

**Бикбаев Ильдар
Адельшевич**

Подписано цифровой
подписью: Бикбаев Ильдар
Адельшевич
Дата: 2022.10.20 11:13:40
+04'00'

КОМПЛЕКТ
контрольно-измерительных материалов
по учебной дисциплине
ОДБ.01 Введение в современное обществознание

по профессии
16675 __Повар.__

р.п.Радищево

2022год

РАССМОТРЕНО

Председатель МК

Бодр Бодрова М.В.

Протокол №

29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

Мур Муратова О.В.

29» 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин общеобразовательного цикла **Бодрова**
Маргарита Вячеславовна

Пояснительная записка
к комплекту контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине ОДБ.01
«Введение в современное обществознание»

Комплект контрольно-измерительных материалов предназначен для проверки качества знаний и умений студентов по дисциплинам среднего общего образования в рамках реализуемой образовательной программы по учебной дисциплине ОДБ.01 «Введение в современное обществознание».

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
2. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
3. Тестовые задания.
4. Эталоны ответов.
5. Список литературы.

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине ОДБ.01 «Введение в современное обществознание»
Профессия 16675 «Повар»

1. Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	Ку (коэффициент усвоения)	Оценка
10-11	от 0,9 до 1	5 (отлично)
8-9	от 0,8 до 0,9	4 (хорошо)
6-7	от 0,7 до 0,8	3 (удовлетворительно)
До 7	0,7	(неудовлетворительно)

Тестовые задания на входной контроль для проверки качества знаний по учебной дисциплине ОДБ
01 «Введение в современное обществознание» по теме «Человек, природа, общество»
Вариант №1

№ п. п	Текст заданий	Колич. баллов
	Инструкция к заданиям №1-11 Выберите из предложенных вариантов правильный ответ и запишите соответствующую букву:	
1.	а) природа - это естественная среда обитания человека б) природа - это всё, что возникло вместе с человеком в) под природой понимают биосферу планеты Земля г) природа - это определяющие свойства какого-либо объекта, выражающие его сущность	1
2.	Оболочка Земли, заселённая живыми организмами и находящаяся под их воздействием, называется а) биосферой б) атмосферой в) ноосферой г) гидросферой	1
3.	Высший тип мыслительной деятельности а) понимание б) поведение в) разум г) гениальность	1
4.	Большинство исследователей считает, что разум является результатом работы а) сердца б) эндокринной системы в) мозга г) нервной системы	1
5.	Выберите неверное выражение. а) человек – существо природное б) человек – существо общественное в) человек – существо искусственное г) человек произошел от человекообразной обезьяны	1
6.	Большинство исследователей считают, что биологический вид современного человека появился впервые в а) Африке б) Европе в) Азии г) Австралии	1
7.	Выберите неверное выражение. а) талант – это выдающиеся способности б) гениальность – это высшая степень проявления таланта в) талантливых людей в мире очень много	1

	г) все люди гениальные	
8.	В отличие от животного человек умеет : А). Передавать свой опыт подрастающим поколениям Б) Жить в группе В). Добывать пищу Г) Создавать духовную культуру	1
9.	Ниже приведён перечень терминов. Все они, за исключением одного, характеризуют понятие «социальные регуляторы поведения человека в обществе». <i>Мораль, религия, способности, традиции, обычаи.</i> Найдите и укажите термин, относящийся к другому понятию.	1
10.	Инструкция к заданию № 10: Установите соответствие между понятием и его определением: к каждому элементу, данному в первом столбце, подберите элемент из второго столбца. А) мышление 1) форма общения людей с помощью языка Б) речь 2) активная познавательная деятельность человека В) разум 3) наука о формах и законах человеческой мысли Г) логика 4) высший тип мыслительной деятельности человека, способность мыслить	1
11.	Инструкция к заданию № 11: Заполните пропуски. Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами. 14. Прочитайте приведенный ниже текст, в котором пропущен ряд слов. «Первыми _____ (1) человека были камень и палка. Люди добывали себе средства существования охотой и _____ (2). Важнейшим этапом в развитии человека стало появление _____ (3) и _____ (4). Люди научились выражать свои мысли _____ (4). Слова в списке даны в именительном падеже. Каждое слово (словосочетание) может быть использовано только один раз. Выбирайте последовательно одно слово за другим, мысленно заполняя каждый пропуск. Обратите внимание на то, что в списке слов больше, чем вам потребуется для заполнения пропусков. А) собирательство Д) скотоводство Б) орудия труда Е) понятия В) земледелие Ж) слова Г) язык	1
	ИТОГО	11

Эталоны ответов на тестовые задания входного контроля по учебной дисциплине «Введение в современное обществознание» по теме «Человек, природа, общество» по профессии 16675 «Повар»

Вариант №1

№п/п	Эталоны ответов	Источник
1.	а)	№1 стр.60

2.	а)	№1 стр.69
3.	б)	№1 стр.91
4.	г)	№1 стр.89
5.	а)	№1 стр.125
6.	в)	№1 стр.142-144
7.	а)	№1 стр.151
8.	б)	№1 стр.133
9.	а)	№1 стр.72
10.	а)	№1 стр.67
11.	1-б); 2-а); 3-в; 4-д); 5-ж);	№1 стр.57-59

Тестовые задания на промежуточный контроль для проверки качества знаний по учебной дисциплине ОДБ.01 «Введение в современное обществознание» по теме «Политическая сфера общества»

Вариант №1

№ п.п	Текст заданий	Колич. баллов
	Инструкция к заданиям №1-9 Выберите из предложенных вариантов правильный ответ и запишите соответствующую букву:	
1.	Назовите столицу Российской Федерации А) Кемерово Б) Москва В) Самара Г) Санкт- Петербург	1
2.	Что является символами государства? А) столица Б) флаг, гимн, герб В) гимн, флаг, законы Г) флаг, денежная единица	1
3.	Глава Российской Федерации это: А) император Б) президент В) министр Г) канцлер	1
4.	Основной закон Российской Федерации это: А) Манифест Б) Конституция В) Доклад Г) декларация	1
5.	Территория, имеющая определенные границы и обладающая государственным суверенитетом, обозначается термином: А) государство Б) страна В) общество Г) пространство	1
6.	Массовое собрание по поводу злободневных, преимущественно политических, вопросов это : а) выборы б) пикет	1

	в) референдум г) митинг	
7.	К печатным средствам массовой информации относится а) газета «Аргументы и факты» б) телеканал СТС в) официальный сайт Президента РФ г) радио Маяк	1
8.	Это слово в переводе с греческого означает искусство управления государством а) демократия б) демагогия в) политика г) олигархия	1
9.	Четвертой властью называют а) средства массовой информации б) избирательную власть в) парламент г) систему прокуратуры	1
10.	Инструкция к заданию № 10. Внимательно прочитайте предложения. Напишите да, если вы согласны с утверждением, или нет, если не согласны. 1. Главный закон государства это Конституция _____ 2. Государство обязано охранять права граждан _____ 3. Государство содержит тех, кто не хочет работать _____ 4. Граждане платят налоги по желанию _____ 5. В армии служат все граждане, достигши возраста 18 лет _____ 6. Граждане обязаны беречь природу _____	1
11.	Инструкция к заданию № 9 Допишите предложение: Для содержания государственных чиновников, силовых органов власти и выполнения социальных функций государство устанавливает _____ Наличие в России Государственной Думы, Правительства РФ, Верховного Суда РФ является признаком _____ властей	1
	ИТОГО	11

Эталоны ответов на тестовые задания промежуточного контроля по учебной дисциплине
ОДБ.01 «Введение в современное обществознание» по теме «Политическая сфера общества» по
профессии 16675 «Повар»

Вариант №1

№п/п	Эталоны ответов	Источник
1.	б)	№1 стр.60
2.	б)	№1 стр.69
3.	б)	№1 стр.91
4.	б)	№1 стр.89
5.	а)	№1 стр.125

6.	г)	№1 стр.142-144
7.	а)	№1 стр.151
8.	в)	№1 стр.133
9.	налоги)	№1 стр.72
10.	1-да; 2-да; 3-нет; 4-нет; 5-нет; 6-да.	№1 стр.67
11.	Налоги; разделение	№1 стр.57-59

Тестовые задания на итоговый контроль для проверки качества знаний по учебной дисциплине
ОДБ.01 «Введение в современное обществознание» по теме «Основы права»

Вариант №1

№ п.п	Текст заданий	Колич. баллов
	Инструкция к заданиям №1-6 Выберите из предложенных вариантов правильный ответ и запишите соответствующую букву:	
1.	Признаком правонарушения является: а) нарушение традиций а) низкая успеваемость б) причинение вреда в) участие в политическом митинге	1
2.	Какая норма обеспечивается силой государственного принуждения? а) традиция б) закон в) обычай г) мораль	1
3.	Какое утверждение является верным? а) преступлением против общественной безопасности и общественного порядка является терроризм; б) за совершение преступления к подростку могут быть применены ограничение досуга и установление особых требований поведения? 1) верно только а 2) верно только б 3) верны оба суждения 4) оба суждения неверны	1
4.	Контроль за соблюдением трудового законодательства осуществляют: а) работодатели б) партии в) профсоюзы г) страховые компании	1
5.	Со сколько лет наступает полная дееспособность физического лица? А) с 16 Б) с 17 В) с 18 Г) с 20	1
6.	Родители были лишены родительских прав за употребление алкоголя. Проявлением какой отрасли права является этот пример? А) трудового	1

	Б) семейного В) гражданского Г) уголовного									
7.	Инструкция к заданию № 7: Приведите в соответствие отрасли права и примеры их проявления. К элементам первого столбца подберите соответствующий элемент второго столбца. <table><tr><td>А) переход улицы в неположенном месте право</td><td>1) уголовное</td></tr><tr><td>Б) кража компьютера из кабинета информатики административное право</td><td>2)</td></tr><tr><td>В) увольнение с работы право</td><td>3) гражданское</td></tr><tr><td>Г) составление завещания право</td><td>4) трудовое</td></tr></table>	А) переход улицы в неположенном месте право	1) уголовное	Б) кража компьютера из кабинета информатики административное право	2)	В) увольнение с работы право	3) гражданское	Г) составление завещания право	4) трудовое	1
А) переход улицы в неположенном месте право	1) уголовное									
Б) кража компьютера из кабинета информатики административное право	2)									
В) увольнение с работы право	3) гражданское									
Г) составление завещания право	4) трудовое									

8.	Кто обязан защищать права детей: А) родители; Б)государство; В) органы опеки; Г) специальные детские учреждения	1
9.	Ребенком считается лицо: А) не достигшее 14 лет; Б) не достигшее 16 лет; В) не достигшее 18 лет	1
10.	Естественные права человека: 1) социальные и культурные 2) экономические 3) политические и гражданские 4) все, включенные во Всеобщую декларацию прав человека	1
11.	Верно ли, что: а) полная дееспособность физического лица наступает с получением паспорта; б) в некоторых случаях законом предусмотрено лишение дееспособности совершеннолетнего человека. верно только а 2) верно только б 3) верны оба суждения 4) оба суждения неверны	1
	ИТОГО	11

Эталоны ответов на тестовые задания итогового контроля по учебной дисциплине ОДБ.01 «Введение в современное обществознание» по теме «Политическая сфера общества» по профессии 16675 «Повар»

Вариант №1

№п/п	Эталоны ответов	Источник

1.	б)	№1 стр.60
2.	б)	№1 стр.69
3.	1)	№1 стр.91
4.	в)	№1 стр.89
5.	в)	№1 стр.125
6.	б)	№1 стр.142-144
7.	А-2 б-1 в-4 г-3	№1 стр.151
8.	а)	№1 стр.133
9.	налоги)	№1 стр.72
10.	в)	№1 стр.67
11.	2)	№1 стр.57-59

Список литературы:

1. Введение в современное обществознание. Учебное пособие для 8-9 классов под редакцией Л.Н. Боголюбова. М., «Просвещение» 2006год.



КОМПЛЕКТ
контрольно-измерительных материалов
по учебной дисциплине
ОДБ.02 Физическая культура
по профессии
16675 Повар.

р.п.Радищево
2022год

РАССМОТРЕНО:
Председатель МК
_____ Бодрова М.В.
Протокол № _____
«___» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УР
_____ Муратова О.В.
«___» _____ 2022 г.

РАССМОТРЕНО:

Председатель МК

Бодр Бодрова М.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

Муф Муратова О.В.

« » 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин общеобразовательного цикла
Плешаков Григорий Викторович

Пояснительная записка

к комплекту контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине
« Физическая культура».

Комплект контрольно-измерительных материалов предназначен для проверки качества знаний и умений студентов по дисциплинам среднего общего образования в рамках реализуемой образовательной программы по учебной дисциплине ОДБ.02 «Физическая культура».

Контрольно-измерительные материалы по дисциплинам содержат:

1. Титульный лист, с указанием дисциплины, по которой проводится тестирование, профессии и курса, Ф.И.О. преподавателя, разработавшего тест
2. Спецификацию, в которой указаны учебные элементы, подлежащие контролю, и инструкцию для обучающихся по выполнению заданий:
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
4. Тестовые задания.

Тестовые задания по учебной дисциплине разработаны в 1 варианте 20 вопросов в каждом варианте. Тестовые задания соответствуют 1 уровню усвоения учебного материала по учебной дисциплине и представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Тематический тест содержит в себе разные типы заданий:

- а) Выбор правильного варианта ответа
- б) Задания на соответствие
- в) Задания на дополнение
- г) Задания на свободное изложение

Инструкция для обучающихся :

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему. Если после выполнения всей работы у вас не останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов. Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений. Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	к у (коэффициент усвоения)	Оценка
18-20	от 0,91 до 1	5 (отлично)
16-17	от 0,81 до 0,85	4 (хорошо)
14-15	от 0,71 до 0,75	3 (удовлетворительно)
до 13	0,7	2 (неудовлетворительно)

Дополнительные критерии для заданий

Количество баллов	Критерии
4	Развернутый правильный ответ
2	Ответ не в полном объёме
1	Частично правильный ответ
0	Неправильный ответ

Тестовые задания

для проведения « входного» контроля

по учебной дисциплине «Физическая культура».

По профессии: 16675 « Повар»

Вопросы и предлагаемые ответы	Количество баллов
1. Какие виды не включает в себя лёгкая атлетика? а) ходьбу и бег; в) опорные прыжки и прыжки на батуте; б) прыжки и метания; г) многоборье.	1
2. Многоборье – это вид лёгкой атлетики, получивший своё название по количеству входящих в него видов. Какого вида многоборья не бывает? а) пятиборья; в) девятиборья; б) семиборья; г) десятиборья.	1
3. Техника бега на средние и длинные дистанции отличается от техники бега на короткие дистанции, прежде всего... а) работой рук; в) наклоном головы; б) углом отталкивания ногой от дорожки; г) постановкой стопы на дорожку.	1
4. Сильно сжатые кулаки и излишнее напряжение плечевого пояса при беге приводят к.. а) повышению скорости бега; в более сильному отталкиванию ногами; б) скованности всех движений бегуна; г) увеличению длины бегового шага.	1
5. Какое влияние на бег оказывает чрезмерный наклон туловища бегуна вперёд? а) сокращает длину бегового шага; в) помогает скоординировать движения; б) увеличивает скорость бега; г) способствует выносу бедра вперёд-вверх.	1
6. Прямое положение туловища при беге (или его наклон назад) приводит к... а) узкой постановке ступней; в) незаконченному толчку ногой; б) свободной работе рук; г) снижению скорости бега.	1
7. Широкая постановка ступней при беге приводит к ... а) улучшению спортивного результата; в) увеличению длины бегового шага; б) снижению скорости бега; г) более сильному толчку ногой.	1
8. Укажите, на какие фазы делится бег на короткие дистанции? а) старт, набор скорости, финиш; б) стартовый разбег, бег по дистанции, финишный рывок; в) стартовое, разгон, финиширование; г) стартовый разгон, бег вперёд, финишный толчок.	1

9. Специальная разминка бегуна перед соревнованиями включает в себя... а) упражнения с отягощениями; б) повторное пробегание коротких отрезков; в) большое количество общеразвивающих упражнений; г) горячий душ.	1
10. Бег на средние и длинные дистанции начинается... а) с низкого старта; б) с высокого старта; в) с хода; г) с опорой на одну руку.	1
11. Какого вида эстафетного бега не существует? а) 4х100 м; б) 4х400 м; в) 4х 600 м; г) 4х 800 м.	1
12. К бегу с естественными препятствиями не относится ... а) бег по пересечённой местности; б) марафонский бег; в) кросс, г) бег с барьерами.	1
13. Укажите какого вида прыжков в длину с разбега не существует? а) согнув ноги; б) прогнувшись; в) согнувшись; г) ножницы.	1
14. Укажите вид прыжков, который используется как тренировочное средство и контрольное упражнение? а) прыжок в длину с разбега; б) тройной прыжок; в) прыжок в длину с места; г) прыжок в высоту с разбега.	1
15. Результат в прыжках в длину с разбега на 80-90 % зависит от... а) максимальной скорости разбега и отталкивания; б) способа прыжка; в) быстрого выноса маховой ноги; г) одновременной работе рук при отталкивании.	1
16. Приземление в прыжки в длину с разбега осуществляется... а) на маты; б) в воду; в) в песок; г) в прыжковую яму.	1
17. Самой травмоопасной фазой во всех видах прыжков является... а) разбег; б) отталкивание; в) полёт; г) приземление;	1
18. Назовите способ прыжка в высоту с разбега, когда переход через планку осуществляется спиной к ней? а) перешагивание; б) перекат; в) перекидной; г) фосберифлоп.	1
19. В лёгкой атлетике в качестве снарядов для метания не используют... а) мяч, молот; б) диск, гранату; в) лимонку, г) копье, ядро.	1
	1

	1
20. В лёгкой атлетике ядро...	1
а) метают;	в) толкают;
б) бросают;	г) кидают.

Тестовое задания
для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине «Физическая культура».
По профессии: 16675 « Повар»

Выполните тестовое задание

1. Внимательно прочитайте задание, выберите правильный вариант ответа.

1. Способность выполнять координационно-сложные двигательные действия называется:
 - а. ловкостью
 - б. гибкостью
 - в. силовой выносливостью
2. Плоскостопие приводит к:
 - а. микротравмам позвоночника
 - б. перегрузкам организма
 - в. потере подвижности
3. Во время игры в баскетбол игра начинается при наличии на площадке:
 - а. трех игроков
 - б. четырех игроков
 - в. пяти игроков
4. При переломе плеча шиной фиксируют:
 - а. локтевой, лучезапястный суставы
 - б. плечевой, локтевой суставы
 - в. лучезапястный, локтевой суставы
5. К спортивным играм относится:
 - а. гандбол
 - б. лапта
 - в. салочки
6. Динамическая сила необходима при:
 - а. толкании ядра
 - б. гимнастике
 - в. беге
7. Расстояние от центра кольца до линии 3-х очкового броска в баскетболе составляет:
 - а. 5 м
 - б. 7м
 - в. 6,25 м
8. Наиболее опасным для жизни является перелом.
 - а. открытый
 - б. закрытый с вывихом
 - в. закрытый
9. Продолжительность туристического похода для детей 16-17 лет не должна превышать:
 - а. пятнадцати дней
 - б. десяти дней
 - в. пяти дней
10. Основным строительным материалом для клеток организма являются:
 - а. углеводы
 - б. жиры
 - в. белки
11. Страной-родоначальницей Олимпийских игр является:
 - а. Древний Египет
 - б. Древний Рим
 - в. Древняя Греция
12. Наибольший эффект развития координационных способностей обеспечивает:
 - а. стрельба

- б. баскетбол
 - в. бег
13. Мужчины не принимают участие в:
- а. керлинге
 - б. художественной гимнастике
 - в. спортивной гимнастике
14. Самым опасным кровотечением является:
- а. артериальное
 - б. венозное
 - в. капиллярное
15. Вид спорта, который не является олимпийским – это:
- а. хоккей с мячом
 - б. сноуборд
 - в. керлинг
16. Нарушение осанки приводит к расстройству:
- а. сердца, легких
 - б. памяти
 - в. зрение
17. Спортивная игра, которая относится к подвижным играм:
- а. плавание
 - б. бег в мешках
 - в. баскетбол
18. Мяч заброшен в кольцо из-за площадки при вбрасывании. В игре в баскетбол он:
- а. засчитывается
 - б. не засчитывается
 - в. засчитывается, если его коснулся игрок на площадке
19. Видом спорта, в котором обеспечивается наибольший эффект развития гибкости, является:
- а. гимнастика
 - б. керлинг
 - в. бокс
20. Энергия для существования организма измеряется в:
- а. ваттах
 - б. калориях
 - в. углеводах

Тестовые задания

для проведения итогового контроля уровня базовых знаний
по учебной дисциплине «Физическая культура».

