процесс приготовления горячих блюд и закусок из овощей, грибов, плодов, сыра, в ресторане на 50 мест	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.2.1-2.8 ПК.6.1-6.5	ОК 01-09
16.	Организация работы горячего цеха и технологический процесс приготовления горячих блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья, в ресторане на 70 мест	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.2.1-2.8 ПК.6.1-6.5	ОК 01-09
17.	Организация работы горячего цеха и технологический процесс приготовления горячих блюд и закусок из домашней птицы и пернатой дичи, в ресторане на 65 мест	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.2.1-2.8 ПК.6.1-6.5	ОК 01-09
18.	Организация работы горячего цеха и технологический процесс приготовления горячих блюд и закусок из мяса, в ресторане на 90 мест	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.2.1-2.8 ПК.6.1-6.5	ОК 01-09

19.	Организация работы горячего цеха и технологический процесс приготовления горячих блюд и закусок в ресторане класса люкс на 75 мест	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.2.1-2.8 ПК.6.1-6.5	ОК 01-09
20.	Организация работы горячего цеха и технологический процесс приготовления горячих блюд и закусок в ресторане высшего класса на 70 мест	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.2.1-2.8 ПК.6.1-6.5	ОК 01-09
21.	Организация работы холодного цеха и технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок в ресторане при пансионате с реализацией продукции по типу «шведский стол» на 200 мест	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.3.1-3.7 ПК.6.1-6.5	ОК 01-09
22.	Организация работы холодного цеха и технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок в ресторане при пансионате с реализацией продукции по типу «шведский стол» на 100 мест	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.3.1-3.7 ПК.6.1-6.5	ОК 01-09

23.	Организация работы кондитерского цеха и технологический процесс приготовления холодных и горячих десертов и напитков, в ресторане при пансионате с реализацией продукции по типу «шведский стол» на 200 мест	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПМ.07 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	ПК.4.1-4.6 ПК.6.1-6.5 ПК 7.1.-7.6	ОК 01-09
24.	Организация работы кондитерского цеха и технологический процесс приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в ресторане при пансионате с реализацией продукции по типу «шведский стол» на 120 мест	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПМ.07 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	ПК.5.1-5.6 ПК.6.1-6.5 ПК 7.1-7.6	ОК 01-09
25.	Организация работы кондитерского цеха и технологический процесс приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в кафе-кондитерской на 25 мест	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПМ.07 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	ПК.5.1-5.6 ПК.6.1-6.5 ПК 7.1-7.6	ОК 01-09
26.	Организация работы овощного цеха и технологический процесс приготовления овощных полуфабрикатов в ресторане при пансионате на 200 мест	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1-1.4 ПК.6.1-6.5	ОК 01-09

		ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
27.	Организация работы мясо-рыбного цеха и технологический процесс приготовления олуфабрикатов в ресторане при пансионате на 200 мест	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 1.1-1.4 ПК.6.1-6.5	ОК 01-09
28.	Организация работы кондитерского цеха и технологический процесс приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в ресторане на 100 мест	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПМ.07 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	ПК.5.1-5.6 ПК.6.1-6.5 ПК 7.1-7.6	ОК 01-09

### **РУКОВОДСТВО ПОДГОТОВКОЙ И ЗАЩИТОЙ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ (ДИПЛОМНОЙ) РАБОТЫ**

- консультации обучающегося по избранной теме, помощь в осмыслении её содержания и выработке плана работы, объёма используемого нормативного материала; обсуждение наиболее принципиальных и спорных вопросов;
- рекомендации по использованию основной и дополнительной литературы, практического материала и других источников информации как составной части выпускной квалификационной (дипломной) работы;
- консультации по оформлению работы, составлению доклада.

Выдача обучающимся заданий на разработку выпускной квалификационной (дипломной) работы производится не позднее, чем за две недели до начала концентрированной производственной практики.

Руководителем выпускной квалификационной (дипломной) работы формируется календарный график выполнения выпускной квалификационной (дипломной) работы, указываются нормативный и фактический сроки выполнения задания, оценивается ход выполнения работы.