По профессии: 16675 «Повар»

№ п/ п	балы	Текстовые задания	Количес тво баллов
Инструкция к заданию № 1-3: Выберите несколько букв ,соответствующие варианту правильного ответа:			
1.	1	В какое время суток выполняется зарядка? А) в любое время суток Б) в полдень В) утро	1
2.	1	Бег на стадионе проводится в направлении а) по часовой стрелке Б) против часовой стрелки В) в произвольном направлении	1
3.	1	Какие виды спорта нельзя совмещать на стадионе? А) футбол и метание Б) мотогонки и прыжки В) бег и прыжки	1
		Инструкция к заданию №4 Обведите кружком вариант ответа « да », если вы согласны с данным утверждением, или « нет » - если не согласны.	
4.	1	Мужчины не принимают участие в художественной гимнастике А) да; б) нет	1
Инструкция к заданиям № 5-10: Вместо многоточия вставьте пропущенные слова			
5.	1	Двигательные действия, которые направлены на решение задач физического воспитания, сформированы и организованы по его закономерностям, называются ...	1
6.	1	Составная часть ФК, включающая занятия разнообразными физическими упражнениями и игры, выполняемые в условиях соревновательной деятельности со стремлением занимающихся к достижению возможно более высокого результата называется ...	1
7.	1	Система мероприятий, направленных на повышение устойчивости организма к различным воздействиям окружающей среды (холода, тепла, солнечной радиации, пониженного атмосферного давления называется ...	1
8.	1	Источник энергии для организма это ...	1

9.	1	Способность выполнить движения с большой амплитудой это ...	1
10	1	Последовательные касание пола отдельными частями , тела без переворачивания через голову называется ...	1
Инструкция к заданиям №11-14 : Завершите предложения, место точек ставьте пропущенные слова:			
11	2	Девиз : - «Олимпийских игр».	1
12	2	Если во время игры в волейбол игрок отбивает мяч ногой, то:	1
13	2	Олимпийские кольца на флаге располагаются в следующем порядке: Три верхних кольца:	1
14	2	В баскетболе играют периодов и минут.	1
Инструкция к заданиям № 15-16: Вместо многоточия впишите правильную дату:			
15	1	Первые Олимпийские игры нового времени состоялись в ... году в Афинах.	1
16	1	Когда состоялось первая эстафета Олимпийских факелов в ... году.	1
Инструкция к заданию №17 Установите соответствие между элементами столбцов :			
17	2	Установите соответствие между, понятием и его характеристикой :	1
		1. Детско – юношеский спорт 2. Профессиональный спорт 3. Спорт для инвалидов	А. соревнования являются средством определения эффективности подготовки спортивных резервов Б. ведущая функция — психологическая реабилитация В. базируется на соревнованиях с целевой установкой добиться победы и получить вознаграждение

Инструкция к заданию №18 - 19: Каким общим понятием можно объединить следующие слова :			
18	1	Объединить общим понятием: 1. Попеременный двушажный ход 2. Попеременный одношажный ход 3. Одновременный бесшажный ход 4. Одновременный четырёхшажный ход	1
19	1	Объединить общим понятием: 1. Рана 2. Ушиб 3. Растяжение 4. Перелом	1
		Инструкция к заданию №20: Ответьте на вопрос, ответ запишите полным предложением.	
20	3	Вопрос: Требования безопасности перед занятиями по легкой атлетике . 1. ----- 2. ----- 3. ----- 4. -----	

Эталоны ответов на тестовые задания по учебной дисциплине
 «Физическая культура»
 Вариант №1

№ п\п	Эталон ответов	Источник
1.	В	3.стр.112 аб.3
2.	Б	4.стр 13 аб.6
3.	Б	4.стр 13 аб.6
4.	нет	3.стр.137 аб.1
5.	физическое упражнение	3.стр.12 аб.4
6.	Спорт	3.стр.127 аб.1
7.	Закаливание	3.стр.160
8.	Питание	3.стр.81
9.	Гибкость	3.стр.100 аб.4
10	Пережат	3. стр.39
11	«Быстрее, Выше, Сильнее»	3.стр.137 аб.5

12	игра продолжается	4.стр.87 аб.4
13	<u>Три верхних кольца:</u> <u>Синее (Европа),</u> <u>Черное(Африка),Красное(Америка)</u> <u>Два нижних:</u> <u>Желтое(Азия),Зеленое(Австралия).</u>	3.стр.137 аб.3
14	<u>2х15 мин</u>	4.стр.25
15	1896 году	3.стр.137 аб.6
16	1936 году	1.стр.123 аб.4
17	1-А 2-В 3-Б	1.стр.89 аб.2
18	Лыжная подготовка	3.стр.147 аб.1
19	Травмы	4.стр.88
20	1. Место проведения всегда нужно содержать в порядке 2. Перед занятиями необходимо проверять исправность оборудования. 3.Бег только по часовой стрелке 4. Запрещается проводить занятия не совместимыми видами спорта	4. стр.392

Список литературы:

- 1.Лях, В.И., Зданевич, А.А. Физическая культура 10-11 кл.: учеб.для общеобразоват. учреждений [Текст]/ В.И. Лях. А.А. Зданевич; под общ.ред. В.И. Ляха. – М., Просвещение, 2010. – 207 с.
- 2.Решетников, Н.В., Кислицын Ю.Л. Физическая культура: учеб.пособие для студентов СПО. [Текст]/ Н.В. Решетников. – М., Академия, 2006. – 327 с.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ СПЕЦИАЛЬНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ

- Уметь определить уровень собственного здоровья по тестам.
- Уметь составить и провести с группой комплексы упражнений утренней и производственной гимнастики.
- Овладеть элементами техники движений релаксационных, беговых, прыжковых, ходьбы на лыжах, в плавании.
- Уметь составить комплексы физических упражнений для восстановления работоспособности после умственного и физического утомления.
- Уметь применять на практике приемы массажа и самомассажа.
- Овладеть техникой спортивных игр по одному из избранных видов.
- Повышать аэробную выносливость с использованием циклических видов спорта (терренкур, кроссовая и лыжная подготовка).
- Овладеть системой дыхательных упражнений в процессе выполнения движений, для повышения работоспособности, при выполнении релаксационных упражнений.
- Знать состояние своего здоровья, уметь составить и провести индивидуальные занятия двигательной активности.
- Уметь определить индивидуальную оптимальную нагрузку при занятиях физическими упражнениями. Знать основные принципы, методы и факторы ее регуляции.

- Уметь выполнять упражнения:
 - сгибание и выпрямление рук в упоре лежа (для девушек — руки на опоре высотой до 50 см);
 - подтягивание на перекладине (юноши);
 - поднятие туловища (сед) из положения лежа на спине, руки за головой, ноги закреплены (девушки);
 - прыжки в длину с места;
 - бег 100 м;
 - бег: юноши — 3 км, девушки — 2 км (без учета времени);
 - тест Купера — 12-минутное передвижение;
 - плавание — 50 м (без учета времени);
 - бег на лыжах: юноши — 3 км, девушки — 2 км (без учета времени).

КОМПЛЕКТ
контрольно-измерительных материалов
по учебной дисциплине
ОДБ.03 Основы безопасности жизнедеятельности
по профессии
16675 Повар.

р.п.Радищево
2022год

РАССМОТРЕНО:

Председатель МК

Бодр Бодрова М.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

Муф Муратова О.В.

« » 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин общеобразовательного цикла
Плешаков Григорий Викторович

**Пояснительная записка
к комплекту контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине « Основы
безопасности жизнедеятельности»**

Комплект контрольно-измерительных материалов предназначен для проверки качества знаний и умений студентов по дисциплинам среднего общего образования в рамках реализуемой образовательной программы по учебной дисциплине ОДБ.03 **«Основы безопасности жизнедеятельности»**.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
2. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
3. Тестовые задания.
4. Эталоны ответов.
5. Список литературы.

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине «**Основы безопасности жизнедеятельности**»
Профессия «Повар»

1. Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	Ку (коэффициент усвоения)	Оценка
14-15	от 0,9 до 1	5 (отлично)
13	от 0,8 до 0,9	4 (хорошо)
11-12	от 0.73 до 0.8	3 (удовлетворительно)
До 10	0,6	(неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине ОДБ.03 « Основы безопасности жизнедеятельности».

Профессия: 16675 «Повар »

Вариант №1

группа № _____ курс ____

ОДБ.03 « ОБЖ »

Ф.И.О. обучающегося _____

№ п/п	Количество баллов	Текстовые задания	Для ответа
Инструкция к заданию №1-3: Выберите правильный ответ:			
1.	1	1.Как вы понимаете слово «жизнедеятельность»? а) пребывание; б) наслаждение; в) обретение; г) существование.	
2.	1	Какие передачи по телевизору учат безопасной жизнедеятельности? а) «В мире животных», «Путешествие натуралиста»; б) «Дорожный патруль», «ЧС за неделю»; в) «Утренняя почта», «Добрый вечер», г) «Угадай мелодию», «Песня -2008».	
3.	1	Назовите порядок включения электроприборов в сеть в соответствии правилами безопасного обращения с электроэнергией: а) следует сначала шнур подключить к прибору, а затем к сети; б) следует сначала шнур подключить к сети, а затем к прибору; в) следует подключать в любом порядке в зависимости от электроприбора; г) следует подключать в любом порядке в зависимости от электросети.	
4	1	К чему может привести, если использовать электроприбор с поврежденной изоляцией шнура? а) сгорит прибор; б) сгорят предохранители; в) к короткому замыканию из-за чего может произойти пожар	

5	1	Какие службы входят в систему обеспечения безопасности человека? а) «Скорая помощь»; б) служба городского пассажирского транспорта; в) пожарная охрана; г) служба спасения; д) городская справочная служба; е) служба связи; ж) служба газа; з) милиция; и) служба погоды.	
6	1	. Что необходимо делать, если произошел ожог кожи? а) сразу же смазать зеленкой; б) сразу же подставить обожженное место под струю холодной воды на 15-20 минут, затем подсушить место ожога бинтом и обратиться в лечебное учреждение; в) смазать растительным маслом; г) смазать медицинским спиртом.	
7	1	Что необходимо предпринять при пищевом отравлении? а) следует прополоскать рот марганцовкой и плотно поесть; б) следует прополоскать рот пищевой содой и выпить крепкий сладкий чай с сухарями; в) следует быстро удалить пищу из желудка: выпить несколько стаканов воды и вызвать рвоту (эффект двух пальцев).	
8	1	Где необходимо ожидать общественный транспорт? а) везде, где удобно будущим пассажирам; б) на середине проезжей части; в) на посадочных площадках, а где их нет – на тротуаре или обочине	
9	1	Какая скрытая опасность может ожидать вас при входе в свое жилище? а) никакой; б) встречи с преступником;	

		в) землетрясение; г) не знаю.	
10	1	.Как вы поступите, если вы дома остались одни и вдруг звонок в дверь? а) говорите с незнакомцем только через запертую дверь, что родителей дома нет, будут не скоро; б) если человек представился сантехником или электриком, то дверь можно открыть; в) никому чужому (малознакомому) человеку не открывай дверь; г) буду действовать по обстоятельствам	
11	1	Как вы поступите, если к вам в гости «набиваются» незнакомые и малознакомые ребята? а) следует пригласить; б) следует не спешить с ответом; в) следует посоветоваться с ребятами; г) не следует приглашать.	
12	1	Какие природные явления относят к стихийным бедствиям? а) дождь, ветер, снег, пожар; б) землетрясение, наводнение, ураганы, сели; в) оползни, снежные заносы, лесные пожары; г) затрудняюсь ответить.	
13	1	Наиболее удобной обувью в походе являются: а) туристические ботинки; б) сапоги резиновые; в) сапоги хромовые; г) кроссовки; д) легкие спортивные тапочки; ж) кеды.	
14	1	Производственные аварии и катастрофы относятся к: а) ЧС экологического характера; б) ЧС природного характера; в) ЧС техногенного характера; г) стихийным бедствиям.	

15	1	Как осуществляется оповещение населения об угрозе возникновения стихийных бедствий? а) оповещение не осуществляется; б) по радио, телевидению; в) через средства печати	
		ИТОГО	15

Ответы к тесту:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
г	б	а	в	а,в,г ж,з.	б	в	в	б	в	г	б,в	а,г,ж	в	б,в

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ОДБ.03 «**Основы безопасности жизнедеятельности**»
Профессия 16675 «Повар»

1. Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	Ку (коэффициент усвоения)	Оценка
19-21	от 0,9 до 1	5 (отлично)
17-18	от 0,8 до 0,85	4 (хорошо)
15-16	от 0.7 до 0.76	3 (удовлетворительно)
До 14	0,6	(неудовлетворительно)

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ОДБ.03 « Основы безопасности жизнедеятельности».

Профессия: 16675 «Повар »

Вариант №1

группа № _____ курс ____

ОДБ.03 « ОБЖ »

Ф.И.О. обучающегося _____

№	Количество баллов	Текстовые задания	Для ответа
Инструкция к заданию №1-3:			
Выберите правильный ответ:			
1.	1	Какому понятию соответствует определение – «Состояние защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внутренних и внешних угроз»: А) Безопасность; Б) Жизненно важные интересы; В) Угроза безопасности.	
2.	1	Какому понятию соответствует определение – «Совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства»: А) Безопасность; Б) Жизненно важные интересы; В) Угроза безопасности.	
3.	1	Крайне необычная по сложности опасная ситуация, на грани несчастного случая это: А) Опасность; Б) Опасное явление; В) Экстремальная ситуация.	
4.	1	Явление, приводящее к формированию вредных или поражающих факторов для населения, объектов техносферы и окружающей природной среды это: А) Опасность; Б) Опасное явление; В) Опасная ситуация.	
5.	1	Опасное техногенное явление, происходящее по конструктивным, производственным, технологическим или эксплуатационным причинам, при котором происходят повреждения и разрушения машин,	

		механизмов, транспортных средств, зданий и сооружений, но без гибели людей это: А) Авария; Б) Катастрофа; В) Чрезвычайная ситуация	
6	1	Катастрофическое природное явление и процессы, приводящие к нарушению повседневного уклада жизни значительных групп людей, уничтожению материальных ценностей, нередко к человеческим жертвам это: А) Авария; Б) Катастрофа; В) Стихийное бедствие.	
7	1	Какие ситуации относятся к чрезвычайным ситуациям техногенного характера? А) Терроризм; Б) Пожары; В) Землетрясение; Г) Наркомания; Д) Взрывы; Е) Лесные пожары.	
8	1	Какие ситуации относятся к чрезвычайным ситуациям социального характера? А) Терроризм; Б) Пожары; В) Землетрясение; Г) Наркомания; Д) Взрывы; Е) Лесные пожары.	
9	1	К стихийным бедствиям не относятся: А) Аварии; Б) Сели; В) Оползни; Г) Снежные лавины; Д) Терроризм; Е) Эпизоотии.	
10	1	Система постоянного наблюдения за явлениями, процессами, происходящими в природе и техносфере, для предвидения нарастающих угроз для человека и среды его обитания – это: А) Мониторинг; Б) Прогнозирование чрезвычайных ситуаций; В) Неотложные работы при ликвидации чрезвычайных ситуаций.	
11	1	Вывод из зоны чрезвычайной ситуации нетрудоспособного населения, детей дошкольного возраста, обучающихся школ, лицеев, колледжей и т. п. – это:	

		А) Общая эвакуация; Б) Частичная эвакуация; В) Рассредоточение.	
2	1	Что нужно сделать в первую очередь при нахождении в местах массового скопления людей, чтобы при возникновении чрезвычайной ситуации не попасть в толпу? А) Изучать правила безопасного поведения; Б) Приготовить мобильный телефон; В) Заранее наметить пути возможного отхода.	
3	1	Что нужно сделать, обнаружив предмет, похожий на взрывное устройство? А) Позвать друзей и развернуть вместе; Б) Не трогать его, предупредить окружающих, сообщить о находке в полицию или любому должностному лицу; В) Ничего не предпринимать.	
4	1	При захвате террористами общественного здания, в котором вы находились вместе с другими гражданами, необходимо соблюдать нижеперечисленные правила безопасного поведения. Какое из них является ошибочным? А) Не пытайтесь самостоятельно обезвредить террористов, не вступайте с ними в споры, выполняйте все их требования; Б) Если освобождают часть заложников, детей и больных, старайтесь попасть в их число; В) Воспользуйтесь мобильным телефоном, чтобы сообщить о своем местонахождении.	
5	1	Главная опасность толпы в условиях ЧС А) Паника, чреватая разрушениями; Б) Паника, чреватая давкой и травмами людей; В) Воровство.	
6	1	Систему, созданную в России для предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций, называют: А) система наблюдения и контроля за состоянием окружающей природной среды; Б) система сил и средств для ликвидации последствий ЧС; В) Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС	
7	1	Кто в образовательном учреждении является начальником ГО? А) директор школы Б) один из заместителей директора В) лицо, назначенное приказом директора школы	
8	1	Назовите «лишний» уровень РСЧС: А) Федеральный Б) Территориальный В) Местный Г) Районный	
9	1	Назовите закон, в России определяющий правовые и организационные нормы в области защиты от чрезвычайных ситуаций:	

		А) закон РФ «О безопасности»; Б) Федеральный закон «Об обороне»; В) Федеральный закон «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»; Г) Федеральный закон «О гражданской обороне».	
0	1	Назовите последовательность оказания первой медицинской помощи при алкогольном отравлении. А)Промыть желудок Б)Положить на голову холодный компресс В)Дать понюхать ватку, смоченную в нашатырном спирте Г)Уложить на бок и очистить дыхательные пути	
1	1	В чрезвычайной ситуации МЧС может осуществить эвакуацию населения. В чём заключается сущность эвакуации? Предположите, в какой конкретной ситуации может быть проведена заблаговременная эвакуация, а в какой – экстренная. Ответ _____	
	21	ИТОГО	

11.Ключ с ответами для проверки

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ответ	А	Б	В	Б	А	В	Б, Д	А, Г.	А, Д	А	Б	В	Б	Б	В	А	Г	В	Г, А, В, Б.		

21.

1) ответ на вопрос, например: эвакуация – это организованный вывоз (выход) населения из зоны чрезвычайной ситуации / зоны, в которой ожидается наступление чрезвычайной ситуации, в безопасные районы; (Ответ на вопрос может быть сформулирован иначе.)

2) предположение, например: заблаговременная эвакуация может быть проведена тогда, когда возникновение чрезвычайной ситуации только ожидается (например, при угрозе наводнения), а экстренная – непосредственно в чрезвычайной ситуации (например, при аварии на АЭС).

Задания для проведения итогового контроля по учебной дисциплине ОДБ.03 «Основы безопасности жизнедеятельности» Профессия 16675«Повар»

1.Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	Ку (коэффициент усвоения)	Оценка
23-25	от 0,92 до 1	5 (отлично)
20-22	от 0,8 до 0,88	4 (хорошо)
18-19	от 0.72 до 0.76	3 (удовлетворительно)
До 17	0,68	(неудовлетворительно)

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине ОДБ.03 « Основы безопасности жизнедеятельности».

Профессия : 16675 « Повар »

Вариант №1

группа № _____ курс ____

ОДБ.03 « ОБЖ »

Ф.И.О. обучающегося _____

№ п/п	Количество баллов	Текстовые задания	Для ответа
Инструкция к заданию №1-3: Выберите правильный ответ:			
1.	1	Какому понятию соответствует определение <i>Состояние защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внутренних и внешних угроз</i> 1) безопасность 2) жизненно важные интересы 3) угроза безопасности	
2.	1	Какому понятию соответствует определение <i>Совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства</i> 1) безопасность 2) жизненно важные интересы 3) угроза безопасности	
3	1	Крайне необычная по сложности опасная ситуация, на грани несчастного случая это 1) экстремальная ситуация 2) опасное явление 3) опасность	
4	1	Явление, приводящее к формированию вредных или поражающих факторов для населения, объектов техносферы и окружающей природной среды это 1) опасность 2) опасная ситуация 3) опасное явление	
5	1	Опасное техногенное явление, происходящее по конструктивным, производственным, технологическим или эксплуатационным причинам, при котором происходят повреждения и разрушения машин, механизмов, транспортных средств, зданий и сооружений, но без гибели людей это 1) авария 2) катастрофа 3) чрезвычайная ситуация	

6	1	Катастрофическое природное явление и процессы, приводящие к нарушению повседневного уклада жизни значительных групп людей, уничтожению материальных ценностей, нередко к человеческим жертвам это 1) стихийное бедствие 2) катастрофа 3) авария	
7	1	Какие ситуации относятся к чрезвычайным ситуациям техногенного характера? 1) пожары 2) взрывы 3) терроризм 4) лесные пожары 5) наркомания 6) землетрясение	
8	1	Какие ситуации относятся к чрезвычайным ситуациям социального характера? 1) пожары 2) взрывы 3) терроризм 4) лесные пожары 5) наркомания 6) землетрясение	
9	1	К стихийным бедствиям не относятся 1) аварии 2) сели 3) оползни 4) снежные лавины 5) терроризм 6) эпизоотии	
0	1	Система постоянного наблюдения за явлениями, процессами, происходящими в природе и техносфере, для предвидения нарастающих угроз для человека и среды его обитания 1) мониторинг 2) прогнозирование чрезвычайных ситуаций 3) неотложные работы при ликвидации чрезвычайных ситуаций	
1	1	Вывод из зоны чрезвычайной ситуации нетрудоспособного населения, детей дошкольного возраста, обучающихся школ, лицеев, колледжей и т. п. 1) общая эвакуация 2) рассредоточение 3) частичная эвакуация	
2	1	Что нужно сделать в первую очередь при нахождении в местах массового скопления людей, чтобы при возникновении чрезвычайной ситуации не попасть в толпу? 1) заранее наметить пути возможного отхода 2) приготовить мобильный телефон 3) изучать правила безопасного поведения	
3	1	Что нужно сделать, обнаружив предмет,	

		похожий на взрывное устройство? 1) не трогать его, предупредить окружающих, сообщить о находке в полицию или любому должностному лицу 2) позвать друзей и развернуть вместе 3) ничего не предпринимать	
4	1	При захвате террористами общественного здания, в котором вы находились вместе с другими гражданами, необходимо соблюдать нижеперечисленные правила безопасного поведения. Какое из них является ошибочным? 1) не пытайтесь самостоятельно обезвредить террористов, не вступайте с ними в споры, выполняйте все их требования 2) если освобождают часть заложников, детей и больных, старайтесь попасть в их число 3) воспользуйтесь мобильным телефоном, чтобы сообщить о своем местонахождении	
5	1	Главная опасность толпы в условиях ЧС 1) паника, чреватая разрушениями 2) паника, чреватая давкой и травмами людей 3) воровство	
6	1	Какому понятию соответствует определение Повседневная деятельность и отдых, способ существования человека 1) жизнедеятельность 2) угроза безопасности 3) безопасность	
7	1	Стечение обстоятельств, которые при определенном развитии событий могут привести к несчастью 1) опасность 2) опасная ситуация 3) экстремальная ситуация	
8	1	Какому понятию соответствует определение Совокупность условий и факторов, создающих опасность жизненно важным интересам личности, общества и государства 1) жизнедеятельность 2) угроза безопасности 3) безопасность	
9	1	Событие с трагическими последствиями. Непредвиденная и неожиданная ситуация, возникшая в результате природных явлений или деятельности человека и несущая угрозу для его жизни, следствием которой стала гибель одного человека или большой группы 1) катастрофа 2) авария 3) чрезвычайная ситуация	

0	1	Обстановка на определенной территории, сложившаяся в результате аварии, опасного природного явления, катастрофы, стихийного или иного бедствия, которые могут повлечь или повлекли за собой человеческие жертвы, ущерб здоровью людей и нарушение условий жизнедеятельности людей 1) чрезвычайная ситуация 2) стихийное бедствие 3) 3) авария	
1	1	Какие ситуации относятся к чрезвычайным ситуациям природного характера? 1) лесные пожары 2) взрывы 3) землетрясение 4) наркомания 5) пожары 6) терроризм	
2	1	Опережающее отражение вероятности возникновения и развития чрезвычайной ситуации на основе анализа причин её возникновения, её источника в прошлом и настоящем 1) прогнозирование чрезвычайных ситуаций 2) неотложные работы при ликвидации чрезвычайных ситуаций 3) мониторинг	
3	1	Что нельзя делать, если вы оказались заложником в транспорте? 1) при штурме ложиться на пол 2) беспрекословно выполнять требования террористов 3) искать при выходе затерявшуюся сумку	
4	1	Что вы станете делать при штурме здания группой захвата? 1) лягу на пол и не стану подниматься до конца операции 2) попытаюсь помочь группе захвата 3) перебегу в другое помещение	
5	1	Какие виды ответственности предусмотрены за нарушение правил пожарной безопасности? 1) дисциплинарная ответственность 2) административная ответственность 3) уголовная ответственность 4) моральная ответственность 5) материальная ответственность	
	25	ИТОГО	

Ответы на итоговый тест по ОБЖ

1-1 2-2 3-1 4-3 5-1 6-1 7-12 8-35 9-15 10-1 11-3 12-1 13-1 14-2 15-2 16-1 17-2 18-2 19-1 20-1 21-13
22-1 23-3 24-1 25-123

ОГБПОУ «Радищевский технологический техникум»

Комплект
контрольно-оценочных средств
для определения качества знаний и умений
обучающихся ОГБПОУ РТТ
по учебной дисциплине ОП 01 «Основы калькуляции и учета»

Профессия: 16675 «Повар»

Срок обучения: 2 года, 10 месяцев

Курс -1,2

р.п. Радищево

2022

РАССМОТРЕНО

Председатель МК

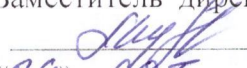
 Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин общепрофессионального цикла **Биккиниева**
Рамиля Абдрякиповна

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине по учебной дисциплине ОП 01 «Основы калькуляции и учета» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
4. Тестовые задания.
5. Эталоны ответов.
6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ОП 01 «Основы калькуляции и учета» разработан в 4 вариантах.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	K_y (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине ОП.01 Основы калькуляции и учёта

Профессия 16675 «Повар»

Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета.

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
13-15	от 0,91 до 1	5 (отлично)
10-12	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
7-9	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
до 7	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине ОП.01 Основы калькуляции и учёта
Профессия 16675 «Повар»

Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета.

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс-1,2

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 1	Для ответов	
Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.				
1	1	Хозяйственный учет – это система: а) наблюдения, измерения, регистрации и обобщения хозяйственных процессов в целях контроля и управления ими ; б) получения информации, необходимой для текущего управления организацией и ее подразделениями; в) сплошного, непрерывного, документального отражения хозяйственных средств и их источников в денежной оценке; г) отражения и обобщения массовых явлений в финансово-хозяйственной деятельности предприятий.		
Инструкция к заданиям № №2,3: обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.				
2	1	Организация ведёт бухгалтерский учёт имущества, обязательств и хозяйственных операций путём двойной записи.	ДА	НЕТ
3	1	Все хозяйственные операции и результаты инвентаризации подлежат регистрации на счетах бухгалтерского учёта выборочно.	ДА	НЕТ
Инструкция к заданиям № № 4, 5,6,7: вместо многоточия вставьте пропущенные слова				
4	2	Измерители, необходимые для получения информации об объектах учёта в количественном выражении называют		
5	2	В бухгалтерском учёте имущество организаций, их обязательства и хозяйственные операции, осуществляемые в процессе финансово-хозяйственной деятельности являются		
6	2	Открытие счетов для учёта хозяйственных средств и их источников на начало периода имеют		
7	2	Хозяйственные операции, вызывающие уменьшение источников в отчетном периоде в пассивных счетах называют		
Инструкция к заданиям № № 8,9: установите соответствие между элементами столбцов				

8	2	Установите соответствие между типами балансовых изменений, их характеристикой и хозяйственной операцией			
		Типы балансовых изменений	Характеристика типа балансовых изменений	Хозяйственная операция	
		Первый тип	а) Изменение статей пассива баланса, одна из которых увеличивается, другая уменьшается б) Изменение статей актива баланса, одна из которых увеличивается, другая уменьшается в) Изменение статей актива и пассива баланса в сторону уменьшения г) Изменение статей актива и пассива баланса в сторону увеличения	I.Получены материалы от поставщиков II.Оплачены материалы, поступившие от поставщиков III.За счет прибыли создан резервный фонд IV.Поступила выручка от покупателей за проданную продукцию.	
9	2	Установите соответствие между уровнем регулирования бухгалтерского учёта, их характеристикой и бухгалтерскими документами:			
		Уровни регулирования бухгалтерского учёта	Характеристика уровня регулирования бухгалтерского учёта	Бухгалтерские документы	
		Законодательный	I. Бухгалтерский учёт организуется и ведется непосредственно на предприятии. II.Свод основных правил, устанавливающих порядок учёта и оценки определённого объекта или их совокупности; III. Конкретизация учётных стандартов в соответствии с отраслевыми и иными особенностями; IV.Правовые основы бухгалтерского учёта, его содержание, принципы, организация, основные направления бухгалтерской деятельности и составления отчетности.	а) Указ Президента РФ, постановление Правительства РФ, Гражданский кодекс РФ, Налоговый кодекс РФ, указы органов федеральной власти б) Приказы Министерства финансов РФ, ПБУ 1/2008 «Учетная политика организации, ПБУ 9/99 «Доходы организации», ПБУ 10/99 «Расходы организации» в) Приказы, инструкция по применению Плана счетов бухгалтерского учёта, рекомендации, инструкции по отраслям и ведомствам г) Приказ об учетной политике, рабочий план счетов, график документооборота, штатное расписание, приказ о приеме на работу	
15	ИТОГО:				

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине ОП.01 Основы калькуляции и учёта
Профессия 16675 «Повар»

Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета.

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс-1,2

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№	Кол и чест во балл ов	Вариант 2	Для ответов	
Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.				
1	1	Оперативный учет – это система: а) наблюдения, измерения, регистрации и обобщения хозяйственных процессов в целях контроля и управления ими ; б) получения информации, необходимой для текущего управления организацией и ее подразделениями; в) сплошного, непрерывного, документального отражения хозяйственных средств и их источников в денежной оценке; г) отражения и обобщения массовых явлений в финансово-хозяйственной деятельности предприятий.		
Инструкция к заданию № 2,3: обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.				
2	1	Бухгалтерский учёт имущества, обязательств и хозяйственных операций ведут в валюте Российской Федерации и зарубежных стран.	ДА	НЕТ
3	1	Бухгалтерский учёт в организациях непрерывен и ведется с момента её регистрации в качестве юридического лица.	ДА	НЕТ
Инструкция к заданиям №№ 4, 5,6,7: вместо многоточия вставьте пропущенные слова				
4	2	Измерители используются для исчисления количества затрат рабочего времени, выраженного в определенных единицах времени(человекодни, человекочасы) называют		
5	2	Организация в своей деятельности использует внеоборотные и оборотные средства, которые поступают, расходуются, выбывают и списываются –это		
6	2	Остаток хозяйственных средств и источников хозяйственных средств на конец периода называют		
7	2	Хозяйственные операции, вызывающие уменьшение средств в отчетном периоде в активных счетах называют		

Инструкция к заданиям №№ 8,9: установите соответствие между элементами столбцов			
8	2	Установите соответствие между типами балансовых изменений, их характеристикой и хозяйственной операцией	
		Характеристика типа балансовых изменений	Характеристика типа балансовых изменений Хозяйственная операция
		Второй тип	а) Изменение статей пассива баланса, одна из которых увеличивается, другая уменьшается б) Изменение статей актива баланса, одна из которых увеличивается, другая уменьшается в) Изменение статей актива и пассива баланса в сторону уменьшения г) Изменение статей актива и пассива баланса в сторону увеличения I.Получены материалы от поставщиков II.Оплачены материалы, поступившие от поставщиков III.За счет прибыли создан резервный фонд IV.Поступила выручка от покупателей за проданную продукцию.
9	2	Установите соответствие между уровнем регулирования бухгалтерского учёта, их характеристикой и бухгалтерскими документами:	
		Уровни регулирования бухгалтерского учёта	Характеристика уровня регулирования бухгалтерского учёта Бухгалтерские документы
		Уровень хозяйствующего субъекта	I. Бухгалтерский учёт организуется и ведется непосредственно на предприятии. II.Свод основных правил, устанавливающих порядок учёта и оценки определённого объекта или их совокупности; III. Конкретизация учётных стандартов в соответствии с отраслевыми и иными особенностями; IV.Правовые основы бухгалтерского учёта, его содержание, принципы, организация, основные направления бухгалтерской деятельности и составления а) Указ Президента РФ, постановление Правительства РФ, Гражданский кодекс РФ, Налоговый кодекс РФ, указы органов федеральной власти б) Приказы Министерства финансов РФ, ПБУ1/2008 «Учетная политика организации», ПБУ9/99 «Доходы организации», ПБУ10/99 «Расходы организации» в) Приказы, инструкция по применению Плана счетов бухгалтерского учёта, рекомендации, инструкции по отраслям и ведомствам г) Приказ об учетной политике, рабочий план счетов, график документооборота,

			отчетности.	штатное расписание, приказ о приеме на работу	
	15	ИТОГО:			

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине ОП.01 Основы калькуляции и учёта

Профессия 16675 «Повар»

Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета.

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс-1,2

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№	Кол и чест во балл ов	Вариант 3	Для ответов	
Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.				
1	1	Статистический учет – это система: а) наблюдения, измерения, регистрации и обобщения хозяйственных процессов в целях контроля и управления ими ; б) получения информации, необходимой для текущего управления организацией и ее подразделениями; в) сплошного, непрерывного, документального отражения хозяйственных средств и их источников в денежной оценке; г) отражения и обобщения массовых явлений в финансово-хозяйственной деятельности предприятий.		
Инструкция к заданию №№2,3: обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.				
2	1	Соблюдение в течение отчетного года принятой учетной политики обязательно для всех организаций.	ДА	НЕТ
3	1	Имущество, являющееся собственностью организации, учитывают обособленно от имущества других юридических лиц.	ДА	НЕТ
Инструкция к заданиям №№ 4, 5,6,7: вместо многоточия вставьте пропущенные слова				
4	2	Измерители, необходимые для калькулирования себестоимости продукции, определения прибыли или убытков организации, отражения итогов финансово-хозяйственной деятельности называют		
5	2	В балансе средства, поступающие от учредителей, поставщиков, за счёт кредитов банков, займов юридических и физических лиц будут отражаться в		
6	2	В балансе для учёта имущества по наличию, составу и размещению предназначены		
7	2	Хозяйственные операции, вызывающие увеличение источников в отчетном периоде в пассивных счетах называют		

Инструкция к заданиям №№ 6, 7, 8: установите соответствие между элементами столбцов			
8	2	Установите соответствие между типами балансовых изменений, их характеристикой и хозяйственной операцией	
		Характеристика типа балансовых изменений	Хозяйственная операция
		Третий тип	а) Изменение статей пассива баланса, одна из которых увеличивается, другая уменьшается б) Изменение статей актива баланса, одна из которых увеличивается, другая уменьшается в) Изменение статей актива и пассива баланса в сторону уменьшения г) Изменение статей актива и пассива баланса в сторону увеличения
9	2	Установите соответствие между уровнем регулирования бухгалтерского учёта, их характеристикой и бухгалтерскими документами:	
		Уровни регулирования бухгалтерского учёта	Характеристика уровня регулирования бухгалтерского учёта
		Методический	а) Указ Президента РФ, постановление Правительства РФ, Гражданский кодекс РФ, Налоговый кодекс РФ, указы органов федеральной власти б) Приказы Министерства финансов РФ, ПБУ1/2008 «Учетная политика организации», ПБУ9/99 «Доходы организации», ПБУ10/99 «Расходы организации» в) Приказы, инструкция по применению Плана счетов бухгалтерского учёта, рекомендации, инструкции по отраслям и ведомствам г) Приказ об учетной политике, рабочий план счетов, график документооборота,

			отчетности.	штатное расписание, приказ о приеме на работу	
	15	ИТОГО:			

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине ОП.01 Основы калькуляции и учёта

Профессия 16675 «Повар»

Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета.

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс-1,2

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Кол и чест во балл ов	Вариант 4	Для ответов	
Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.				
1	1	Бухгалтерский учет – это система: а) наблюдения, измерения, регистрации и обобщения хозяйственных процессов в целях контроля и управления ими ; б) получения информации, необходимой для текущего управления организацией и ее подразделениями; в) сплошного, непрерывного, документального отражения хозяйственных средств и их источников в денежной оценке; г) отражения и обобщения массовых явлений в финансово-хозяйственной деятельности предприятий.		
Инструкция к заданию № 2,3: обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.				
2	1	В бухгалтерском учёте текущие затраты на производство продукции и затраты, связанные с капитальными вложениями учитываются раздельно.	ДА	НЕТ
3	1	Ответственность за организацию бухгалтерского учёта в организациях несет работник бухгалтерии.	ДА	НЕТ
Инструкция к заданиям №№ 4, 5,6,7: вместо многоточия вставьте пропущенные слова				
4	2	Измерители, характеризующие объекты учёта по массе, длине, площади, количеству называют		
5	2	Осуществляются организациями на разных стадиях кругооборота средств: ... снабжения, производства и реализации продукции, товаров, работ и услуг.		
6	2	В балансе для учёта имущества по источникам образования предназначены		

7	2	Хозяйственные операции, вызывающие увеличение средств в отчетном периоде в активных счетах называют			
Инструкция к заданиям №№ 8,9: установите соответствие между элементами столбцов					
8	2	Установите соответствие между типами балансовых изменений, их характеристикой и хозяйственной операцией			
		Тип балансовых изменений	Характеристика типа балансовых изменений		Хозяйственная операция
		Четвертый тип	а) Изменение статей пассива баланса, одна из которых увеличивается, другая уменьшается б) Изменение статей актива баланса, одна из которых увеличивается, другая уменьшается в) Изменение статей актива и пассива баланса в сторону уменьшения г) Изменение статей актива и пассива баланса в сторону увеличения		I.Получены материалы от поставщиков II.Оплачены материалы, поступившие от поставщиков III.За счет прибыли создан резервный фонд кислорода, так и без него IV.Поступила выручка от покупателей за проданную продукцию.
9	2	Установите соответствие между уровнем регулирования бухгалтерского учёта, их характеристикой и бухгалтерскими документами:			
		Уровни регулирования бухгалтерского учёта	Характеристика уровня регулирования бухгалтерского учёта		Бухгалтерские документы
		Нормативный	I. Бухгалтерский учёт организуется и ведется непосредственно на предприятии. II.Свод основных правил, устанавливающих порядок учёта и оценки определённого объекта или их совокупности; III. Конкретизация учётных стандартов в соответствии с отраслевыми и иными особенностями; IV.Правовые основы бухгалтерского учёта, его содержание,		а) Указ Президента РФ, постановление Правительства РФ, Гражданский кодекс РФ, Налоговый кодекс РФ, указы органов федеральной власти б) Приказы Министерства финансов РФ, ПБУ1/2008 «Учетная политика организации, ПБУ9/99 «Доходы организации»,ПБУ10/99 «Расходы организации» в) Приказы, инструкция по применению Плана счетов бухгалтерского учёта, рекомендации, инструкции по отраслям и

			принципы, организация, основные направления бухгалтерской деятельности и составления отчетности.	ведомствам г) Приказ об учетной политике, рабочий план счетов, график документооборота, штатное расписание, приказ о приеме на работу	
	15	ИТОГО:			

Эталоны ответов

к заданиям для проведения входной административной срезовой работы
по учебной дисциплине ОП.01 Основы калькуляции и учёта

Профессия 16675 «Повар»

Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета.

№	Вариант 1	Источник
1	а	1, стр.16
2	да	2, стр.8
3	нет	2, стр.8
4	натуральными	1,стр.16
5	объектами	1,стр.47
6	начальный остаток	2, стр.18
7	Дебетовый оборот	2,стр18
8	б-IV	1, стр.72
9	IV -а	3, стр.5

	Вариант 2	
1	б	1, стр.18
2	нет	2, стр.7
3	да	2, стр.7

4	трудовыми	1, стр.17
5	активы	2,стр.67
6	Конечным сальдо	2, стр.18
7	Кредитовый оборот	2, стр.18
8	а-3	1, стр.72
9	I -г	3, стр.6

№	Вариант 3	Источник
1	г	1, стр.20
2	нет	2, стр.7
3	да	2, стр.7
4	денежными	1,стр.17
5	пассиве	1,стр.67
6	Активные счета	2, стр.17
7	Кредитовый оборот	2,стр18
8	г-I	1, стр.72
9	III -в	3, стр.6

	Вариант 4	
1	в	1, стр.19
2	да	2, стр.7
3	нет	2, стр.7
4	натуральными	1, стр.16
5	процессы	1,стр.48
6	Пассивные счета	2, стр.18
7	Дебетовый оборот	2, стр.18
8	в-2	1, стр.72
9	II -б	3, стр.6

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ОП 01 «Основы калькуляции и учета»
Профессия 16675 «Повар»
Тема: Ценообразование в общественном питании.

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	ку (коэффициент усвоения)	Оценка
16-18	от 0,91 до 1	5 (отлично)
13-15	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
10-12	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
до 10	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ОП 01 «Основы калькуляции и учета»
Профессия 16675 «Повар»
Тема: Ценообразование в общественном питании

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс-1,2

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Кол и чест во бал лов	Вариант 1	Для ответов	
Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.				
1	1	Цена, по которой предприятие-изготовитель реализует свою продукцию оптовым предприятиям а) оптовая цена б) розничная цена в) договорная цена г) продажная цена		
Инструкция к заданиям №2: обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.				
2	1	Стоимостью приобретения товаров является сумма фактических затрат , связанных с их приобретением.	ДА	НЕТ
Инструкция к заданиям №№ 3,4: вместо многоточия вставьте пропущенные слова				
3	2	В меню, кроме наименования блюда и его стоимости , исчисленной калькуляции, указывается также ... , в		
4	2	Обязанность возмещения причиненного ущерба - это		

5	3	Задание: Определите количество отходов: Какое количество отходов получится при обработке 15 кг свеклы в сентябре и марте?																																		
6	3	Задание: Определите вес нетто: Сколько очищенного картофеля получится из 180 кг картофеля весом брутто в феврале?																																		
7	3	Задание: Составьте калькуляционную карту на рецепт № 31 Салат сезонный, выход 150 г. Наценка 80 %.																																		
8	3	Задание: Составьте Расчет необходимого количества сырья для приготовления 30 порций Салата сезонного. <table><tr><td colspan="3">31. Салат сезонный</td></tr><tr><td>Лук-порей зеленый</td><td>62,5</td><td>50</td></tr><tr><td>Редька</td><td>143</td><td>100</td></tr><tr><td>Капуста белокочанная свежая</td><td>594</td><td>300</td></tr><tr><td>Морковь</td><td>100</td><td>80</td></tr><tr><td>Яблоки свежие</td><td>315</td><td>220</td></tr><tr><td>Картофель</td><td>151</td><td>110</td></tr><tr><td>Майонез</td><td>150</td><td>150</td></tr><tr><td>Петрушка (зелень)</td><td>27</td><td>20</td></tr><tr><td colspan="3"> </td></tr><tr><td>Выход</td><td>—</td><td>1000</td></tr></table> Подготовленный лук, редьку, морковь, вареный очищенный картофель, яблоки, очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом нарезают соломкой. Капусту шинкуют, посыпают солью и перетирают. Подготовленные овощи и яблоки соединяют, перемешивают и заправляют майонезом. Салат укладывают горкой, украшают ломтиками моркови, яблок и зеленью петрушки.	31. Салат сезонный			Лук-порей зеленый	62,5	50	Редька	143	100	Капуста белокочанная свежая	594	300	Морковь	100	80	Яблоки свежие	315	220	Картофель	151	110	Майонез	150	150	Петрушка (зелень)	27	20				Выход	—	1000	
31. Салат сезонный																																				
Лук-порей зеленый	62,5	50																																		
Редька	143	100																																		
Капуста белокочанная свежая	594	300																																		
Морковь	100	80																																		
Яблоки свежие	315	220																																		
Картофель	151	110																																		
Майонез	150	150																																		
Петрушка (зелень)	27	20																																		
Выход	—	1000																																		
18		ИТОГО:																																		

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ОП 01 «Основы калькуляции и учета»
Профессия 16675 «Повар»
Тема: Ценообразование в общественном питании»

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс-1,2

Учебная дисциплина ОП 05 «Основы калькуляции и учета»

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 2	Для ответов	
Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.				
1	1	Цена, по которой товары продаются конечным потребителям а) оптовая цена б) розничная цена в) договорная цена г) продажная цена		
Инструкция к заданию № 2: обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.				
2	1	В общественном питании себестоимость единицы выпускаемой продукции не исчисляются.	ДА	НЕТ
Инструкция к заданиям №№ 3,4: вместо многоточия вставьте пропущенные слова				
3	2	План-меню составляется в ..., подписывается заведующим производством и утверждается		
4	2	Поездка сотрудника в другую местность для выполнения служебного поручения вне места его постоянной работы по распоряжению руководителя – это		
5	3	Задание: Определите количество отходов: Определить количество отходов при обработке 40 кг кабачков для фарширования?		

6	3	Задание: Определите вес нетто: Сколько очищенного картофеля можно получить из 75 кг картофеля весом брутто в сезон после 1/11?																																																																																											
7	3	Задание: Составьте калькуляционную карту на рецепт № 411/2 Бифштекс рубленый без гарнира. Наценка 80%.																																																																																											
8	3	Задание: Составьте Расчет необходимого количества сырья для приготовления 20 порций Бифштекса рубленого без гарнира. <table><thead><tr><th></th><th colspan="2">I</th><th colspan="2">II</th><th colspan="2">III</th></tr><tr><th></th><th>БРУТТО</th><th>НЕТТО</th><th>БРУТТО</th><th>НЕТТО</th><th>БРУТТО</th><th>НЕТТО</th></tr></thead><tbody><tr><td>411. Бифштекс рубленый</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Говядина (котлетное мясо)</td><td>155</td><td>114</td><td>109</td><td>80</td><td>82</td><td>60</td></tr><tr><td>Шпик</td><td>18</td><td>17</td><td>12,5</td><td>12</td><td>9,5</td><td>9</td></tr><tr><td>Молоко или вода</td><td>10,5</td><td>10,5</td><td>6,76</td><td>6,76</td><td>5,07</td><td>5,07</td></tr><tr><td>Перец черный молотый</td><td>0,06</td><td>0,06</td><td>0,04</td><td>0,04</td><td>0,03</td><td>0,03</td></tr><tr><td>Соль</td><td>1,7</td><td>1,7</td><td>1,2</td><td>1,2</td><td>0,9</td><td>0,9</td></tr><tr><td>Масса полуфабриката</td><td>—</td><td>43</td><td>—</td><td>100*</td><td>—</td><td>75*</td></tr><tr><td>Жир животный топленый пищевой</td><td>10</td><td>10</td><td>7</td><td>7</td><td>5</td><td>5</td></tr><tr><td>Масса жареного бифштекса</td><td>—</td><td>100</td><td>—</td><td>70</td><td>—</td><td>53</td></tr><tr><td>Гарнир №№ 463, 469, 470, 473—475, 477—479</td><td>—</td><td>150</td><td>—</td><td>150</td><td>—</td><td>150</td></tr><tr><td>Выход</td><td>—</td><td>250</td><td>—</td><td>220</td><td>—</td><td>203</td></tr></tbody></table> В измельченное мясо добавляют свиной шпик, нарезанный кубиками (5×5 мм), соль, специи, воду (или молоко), вымешивают, разделяют в виде биточков по 1 шт. на порцию и жарят. При отпуске бифштекс гарнируют и поливают соком, выделившимся при жарении.		I		II		III			БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	411. Бифштекс рубленый							Говядина (котлетное мясо)	155	114	109	80	82	60	Шпик	18	17	12,5	12	9,5	9	Молоко или вода	10,5	10,5	6,76	6,76	5,07	5,07	Перец черный молотый	0,06	0,06	0,04	0,04	0,03	0,03	Соль	1,7	1,7	1,2	1,2	0,9	0,9	Масса полуфабриката	—	43	—	100*	—	75*	Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5	Масса жареного бифштекса	—	100	—	70	—	53	Гарнир №№ 463, 469, 470, 473—475, 477—479	—	150	—	150	—	150	Выход	—	250	—	220	—	203
	I		II		III																																																																																								
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО																																																																																							
411. Бифштекс рубленый																																																																																													
Говядина (котлетное мясо)	155	114	109	80	82	60																																																																																							
Шпик	18	17	12,5	12	9,5	9																																																																																							
Молоко или вода	10,5	10,5	6,76	6,76	5,07	5,07																																																																																							
Перец черный молотый	0,06	0,06	0,04	0,04	0,03	0,03																																																																																							
Соль	1,7	1,7	1,2	1,2	0,9	0,9																																																																																							
Масса полуфабриката	—	43	—	100*	—	75*																																																																																							
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5																																																																																							
Масса жареного бифштекса	—	100	—	70	—	53																																																																																							
Гарнир №№ 463, 469, 470, 473—475, 477—479	—	150	—	150	—	150																																																																																							
Выход	—	250	—	220	—	203																																																																																							
	18	ИТОГО																																																																																											

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ОП 01 «Основы калькуляции и учета»
Профессия 16675 «Повар»

Тема : Ценообразование в общественном питании

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс-1,2

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 3	Для ответов	
Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.				
1	1	Цена, устанавливаемая по условным ценам между продавцом и покупателем а) оптовая цена б) розничная цена в) договорная цена г) продажная цена		
Инструкция к заданию № 2: обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.				
2	1	Под оценкой товаров понимается выбор учетной цены	ДА	НЕТ
Инструкция к заданиям №№ 3,4: вместо многоточия вставьте пропущенные слова				
3	2	Ежедневно заведующий производством составляет план-меню, в котором указываются ... и по Сборнику рецептов.		
4	2	Документ, по которому товары поступают от поставщика на склад -		
5	3	Задание: Определите количество отходов: Какое количество отходов получится при обработке 300 кг картофеля в сезон после 1 марта?		
6	3	Задание: Определите вес нетто: Сколько очищенного лука репчатого получится из 40 кг лука весом брутто?		
7	3	Задание: Составьте калькуляцию на рецептуру № 392/1 Говядина, шпигованная без гарнира.Наценка 150%.		