Выполнение требований к выпускной квалификационной (дипломной) работе, рекомендаций и указаний руководителя в период ее подготовки является обязательным для обучающихся.

## **ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ (ДИПЛОМНОЙ) РАБОТЫ**

6.1. Защита дипломных работ проводится на открытых заседаниях Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК). Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами комиссии.

6.2. Процедура защиты, как правило, проходит таким образом: ·

- секретарь ГЭК представляет выпускника и оглашает тему его работы, зачитывает рецензию на ВКР;

- выпускник выступает с докладом (не более 10 минут), в котором он должен отразить: актуальность темы, цель и задачи исследования, состояние проблемы, результаты проведенного исследования, конкретные выводы и предложения по решению проблемы или совершенствованию соответствующих процессов с обоснованием возможности их реализации в конкретных условиях; особое внимание необходимо сосредоточить на результатах собственных исследований;

- выпускник отвечает на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии, связанные с тематикой дипломной работы.

6.3. Общее время защиты выпускником дипломной работы с учетом дополнительных вопросов членов ГЭК должно составлять не более 30 минут.

6.4. Секретарь ГЭК во время заседания ведет протокол, утвержденный в приложении Положения о государственной итоговой аттестации по ОПОП-ПОП в ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

6.5. Обсуждение результатов защиты и выставление оценок проводятся на закрытом заседании ГЭК после завершения защиты всех работ, намеченных на данное заседание.

6.6. Оценки заносятся в зачетные книжки обучающихся и протоколы заседаний. Решение принимается простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов председатель комиссии (или заменяющий его заместитель) обладает правом решающего голоса.

6.7. Результаты защиты работы объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

6.8. При выставлении оценки по результатам защиты работ члены ГЭК опираются на систему оценивания, представленную в п.5.6. Настоящего положения.

6.9. В случае несогласия с выставленной оценкой, обучающийся вправе подать апелляцию согласно Положению о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

### **6.2. Требования к оформлению ВКР**

#### **6.2.1. Общие требования**

*Требования к оформлению текста.*

ВКР выполняется на компьютере в одном экземпляре и оформляется только на лицевой стороне белой бумаги.

Формат бумаги – А 4 (210 x 297 мм).

**Обязательный объем ВКР не менее 50 страниц печатного текста, не считая приложений.**

Каждый лист ВКР должен иметь поля не менее:

Левое – **30** мм; верхнее – **20** мм; правое – **15** мм; нижнее – **20** мм.

Шрифт – **14, TimesNewRoman.**

Межстрочный интервал – **1,5**

Отступ красной строки – **1,25** см.

Ориентация: **книжная**

Выравнивание текста – **по ширине.**

Выравнивание заголовков – **по центру строки.**

Переносы в словах не допускаются.

**Цвет** шрифта основного текста дипломной работы – **черный.**

Первой страницей является титульный лист.

Нумерация страниц – в нижнем правом углу. На титульном листе и на странице, где помещено задание – номер странице не проставляются.

Каждый раздел рекомендуется начинать с нового листа (страницы).

Вся работа должна быть **сброшюрована.**

*Объем ВКР.*

Количество страниц ВКР – не менее 50 листов, не считая приложений. Все страницы заполняются текстом, в котором выделяются абзацы. Каждая новая глава начинается с новой страницы. Приложение может быть представлено в форме графиков, схем, таблиц, рисунков, презентаций.

*Требования к нумерации страниц.*

Страницы работы следует нумеровать *арабскими цифрами*, соблюдая сквозную нумерацию по всему документу.

- последовательно, начиная с 3-й страницы (содержание (оглавления), т.е. после титульного листа, задания;

- далее последовательная нумерация всех листов, включая главы, заключение, список используемых источников и приложения (если они имеются в работе);

- нумерация страниц, на которых даются приложения, является сквозной и продолжает общую нумерацию страниц основного текста;

- номер страницы располагается в нижнем колонтитуле по центру, проставляется шрифтом № 14.

Титульный лист включается в общую нумерацию, но номер страницы на нем не проставляется. Иллюстрации, таблицы, графики, расположенные на отдельных листах, включаются в общую нумерацию страниц.