8	3	Задание: Составьте Расчет необходимого количества сырья для приготовления 40 порций Говядины, шпигованной без гарнира.																																																																																																																														
		<table><tr><td></td><td colspan="2">I</td><td colspan="2">II</td><td colspan="2">III</td></tr><tr><td></td><td>БРУТТО</td><td>НЕТТО</td><td>БРУТТО</td><td>НЕТТО</td><td>БРУТТО</td><td>НЕТТО</td></tr><tr><td>392. Мясо шпигованное</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Говядина (верхний, внутренний, боковой и наружный куски тазобедренной части)</td><td>227</td><td>167</td><td>170</td><td>125</td><td>113</td><td>83</td></tr><tr><td>или баранина, козлятина (лопаточная часть)</td><td>222</td><td>159</td><td>166</td><td>119</td><td>110</td><td>79</td></tr><tr><td>или свинина (лопаточная и шейная части)</td><td>173</td><td>147</td><td>129</td><td>110</td><td>87</td><td>74</td></tr><tr><td>Морковь</td><td>38</td><td>30</td><td>28</td><td>22</td><td>19</td><td>15</td></tr><tr><td>Петрушка (корень)</td><td>20</td><td>22</td><td>20</td><td>15</td><td>—</td><td>—</td></tr><tr><td>Лук репчатый</td><td>19</td><td>16</td><td>14</td><td>12</td><td>14</td><td>12</td></tr><tr><td>Жир животный топленый пищевой</td><td>10</td><td>10</td><td>7</td><td>7</td><td>5</td><td>5</td></tr><tr><td>Томатное пюре</td><td>20</td><td>20</td><td>15</td><td>15</td><td>12</td><td>12</td></tr><tr><td>Мука пшеничная</td><td>6</td><td>6</td><td>5</td><td>5</td><td>4</td><td>4</td></tr><tr><td>Чеснок</td><td>1,9</td><td>1,5</td><td>1,5</td><td>1,2</td><td>1,0</td><td>0,8</td></tr><tr><td>Масса готового шпигованного мяса</td><td>—</td><td>140</td><td>—</td><td>100</td><td>—</td><td>60</td></tr><tr><td>в том числе масса мяса без овощей</td><td>—</td><td>100</td><td>—</td><td>75</td><td>—</td><td>50</td></tr><tr><td>Масса соуса</td><td>—</td><td>125</td><td>—</td><td>100</td><td>—</td><td>75</td></tr><tr><td>Гарнир №№ 469, 470, 472, 473, 474, 477, 478, 482, 484</td><td>—</td><td>150</td><td>—</td><td>150</td><td>—</td><td>150</td></tr><tr><td>Выход</td><td>—</td><td>415</td><td>—</td><td>350</td><td>—</td><td>285</td></tr></table> Крупные куски мяса шпигуют морковью и петрушкой, нарезанными брусочками. Говядину можно шпиговать морковью и шпиком (на порцию тушеного мяса — 10—15 г шпика). Далее шпигованное мясо приготавливают и отпускают так же, как мясо тушеное с гарниром (рец. № 390).		I		II		III			БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	392. Мясо шпигованное							Говядина (верхний, внутренний, боковой и наружный куски тазобедренной части)	227	167	170	125	113	83	или баранина, козлятина (лопаточная часть)	222	159	166	119	110	79	или свинина (лопаточная и шейная части)	173	147	129	110	87	74	Морковь	38	30	28	22	19	15	Петрушка (корень)	20	22	20	15	—	—	Лук репчатый	19	16	14	12	14	12	Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5	Томатное пюре	20	20	15	15	12	12	Мука пшеничная	6	6	5	5	4	4	Чеснок	1,9	1,5	1,5	1,2	1,0	0,8	Масса готового шпигованного мяса	—	140	—	100	—	60	в том числе масса мяса без овощей	—	100	—	75	—	50	Масса соуса	—	125	—	100	—	75	Гарнир №№ 469, 470, 472, 473, 474, 477, 478, 482, 484	—	150	—	150	—	150	Выход	—	415	—	350	—	285
	I		II		III																																																																																																																											
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО																																																																																																																										
392. Мясо шпигованное																																																																																																																																
Говядина (верхний, внутренний, боковой и наружный куски тазобедренной части)	227	167	170	125	113	83																																																																																																																										
или баранина, козлятина (лопаточная часть)	222	159	166	119	110	79																																																																																																																										
или свинина (лопаточная и шейная части)	173	147	129	110	87	74																																																																																																																										
Морковь	38	30	28	22	19	15																																																																																																																										
Петрушка (корень)	20	22	20	15	—	—																																																																																																																										
Лук репчатый	19	16	14	12	14	12																																																																																																																										
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5																																																																																																																										
Томатное пюре	20	20	15	15	12	12																																																																																																																										
Мука пшеничная	6	6	5	5	4	4																																																																																																																										
Чеснок	1,9	1,5	1,5	1,2	1,0	0,8																																																																																																																										
Масса готового шпигованного мяса	—	140	—	100	—	60																																																																																																																										
в том числе масса мяса без овощей	—	100	—	75	—	50																																																																																																																										
Масса соуса	—	125	—	100	—	75																																																																																																																										
Гарнир №№ 469, 470, 472, 473, 474, 477, 478, 482, 484	—	150	—	150	—	150																																																																																																																										
Выход	—	415	—	350	—	285																																																																																																																										
18	ИТОГО																																																																																																																															

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ОП 01 «Основы калькуляции и учета»
Профессия 16675 «Повар»
Тема 1. Ценообразование в общественном питании

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс-1,2

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№	Количество балло в	Вариант 4	Для ответов	
Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.				
1	1	Цена, по которой реализуется товар с торговой наценкой а) оптовая цена б) розничная цена в) договорная цена г) продажная цена		
Инструкция к заданию № 2: обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.				
2	1	В кладовой могут в качестве учетных цен использовать стоимость приобретения.	ДА	НЕТ
Инструкция к заданиям №№ 3,4: вместо многоточия вставьте пропущенные слова				
3	2	План- меню составляется накануне дня приготовления на специальном бланке или в журнале..		
4	2	При расчетах с покупателями применяют формы расчетов: ... и		
5	3	Задание: Определите количество отходов: Какое количество отходов получится при обработке 25 кг моркови в сентябре и марте?		
6	3	Задание: Определите вес нетто: Сколько очищенной репы получится из 23 кг репы весом брутто?		
7	3	Задание: Составьте калькуляцию на рецептуру № 97/1 Курица, фаршированная без гарнира и соуса.Наценка 80%.		

8

3

Задание: Составьте Расчет необходимого количества сырья для приготовления 25 порций Курицы фаршированной

	I + II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
97. Курица фаршированная (галантин) или поросенок фаршированный				
Курица	94	45	—	—
или поросенок	90	45	—	—
Свинина	27	23	—	—
Шпик	9	9	—	—
Яйца	1/4 шт.	10	—	—
Фисташки	16	8	—	—
или горошек зеленый консервированный	12	8	—	—
Молоко	35	35	—	—
Мускатный орех	0,1	0,1	—	—
Перец молотый	0,01	0,01	—	—
Масса полуфабриката	—	129	—	—
Масса готовой фаршированной курицы или поросенка	—	75	—	—
Гарнир №№ 513—516	—	50	—	—
Соус №№ 567—569	—	25	—	—
Выход	—	150	—	—

На обработанной тушке курицы делают продольный надрез вдоль позвоночника и срезают целиком кожу, оставляя слой мякоти толщиной до 1 см. Из остальной мякоти приготавливают фарш. Мякоть с добавлением свинины пропускают через мясорубку два-три раза, затем через протирачную машину в несколько приемов добавляют сырые яйца, молоко и выбивают. В фарш кладут нарезанный мелкими кубиками шпик, фисташки или зеленый горошек, соль, перец, мускатный орех и перемешивают. Полученным фаршем наполняют кожу, зашивают разрез и придают изделию форму целой тушки, завертывают ее в салфетку или пергамент, перевязывают шпагатом и варят в бульоне при слабом кипении 1—1,5 ч. Готовую курицу охлаждают в бульоне, кладут под легкий пресс и ставят в холодильник для придания формы.

При отпуске курицу режут по 1—2 куса на порцию, гарнируют, соус подают отдельно.

У обработанного поросенка, разрезанного вдоль туловища (по брюшку), удаляют кости. Разрез частично зашивают, через оставшееся отверстие накладывают поросенка фаршем, после чего отверстие зашивают. Фарш приготавливают так же, как и для курицы фаршированной, но вместо мякоти кур используют мякоть поросенка. Подготовленного поросенка завертывают в салфетку или пергамент и перевязывают. Варят поросенка вместе с удаленными костями 1,5—2 ч при слабом кипении. Соль кладут в конце варки. Готового поросенка охлаждают вместе с бульоном и в дальнейшем приготавливают и отпускают, как курицу фаршированную.

18

ИТОГО

Эталоны ответов

к заданиям для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ОП 01 «Основы калькуляции и учета»

Профессия 16675 «Повар»

Тема: Ценообразование в общественном питании

№	Вариант 1	Источник
1	а	1, стр.31
2	Да	1, стр.31
3	масса, готовом виде	1, стр.34
4	Материальная ответственность	1, стр.38
5	3кг; 3,75 кг	1.стр. 40
6	117 кг.	1.стр. 40

	Вариант 2	
1	б	1, стр.31
2	да	1, стр.31
3	1 экземпляре, руководитель предприятия	1, стр. 32
4	Служебная командировка	1, стр.39

5	13.2 кг.	1.стрэ 40
6	45 кг.	1.стрэ 40

№	Вариант 3	Источник
1	в	1, стр.31
2	Да	1, стр.32
3	Дата, номер рецепта	1, стр.32
4	Товарная накладная	1, стр.38
5	120 кг.	1.стр. 40
6	33,6 кг.	1.стрэ 40

	Вариант 4	
1	г	1, стр.31
2	да	1, стр.32
3	Полуфабрикатов собственного производства	1, стр.38
4	Наличные и безналичные	1, стр.38
5	5 кг; 6, 25 кг.	1.стр. 40
6	17,25 кг.	1.стр. 40

2. Итоговый контроль. Промежуточная аттестация проводится в форме контрольной работы.

2.1.Задание для контрольной работы по учебной дисциплине ОП. 01. «Основы калькуляции и учета».

1 вариант

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

Выберите вариант правильного ответа

1. Определите, когда наступает материальная ответственность при поступлении продуктов на ПОП
 - а) после проведения взвешивания и пересчёта поступившего товара
 - б) с момента оприходования товара на склад на основании товаросопроводительных документов
 - в) с момента распределения товара на складе
 - г) с момента отгрузки товара со склада поставщика в транспорт покупателя
2. Произведите расчет выхода мякоти при обработке туши говядины 1 категории массой 250 кг.
 - а) 184,00 кг.
 - б) 73,75 кг.
 - в) 176,25 кг.
 - г) 66,00 кг.
3. Укажите учётные измерители, применяемые в учёте общественного питания
 - а) рубли, доллары, евро
 - б) товарные запасы, финансовые показатели,
 - в) оперативные, статистические, бухгалтерские
 - г) натуральные, трудовые, денежные
4. Какое количество горбуши потрошенной с головой нужно обработать для того, что бы приготовить 50 порций филе с кожей и рёберными костями жареного (все порции 100 г)?
 - а) 6,1 кг.
 - б) 10,2 кг.
 - в) 7,35 кг.
 - г) 8,1 кг.
5. Определите, как исправить ошибки, допущенные в товарном отчёте
 - а) корректурным способом
 - б) корректурным способом и заверяются подписью МОЛ
 - в) корректурным способом и заверяются подписью бухгалтера
 - г) корректурным способом и заверяются подписью бухгалтера и МОЛ
6. Рассчитайте, какое количество картофеля очищенного получим из 50 кг. в марте месяце
 - а) 37,5 кг.
 - б) 35 кг.

в) 30 кг.

г) 20 кг.

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

а) кассовые чеки

б) приходная накладная

в) закупочный акт

г) расходные накладные

8. Рассчитайте, какое количество молока сухого цельного понадобится, если молока пастеризованного цельного необходимо 15 кг.

а) 1,8 кг.

б) 1,35 кг.

в) 5,7 кг.

г) 15,0 кг.

9. Укажите, как производится списание фарфорово-фаянсовой и сортовой стеклянной посуды

а) по наличию фактического боя

б) по инвентаризационной ведомости и фактическому наличию

в) по предельным нормам эксплуатационных потерь и наличию фактического боя

г) по акту на бой, лом и порчу

10. Определите количество гречневой крупы ядрицы поджаренной для варки 200 порций каши рассыпчатой массой 150 г.

а) 1,25 кг.

б) 14,28 кг.

в) 12,51 кг.

г) 7,5 кг.

11. Составьте калькуляцию на какао с молоком по 3 колонке, определите цену одной порции массой 200г. (цены: какао-порошок 1 пачка 200г.— 50 руб., сахар 1 кг.- 40 руб., молоко 1 л. – 50 руб.)

а) 340 руб. 00 коп.

б) 34 руб. 00 коп.

в) 6 руб. 80 коп.

г) 15 руб. 00 коп.

**Задание для контрольной работы по учебной дисциплине
ОП. 01. «Основы калькуляции и учета».
2 вариант**

Фамилия, имя, отчество обучающегося

Выберите вариант правильного ответа

1. Укажите сроки, отводимые в бухгалтерии, для проверки товарных отчётов
 - а) тут же в присутствии МОЛ по форме, по существу и арифметически
 - б) в тот же день по форме, по существу и арифметически
 - в) в течение 3 дней по форме, по существу и арифметически
 - г) до следующего дня отчёта по форме, по существу и арифметически
2. Для приготовления холодной закуски необходимо 2,3 кг. сельди крупной солёной пряной без головы филе. Какое количество нужно обработать, что бы выполнить заказ
 - а) 3,59 кг.
 - б) 3,13 кг.
 - в) 4,6 кг
 - г) 3,1 кг.
3. Укажите с кем из работников, имеющих доступ к материальным ценностям, не заключают договор о материальной ответственности
 - а) с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы
 - б) с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы, грузчиками, уборщицами, сторожами
 - в) с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы, уборщицами
 - г) с учениками, практикантами
4. Рассчитайте количество топлёного жира полученного при перетапливании 90 кг. жира – сырца свиного
 - а) 67,5 кг.
 - б) 72кг.
 - в) 18 кг.
 - г) 9 кг.
5. Укажите документ, на основании которого бухгалтерия производит расчёт сырья для кондитерского производства
 - а) план-меню
 - б) меню-требование
 - в) накладная
 - г) наряд-заказ
6. Для приготовления супа необходимо 2 кг. очищенной моркови. Определите, какое количество моркови нужно получить со склада в декабре
 - а) 2,50 кг.
 - б) 2,67 кг.

в) 2,40 кг.

г) 3,00 кг.

7. Укажите, сколько экземпляров товарного отчёта необходимо составить

а) 1 экземпляр

б) 2 экземпляра

в) 3 экземпляра

г) 5 экземпляров

8. Определите какое количество порций каши вязкой молочной массой 200 г. можно приготовить из 2,5 кг. рисовой крупы

а) 68 порц.

б) 35 порц.

в) 56 порций

г) 146 порц.

9. Укажите основные этапы инвентаризации:

а) проверка фактического наличия товара.

б) проверка фактического наличия товара; принятие хозяйственных решений на основании результатов инвентаризации.

в) проверка фактического наличия товара; документальное оформление результатов инвентаризации.

г) проверка фактического наличия товара; документальное оформление результатов инвентаризации; принятие хозяйственных решений на основании результатов инвентаризации.

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

а) 0,060 кг.

б) 0,045 кг.

в) 0,09 кг.

г) 0,062 кг.

11. Составьте калькуляцию на творог со сметаной и сахаром, определите цену 1 порции (цены: творог 1 пачка 250 г. – 45 руб., сметана за 1 кг. - 130 руб., сахар за 1 кг. - 40 руб.)

а) 1138 руб. 50 коп.

б) 11 руб. 39 коп.

в) 3204 руб.

г) 32руб. 04 коп.

**Эталоны ответов
к заданиям для контрольной работы
по учебной дисциплине ОП. 01. «Основы калькуляции и учета».**

№ п/п	I вариант	II вариант
1	б	б
2	а	а
3	б	г
4	г	б
5	г	г
6	в	а
7	б	б
8	а	в
9	г	в
10	в	б
11	в	г

Шкала оценок:

Кол-во баллов	K _y (коэффициент усвоения)	Оценка
9-11	от 0,91 до 1	5 (отлично)
6-8	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
3-5	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
до 3	0,7	2 (неудовлетворительно)

2.2 Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания учебная аудитория
2. Максимальное время выполнения задания: 40 минут
3. Вы можете воспользоваться:
 - калькуляторами
 - справочными материалами

Литература:

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с.

ОГБПОУ «Радищевский технологический техникум»

Комплект
контрольно-оценочных средств
для определения качества знаний и умений
обучающихся ОГБПОУ РТТ
по учебной дисциплине ОП 02 «Экономика отрасли и предприятия»

Профессия: «Повар»

Код:16675

Срок обучения:2 года, 10 месяцев

Курс -2

р.п. Радищево

2022

РАССМОТРЕНО

Председатель МК

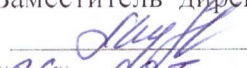
 Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин общепрофессионального цикла **Биккиниева**
Рамиля Абдюкиповна

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине по учебной дисциплине ОП 02 «Экономика отрасли и предприятия» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
4. Тестовые задания.
5. Эталоны ответов.
6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ОП 02 «Экономика отрасли и предприятия» разработан в 1,4 варианте.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различие, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	K_y (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

по учебной дисциплине ОП 02 «Экономика отрасли и предприятия»

Профессия 16675 «Повар»

Тема. Понятие предмета «Экономика отрасли и предприятия».

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	Ку (коэффициент усвоения)	Оценка
11-13	от 0,91 до 1	5 (отлично)
8-10	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
5-7	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
до 5	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля

по учебной дисциплине ОП 02 «Экономика отрасли и предприятия»

Профессия 16675 «Повар»

Тема. Понятие предмета «Экономика отрасли и предприятия».

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс-2

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 1	Для ответов	
Инструкция к заданию № 1,2,3,4,5: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.				
1	1	Главная проблема любой экономики – это а) Неограниченность потребностей б) Ограниченность ресурсов (благ) в) Рост населения г) Нет верного ответа		
2	1	Конкретная форма проявления человеческих нужд, зависящая от условий жизни, навыков, традиций, культуры, уровня развития производства и др. факторов-это а) Мотивация б) Потребность, в) Благо г) Ресурс		
3	1	Гражданин сдает принадлежащий ему участок земли в аренду фермерскому хозяйству. Как называется доход гражданина от распоряжения этой недвижимостью? а) Капитал б) Прибыль в) Рента г) Процент		
4	1	Потребности, представляющее собой желание и способность людей приобретать экономические блага, определяется как? а) Предложение б) Спрос в) Цена г) Товар		
5	1	Какой этап развития экономической науки характерен для XVI – XVII вв.: а) меркантилизм б) физиократы в) классическая политическая экономия г) марксизм		
Инструкция к заданиям № №6,7: обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.				
6	1	В современной экономике важным фактором производства становится информация.	ДА	НЕТ

7	1	Количество используемых в экономике факторов производства ограничено.	ДА	НЕТ
Инструкция к заданиям №№ 8,9,10: установите соответствие между элементами столбцов				
8	2	Установите соответствие между понятиями и определениями		
		Термины	Определения	
		1. Производство	А. Приобретение благ или услуг.	
		2. Распределение	Б. Разделение материальных благ между субъектами экономических отношений	
		3. Потребление	В. Превращение вещества природы в блага, необходимые людям.	
9	2	Установите соответствие между понятиями и их характеристикой:		
		Понятия	Характеристика понятий	
		1. Потребности человека	А. Это фактор, используемые для производства экономических благ. Понимаются все природные, людские и произведенные человеком ресурсы, которые используются для производства товаров и услуг. Бывают 1) материальные 2) людские	
		2. Рынок труда	Б. Экономическая категория; созданные человеком ресурсы, используемые для производства товаров и услуг и приносящие доход. Может рассматриваться как: - совокупность средств производства, созданных трудом человека и занятых в производстве, - денежный эквивалент имущества (активов) которыми располагает предприятие, - источник денежных средств для формирования имущества предприятия. .Различают виды - основной и оборотный - активный и пассивный; - постоянный и переменный; - собственный и заемный.	
		3. Капитал	В. Это составная часть структуры рыночной экономики, функционирующая в ней наряду с другими рынками: сырья, материалов, ценных бумаг и т.д. Сфера формирования спроса и предложения на рабочую силу.	
		4. Ресурсы	Г. Характеризует его как конкретную нужду, принявшую специфическую форму в соответствии с культурным уровнем и личностью индивида. Очень разнообразны, но возможности их удовлетворения обычно ограничены. По признакам подразделяют на абсолютные и относительные, высшие и низшие, положительные и отрицательные, прямые и косвенные, общие и особенные, постоянные и временные, обычные и чрезвычайные, непрерывные	

			и прерывные, настоящие и будущие, индивидуальные и коллективные, частные и государственные и т.д.	
10	2	Установите соответствие между видами деятельности и их отличительными признаками:		
		1. Коммерческая деятельность	А. самостоятельная, осуществляемая на свой риск деятельность, направленная на систематическое получение прибыли	
		2. Предпринимательская деятельность	Б. организация процессов, связанных со сменой форм стоимости, т. е. с куплей и продажей товаров и/или услуг, а также с обеспечением нормативного осуществления этих операций.	
			В. основной своей цели ставит извлечение прибыли.	
			Г. не несет созидательный характер, ничего не производит.	
			Д. связанные с производством и реализацией продукции	
	13	ИТОГО:		

Эталоны ответов

к заданиям для проведения входной административной срезовой работы
по учебной дисциплине ОП.02 Экономика отрасли и предприятия

Профессия 16675 «Повар»

Тема. Понятие предмета «Экономика отрасли и предприятия».

№	Вариант 1	Источник
1	2	1, стр.16
2	2	1, стр.8
3	3	1, стр.8
4	2	1,стр.16
5	1	1,стр.47
6	Нет	1, стр.18
7	Да	1,стр18
8	1-в, 2-б, 3-а	1, стр.72
9	4-а,2-в,3-б,1-г	1, стр.5
10	1-а,2-б	1,стр.16

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ОП 02 «Экономика отрасли и предприятия»
Профессия 16675 «Повар»
Тема. Фонды предприятия, трудовые ресурсы, социальное обеспечение.

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	K_u (коэффициент усвоения)	Оценка
11-13	от 0,91 до 1	5 (отлично)
8-10	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
5-7	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
до 7	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ОП.02 Экономика отрасли и предприятия
Профессия 16675 «Повар»
Тема. Фонды предприятия, трудовые ресурсы, социальное обеспечение.

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс-2

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 1	Для ответов	
Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.				
1	1	Все семейные доходы подразделяются на 1. денежные и натуральные 3. Льготные и пенсионные 2. реальные и номинальные 4. Постоянные и переменные		
2	1	Конкретная форма проявления человеческих нужд, зависящая от условий жизни, навыков, традиций, культуры, уровня развития производства и др. факторов-это а) Мотивация б) Потребность, в) Благо г) Ресурс		
3	1	Гражданин сдает принадлежащий ему участок земли в аренду фермерскому хозяйству. Как называется доход гражданина от распоряжения этой недвижимостью? а) Капитал б) Прибыль в) Рента г) Процент		
4	1	Потребности, представляющее собой желание и способность людей приобретать экономические блага, определяется как? а) Предложение б) Спрос в) Цена г) Товар		
5	1	Какой этап развития экономической науки характерен для XVI – XVII вв.: а) меркантилизм в) классическая политическая экономия б) физиократы г) марксизм		
Инструкция к заданиям № 6,7: обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.				
6	1	Причиной безработицы является изменение потребительского спроса на товары и услуги.	ДА	НЕТ
7	1	Причиной безработицы может являться сезонный характер деятельности?	ДА	НЕТ

Инструкция к заданиям №№ 8,9,10:			
установите соответствие между элементами столбцов			
8	2	Установите соответствие между понятиями и определениями	
		Термины	Определения
		1. Заработная плата.	А. Выражение стоимости специфического товара, выступающее в превращенной форме заработной платы
		2. Сдельно-прогрессивная система	Б. Вознаграждение в денежном и натуральном выражении, выплачиваемое наемным работникам, за отработанное и неотработанное время.
		3. Повременная система	В. Положение в экономике, когда часть трудоспособного населения, желающего трудиться, не могут найти себе работу
		4 Цена рабочей силы	Г. Оплата труда рабочего в пределах установленной нормы оплачивается по основным расценкам
		5 Безработица	Д. Оплата труда за отработанное время, но не календарное, а нормативное предусмотренное тарифной системой.
9	2	Установите соответствие между понятиями и их характеристикой:	
		Понятия	Характеристика понятий
		1. Предприятие	А. группа людей, организация объединенных для достижения поставленных целей
		2 Юрическое лицо	Б. организация, которая имеет имущество и отвечает им по своим обязательствам, распоряжаться им, быть истцом и ответчиком в суде.
10	2	Установите соответствие между видами деятельности и их отличительными признаками:	
		1. Расходы коммерческой организации	А. Признается уменьшение экономических выгод в результате выбытия активов (денежных средств, иного имущества) и (или) возникновения обстоятельств, приводящих к уменьшению капитала этой организации, за исключением уменьшения вкладов по решению участников (собственников имущества).
		2. Затраты коммерческой организации	Б. Размер ресурсов (для сравнимости и других целей часто представленных в стоимостной оценке), использованных в процессе хозяйственной деятельности за определённый временной промежуток
	13	ИТОГО:	

Эталоны ответов

к заданиям для проведения промежуточной административной срезовой работы
по учебной дисциплине ОП.02 Экономика отрасли и предприятия
Профессия 16675 «Повар»

Тема. Фонды предприятия, трудовые ресурсы, социальное обеспечение.

№	Вариант 1	Источник
1	1	1, стр.26
2	2	1, стр.17
3	3	1, стр.18
4	2	1,стр.26
5	1	1,стр.49
6	Нет	1, стр.17
7	Да	1,стр15
8	1-в, 2-б, 3-а,4-д,5-г	1, стр.56
9	1-а,2-б	1, стр.42
10	1-а,2-б	1,стр.19

2. Итоговый контроль. Промежуточная аттестация проводится в форме контрольной работы.

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине ОП.02 Экономика отрасли и предприятия
Профессия 16675 «Повар»

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс-2

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 1	Для ответов
Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.			
1	1	Выберите из вариантов один правильный ответ. 1. Первоначальным названием экономической теории было: а) «экономика»; б) «экономия»; в) «экономикс».	
2	1	Выберите в предложенном списке ресурсы, являющиеся материальными а) капитал б) земля в) труд. г) природные ресурсы д) предпринимательские способности	
3	1	Выберите из вариантов один правильный ответ: Собственность, которой обладает один человек или сравнительно небольшая группа людей, каждый из которых имеет долю собственности а) государственная собственность; в) частная собственность; б) муниципальная собственность; г) собственность	
4	1	Верным является следующее утверждение: Состояние равновесия между спросом и предложением называется а) Равновесная цена б) Закупочная цена в) Себестоимость г) Выручка	
5	1	Выберите из вариантов правильные ответы: Основные виды кредитных денег: а) Вексель б) Банкнота в) Металлические деньги г) Чек д) Бумажные деньги е) Кредитная карточка	
6	1	Выберите из вариантов правильные ответы: Цены от степени регулирования бывают а) фиксированные б) регулируемые г) оптовые; д) рыночные е) розничные ж) закупочные з) договорные	
7	1	Допишите окончание предложения: Обесценивание денежной единицы, уменьшение её покупательной способности - это _____.	
8	2	Вставьте пропущенные слова: Трудовые ресурсы- ... граждане ...	

9	1	Понятию « Прибыль предприятия» соответствует следующее определение: а) Часть выручки, которая остается у предприятия после возмещения всех затрат на производство и реализацию продукции. б) Личное потребление имущества для удовлетворения собственных интересов и потребностей в) Количество (стоимость) благ и услуг, которые страна в состоянии произвести за определенный период времени	
10	1	Допишите окончание предложения : Совокупность взаимосвязанных национальных рынков отдельных государств, участвующих в международной торговле –это .	
	11	Итого	

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине ОП.02 Экономика отрасли и предприятия
Профессия 16675 «Повар»

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс-2

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 2	Для ответов
Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.			
1	1	Наиболее полному определению предмета экономики соответствует следующее: а) особенности и направления рационального развития мирового хозяйства; б) общественная жизнь людей и взаимосвязь между ними в процессе производства товаров и услуг; в) законы функционирования хозяйства и рациональной организации деятельности в процессе производства, распределения, обмена и потребления благ и услуг.	
2	1	Какие экономические продукты создаются экономикой и в экономике а) Продукция б) природные ресурсы в) земля г) услуги д) капитал е) Товар з) предпринимательские способности	
3	1	Выберите из вариантов один правильный ответ: Собственность, которая находится в правовом распоряжении государственных органов. а) государственная собственность; в) частная собственность; б) муниципальная собственность; г) собственность	
4	1	Понятию «Конкуренция между производителями» соответствует следующее определение: а) Обладание полезными результатами от использования объекта собственности. б) Борьба между производителями за получение максимального эффекта, за выгодную сделку. в) Соперничество фирм в продаже одноименных товаров, обладающих	1

		индивидуальными свойствами.	
5	1	Перечислите фазы экономического кризиса а) Кризис г) Подъём б) Короткие волны д) Депрессия в) Оживление	
6	1	Выберите из вариантов правильные ответы: Какие бывают деньги в зависимости от расчётов? а) Наличные деньги в) Безналичные деньги б) Мировые деньги г) Евро и доллар	
7	2	Сопоставьте: Виды инфляции в зависимости от темпов инфляции. 1. Ползучая инфляция- а) свыше 100% 2. Галопирующая инфляция- б) до 10% 3. Гиперинфляция - в) 10-100%	
8	1	Понятию « безработные лица» соответствует определение: а) Запас трудовых ресурсов, которым обладает общество, отрасль, предприятие. б) Лица, которые могут и хотят работать, активно занимаются поиском работы, но не смогли трудоустроиться из-за отсутствия рабочих мест или недостаточной профессиональной подготовки в) Лица, которые не зарегистрированы в Центрах занятости труда.	
9	1	Продолжите определение: Капитал-это средства производства, которые можно	
10	1	Вставьте пропущенные слова: Совокупность денежно-кредитных отношений , закрепленных в международных договорных и государственных нормах - это... ..	
	11	Итого	

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине ОП.02 Экономика отрасли и предприятия
Профессия 16675 «Повар»

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс-2

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 3	Для ответов
Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.			
1	1	Выберите из вариантов один правильный ответ: Важнейшим и определяющим в хозяйственной деятельности является следующий производственный фактор: а) труд; б) капитал; в) земля.	
2	1	Выберите из вариантов правильные ответы: Структурно подразделяется экономикана: а) макроэкономика в) микроэкономика б) мировая экономика г) экономика предприятия	
3	1	Выберите из вариантов один правильный ответ:	

		Собственность , которая находится в правовом распоряжении государственных органов . а)государственная собственность; в)частная собственность; б)муниципальная собственность; г)собственность	
4	1	Сопоставьте: Факторы, влияющие на спрос. 1.Спрос а) Данному товару нет замены или она почти не существует 2.Предложение б)На рынке данного товара отсутствует конкуренция или она очень слаба в)Покупатели медленно меняют свои потребительские предпочтения и не торопятся искать более дешевые товары г)Потребители считают повышение цены следствием повышения качества товара д)Изменение цен на энергоносители е)Ожидания потребителей з)Взаимозаменяемость товаров	4
5	1	Выберите из вариантов правильные ответы: К функциям денег относятся: а) Мера стоимости; б) Выпуск бумажных денег; в) Соответствующий внешний дизайн; г) Средство обращения; д)Средство накопления; е)Средство платежа; ж)Мировые деньги; з) Невозможность их подделки;	5
6	1	Понятию « Деньги» соответствует определение: а) Только благородные металлы- золото или серебро б) Любой товар, выполняющий функцию всеобщего эквивалента. в)Бумажные банкноты разного номинала.	1
7	1	Выберите из вариантов один правильный ответ: Уменьшение денежной массы путём изъятия лишних бумажных денег из обращения-это а) инфляция в)дезинфляция б)дефляция г)деноминация	1
8	2	Вставьте пропущенные слова: Производительность труда-это ... товаров и услуг, получаемых из единицы ... или производимых в единицу	1
9	1	Понятию « Основной капитал» соответствует определение: Часть производственного капитала, которая полностью участвует в процессе производства, но переносит свою стоимость на произведенный продукт по частям по мере износа. а) основной капитал в)добавочный капитал б)оборотный капитал г)резервный капитал	1
10	1	Вставьте пропущенные слова: Выдача государственными органами разрешения на ввоз или вывоз товаров и услуг – это... .	1
	11	Итого	

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс-2

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 4	Для ответов
Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.			
1	1	Выберите из вариантов один правильный ответ : Наука о том, как люди, имея ограниченные ресурсы, делают выбор в пользу производства различных товаров и услуг с целью удовлетворения своих потребностей в настоящем и будущем. а) менеджмент б) маркетинг в) эконометрика г) экономика	1
2	1	Расположите в правильной последовательности: Процесс воспроизведения продукта: 1. Потребление 2. Производство 3. Обмен 4. Распределение	4
3	1	Выберите из вариантов один правильный ответ: Принадлежность объектов определённым людям. а) государственная собственность; б) частная собственность; в) муниципальная собственность; г) собственность	
4	1	Сопоставьте факторы, влияющие на предложение. 1. Спрос 2. Предложение а) Данному товару нет замены или она почти не существует б) На рынке данного товара отсутствует конкуренция или она очень слаба в) Покупатели медленно меняют свои потребительские предпочтения и не торопятся искать более дешёвые товары г) Потребители считают повышение цены следствием повышения качества товара д) Изменение цен на энергоносители е) Ожидания потребителей з) Взаимозаменяемость товаров	
5	1	Выберите из вариантов один правильный ответ: продают и покупают на рынке государство, фирмы. а) товары б) деньги в) чек г) облигации	
6	1	Выберите в предложенном списке ресурсы, не являющиеся материальными а) капитал б) земля в) труд г) природные ресурсы д) предпринимательские способности	
7	2	Закончите предложение: К разновидностям оплаты труда относятся и ... оплаты труда.	
8	1	Продолжите определение: Государственный бюджет – это ... план, _____.	

9	1	Какому понятию соответствует определение: Часть производственного капитала, стоимость которой в процессе потребления полностью переносится на продукт и целиком возвращается к предпринимателю в денежной форме в течение каждого кругооборота капитала. а) основной капитал б) оборотный капитал	в) добавочный капитал г) резервный капитал
10	1	Вставьте пропущенные слова: Договор между двумя или несколькими фирмами, находящимися в разных странах, на поставку товара или оказание услуг в соответствии с согласованными условиями -это... ..	
	11	Итого	

Эталоны ответов для итогового контроля
по учебной дисциплине ОП.02 Экономика отрасли и предприятия
Профессия 16675 «Повар»

№	Вариант № 1	Источник
1	б)	Стр.4 №1
2	а)б)г)	Стр.5 №1.1.
3	в)	Стр.21 №1
4	а)	Стр.31 №1
5	а),б),г),е)	Стр.41 №1
6	а)б)г)	Стр.45 №1
7	Инфляция	Стр.46 №1
8	Трудовые ресурсы- трудоспособные граждане страны, отрасли, предприятия.	Стр.55 №1
9	а)	Стр.106 №1
10	Мировой рынок	Стр.139 №1.

№	Вариант № 2	Источник
1	в)	Стр.5 №1
2	а)г)е)	Стр.6 №1
3	Государственная собственность-собственность , которая находится в правовом распоряжении государственных органов..	Стр.21 №1
4	б)	Стр.31 №1
5	а)в)г)д)	Стр.36 №1
6	а)в)	Стр.42 №1.
7	1-б 2-в 3-а	Стр.47 №1

8	б)	Стр.57 №1
9	Капитал- средства производства, которые можно использовать для производства будущих благ.	Стр.110 №1
10	Валютная система- это совокупность денежно-кредитных отношений , закрепленных в международных договорных и государственных нормах.	Стр.143 №1

№	Вариант № 3	Источник
1	а)	Стр.6 №1
2	а,в.	Стр.10 №1
3	Муниципальная собственность-собственность , которая находится в правовом распоряжении органов местной власти.	Стр.21 №1
4	1-а 1-б 1-в 1-г	Стр.28 №1
5	а)г)д)е)	Стр.41 №1.
6	б)	Стр.39№1
7	Дезинфляция- снижение темпов роста инфляции	Стр.47 №1
8	Производительность труда- количество товаров и услуг, получаемых из единицы затрат ресурсов или производимых в единицу времени.	Стр.59 №1
9	а)	Стр.110 №1
10	Лицензирование.	Стр.140 №1.

№	Вариант № 4	Источник
1	г)	Стр.6 №1
2	1.Производство 2.Распределение 3.Обмен 4.Потребление	Стр.11 №1
3	Собственность-это принадлежность объектов определённым людям.	Стр.18 №1.
4	2-б 2-д 2-е 2-з	Стр.29 №1.

5	а)Товары	Стр.26 №1.
6	в)д)	Стр.44№1.
7	1.Повременная форма оплаты труда 2.Сдельная форма оплаты труда	Стр.56 №1
8	Государственный бюджет-это финансовый план образования и использования денежного фонда государства	Стр.61 №1
9	б)	Стр.110 №1
10	Международная торговая сделка.	Стр.139 №1

Литература:

1.ЧердановаЛ.Н.Основы экономики и предпринимательства
:учеб.длянач.проф.образования/ Л.Н.Черданова 7-еизд.стер.М.; Издательский центр
«Академия»,2008-176 с.

ОГБПОУ «Радищевский технологический техникум»

Комплект
контрольно-оценочных средств
для определения качества знаний и умений
обучающихся ОГБПОУ РТТ
по учебной дисциплине ОП 02 «Экономика отрасли и предприятия»

Профессия: «Повар»

Код:16675

Срок обучения:2 года, 10 месяцев

Курс -2

р.п. Радищево

2022

РАССМОТРЕНО

Председатель МК

Т.В. Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

О.В. Муратова Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин общепрофессионального цикла **Биккиниева**
Рамиля Абдюкиповна

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине по учебной дисциплине ОП 02 «Экономика отрасли и предприятия» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
4. Тестовые задания.
5. Эталоны ответов.
6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ОП 02 «Экономика отрасли и предприятия» разработан в 1,4 варианте.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различие, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	K_y (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля

по учебной дисциплине ОП 02 «Экономика отрасли и предприятия»

Профессия 16675 «Повар»

Тема. Понятие предмета «Экономика отрасли и предприятия».

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	K_u (коэффициент усвоения)	Оценка
11-13	от 0,91 до 1	5 (отлично)
8-10	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
5-7	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
до 5	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля

по учебной дисциплине ОП 02 «Экономика отрасли и предприятия»

Профессия 16675 «Повар»

Тема. Понятие предмета «Экономика отрасли и предприятия».

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс-2

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 1	Для ответов	
Инструкция к заданию № 1,2,3,4,5: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.				
1	1	Главная проблема любой экономики – это а) Неограниченность потребностей б) Ограниченность ресурсов (благ) в) Рост населения г) Нет верного ответа		
2	1	Конкретная форма проявления человеческих нужд, зависящая от условий жизни, навыков, традиций, культуры, уровня развития производства и др. факторов-это а) Мотивация б) Потребность, в) Благо г) Ресурс		
3	1	Гражданин сдает принадлежащий ему участок земли в аренду фермерскому хозяйству. Как называется доход гражданина от распоряжения этой недвижимостью? а) Капитал б) Прибыль в) Рента г) Процент		
4	1	Потребности, представляющее собой желание и способность людей приобретать экономические блага, определяется как? а) Предложение б) Спрос в) Цена г) Товар		
5	1	Какой этап развития экономической науки характерен для XVI – XVII вв.: а) меркантилизм б) физиократы в) классическая политическая экономия г) марксизм		
Инструкция к заданиям № №6,7: обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.				
6	1	В современной экономике важным фактором производства становится информация.	ДА	НЕТ

7	1	Количество используемых в экономике факторов производства ограничено.		ДА	НЕТ
Инструкция к заданиям №№ 8,9,10: установите соответствие между элементами столбцов					
8	2	Установите соответствие между понятиями и определениями			
		Термины		Определения	
		1. Производство	А. Приобретение благ или услуг.		
		2. Распределение	Б. Разделение материальных благ между субъектами экономических отношений		
		3. Потребление	В. Превращение вещества природы в блага, необходимые людям.		
9	2	Установите соответствие между понятиями и их характеристикой:			
		Понятия	Характеристика понятий		
		1. Потребности человека	А. Это фактор, используемые для производства экономических благ. Понимаются все природные, людские и произведенные человеком ресурсы, которые используются для производства товаров и услуг. Бывают 1) материальные 2) людские		
		2. Рынок труда	Б. Экономическая категория; созданные человеком ресурсы, используемые для производства товаров и услуг и приносящие доход. Может рассматриваться как: - совокупность средств производства, созданных трудом человека и занятых в производстве, - денежный эквивалент имущества (активов) которыми располагает предприятие, - источник денежных средств для формирования имущества предприятия. .Различают виды - основной и оборотный - активный и пассивный; - постоянный и переменный; - собственный и заемный.		
		3. Капитал	В. Это составная часть структуры рыночной экономики, функционирующая в ней наряду с другими рынками: сырья, материалов, ценных бумаг и т.д. Сфера формирования спроса и предложения на рабочую силу.		
		4. Ресурсы	Г. Характеризует его как конкретную нужду, принявшую специфическую форму в соответствии с культурным уровнем и личностью индивида. Очень разнообразны, но возможности их удовлетворения обычно ограничены. По признакам подразделяют на абсолютные и относительные, высшие и низшие, положительные и отрицательные, прямые и косвенные, общие и особенные, постоянные и временные, обычные и чрезвычайные, непрерывные		

			и прерывные, настоящие и будущие, индивидуальные и коллективные, частные и государственные и т.д.	
10	2	Установите соответствие между видами деятельности и их отличительными признаками:		
		1. Коммерческая деятельность	А. самостоятельная, осуществляемая на свой риск деятельность, направленная на систематическое получение прибыли	
		2. Предпринимательская деятельность	Б. организация процессов, связанных со сменой форм стоимости, т. е. с куплей и продажей товаров и/или услуг, а также с обеспечением нормативного осуществления этих операций.	
			В. основной своей цели ставит извлечение прибыли.	
			Г. не несет созидательный характер, ничего не производит.	
			Д. связанные с производством и реализацией продукции	
	13	ИТОГО:		

Эталоны ответов

к заданиям для проведения входной административной срезовой работы
по учебной дисциплине ОП.02 Экономика отрасли и предприятия

Профессия 16675 «Повар»

Тема. Понятие предмета «Экономика отрасли и предприятия».

№	Вариант 1	Источник
1	2	1, стр.16
2	2	1, стр.8
3	3	1, стр.8
4	2	1,стр.16
5	1	1,стр.47
6	Нет	1, стр.18
7	Да	1,стр18
8	1-в, 2-б, 3-а	1, стр.72
9	4-а,2-в,3-б,1-г	1, стр.5
10	1-а,2-б	1,стр.16

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ОП 02 «Экономика отрасли и предприятия»
Профессия 16675 «Повар»
Тема. Фонды предприятия, трудовые ресурсы, социальное обеспечение.

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	K_u (коэффициент усвоения)	Оценка
11-13	от 0,91 до 1	5 (отлично)
8-10	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
5-7	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
до 7	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ОП.02 Экономика отрасли и предприятия
Профессия 16675 «Повар»
Тема. Фонды предприятия, трудовые ресурсы, социальное обеспечение.

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс-2

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 1	Для ответов	
Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.				
1	1	Все семейные доходы подразделяются на 1. денежные и натуральные 3. Льготные и пенсионные 2. реальные и номинальные 4. Постоянные и переменные		
2	1	Конкретная форма проявления человеческих нужд, зависящая от условий жизни, навыков, традиций, культуры, уровня развития производства и др. факторов-это а) Мотивация б) Потребность, в) Благо г) Ресурс		
3	1	Гражданин сдает принадлежащий ему участок земли в аренду фермерскому хозяйству. Как называется доход гражданина от распоряжения этой недвижимостью? а) Капитал б) Прибыль в) Рента г) Процент		
4	1	Потребности, представляющее собой желание и способность людей приобретать экономические блага, определяется как? а) Предложение б) Спрос в) Цена г) Товар		
5	1	Какой этап развития экономической науки характерен для XVI – XVII вв.: а) меркантилизм в) классическая политическая экономия б) физиократы г) марксизм		
Инструкция к заданиям № 6,7: обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.				
6	1	Причиной безработицы является изменение потребительского спроса на товары и услуги.	ДА	НЕТ
7	1	Причиной безработицы может являться сезонный характер деятельности?	ДА	НЕТ

Инструкция к заданиям №№ 8,9,10:			
установите соответствие между элементами столбцов			
8	2	Установите соответствие между понятиями и определениями	
		Термины	Определения
		1. Заработная плата.	А. Выражение стоимости специфического товара, выступающее в превращенной форме заработной платы
		2. Сдельно-прогрессивная система	Б. Вознаграждение в денежном и натуральном выражении, выплачиваемое наемным работникам, за отработанное и неотработанное время.
		3. Повременная система	В. Положение в экономике, когда часть трудоспособного населения, желающего трудиться, не могут найти себе работу
		4 Цена рабочей силы	Г. Оплата труда рабочего в пределах установленной нормы оплачивается по основным расценкам
		5 Безработица	Д. Оплата труда за отработанное время, но не календарное, а нормативное предусмотренное тарифной системой.
9	2	Установите соответствие между понятиями и их характеристикой:	
		Понятия	Характеристика понятий
		1. Предприятие	А. группа людей, организация объединенных для достижения поставленных целей
		2 Юридическое лицо	Б. организация, которая имеет имущество и отвечает им по своим обязательствам, распоряжаться им, быть истцом и ответчиком в суде.
10	2	Установите соответствие между видами деятельности и их отличительными признаками:	
		1. Расходы коммерческой организации	А. Признается уменьшение экономических выгод в результате выбытия активов (денежных средств, иного имущества) и (или) возникновения обстоятельств, приводящих к уменьшению капитала этой организации, за исключением уменьшения вкладов по решению участников (собственников имущества).
		2. Затраты коммерческой организации	Б. Размер ресурсов (для сравнимости и других целей часто представленных в стоимостной оценке), использованных в процессе хозяйственной деятельности за определённый временной промежуток
	13	ИТОГО:	

Эталоны ответов

к заданиям для проведения промежуточной административной срезовой работы
по учебной дисциплине ОП.02 Экономика отрасли и предприятия

Профессия 16675 «Повар»

Тема. Фонды предприятия, трудовые ресурсы, социальное обеспечение.

№	Вариант 1	Источник
1	1	1, стр.26
2	2	1, стр.17
3	3	1, стр.18
4	2	1,стр.26
5	1	1,стр.49
6	Нет	1, стр.17
7	Да	1,стр15
8	1-в, 2-б, 3-а,4-д,5-г	1, стр.56
9	1-а,2-б	1, стр.42
10	1-а,2-б	1,стр.19

2. Итоговый контроль. Промежуточная аттестация проводится в форме контрольной работы.