*Текст ВКР должен быть тщательно выверен Обучающимся, который несет полную ответственность за опечатки и ошибки.* Работа с большим количеством опечаток к защите не допускается.

*Выделение заголовков разделов и подразделов и их размещение.*

**Заголовки** – строчными буквами (кроме первой прописной) полужирным шрифтом по центру строки.

Заголовки разделов и подразделов, указанные в содержании (оглавлении), в тексте работы должны быть выделены и идентично пронумерованы.

Разделы, подразделы, пункты и подпункты следует нумеровать арабскими цифрами и записывать с абзацного отступа.

Каждый раздел (введение, глава, заключение, приложение) начинается с **новой страницы.** Подразделы внутри раздела следуют через два интервала после окончания предыдущего подраздела на той же странице, если на ней остается место для текста. Не допускается наличие текста вне разделов и подразделов,

помещение на разных страницах заголовка подраздела и его текста. Поэтому после заголовка раздела через два интервала печатается название подраздела и далее через **1,5 интервала** - текст подраздела.

Заголовки разделов, подразделов и пунктов следует печатать с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Заголовок, состоящий из двух и более строк, печатается через один междустрочный интервал, предлоги и союзы в конце строки переносятся на следующую строку. Заголовок не имеет переносов, то есть на конце строки слово должно быть обязательно полным.

Пример:

- Раздел 1,
- Подраздел 1.1,
- Пункт 1.1.1,
- Подпункт 1.1.1.1

Перед названием раздела (подраздела) ставится его порядковый номер согласно содержанию.

Пример – **1, 2, 3** и т. д.

Номер подраздела или пункта включает номер раздела и порядковый номер подраздела или пункта, разделенные точкой.

Пример – **1.1, 1.2, 1.3** и т. д.

После номера раздела, подраздела, пункта и подпункта в тексте точку не ставят.

Если раздел или подраздел имеет только один пункт, или пункт имеет один подпункт, то нумеровать его не следует.

Не нумеруются названия отдельных составных частей ВКР: содержание, введение, заключение и список использованной литературы. Приложения имеют свою автономную сквозную нумерацию.

*Оформление и нумерация иллюстраций и таблиц<sup>1</sup>*

Иллюстративный материал, содержащийся в ВКР, может быть представлен чертежами, графиками, схемами, рисунками, фотографиями и т. п. Иллюстрации любого вида называются рисунками. Рисунки помещаются сразу после первого упоминания о них в тексте или в начале следующей страницы. Под каждым рисунком, через 1,5-2 интервала, пишется слово «Рисунок», далее указывается его номер (без точки), ставится название без кавычек, переносов в словах, точки в конце. Название рисунка записывается строчными буквами (кроме первой буквы) и располагается посередине строки. Если оно не умещается в одну строку, то следующая строка названия располагается, ниже на 0,5 интервала.

Рисунок имеет сквозной номер внутри раздела. Номер раздела указывается перед номером рисунка через точку. Например, «Рисунок 1.3». Если количество рисунков в работе незначительно (3-4), то допускается их сквозная нумерация по всему тексту без указания раздела.

При ссылках на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 2» при сквозной нумерации и «... в соответствии с рисунком 1.2» при нумерации в пределах раздела.

*Нумерация таблиц* – сквозная по всей работе. Каждая таблица должна иметь название и номер, помещаемый над названием таблицы без сокращения с правой

<sup>1</sup> 1См. ГОСТ 7.32-2001 Отчет о научно-исследовательской работе

стороны. Например: Таблица 7 (знак № и точку в конце не ставят). Шрифт полужирный.

*Графы таблицы имеют заголовки и подзаголовки:* заголовки начинаются с прописных букв, подзаголовки – со строчных букв какой-либо строке таблицы нет данных, то в ней ставят прочерк (тире). Цифры в таблицах располагают так, чтобы классы чисел по всем столбцам были расположены точно один под другим: единицы под единицами, десятки под десятками и т. д.

Таблицы и иллюстрации размещают после первого упоминания о них по тексту и таким образом, чтобы их можно было читать без поворота работы или с поворотом по часовой стрелке. Допускается перенос таблицы на другую страницу с соблюдением нумерации граф и указанием сверху «Продолжение таблицы 7».