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине ОП.02 Экономика отрасли и предприятия
Профессия 16675 «Повар»

Срок обучения:2 года 10 месяцев

Курс-2

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 1	Для ответов
Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.			
1	1	Выберите из вариантов один правильный ответ. 1. Первоначальным названием экономической теории было: а) «экономика»;	

		б) «экономия»; в) «экономикс».	
2	1	Выберите в предложенном списке ресурсы, являющиеся материальными а) капитал г) природные ресурсы б) земля д) предпринимательские способности в) труд.	
3	1	Выберите из вариантов один правильный ответ: Собственность, которой обладает один человек или сравнительно небольшая группа людей, каждый из которых имеет долю собственности а) государственная собственность; в) частная собственность; б) муниципальная собственность; г) собственность	
4	1	Верным является следующее утверждение: Состояние равновесия между спросом и предложением называется а) Равновесная цена в) Себестоимость б) Закупочная цена г) Выручка	
5	1	Выберите из вариантов правильные ответы: Основные виды кредитных денег: а) Вексель г) Чек б) Банкнота д) Бумажные деньги в) Металлические деньги е) Кредитная карточка	
6	1	Выберите из вариантов правильные ответы: Цены от степени регулирования бывают а) фиксированные е) розничные б) регулируемые ж) закупочные г) оптовые; з) договорные д) рыночные	
7	1	Допишите окончание предложения: Обесценивание денежной единицы, уменьшение её покупательной способности -это_____.	
8	2	Вставьте пропущенные слова: Трудовые ресурсы- ... граждане	
9	1	Понятию « Прибыль предприятия» соответствует следующее определение: а) Часть выручки, которая остается у предприятия после возмещения всех затрат на производство и реализацию продукции. б) Личное потребление имущества для удовлетворения собственных интересов и потребностей в) Количество (стоимость) благ и услуг, которые страна в состоянии произвести за определенный период времени	
10	1	Допишите окончание предложения : Совокупность взаимосвязанных национальных рынков отдельных государств, участвующих в международной торговле –это_____.	
	11	Итого	

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине ОП.02 Экономика отрасли и предприятия
Профессия 16675 «Повар»

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс-2

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Количество	Вариант 2	Для ответов

	во балл ов		
Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.			
1	1	Наиболее полному определению предмета экономики соответствует следующее: а) особенности и направления рационального развития мирового хозяйства; б) общественная жизнь людей и взаимосвязь между ними в процессе производства товаров и услуг; в) законы функционирования хозяйства и рациональной организации деятельности в процессе производства, распределения, обмена и потребления благ и услуг.	
2	1	Какие экономические продукты создаются экономикой и в экономике а) Продукция б) природные ресурсы в) земля г) услуги д) капитал е) Товар з) предпринимательские способности	
3	1	Выберите из вариантов один правильный ответ: Собственность, которая находится в правовом распоряжении государственных органов. а) государственная собственность; в) частная собственность; б) муниципальная собственность; г) собственность	
4	1	Понятию «Конкуренция между производителями» соответствует следующее определение: а) Обладание полезными результатами от использования объекта собственности. б) Борьба между производителями за получение максимального эффекта, за выгодную сделку. в) Соперничество фирм в продаже одноименных товаров, обладающих индивидуальными свойствами.	1
5	1	Перечислите фазы экономического кризиса а) Кризис б) Короткие волны в) Оживление г) Подъём д) Депрессия	
6	1	Выберите из вариантов правильные ответы: Какие бывают деньги в зависимости от расчётов? а) Наличные деньги б) Мировые деньги в) Безналичные деньги г) Евро и доллар	
7	2	Сопоставьте: Виды инфляции в зависимости от темпов инфляции. 1. Ползучая инфляция- а) свыше 100% 2. Галопирующая инфляция- б) до 10% 3. Гиперинфляция - в) 10-100%	
8	1	Понятию « безработные лица» соответствует определение: а) Запас трудовых ресурсов, которым обладает общество, отрасль, предприятие. б) Лица, которые могут и хотят работать, активно занимаются поиском работы, но не смогли трудоустроиться из-за отсутствия рабочих мест или недостаточной профессиональной подготовки в) Лица, которые не зарегистрированы в Центрах занятости труда.	
9	1	Продолжите определение: Капитал-это средства производства, которые можно	

10	1	Вставьте пропущенные слова: Совокупность денежно-кредитных отношений , закрепленных в международных договорных и государственных нормах - это... ..	
	11	Итого	

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине ОП.02 Экономика отрасли и предприятия
Профессия 16675 «Повар»

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс-2

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 3	Для ответов
Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.			
1	1	Выберите из вариантов один правильный ответ: Важнейшим и определяющим в хозяйственной деятельности является следующий производственный фактор: а) труд; б) капитал; в) земля.	
2	1	Выберите из вариантов правильные ответы: Структурно подразделяется экономикана: а) макроэкономика б) мировая экономика в) микроэкономика г) экономика предприятия	
3	1	Выберите из вариантов один правильный ответ: Собственность , которая находится в правовом распоряжении государственных органов . а) государственная собственность; в) частная собственность; б) муниципальная собственность; г) собственность	
4	1	Сопоставьте: Факторы, влияющие на спрос. 1.Спрос а) Данному товару нет замены или она почти не существует 2.Предложение б) На рынке данного товара отсутствует конкуренция или она очень слаба в) Покупатели медленно меняют свои потребительские предпочтения и не торопятся искать более дешевые товары г) Потребители считают повышение цены следствием повышения качества товара д) Изменение цен на энергоносители е) Ожидания потребителей з) Взаимозаменяемость товаров	4
5	1	Выберите из вариантов правильные ответы: К функциям денег относятся: а) Мера стоимости; б) Выпуск бумажных денег; в) Соответствующий внешний дизайн;	5

		г) Средство обращения; д)Средство накопления; е)Средство платежа; ж)Мировые деньги; з) Невозможность их подделки;	
6	1	Понятию « Деньги» соответствует определение: а) Только благородные металлы- золото или серебро б) Любой товар, выполняющий функцию всеобщего эквивалента. в)Бумажные банкноты разного номинала.	1
7	1	Выберите из вариантов один правильный ответ: Уменьшение денежной массы путём изъятия лишних бумажных денег из обращения-это а) инфляция б)дефляция в)дезинфляция г)деноминация	1
8	2	Вставьте пропущенные слова: Производительность труда-это ... товаров и услуг, получаемых из единицы ... или производимых в единицу	1
9	1	Понятию « Основной капитал» соответствует определение: Часть производственного капитала, которая полностью участвует в процессе производства, но переносит свою стоимость на произведенный продукт по частям по мере износа. а) основной капитал б)оборотный капитал в)добавочный капитал г)резервный капитал	1
10	1	Вставьте пропущенные слова: Выдача государственными органами разрешения на ввоз или вывоз товаров и услуг – это... .	1
	11	Итого	

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине ОП.02 Экономика отрасли и предприятия
Профессия 16675 «Повар»

Срок обучения:2 года 10 месяцев

Курс-2

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 4	Для ответов
Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.			
1	1	Выберите из вариантов один правильный ответ : Наука о том, как люди, имея ограниченные ресурсы, делают выбор в пользу производства различных товаров и услуг с целью удовлетворения своих потребностей в настоящем и будущем. а) менеджмент б)маркетинг в)эконометрика г)экономика	1
2	1	Расположите в правильной последовательности: Процесс воспроизведения продукта: 1. Потребление 2. Производство 3.Обмен 4.Распределение	4

3	1	Выберите из вариантов один правильный ответ: Принадлежность объектов определённым людям. а)государственная собственность; в)частная собственность; б)муниципальная собственность; г)собственность	
4	1	Сопоставьте факторы, влияющие на предложение. 1.Спрос а) Данному товару нет замены или она почти не существует 2.Предложение б)На рынке данного товара отсутствует конкуренция или она очень слаба в)Покупатели медленно меняют свои потребительские предпочтения и не торопятся искать более дешёвые товары г)Потребители считают повышение цены следствием повышения качества товара д)Изменение цен на энергоносители е)Ожидания потребителей з)Взаимозаменяемость товаров	
5	1	Выберите из вариантов один правильный ответ: продают и покупают на рынке государство, фирмы. а) товары в)чек б)деньги г)облигации	
6	1	Выберите в предложенном списке ресурсы, не являющиеся материальными а)капитал г) природные ресурсы б)земля д) предпринимательские способности в)труд.	
7	2	Закончите предложение: К разновидностям оплаты труда относятся и ... оплаты труда.	
8	1	Продолжите определение: Государственный бюджет-это ...план, ...	
9	1	Какому понятию соответствует определение: Часть производственного капитала, стоимость которой в процессе потребления полностью переносится на продукт и целиком возвращается к предпринимателю в денежной форме в течение каждого кругооборота капитала. а) основной капитал в) добавочный капитал б)оборотный капитал г) резервный капитал	
10	1	Вставьте пропущенные слова: Договор между двумя или несколькими фирмами, находящимися в разных странах, на поставку товара или оказание услуг в соответствии с согласованными условиями -это... ..	
	11	Итого	

Эталоны ответов для итогового контроля
по учебной дисциплине ОП.02 Экономика отрасли и предприятия
Профессия 16675 «Повар»

№	Вариант № 1	Источник
1	б)	Стр.4 №1
2	а)б)г)	Стр.5 №1.1.

3	в)	Стр.21№1
4	а)	Стр.31№1
5	а),б),г),е)	Стр.41№1
6	а)б)г)	Стр.45 №1
7	Инфляция	Стр.46 №1
8	Трудовые ресурсы- трудоспособные граждане страны, отрасли, предприятия.	Стр.55 №1
9	а)	Стр.106 №1
10	Мировой рынок	Стр.139 №1.

№	Вариант № 2	Источник
1	в)	Стр.5 №1
2	а)г)е)	Стр.6 №1
3	Государственная собственность-собственность , которая находится в правовом распоряжении государственных органов..	Стр.21 №1
4	б)	Стр.31 №1
5	а)в)г)д)	Стр.36 №1
6	а)в)	Стр.42 №1.
7	1-б 2-в 3-а	Стр.47 №1
8	б)	Стр.57 №1
9	Капитал- средства производства, которые можно использовать для производства будущих благ.	Стр.110 №1
10	Валютная система- это совокупность денежно-кредитных отношений , закрепленных в международных договорных и государственных нормах.	Стр.143 №1

№	Вариант № 3	Источник
1	а)	Стр.6 №1
2	а,в.	Стр.10 №1
3	Муниципальная собственность-собственность , которая находится в правовом распоряжении органов местной власти.	Стр.21 №1
4	1-а 1-б	Стр.28 №1

	1-в 1-г	
5	а)г)д)е)	Стр.41 №1.
6	б)	Стр.39№1
7	Дезинфляция- снижение темпов роста инфляции	Стр.47 №1
8	Производительность труда- количество товаров и услуг, получаемых из единицы затрат ресурсов или производимых в единицу времени.	Стр.59 №1
9	а)	Стр.110 №1
10	Лицензирование.	Стр.140 №1.

№	Вариант № 4	Источник
1	г)	Стр.6 №1
2	1.Производство 2.Распределение 3.Обмен 4.Потребление	Стр.11 №1
3	Собственность-это принадлежность объектов определённым людям.	Стр.18 №1.
4	2-б 2-д 2-е 2-з	Стр.29 №1.
5	а)Товары	Стр.26 №1.
6	в)д)	Стр.44№1.
7	1.Повременная форма оплаты труда 2.Сдельная форма оплаты труда	Стр.56 №1
8	Государственный бюджет-это финансовый план образования и использования денежного фонда государства	Стр.61 №1
9	б)	Стр.110 №1
10	Международная торговая сделка.	Стр.139 №1

Литература:

1.ЧередановаЛ.Н.Основы экономики и предпринимательства
:учеб.длянач.проф.образования/ Л.Н.Череданова 7-изд.стер.М.; Издательский центр
«Академия»,2008-176 с.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Радищевский технологический техникум»

Комплект
контрольно-оценочных средств
для определения качества знаний и умений
обучающихся ОГБПОУ РТТ
по учебной дисциплине ОП.03 «Деловая культура, этика, эстетика»

Профессия: 16675 «Повар»

Срок обучения: 2 года, 10 месяцев

Курс -1, 2

р.п. Радищево

2022

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

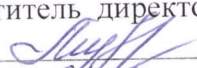
 Микиртичианц Т.В..

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик:

Каримова Э. М. - преподаватель учебных дисциплин общеобразовательного цикла

Пояснительная записка

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ОП 03. «Деловая культура, этика, эстетика» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
2. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
3. Тестовые задания.
4. Эталоны ответов.
5. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ОП.03 «Деловая культура, этика, эстетика» разработан в 1 варианте.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора).

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине ОП.03 «Деловая культура, этика, эстетика»
по профессии 16675 «Повар»

1. Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание варианта в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	Ку (коэффициент усвоения)	Оценка
10	от 0,9 до 1	5 (отлично)
8-9	от 0,8 до 0,9	4 (хорошо)
6-7	от 0,7 до 0,8	3 (удовлетворительно)
До 7	0,7	(неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине ОП.03 «Деловая культура, этика, эстетика»
по профессии 16675 «Повар»

ФИО обучающегося _____

1. Выбрать правильный ответ.

Духовной ценностью не будет являться:

- а) ценности прекрасного и безобразного (область эстетических ценностей);
- б) действующее законодательство;
- в) ценности предметов и состояний.

2. Выбрать правильный ответ.

Что изучает наука этика?

- а) мораль, нравственность;
- б) политическое устройство общества;
- в) социальные проблемы общества;

3. Выбрать правильный ответ.

Укажите основные категории этики

- а) добро и зло;
- б) пространство и время;
- в) свобода;

4. Выбрать правильный ответ.

Какой непосредственный признак характеризует искусство?

- а) удовлетворение потребностей человека;
- б) эстетическое освоение окружающего мира;
- в) установление законов развития общества.

5. Выбрать правильный ответ.

Какое понятие обобщит все остальные?

- а) искусство;
- б) образование;
- в) культура.

6. Выбрать правильный ответ.

Высококультурный человек всегда:

- а) законопослушный, морально устойчивый;
- б). потенциальный бездельник;
- в) честолюбивый.

7. Выбрать из перечисленного то, что будет являться духовной культурой.

- а) культура чтения;
- б) религиозный культства;
- в) устойчивое преобладание духовных потребностей на=д материальными;

8. Выбрать правильный ответ.

Какая этическая категория лежит в основе высказывания «Все равны перед законом и судом»?

- а) долг;
- б) достоинство;
- в) справедливость.

9. Выбрать правильный ответ.

В рамках западной европейской культуры первостепенное внимание уделяется следующим этическим нормам:

- а) польза, выгода, трудолюбие;
- б) справедливость, добро, благо;
- в) честь, свобода, вера.

10. Выбрать правильный ответ.

Предмет этики - это

- а) культура;
- б) мораль;
- в) прекрасное;

Эталоны ответов на тестовые задания входного контроля по учебной дисциплине ОП.03
«Деловая культура, этика, эстетика» по профессии 16675 «Повар»

№п/п	Эталон ы ответов	Источник
1.	в	Г. М. Шеламова. «Этикет делового общения», Москва, 2005
2.	а	Г. М. Шеламова. «Этикет делового общения», Москва, 2005
3.	а	Г. М. Шеламова. «Этикет делового общения», Москва, 2005
4.	а	Г. М. Шеламова. «Этикет делового общения», Москва, 2005
5.	в	Г. М. Шеламова. «Этикет делового общения», Москва, 2005
6.	в	Г. М. Шеламова. «Этикет делового общения», Москва, 2005
7.	в	Г. М. Шеламова. «Этикет делового общения», Москва, 2005
8.	в	Г. М. Шеламова. «Этикет делового общения», Москва, 2005
9.	б	Г. М. Шеламова. «Этикет делового общения», Москва, 2005
10.	б	Г. М. Шеламова. «Этикет делового общения», Москва, 2005

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ОП.03 «Деловая культура, этика»
по профессии «Повар»

1. Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание варианта в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	Ку (коэффициент усвоения)	Оценка
10	от 0,9 до 1	5 (отлично)
8-9	от 0,8 до 0,9	4 (хорошо)
6-7	от 0,7 до 0,8	3 (удовлетворительно)
До 7	0,7	(неудовлетворительно)

Контрольно-измерительный материал для промежуточного контроля
по учебной дисциплине ОП.03 «Деловая культура, этика, эстетика»

1. Выбрать правильный ответ.
Составляются для сообщения адресату о направлении каких-либо документов: а) письма-приглашения; б) письма-просьбы; в) сопроводительные письма; 2. Выбрать правильный ответ.
Конфликт, возникший между людьми на производственной почве называется: а) внутриличностным; б) производственно-деловым; в) межличностным. 3. Выбрать правильный ответ.
В какой форме может быть заключен важный договор: а) простой письменный; б) нотариальный; в) устный. 4. Выбрать правильный ответ.
Какой представительский документ при трудоустройстве является расширенной визитной карточкой: а) характеристика; б) рекомендации; в) резюме; 5. Выбрать правильный ответ.
С целью отбора персонала работодатель проводит: а) конкурс красоты; б) соревнование; в) собеседование; 6. Выбрать правильный ответ.
Какой из видов собеседования самый объективный: а) один на один; б) поэтапный отсев; в) приемная комиссия. 7. Выбрать правильный ответ.
Причиной наиболее острых конфликтов являются: а) противоположные интересы; б) эмоциональные барьеры; в) моральные барьеры. 8. Выбрать правильный ответ.
Поиск решения, удовлетворяющий интересы двух сторон – это: а) избегание; б) компромисс; в) соперничество. 9. Выбрать правильный ответ.
Прием направленного критического слушания целесообразно использовать в деловых ситуациях, связанных с: а) обсуждением каких-либо инновационных проектов; б) дискуссионным обсуждением проблем; в) выслушиванием жалоб клиентов. 10. Выбрать правильный ответ.

Деловые партнеры с визуальной модальностью мыслят преимущественно:

- а) тактильными образами;
- б) зрительными образами;
- в) аудиальными образами.

Эталоны ответов на тестовые задания промежуточного контроля по учебной дисциплине
«Деловая культура, этика, эстетика» по профессии «Повар»

№п/п	Эталон ы ответов	Источник
1.	в	Г. М. Шеламова. «Этикет делового общения», Москва, 2005
2.	б	Г. М. Шеламова. «Этикет делового общения», Москва, 2005
3.	б	Г. М. Шеламова. «Этикет делового общения», Москва, 2005
4.	в	Г. М. Шеламова. «Этикет делового общения», Москва, 2005
5.	в	Г. М. Шеламова. «Этикет делового общения», Москва, 2005
6.	в	Г. М. Шеламова. «Этикет делового общения», Москва, 2005
7.	в	Г. М. Шеламова. «Этикет делового общения», Москва, 2005
8.	б	Г. М. Шеламова. «Этикет делового общения», Москва, 2005
9.	б	Г. М. Шеламова. «Этикет делового общения», Москва, 2005
10.	б	Г. М. Шеламова. «Этикет делового общения», Москва, 2005

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине ОП.03 «Деловая культура, этика, эстетика»
по профессии 16675«Повар»

1.Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание варианта в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	Ку (коэффициент усвоения)	Оценка
10	от 0,9 до 1	5 (отлично)
8-9	от 0,8 до 0,9	4 (хорошо)
6-7	от 0.7 до 0.8	3 (удовлетворительно)
До 7	0,7	(неудовлетворительно)

Контрольно-измерительный материал для итогового контроля
по учебной дисциплине ОП.03 «Деловая культура, этика, эстетика»

1. Выбрать правильный ответ.
“Малый разговор” в деловой коммуникации ведется в рамках: а) Профессиональных интересов партнеров б) Личностных, неделовых интересов партнеров в) Деловых интересов партнеров
2. Выбрать правильный ответ.
Адресат манипуляции в деловом общении – это: а) Партнер, на которого направлено манипулятивное воздействие б) Партнер, на которого направлено манипулятивное воздействие в) Партнер, который использует манипулятивные приемы психологического воздействия
3. Выбрать правильный ответ.
Все люди делятся на: а) Сенсорики и интуиты б) Экстраверты и интроверты в) оба варианта верны
4. Выбрать правильный ответ.
К основным манипулятивным техникам психического воздействия в деловом общении относятся техники: а) Убеждения б) Запутывания, “Ложного вовлечения”, скрытого принуждения в) Расположения
5. Выбрать правильный ответ.
К признакам, которые свидетельствуют о наличии манипуляции в деловом общении, относятся: а) Неконгруэнтность коммуникативных сообщений манипулятора б) Структурная компоновка дискурсов информации, не релевантная их содержательной значимости для решения деловой проблемы + в) Присутствие вербализированных и невербальных угрожающих сигналов
6. Выбрать правильный ответ.
Логико-смысловое манипулирование информацией в деловом общении предлагает: а) Соккрытие важных смысловых дискурсов информации б) Утаивание информации в) Дозирование информации
7. Выбрать правильный ответ.
Прием направленного критического слушания целесообразно использовать в деловых ситуациях, связанных с: а) Обсуждением каких-либо инновационных проектов б) Дискуссионным обсуждением проблем + в) Выслушиванием жалоб клиентов
8. Выбрать правильный ответ.
К техникам малого разговора, применяемого в деловой коммуникации, относятся: а) Интересный, увлекательный рассказ, позитивные констатации событий или фактов, интересующих партнера б) Цитирование высказываний партнера о его увлечениях, хобби, высказывания – ссылки с приятными ассоциациями для партнера
9. Выбрать правильный ответ.
Общение – это: а) Процесс передачи информации, процесс установления контактов между людьми

- б) Процесс формирования и развития личности
в) оба варианта правильные

10. Выбрать правильный ответ.

Выделите принцип, на котором не может быть основано деловое общение:

- а) Уважительность
б) Эгоизм
в) Доброжелательность

Эталоны ответов на тестовые задания итогового контроля по учебной дисциплине ОП.03
«Деловая культура, этика, эстетика» по профессии «Повар»

№п/п	Эталоны ответов	Источник
1.	б	Г. М. Шеламова. «Этикет делового общения», Москва, 2005
2.	а	Г. М. Шеламова. «Этикет делового общения», Москва, 2005
3.	в	Г. М. Шеламова. «Этикет делового общения», Москва, 2005
4.	б	Г. М. Шеламова. «Этикет делового общения», Москва, 2005
5.	а	Г. М. Шеламова. «Этикет делового общения», Москва, 2005
6.	б	Г. М. Шеламова. «Этикет делового общения», Москва, 2005
7.	б	Г. М. Шеламова. «Этикет делового общения», Москва, 2005
8.	в	Г. М. Шеламова. «Этикет делового общения», Москва, 2005
9.	в	Г. М. Шеламова. «Этикет делового общения», Москва, 2005
10.	б	Г. М. Шеламова. «Этикет делового общения», Москва, 2005

Литература:

Г. М. Шеламова. «Этикет делового общения», Москва, 2005

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Радищевский технологический техникум»

Утверждаю:

Заместитель директора по УР
_____ Муратова О.В.

«___» _____ 2022 г.