Примечания и сноски, касающиеся содержания таблиц, пишут непосредственно под таблицей.

### **Оформление приложений**

Материал, дополняющий текст работы, допускается помещать в приложениях. Приложением может быть графический материал, таблицы большого формата, расчеты, описания алгоритмов и программ задач, презентации и т.д. Приложения используются только в том случае, если они дополняют содержание основных проблем исследования и носят справочный или рекомендательный характер. Характер приложения определяется автором работы самостоятельно, исходя из содержания.

Приложения оформляют как продолжение работы на последующих листах формата А4.

Каждое приложение начинается с нового листа с указанием в правом верхнем углу слова «Приложение» без кавычек с указанием порядкового номера арабскими цифрами (без знака №) и должно иметь тематический заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой. При наличии в ВКР более одного приложения они нумеруются арабскими цифрами (без знака №), например «Приложение 1», «Приложение 2» и т.д.

В тексте работы должна делаться ссылка на этот материал. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа.

### **Оформление ссылок на литературные источники**

Оформление ссылок регламентируется ГОСТ Р 7.0.5-2008

«Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления». По расположению в документе ссылки могут быть:

- Внутритекстовые, помещенные в тексте документа;
- Подстрочные, вынесенные из текста вниз страницы документа (в сноску);
- Затекстовые, вынесенные за текст документа или его части (в выноску).

В ВКР следует придерживаться одного стиля ссылок.

### **Требования к оформлению списка используемой литературы.**

Список используемых источников представляет собой перечень тех документов и источников, которые использовались при написании ВКР, включает в себя не менее 10 наименований, расположенных в алфавитном порядке по разделам в следующей последовательности:

- нормативно-правовые источники (акты органов законодательной и исполнительной власти, ведомственные правовые акты в хронологической последовательности);

- учебники, брошюры;
- периодические издания;
- электронные ресурсы.

## ПРИНЯТИЕ РЕШЕНИЙ ГЭК

Диплом с отличием выдается выпускнику на основании оценок, вносимых в приложение к диплому, включающих оценки по дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям, практикам и итоговой государственной аттестации. По результатам итоговой государственной аттестации выпускник должен иметь только оценки "отлично". При этом оценок "отлично", включая оценки по итоговой государственной аттестации, должно быть не менее 75%, остальные оценки - "хорошо". Зачеты в процентный подсчет не входят.

В случае досрочной защиты, на основании представленного обучающимся документа, издается приказ руководителя образовательной организации, утверждается состав государственной экзаменационной комиссии и график защиты, заполняется протокол.

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГЭК без отчисления из образовательной организации.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий для лиц, не проходивших государственной итоговой аттестации по уважительной причине, организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее 4 месяцев после подачи заявления.

Лицам, не прошедшим государственной итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы среднего профессионального образования и (или) отчисленным из образовательной организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому образовательной организацией (часть 12 статьи 60273-ФЗ «Об образовании в РФ» от 29.12.2012г.).

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее, чем через 6 месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации не может быть назначено образовательной организацией для одного лица более двух раз.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации.

## **Критерии оценивания выпускной квалификационной работы**

### **Оценка 5 «Отлично»:**

- Содержание выпускной квалификационной работы полностью соответствует теме. Тема раскрыта и глубоко изучена.
- Работа носит аналитический, а не описательный характер (дается сравнение различных точек зрения на исследуемый вопрос, аргументация собственных выводов и оценок).
- Соблюдена структура подачи материала.
- Выполнена практическая часть работы.
- Выпускная квалификационная работа имеет реальное направление (может быть использована на практике).
- Оформление выпускной квалификационной работы соответствует основным требованиям.
- Отсутствуют речевые, грамматические, логические, стилистические и пунктуационные ошибки.
- Отзыв и рецензия на выпускную квалификационную работу положительные.
- Даны полные ответы на вопросы членов ГЭК и замечания рецензента.