Комплект

контрольно-оценочных средств

для определения качества знаний и умений
обучающихся ОГБПОУ РТТ
по учебной дисциплине
ОП.04 «Охрана труда в общественном питании»

Профессия: 16675 «Повар»

Срок обучения: 2 года, 10 месяцев

Курс -1

р.п. Радищево
2022

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

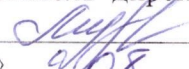
 Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла **Седенкова Э.М.**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ОП 04 «Охрана труда в общественном питании» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
4. Тестовые задания.
5. Эталоны ответов.
6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине «ОП 04 Охрана труда в общественном питании» разработан в 4 вариантах.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	K_y (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для входного контроля
по учебной дисциплине ОП 04 «Охрана труда в общественном питании»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 30 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения **входного** контроля
по учебной дисциплине ОП 04 «Охрана труда в общественном питании»
по теме: Правовые основы и законодательные положения по охране труда

№	Вариант № 1	Количество баллов.
1	Выберите из вариантов несколько правильных ответов. Система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия: 1) охрана труда; 2) техника безопасности; 3) производственная санитария; 4) производственный травматизм.	1
2	Выберите из вариантов несколько правильных ответов Административная ответственность за нарушение требований по охране труда: 1) выговор, увольнение; 2) наложение штрафа; 3) лишение всех видов вознаграждений; 4) предупреждение.	1
3	Вставьте пропущенные слова. Определенный участок, где работник должен находиться или куда ему необходимо прибыть в связи с его работой, которое прямо или косвенно находится под контролем работодателя, называется - _____.	2
4	Заполните пропуски. Совокупность действий работников с применением средств труда, необходимых для превращения ресурсов в готовую продукцию, включающих в себя производство и переработку различных видов сырья, строительство, оказание различных видов услуг – это _____.	2

5	Определите соответствие одной колонки вида инструктажа с другой и его назначением:		4
	Вид инструктажа	Назначение инструктажа	
	1) вводный	а) инструктаж проходят все работники независимо от квалификации, образования и стажа работы не реже чем через 3 месяца, с целью повышения уровня знаний правил и инструкций по охране труда индивидуально или с группой работников одной профессии, бригады по программе первичного инструктажа на рабочем месте мастером или руководителем.	
	2) первичный	б) инструктаж проводят при: изменении правил по охране труда; изменении технологического процесса; замене, модернизации оборудования и других факторов, влияющих на безопасность труда; нарушении работниками требований безопасности труда, которые могут привести или привели к травме, аварии, взрыву или пожару;	
	3) повторный	инструктаж, который проводится инженером по охране труда или лицом, назначенным приказом со всеми принимаемыми на работу не зависимо от их образования, стажа работы или должности, а также с командированными, учащимися и студентами, прибывшими на практику, а в учебных заведениях перед началом лабораторных и практических работ	
	4) внеплановый	г) инструктаж на рабочем месте проводится руководителем работ (мастером) со всеми, принятыми на предприятие, переводимыми из одного подразделения в другое, командированными, учащимися и студентами, прибывшими на практику, с работниками, выполняющими новую для них работу.	
	Итого		10

Задания для проведения **входного** контроля
по учебной дисциплине ОП 04 «Охрана труда в общественном питании»
по теме: Правовые основы и законодательные положения по охране труда

№	Вариант № 2	Количество баллов.
1	Выберите из вариантов несколько правильных ответов. Трудовой договор о найме работника оформляется на основании: 1) предъявления трудовой книжки; 2) прохождения вводного инструктажа; 3) распоряжения или приказа работодателя; 4) собеседования с работником.	1
2	4. В соответствии с трудовым законодательством нормальная рабочая неделя составляет (в час): 1) 24; 2) 36; 3) 56; 4) 40. А5.	1

2	Вставьте пропущенные слова. Неконтролируемое горение вне специального очага, наносящее материальный ущерб и создающее опасность для жизни и здоровья людей – это _____.		2
3	Заполните пропуски. Повреждение органа, ткани, в результате внешнего воздействия, полученная на производстве в результате нарушений техники безопасности – это _____.		2
4	Вид инструктажа	Назначение инструктажа	4
	1) повторный	а) инструктаж проводят с работниками перед производством разовых работ, не свойственных его профессии, а также перед работами, на которые оформляется наряд – допуск.	
	2) первичный	б) инструктаж на рабочем месте проводится руководителем работ (мастером) со всеми, принятыми на предприятие, переводимыми из одного подразделения в другое, командированными, учащимися и студентами, прибывшими на практику, с работниками, выполняющими новую для них работу	
	3) целевой	в) инструктаж проходят все работники независимо от квалификации, образования и стажа работы не реже чем через 3 месяца, с целью повышения уровня знаний правил и инструкций по охране труда индивидуально или с группой работников одной профессии, бригады по программе первичного инструктажа на рабочем месте мастером или руководителем.	
	4) внеплановый нарушении работниками требований безопасности труда, которые могут привести или привели к травме, аварии, взрыву или пожару.	г) инструктаж проводят при: изменении правил по охране труда; изменении технологического процесса; замене, модернизации оборудования и других факторов, влияющих на безопасность труда;	
	Определите соответствие одной колонки вида инструктажа с другой и назначением инструктажа:		
	Итого		10

Эталоны ответов на задания **входного** контроля по учебной дисциплине
ОП 04 Охрана труда в общественном питании» по теме «**Правовые основы и законодательные положения по охране труда**» по профессии 16675 «Повар»

№	Вариант № 1	Количество баллов	Источник информации

1	1	1	№1 глава 8
2	2	1	стр.129
3	Рабочее место	2	№1
4	Производственная деятельность	2	глава 6
5.	1- В, 2 – Г, 3 - А, 4 - Б	4	стр.75
			№1
			Глава 6
			стр.77
			№1
			Глава 6
			стр.78
	Итого	10	

№	Вариант № 2	Количество баллов	Источник информации
1	2	1	№1
2	3	1	Глава 6
3	Пожар	2	стр.75
4	Производственная травма	2	№1
5	1- В, 3 – А, 4 – Г, 2 – Б.	4	Глава 6
			стр.75
			№1
			Глава 6
			стр.77
	Итого	10	

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ОП 04 «Охрана труда в общественном питании» по профессии
16675«Повар»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится **25 минут**. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

группа № _____ курс ____

ОП 04 «Охрана труда в общественном питании»

Ф.И.О. обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 1	Для ответов
Инструкция к заданиям № 1,2 :выберите правильный ответ			
1	1	В каком случае локальный нормативный акт либо отдельные его положения прекращают свое действие? А)В связи с истечением срока действия Б)В связи с отменой (признанием утратившими силу) данного локального нормативного акта либо отдельных его положений другим локальным нормативным актом В)В связи с вступлением в силу закона или иного нормативного правового акта, содержащего нормы трудового права, коллективного договора, соглашения (в случае, когда указанные акты устанавливают более высокий уровень гарантий работникам по сравнению с установленным локальным нормативным актом) Г)В любом из перечисленных случаев.	
2	1	Что из перечисленного не относится к положениям Конституции РФ? А) Труд свободен Б) Каждый имеет право на труд в условиях, отвечающих требованиям безопасности и гигиены В) Работающий по трудовому договору не имеет права на забастовку Г) Каждый имеет право на охрану труда и здоровья	
Инструкция к заданиям №3, 4 ответить на вопрос			
3	2	Что является целью трудового законодательства Российской Федерации?	
4	2	Кем осуществляется государственное управление охраной труда?	
Инструкция к заданиям № 5: закончите предложение			
5	2	Продолжительность рабочего времени согласно законодательства не может превышать.....	
Инструкция к заданиям № 6: Ответьте на вопрос			
6	1	Какой федеральный орган осуществляет государственный надзор и	

	контроль за соблюдением требований охраны труда?

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ОП 04 «Охрана труда в общественном питании» по профессии
16675«Повар»

группа № _____ курс ____
УД. «Охрана труда в общественном питании»
Ф.И.О. обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 2	Для ответов
Инструкция к заданиям № 1,2 :выберите правильный ответ			
1	1	В чем заключается право граждан на труд? А) Труд свободен и каждый свободно распоряжается своими способностями к труду Б) Право на труд в условиях, отвечающих требованиям безопасности и гигиены В) Труд свободен, его оплата не ниже минимального прожиточного уровня, установленного государством Г) Право свободно распоряжаться своими способностями к труду, на труд в условиях, отвечающих требованиям безопасности и гигиене с оплатой не ниже минимального федерального уровня, на возмещение ущерба, причиненного повреждением здоровья в связи с работой, на защиту от безработицы	
2	1	Чем регулируются трудовые отношения и иные непосредственно связанные с ними отношения? А) Только трудовым законодательством Российской Федерации, указами Президента Российской Федерации и постановлениями Правительства Российской Федерации, содержащими нормы трудового права Б) Трудовым законодательством РФ, Указами Президента РФ, постановлениями Правительства Российской Федерации и нормативными правовыми актами федеральных органов исполнительной власти, нормативными правовыми актами органов исполнительной власти субъектов Российской Федерации, нормативными правовыми актами органов местного самоуправления, а также коллективными договорами, соглашениями и локальными нормативными актами, содержащими нормы трудового права	
Инструкция к заданиям №3, 4 ответить на вопрос			
3	2	На какой срок может заключаться трудовой договор?	
4	2	Какой документ для работника является основным, подтверждающим его трудовой стаж?	
Инструкция к заданиям № 5: закончите предложение			
5	2	Максимальная продолжительность рабочего времени в неделю для работников, занятых на работах с вредными или опасными условиями труда, установленная Трудовым кодексом РФ не более.....	
Инструкция к заданиям № 6: ответьте на вопрос			
6	1	Какой федеральный орган осуществляет государственный надзор за	

безопасным ведением работ в промышленности?

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ОП 04 «Охрана труда в общественном питании» по профессии
16675«Повар»

группа № _____ курс ____

УД. «Охрана труда в общественном питании»

Ф.И.О. обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 3	Для ответов
Инструкция к заданиям № 1,2 :выберите правильный ответ			
1	1	Что из перечисленного не относится к положениям Конституции РФ? А) Труд свободен Б) Каждый имеет право на труд в условиях, отвечающих требованиям безопасности и гигиены В) Работающий по трудовому договору не имеет права на забастовку Г) Каждый имеет право на охрану труда и здоровья	
2	1	Что является целью трудового законодательства Российской Федерации? А) Установление государственных гарантий трудовых прав и свобод граждан, создание благоприятных условий труда, защита прав и интересов работников и работодателей Б) Установление государственных гарантий трудовых прав и свобод граждан, создание благоприятных условий труда, защита интересов государства В) Установление государственных гарантий трудовых прав и свобод работника и работодателя Г) Установление благоприятных условий труда, защита интересов работника и работодателя	
Инструкция к заданиям №3, 4 ответить на вопрос			
3	2	Кем осуществляется государственное управление охраной труда?	
4	2	В каком случае локальный нормативный акт либо отдельные его положения прекращают свое действие?	
Инструкция к заданиям № 5: закончите предложение			
5	1	Работодатель не может требовать от лица, поступающего на работу, при заключении трудового договора.....	
Инструкция к заданиям № 6: ответьте на вопрос			
6	1	Какое время суток в соответствии с Трудовым кодексом РФ считается «ночным»?	

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ОП 04 «Охрана труда в общественном питании» по профессии
16675«Повар»

группа № _____ курс ____

№	Количество баллов	Вариант 4	Для ответов
Инструкция к заданиям № 1,2 :выберите правильный ответ			
1	1	В чем заключается право граждан на труд? А) Труд свободен и каждый свободно распоряжается своими способностями к труду Б) Право на труд в условиях, отвечающих требованиям безопасности и гигиены В) Труд свободен, его оплата не ниже минимального прожиточного уровня, установленного государством Г) Право свободно распоряжаться своими способностями к труду, на труд в условиях, отвечающих требованиям безопасности и гигиене с оплатой не ниже минимального федерального уровня, на возмещение ущерба, причиненного повреждением здоровья в связи с работой, на защиту от безработицы	
2	1	Чем регулируются трудовые отношения и иные непосредственно связанные с ними отношения? А) Только трудовым законодательством Российской Федерации, указами Президента Российской Федерации и постановлениями Правительства Российской Федерации, содержащими нормы трудового права Б) Трудовым законодательством РФ, Указами Президента РФ, постановлениями Правительства Российской Федерации и нормативными правовыми актами федеральных органов исполнительной власти, нормативными правовыми актами органов исполнительной власти субъектов Российской Федерации, нормативными правовыми актами органов местного самоуправления, а также коллективными договорами, соглашениями и локальными нормативными актами, содержащими нормы трудового права В) Трудовым законодательством РФ, Указами Президента РФ, постановлениями Правительства Российской Федерации и нормативными правовыми актами федеральных органов исполнительной власти, нормативными правовыми актами органов исполнительной власти субъектов Российской Федерации, нормативными правовыми актами органов местного самоуправления, а также соглашениями, принятыми только на федеральном уровне Г) Только трудовым законодательством Российской Федерации	
Инструкция к заданиям №3, 4 ответить на вопрос			
3	2	Могут ли локальные нормативные акты содержать нормы, ухудшающие положение работников по сравнению с установленным трудовым законодательством?	
4	2	На какой срок может заключаться трудовой договор?	
Инструкция к заданиям № 5: закончите предложение			
5	1	 является основным документом подтверждающим его трудовой стаж	
Инструкция к заданиям № 6: ответьте на вопрос			
6	1	Какая максимальная продолжительность рабочего времени в неделю для	

работников в возрасте до шестнадцати лет установлена Трудовым кодексом РФ?

Ответы

1 вариант		2 вариант		3 вариант		4 вариант	
1 вопрос							
1	г		г		в		г
2 вопрос							
1	в		б		а		б
3 вопрос							
2	Установление государственных гарантий трудовых прав и свобод граждан, создание благоприятных условий труда		Не более 5 лет		Правительством Российской Федерации непосредственно или по его поручению федеральным органом исполнительной власти		Не подлежат применению
4 вопрос							
2	Правительством Российской Федерации непосредственно или по его поручению федеральным органом исполнительной власти		Трудовая книжка		ЛНА либо отдельные его положения прекращают свое действие в связи: с истечением срока действия (если срок был установлен); с отменой (признанием утратившими силу) данного ЛНА либо отдельных его положений другим ЛНА; с вступлением в силу закона или иного акта, содержащего нормы трудового права, коллективного договора, соглашения		Не 3 года без возможности дальнейшей пророгации
5 вопрос							
1	40 часов в неделю или 8 часов в день		Не более 40 часов		Рекомендации с предыдущего места работы		Трудовая книжка
6 вопрос							
1	федеральной инспекцией труда		Ростехнадзор		С 22.00 часов до 06.00		Не более 24 часов

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине ОП 04 «Охрана труда в общественном питании» по профессии
16675«Повар»

группа № _____ курс ____

№	Количество баллов	Вариант 1	Для ответов
Инструкция к заданиям № 1,2,3,4:выберите правильный ответ			
1	1	В каком случае локальный нормативный акт либо отдельные его положения прекращают свое действие? А)В связи с истечением срока действия Б)В связи с отменой (признанием утратившими силу) данного локального нормативного акта либо отдельных его положений другим локальным нормативным актом В)В связи с вступлением в силу закона или иного нормативного правового акта, содержащего нормы трудового права, коллективного договора, соглашения (в случае, когда указанные акты устанавливают более высокий уровень гарантий работникам по сравнению с установленным локальным нормативным актом) Г)В любом из перечисленных случаев.	
2	1	Что из перечисленного не относится к положениям Конституции РФ? А) Труд свободен Б) Каждый имеет право на труд в условиях, отвечающих требованиям безопасности и гигиены В) Работающий по трудовому договору не имеет права на забастовку Г) Каждый имеет право на охрану труда и здоровья	
3	1	.Какая предельно допустимая нагрузка при подъеме и перемещению тяжестей вручную при чередовании с другой работой (до 2 раз в час) установлена для женщин: а) 20 кг; б) 10 кг; в) 7 кг	
4	1	3.Обязан ли работодатель обеспечивать требования законодательства об охране труда на каждом рабочем месте: а) да; б) нет;	
Инструкция к заданиям №,5,6,7 ответить на вопрос			
5	2	Что является целью трудового законодательства Российской Федерации?	
6	2	Кем осуществляется государственное управление охраной труда?	
7	1	Какой федеральный орган осуществляет государственный надзор и контроль за соблюдением требований охраны труда?	
Инструкция к заданиям № 8,9,10: закончите предложение			
8	2	продолжительность рабочего времени согласно законодательства не может превышать.....	
9	2	Действие законодательства РФ распространяется.....	
10	2	В журнале вводного инструктажа должна быть запись	

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине ОП 04 «Охрана труда в общественном питании» по профессии
16675«Повар»

группа № _____ курс ____

УД. «Охрана труда в общественном питании»

Ф.И.О. обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 2	Для ответов
Инструкция к заданиям № 1,2,3,4 :выберите правильный ответ			
1	1	В чем заключается право граждан на труд? А) Труд свободен и каждый свободно распоряжается своими способностями к труду Б) Право на труд в условиях, отвечающих требованиям безопасности и гигиены В) Труд свободен, его оплата не ниже минимального прожиточного уровня, установленного государством Г) Право свободно распоряжаться своими способностями к труду, на труд в условиях, отвечающих требованиям безопасности и гигиене с оплатой не ниже минимального федерального уровня, на возмещение ущерба, причиненного повреждением здоровья в связи с работой, на защиту от безработицы	
2	1	Чем регулируются трудовые отношения и иные непосредственно связанные с ними отношения? А) Только трудовым законодательством Российской Федерации, указами Президента Российской Федерации и постановлениями Правительства Российской Федерации, содержащими нормы трудового права Б) Трудовым законодательством РФ, Указами Президента РФ, постановлениями Правительства Российской Федерации и нормативными правовыми актами федеральных органов исполнительной власти, нормативными правовыми актами органов исполнительной власти субъектов Российской Федерации, нормативными правовыми актами органов местного самоуправления, а также коллективными договорами, соглашениями и локальными нормативными актами, содержащими нормы трудового права	
3	1	Какая предельно допустимая нагрузка при подъеме и перемещению тяжестей вручную постоянно в течение рабочей смены установлена для женщин: а) 25 кг б) 15 кг в) 7 кг	
4	1	Кто является ответственным за обеспечение работников спецодеждой, спецобувью и другими средствами индивидуальной защиты работающих: а) профсоюзы; б) трудовой коллектив; в) работодатель	
Инструкция к заданиям № 5,6,7 ответить на вопрос			
5	2	На какой срок может заключаться трудовой договор?	
6	2	Какой документ для работника является основным, подтверждающим его трудовой стаж?	

7	2	Какой федеральный орган осуществляет государственный надзор за безопасным ведением работ в промышленности?	
Инструкция к заданиям № 8,9,10: закончите предложение			
8	2	Максимальная продолжительность рабочего времени в неделю для работников, занятых на работах с вредными или опасными условиями труда, установленная Трудовым кодексом РФ не более.....	
9	2	Ответственность за состояние условий и охраны труда в подразделения предприятия несут.....	
10	2	Травма, полученная работающим на производстве и вызванная не соблюдением требований безопасности труда называется.....	

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине ОП 04 «Охрана труда в общественном питании» по профессии
16675«Повар»

группа № _____ курс ____

УД. «Охрана труда в общественном питании»

Ф.И.О. обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 3	Для ответов
Инструкция к заданиям № 1,2,3,4 :выберите правильный ответ			
1	1	Что из перечисленного не относится к положениям Конституции РФ? А) Труд свободен Б) Каждый имеет право на труд в условиях, отвечающих требованиям безопасности и гигиены В) Работающий по трудовому договору не имеет права на забастовку Г) Каждый имеет право на охрану труда и здоровья	
2	1	Что является целью трудового законодательства Российской Федерации? А) Установление государственных гарантий трудовых прав и свобод граждан, создание благоприятных условий труда, защита прав и интересов работников и работодателей Б) Установление государственных гарантий трудовых прав и свобод граждан, создание благоприятных условий труда, защита интересов государства В) Установление государственных гарантий трудовых прав и свобод работника и работодателя Г) Установление благоприятных условий труда, защита интересов работника и работодателя	
3	1	О чем работник обязан немедленно известить своего руководителя? а) о любой ситуации угрожающей жизни и здоровью людей; б) о каждом несчастном случае, произошедшем на производстве; в) об ухудшении состояния своего здоровья;	б
4	1	Когда работодатель обязан отстранить от работы работника? а) работник не прошел обучение и проверку знаний по охране труда;	б

		б) нарушение работником требований охраны труда, если нарушение создавало угрозу наступления тяжелых последствий; в) однократное грубое нарушение трудовых обязанностей; г) во всех случаях.	
Инструкция к заданиям №5,6,7 ответить на вопрос			
5	2	Кем осуществляется государственное управление охраной труда?	
6	2	В каком случае локальный нормативный акт либо отдельные его положения прекращают свое действие?	
7	2	Всегда ли следует работнику использовать средства индивидуальной защиты (СИЗ), выданные ему в соответствии с инструкцией по охране труда для выполнения работ?	работник имеет право отказаться от применения СИЗ, о чем он должен в письменной форме сообщить руководителю работ
Инструкция к заданиям № 8,9,10 закончите предложение			
8	1	Работодатель не может требовать от лица, поступающего на работу, при заключении трудового договора.....	
9	1	Вредный производственный фактор это-.....	Фактор производственной среды, затрудняющие выполнение возложенных функций
10	1	Обязанности по обеспечению безопасных условий труда в организации возлагаются на	работодателя

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине ОП 04 «Охрана труда в общественном питании» по профессии
16675«Повар»

группа № _____ курс ____

УД. «Охрана труда в общественном питании»

Ф.И.О. обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 4	Для ответов
Инструкция к заданиям № 1,2,3,4 :выберите правильный ответ			
1	1	В чем заключается право граждан на труд? А) Труд свободен и каждый свободно распоряжается своими способностями к труду Б) Право на труд в условиях, отвечающих требованиям безопасности и гигиены В) Труд свободен, его оплата не ниже минимального прожиточного уровня, установленного государством Г) Право свободно распоряжаться своими способностями к труду, на труд в условиях, отвечающих требованиям безопасности и гигиене с	

		оплатой не ниже минимального федерального уровня, на возмещение ущерба, причиненного повреждением здоровья в связи с работой, на защиту от безработицы	
2	1	Чем регулируются трудовые отношения и иные непосредственно связанные с ними отношения? А) Только трудовым законодательством Российской Федерации, указами Президента Российской Федерации и постановлениями Правительства Российской Федерации, содержащими нормы трудового права Б) Трудовым законодательством РФ, Указами Президента РФ, постановлениями Правительства Российской Федерации и нормативными правовыми актами федеральных органов исполнительной власти, нормативными правовыми актами органов исполнительной власти субъектов Российской Федерации, нормативными правовыми актами органов местного самоуправления, а также коллективными договорами, соглашениями и локальными нормативными актами, содержащими нормы трудового права В) Трудовым законодательством РФ, Указами Президента РФ, постановлениями Правительства Российской Федерации и нормативными правовыми актами федеральных органов исполнительной власти, нормативными правовыми актами органов исполнительной власти субъектов Российской Федерации, нормативными правовыми актами органов местного самоуправления, а также соглашениями, принятыми только на федеральном уровне Г) Только трудовым законодательством Российской Федерации	
3	1	В каком случае работодатель имеет право привлекать работника к сверхурочной работе без его согласия? А) При производстве общественно необходимых работ по устранению непредвиденных обстоятельств, нарушающих нормальное функционирование систем водоснабжения, газоснабжения, отопления, освещения, канализации, транспорта, связи Б) При необходимости закончить начатую работу, которая вследствие непредвиденной задержки по техническим условиям производства не могла быть закончена в течение установленной для работника продолжительности рабочего времени, если незавершение этой работы может повлечь за собой порчу или гибель имущества работодателя В) При производстве временных работ по ремонту и восстановлению механизмов или сооружений в тех случаях, когда их неисправность может стать причиной прекращения работы для значительного числа работников Г) Для продолжения работы при неявке сменяющего работника, если работа не допускает перерыва	а
4	1	На каких условиях работодатель имеет право перевести работника на другую работу в той же организации для замещения отсутствующего работника? а) с письменного согласия работника, независимо от квалификации работ б) на срок от одного месяца в течение календарного года с оплатой труда по выполняемой работе, но не ниже среднего заработка по прежней работе, и при отсутствии противопоказаний по состоянию здоровья. в) ответы «а» и «б» г) по усмотрению администрации	в

Инструкция к заданиям № 5,6,7 ответить на вопрос			
5	2	Могут ли локальные нормативные акты содержать нормы, ухудшающие положение работников по сравнению с установленным трудовым законодательством?	
6	1	На какой срок может заключаться трудовой договор?	
7	1	За проступок, какой давности может применяться дисциплинарное взыскание?	
Инструкция к заданиям №8,9,10 закончите предложение			
8	1	 является основным документом подтверждающим его трудовой стаж	
Инструкция к заданиям № 6: ответьте на вопрос			
9	1	пострадавшего можно переносить и перевозить только «сидя или полусидя» при	при ранении шеи.
10	1	работник имеет право отказаться от применения СИЗ, о чем он должен..... форме сообщить руководителю работ.	в письменной

Ответы

1 вариант		2 вариант		3 вариант		4 вариант	
1 вопрос							
1	г		г		в		г
2 вопрос							
1	в		б		а		б
3 вопрос							
2	Установление государственных гарантий трудовых прав и свобод граждан, создание благоприятных условий труда		Не более 5 лет		Правительством Российской Федерации непосредственно или по его поручению федеральным органом исполнительной власти		Не подлежат применению
4 вопрос							
2	Правительством Российской Федерации непосредственно или по его поручению федеральным органом исполнительной власти		Трудовая книжка		ЛНА либо отдельные его положения прекращают свое действие в связи: с истечением срока действия (если срок был установлен); с отменой (признанием утратившими силу) данного ЛНА либо отдельных его положений другим ЛНА; с вступлением в силу закона или иного акта, содержащего нормы трудового права, коллективного договора, соглашения		Не 3 года без возможности дальнейшей пророгации
5 вопрос							
1	40 часов в неделю или 8 часов в день		Не более 40 часов		Рекомендации с предыдущего места работы		Трудовая книжка

6 вопрос					
1	федеральной инспекцией труда		Ростехнадзор	С 22.00 часов до 06.00	Не более 24 часов

Литература:

1. Карнаух Н.Н. Охрана труда: учебник .– М.: Издательство Юрайт, 2011.– 380с

ОГБПОУ «Радищевский технологический техникум»

Утверждаю:

Заместитель директора по УР

_____ Муратова О.В.
«__» _____ 2022 г.

**Комплект
контрольно-оценочных средств**

для определения качества знаний и умений
обучающихся ОГБПОУ РТТ
по учебной дисциплине
ОП.05 «Основы предпринимательской деятельности»

Профессия: 16675 «Повар»

Срок обучения: 2 года, 10 месяцев

Курс -1

р.п. Радищево

2022

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

Т.В. Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

29 » 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

О.В. Муратова Муратова О.В.