### **Оценка 4 «Хорошо»:**

- Содержание выпускной квалификационной работы полностью соответствует обозначенной теме. Тема раскрыта.
- Работа носит скорее описательный характер, хотя есть попытки сделать сравнительный анализ различных точек зрения на исследуемый вопрос.
- Соблюдена структура подачи материала.
- Практическая часть работы выполнена.
- Оформление выпускной квалификационной работы соответствует основным требованиям, однако, допущены речевые, грамматические, логические, стилистические и пунктуационные ошибки.
- Отзыв и рецензия на выпускную квалификационную работу положительные.
- Ответы даны на все вопросы членов ГЭК и замечания рецензента.

### **Оценка 3 «Удовлетворительно»:**

- Содержание выпускной квалификационной работы в общих чертах соответствует обозначенной теме, но тема раскрыта не полностью, имеются недочеты.
- Работа носит описательный характер.
- Допущены неточности в структуре подачи материала.
- Оформление выпускной квалификационной работы в целом соответствует основным требованиям, но присутствуют речевые, грамматические, логические, стилистические ошибки.
- Отзыв и рецензия на выпускную квалификационную работу положительные.
- Ответы на вопросы членов ГЭК неуверенные и неполные.

### **Оценка 2 «Неудовлетворительно»:**

- Содержание выпускной квалификационной работы раскрыто не полностью.
- Присутствуют грубые ошибки в расчетах, принятых решениях.
- Имеются ошибки в оформлении выпускной квалификационной работы.
- Не соблюдены сроки выполнения выпускной квалификационной работы.

– Положительный отзыв и рецензия даны, но с указанием грубых ошибок.

В случае получения отрицательного отзыва или рецензии выпускная квалификационная работа обучающегося на защиту не допускается, о чем выдается выписка из протокола заседания цикловой комиссии.

## Критерии оценки выпускной квалификационной (дипломной) работы

Критерии	показатели			
	Оценки « 2 - 5»			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Актуальность	Актуальность исследования специально автором не обосновывается. Сформулированы цель, задачи не точно и не полностью, (работа не зачтена – необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием)	Актуальность либо вообще не сформулирована, сформулирована не в самых общих чертах – проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы)	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе
Логика работы	Содержание и тема работы плохо согласуются между собой	Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присутствует – одно положение вытекает из другого	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. В каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы
Сроки	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)	Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня)	Работа сдана с соблюдением всех сроков

Самостоятельность в работе	Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст.) Научный руководитель не знает ничего о процессе написания Обучающийсяяом работы, Обучающийся отказывается показать черновики, конспекты	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Автор недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников	После каждой главы, параграфа автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием параграфа, главы Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы	После каждой главы, параграфа автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Из разговора с автором руководитель делает вывод о том, что обучающийся достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в ДР
Оформление работы	Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок	Представленная ДР имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок	Соблюдены все правила оформления работы
Литература	Автор совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников	Изучено менее десяти источников. Автор слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг	Изучено более десяти источников. Автор ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг	Количество источников более 20. Все они использованы в работе. Обучающийся легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг

Защита работы	Автор совсем не ориентируется в терминологии работы	Автор, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГАК. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Автор показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые она (он) использует в своей работе. Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко	Автор достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал. Защита прошла, по мнению комиссии, хорошо (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.)	Автор уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др. Защита прошла успешно с точки зрения комиссии (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.)
Оценка работы	Оценка «2» ставится, если Обучающийся обнаруживает непонимание содержательных основ исследования и неумение применять полученные знания на практике, защиту строит не связно, допускает существенные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии, практическая часть ДР не выполнена	Оценка «3» ставится, если Обучающийся на низком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, допускает неточности при формулировке теоретических положений выпускной квалификационной работы, материал излагается не связно, практическая часть ДР выполнена некачественно	Оценка «4» ставится, если Обучающийся на достаточновысоком уровне овладел методологическим аппаратом исследования, осуществляет содержательный анализ теоретических источников, но допускает отдельные неточности в теоретическом обосновании или допущены отступления в практической части от законов композиционного решения	Оценка «5» ставится, если Обучающийся на высоком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть ДР выполнена качественно и на высоком уровне