29 » 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла **Седенкова Э.М.**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ОП.05 «Основы предпринимательской деятельности» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.

3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.

4. Тестовые задания.

5. Эталоны ответов.

6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ОП 05 «Организация предпринимательской деятельности» разработан в 4-х вариантах.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	(коэффициент усвоения) K _у	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для входного контроля по учебной дисциплине: ОП 05 «Организация
предпринимательской деятельности»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 30 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.
Шкала оценок

Кол-во баллов	Ку (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения **входного** контроля
по учебной дисциплине ОП 05 «Основы предпринимательской деятельности»
по теме «Основные формы организации бизнеса»

№	Вариант № 1	Количество баллов.
1	Выберите из вариантов несколько правильных ответов. Внутренними источниками финансирования бизнеса являются: А) прибыль Б) выручка В) амортизационный фонд	1
2	Вставьте пропущенные слова. Предпринимательство – это инициативная самостоятельная деятельность граждан, направленная на получение _____ или личного дохода, осуществляемая от своего имени, под свою _____ ответственность или от имени и под _____ ответственность юридического лица.	3
3	Заполните пропуски. Некоммерческие организации имеют право заниматься предпринимательской деятельностью, когда это необходимо для реализации их _____ целей, а прибыль полностью используется для _____ и не распределяется между участниками.	2
4	Перечислите организационно – правовые формы коммерческих организаций.	1
5	23. В какой статье ГР РФ перечисляются разновидности коммерческих организаций: а) ст. 28 ГК РФ; б) ст.31 ГК РФ; в) ст.50 ГК РФ.	1
	Итого	8

Задания для проведения **входного** контроля
по учебной дисциплине ОП 05 «Основы предпринимательской деятельности»
по теме «Основные формы организации бизнеса»

№	Вариант № 2	Количество баллов.
1	Выберите из вариантов несколько правильных ответов. Формами правового статуса предпринимателя являются: А) юридическое лицо Б) физическое лицо В) индивидуальный предприниматель	1
2	Вставьте пропущенные слова. Предприниматель – это самостоятельный _____ рыночных отношений, действующий на свой страх и _____, и под свою ответственность в целях получения _____.	3
3	Заполните пропуски. Юридическое лицо – это организация, учреждение, предприятие, фирма, выступающие в качестве единого самостоятельного носителя _____	2

	и _____.	
4	4. Перечислите основные качества, которыми должен обладать предприниматель.	1
5	Минимальное число участников ЗАО: а) 50; б) 1; в) 20.	1
	Итого	8

Задания для проведения **входного** контроля
по учебной дисциплине ОП 05 «Основы предпринимательской деятельности»
по теме «Основные формы организации бизнеса»

№	Вариант № 3	Количество баллов.
1	1. Выберите из вариантов несколько правильных ответов. Основными учредительными документами Общества с ограниченной ответственностью являются: А) устав Б) бизнес – план В) учредительный договор	1
2	Вставьте пропущенные слова. Акция – это ценная бумага, выпускаемая акционерным обществом, удостоверяющая о _____ ее владельцем определенной суммы денег в _____ акционерного общества и дающая право получать .	3
3	Заполните пропуски. Частная собственность – это собственность _____ или юридических лиц, означающая их право владеть, пользоваться и распоряжаться _____.	2
4	Перечислите основные формы некоммерческих организаций.	1
5	Акционерное общество – это: а). Фирма, уставной капитал которой разделен на акции, и ее участники несут риск убытков, связанных с деятельностью общества, в пределах стоимости принадлежащих им акций; б). Фирма, уставной капитал которой разделен на доли и состоит из вкладов участников, участники не отвечают по его обязательствам и несут риск убытков в пределах внесенных ими вкладов; в). Фирма, уставной капитал которой разделен на доли, и участники солидарно несут ответственность по ее обязательствам своим личным имуществом в одинаковом для всех кратном размере к стоимости их вкладов; г). Фирма, уставной капитал которой разделен на акции и участники	1

	которой не отвечают по ее обязательствам.	
	Итого	8

Задания для проведения **входного** контроля
по учебной дисциплине ОП 05 «Основы предпринимательской деятельности»
по теме «Основные формы организации бизнеса»

№	Вариант № 4	Количество баллов.
1	Выберите из вариантов несколько правильных ответов. Видами акционерных обществ являются: А) открытое акционерное общество Б) полное акционерное общество В) закрытое акционерное общество	1
2	2. Вставьте пропущенные слова. Учредители – это организаторы _____, основатели фирмы, акционерного общества; _____ или _____ лица, создающие новую организацию	3
3	Заполните пропуски. Фирма – это самое общее _____ предприятия, компании, коммерческой организации, осуществляющих _____ деятельность	2
4	Перечислить основные сложности, возникающие в работе предпринимателя.	1
5	Для кого бизнес-план разрабатывается в первую очередь: а) для государственных учреждений в т.ч. налоговой; б) для федеральной, региональной и местной администрации; в) для банка, который даст кредит; г) для совета директоров, генерального директора и ведущих менеджеров.	1
	Итого	8

Эталоны ответов на задания **входного** контроля по учебной дисциплине
« Основы предпринимательской деятельности» по теме « Основные формы организации
бизнеса» по профессии 16675 « Повар»

№	Вариант № 1	Количество баллов	Источник информации

1	Внутренними источниками финансирования бизнеса являются прибыль и амортизационный фонд.	1	№1 глава 8 стр.129
2	Предпринимательство – это инициативная самостоятельная деятельность граждан, направленная на получение прибыли или личного дохода, осуществляемая от своего имени, под свою имущественную ответственность или от имени и под юридическую ответственность юридического лица.	3	№1 глава 6 стр.75
3	Некоммерческие организации имеют право заниматься предпринимательской деятельностью, когда это необходимо для реализации их уставных целей, а прибыль полностью используется для саморазвития и не распределяется между участниками.	2	№1 Глава 6 стр.77
4	Организационно – правовые формы коммерческих организаций: - хозяйственные товарищества - хозяйственные общества – производственные кооперативы – государственные или муниципальные унитарные предприятия	1	№1 Глава 6 стр.78
5.	в)	1	
Итого		8	

№	Вариант № 2	Количество баллов	Источник информации
1	Существуют две формы правового статуса предпринимателя: индивидуальный предприниматель и юридическое лицо	1	№1 Глава 6 стр.75
2	Предприниматель – это самостоятельный субъект рыночных отношений, действующий на свой страх и риск и под свою ответственность в целях получения прибыли.	3	№1 Глава 6 стр.75
3	Юридическое лицо – это организация, учреждение, предприятие, фирма, выступающие в качестве единого самостоятельного носителя прав и обязанностей.	2	№1 Глава 6 стр.77
4	Предприниматель должен обладать следующим набором качеств: - способность придумывать или находить новые идеи - трудолюбие - коммуникабельность – решительность	1	№1 Глава 6 стр.75
5	б)	1	
Итого		8	
№	Вариант № 3	Количество баллов	Источник информации

1	Основными учредительными документами общества с ограниченной ответственностью являются учредительный договор и устав	1	№1 глава 6 стр.79
2	Акция – это ценная бумага, выпускаемая акционерным обществом, удостоверяющая о вложении ее владельцем определенной суммы денег в капитал акционерного общества.	3	№1 глава 6 стр.80
3	Частная собственность – это собственность граждан или юридических лиц, означающая их право владеть, пользоваться и распоряжаться имуществом.	2	№1 глава 6 стр.80
4	Основные формы некоммерческих организаций: - общественные организации - благотворительные и иные фонды - учреждения, финансируемые собственником полностью или частично	1	№ 2 глава 1 стр.26
5	а) – религиозные организации	1	
	Итого	8	
№	Вариант № 4	Количество баллов	Источник информации
1	Виды акционерных обществ: - закрытые акционерные общества - открытые акционерные общества	1	№1 глава 6 стр.80
2	Учредители – это организаторы дела, основатели фирмы, акционерного общества; физические или юридические лица, создающие новую организацию.	3	№1 глава 6 стр.80
3	Фирма – это самое общее название предприятия, компании, коммерческой организации, осуществляющих предпринимательскую деятельность.	2	№1 глава 6 стр.81
4	Основные сложности, возникающие в работе предпринимателя: - риск - конкуренция	1	№1 глава 6 стр.76
5	в) – неустойчивость – налоги	1	
	Итого	8	

|

Контрольно- измерительный материал для промежуточного контроля

по дисциплине «Организация предпринимательской деятельности»

группа № _____ курс ____

Ф.И.О. обучающегося _____

№	Вариант № 1	Количество баллов.
1	Выберите из вариантов один правильный ответ. Главным внутренним источником финансирования фирмы является: а) амортизационный фонд б) прибыль в) резервный капитал г) добавочный капитал	1
2	Выберите в предложенном списке ресурсы, являющиеся материальными Установите соответствие между данными определениями и понятиями: 1) долговое финансирование ,2) безвозмездное финансирование А) предоставление финансовых ресурсов для оказания содействия или помощи в виде благотворительных пожертвований Б) получение денежных сумм в долг с обязательством их возврата и выплаты процентов за кредит	
3	Выберите из вариантов один правильный ответ: Финансирование бизнеса – это получение предпринимателем денежных средств, _____ для приобретения всех необходимых _____ для функционирования и _____ фирмы.	3
4	Вставьте пропущенные слова. Срочность кредита предусматривает _____ кредитору заемных средств в заранее оговоренные _____ возврата кредита .	3
5	Выберите из вариантов правильные ответы: Дополните определение. Коммерческий кредит – это кредит, который предоставляют друг другу сами фирмы в виде продажи _____ .	3
6	Перечислите дополнительные принципы банковского кредитования.	3
7	Предпринимательство — самостоятельная, осуществляемая на свой риск, деятельность, направленная на систематическое получение прибыли: а) от пользования имуществом; б) работы на государственном предприятии; в) продажи товаров; г) пенсии или выходного пособия.	1
8	Допишите окончание предложения: любой вид деятельности или занятия, приносящий доход , прибыль.....это _____	3
9	Финансовое предпринимательство — вид бизнеса, основу которого составляет деятельность: а) коммерческая; б) финансовая; в) производственная.	1

10	Допишите окончание предложения : исследование сущности экономических процессов и явлений, оказывающих влияние на жизнедеятельность человеческого общества – это _____.	3
	Итого	20

№	Вариант № 2	Количество баллов.
1	1.Выберите из вариантов один правильный ответ. К внутренним источникам финансирования бизнеса относится: а) банковский кредит б) амортизационный фонд в) коммерческий кредит г) субсидии государства	1
2	Установите соответствие между данными определениями и понятиями: 1) возвратность кредита, 2) срочность кредита А) обязательность выплаты кредитору сумму основного долга на оговоренных условиях Б) возврат кредитору заёмных средств в заранее оговорённые сроки возврата кредита	
3	Вставьте пропущенные слова: Банковский кредит – это предоставление _____ денег предпринимательским фирмам и индивидуальным предпринимателям в долг на определенный _____ под определенный кредитный _____.	3
4	Вставьте пропущенные слова: Целевой характер кредита показывает _____ целевого использования средств, полученных от _____.	3
5	Дополните определение: Долговое финансирование представляет собой получение денежных сумм в долг с обязательством их возврата и _____.	3
6	Перечислите основные принципы банковского кредитования.	3
7	К оборотным средствам предприятия относятся... а) основные фонды; б) сырье и материалы; в) нематериальные активы; г) кредиты и займы.	1
8	Допишите окончание предложения: самостоятельный хозяйствующий субъект, созданный в установленном законом порядке для производства товаров и оказания услуг в целях удовлетворения потребностей общества и получения прибыли это _____	3
9	Занятие предпринимательством связано с: а) умеренным риском; б) минимальным риском; в) высокой степенью риска	1
10	Допишите окончание предложения : состоит в выявлении достоинств и недостатков существующих способов организации производства в целях	3

	более рационального использования производственных ресурсов – это _____.	
	Итого	20

№	Вариант № 3	Количество баллов.
1	Выберите из вариантов один правильный ответ. К источникам внешнего финансирования бизнеса относятся: а) прибыль б) амортизационный фонд в) банковский кредит г) уставный капитал	1
2	Установите соответствие между данными определениями и понятиями: 1) залог 2) задаток А) денежная сумма, выдаваемая одной из договаривающихся сторон в счет причитающихся с нее по договору платежей другой стороне Б) имущество, ценности, передаваемые должником в собственность кредитора на срок до возвращения долга.	
3	Вставьте пропущенные слова. Неустойкой признается _____ законом или договором денежная сумма, которую _____ обязан уплатить _____ в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства.	3
4	Вставьте пропущенные слова. Дифференцированный характер кредита определяет _____ подход к различным категориям заемщиков со стороны _____ органов.	3
5	Дополните определение. Безвозмездное финансирование - это предоставление финансовых ресурсов для оказания содействия или помощи в виде _____, _____.	3
6	Перечислите формы обеспечения возвратности кредита	3
7	К основным формам экономической деятельности можно отнести: а) предпринимателя; б) домашнюю хозяйку; в) учителя в школе	1
8	Допишите окончание предложения: инициативная самостоятельная деятельность граждан и их объединений, осуществляемая на свой страх, риск под свою имущественную ответственность в целях получения прибыли это _____	3
9	Виды предпринимательства: а) производственное; б) коммерческо-торговое; в) профессиональное.	1
10	Допишите окончание предложения : состоит в поиске способов применения на практике экономических законов и механизмов в целях более полного удовлетворения потребностей людей – это _____.	3

	Итого	20

№	Вариант № 4	Количество баллов.
1	1.Выберите из вариантов один правильный ответ. Формой обеспечения возвратности кредита является: а) субсидии государства б) неустойки в) залог имущества г) государственный заказ	1
2	Установите соответствие между данными определениями и понятиями: 1) штраф 2) ссуда А) предоставление одним лицом денег в виде займа на условиях возврата в определенный срок с оплатой вознаграждения Б) денежное взыскание, накладываемое на одну из сторон сделки за нарушение ею договорных обязательств. 1) – А 2) - Б	
3	Вставьте пропущенные слова. Возвратность кредита предусматривает _____ выплаты _____ суммы основного долга на _____ условиях.	3
4	Вставьте пропущенные слова. Платность кредита означает, что _____ должен не только вернуть полученные от банка кредитные ресурсы, но и оплатить _____ за предоставление банковской ссуды.	3
5	Вставьте пропущенные слова. Государственный заказ – это выдаваемый государственными органами и оплачиваемый из средств государственного бюджета заказ на изготовление продукции, выпуск товаров, проведение работ, в _____.	3
6	Перечислите расходы, финансируемые из чистой прибыли.	3
7	.Виды предпринимательства: а)финансово-кредитное; б)страховое; в)профессиональное. 2.Что такое демпинг? а) угроза бизнесу; б) война цен часто приводит к разорению всех участников; в) самая эффективная на сегодняшний день форма организации бизнеса.	1
8	Допишите окончание предложения: способ ведения хозяйства, при котором расходы предприятия полностью покрываются за счёт его доходов -это _____.	3
9	Товарищества и общества относятся: а) к организационно-правовым формам предпринимательства; б) организационно-экономическим формам предпринимательства; в) различным формам собственности.	1
10	Допишите окончание предложения : заключается в формироваии перспектив развития экономической ситуации в будущем – _____	3

	это _____.	
	Итого	20

Эталоны ответов на задания для проведения промежуточного контроля
 по учебной дисциплине «Основы предпринимательской деятельности»
 по теме «Источники финансирования бизнеса»
 Профессия «Повар»

№	Вариант № 1	Количество баллов	Источник информации
1	б) прибыль	1	№1 стр.129
2	1) – Б 2) - А	2	№1 стр.129
3	Финансирование бизнеса – это получение предпринимателем денежных средств, достаточных для приобретения всех необходимых ресурсов для функционирования и развития фирмы.	3	№1 стр.129
4	Срочность кредита предусматривает возврат кредитору заемных средств в заранее оговоренные сроки возврата кредита .	2	№1 стр. 130
5	Безвозмездное финансирование - это предоставление финансовых ресурсов для оказания содействия или помощи в виде благотворительных пожертвований, субсидий.	3	№ 1 стр.129
6	К дополнительным принципам банковского кредитования относятся: - обеспечение кредита - целевой характер кредита - дифференцированный характер кредита	3	№1 стр.130
7	в)	1	
8	Бизнес	2	
9	б)	1	
10	Познавательная функция	2	
	Итого	20	

Эталоны ответов на задания для проведения промежуточного контроля

по учебной дисциплине «Основы предпринимательской деятельности»
по теме « Источники финансирования бизнеса»
Профессия « Повар»

№	Вариант № 2	Количество баллов	Источник информации
1	б) амортизационный фонд	1	№1 стр.129
2	1) – А 2) - Б	2	№1 стр.129
3	Банковский кредит – это предоставление банком денег предпринимательским фирмам и индивидуальным предпринимателям в долг на определенный срок под определенный кредитный процент.	3	№1 стр.129
4	Целевой характер кредита показывает необходимость целевого использования средств, полученных от кредитора.	2	№1 стр. 130
5	Долговое финансирование представляет собой получение денежных сумм в долг с обязательством их возврата и выплаты процентов за кредит.	3	№ 1 стр.129
6	К основным принципам банковского кредитования относятся: - возвратность кредита - срочность кредита - платность кредита	3	№1 стр.130
7	б)	1	
8	Предприятие	2	
9	а)	1	
10	Критическая функция	2	
	Итого	20	

Эталоны ответов на задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ОП 05 «Основы предпринимательской деятельности»
по теме « Источники финансирования бизнеса»
Профессия 16675« Повар»

№	Вариант № 3	Количество баллов	Источник информации
1	в) банковский кредит	1	№1 стр.129

2	1) – Б 2) - А	2	№1 стр.129
3	Неустойкой признается определенная законом или договором денежная сумма, которую должник обязан уплатить кредитору в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства.	3	№1 стр.130
4	Дифференцированный характер кредита определяет дифференцированный подход к различным категориям заемщиков со стороны кредитных органов.	2	№1 стр. 130
5	Коммерческий кредит – это кредит, который предоставляют друг другу сами фирмы в виде продажи товаров с отсрочкой платежа.	3	№ 1 стр.131
6	К формам обеспечения возвратности кредита относятся: - залог имущества - банковская гарантия - поручительство	3	№1 стр.130
7	а)	1	
8	Предпринимательство	2	
9	а)б)	1	
10	Практическая функция	2	
	Итого	20	

Эталоны ответов на задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ОП 05 «Основы предпринимательской деятельности»
по теме « Источники финансирования бизнеса»
Профессия 16675 «Повар»

№	Вариант № 4	Количество баллов	Источник информации
1	в) залог имущества	1	№1 стр.131
2	1) – А 2) - Б	2	№1 стр.131
3	Возвратность кредита предусматривает обязательность выплаты кредитору суммы основного долга на оговоренных условиях.	3	№1 стр.130
4	Платность кредита означает, что заёмщик должен не только вернуть полученные от банка кредитные ресурсы, но и оплатить процент за предоставление банковской ссуды.	2	№1 стр. 130

5	Государственный заказ – это выдаваемый государственными органами и оплачиваемый из средств государственного бюджета заказ на изготовление продукции, выпуск товаров, проведение работ, в которых заинтересовано государство.	3	№ 1 стр.131
6	К расходам, финансируемым из чистой прибыли относятся: - расходы на социально – культурные нужды - расходы на выплату дивидендов акционерам - материальные поощрения работников фирмы	3	№1 стр.129
7	а)б)	1	
8	Самоокупаемость	2	
9	а)	1	
10	Прогностическая функция	2	
	Итого	20	

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине ОП 05 «Основы предпринимательской деятельности»
Профессия 16675 « Повар»

№	Вариант № 1	Количество баллов.
1	Выберите из вариантов один правильный ответ: принцип дифференцированного характера кредита показывает: А) необходимость целевого использования средств, полученных от кредитора Б) дифференцированный подход к различным категориям заемщиков со стороны кредитных органов.	1
2	Выберите из перечисленных расходов, расходы, финансируемые из чистой прибыли - расходы на социально- культурные нужды - расходы на выплату дивидендов акционерам - расходы на выплату заработной платы - расходы на материальные поощрения работников фирмы.	1
3	Выберите из перечисленных организационно – правовых форм основные формы некоммерческих организаций: - общественные организации - акционерные общества - благотворительные и иные фонды - учреждения, финансируемые собственником полностью или частично - религиозные организации - общества с ограниченной ответственностью	3

4	Расположите в правильной последовательности разделы бизнес-плана. – изменения в сфере продажи продукции – возможный риск и защита от него – описание предлагаемого проекта – оценка состояния предприятия – изменения в деятельности предприятия – сведения о партнерах – план работы при реализации проекта – финансовый план	3
5	Вставьте пропущенные слова : Частная собственность – это собственность _____ или _____ лиц, означающая их право владеть, пользоваться и распоряжаться имуществом	3
6	Вставьте пропущенные слова: Неустойкой признается определенная законом или _____ денежная сумма, которую должник _____ уплатить кредитору в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства .	3
7	Вставьте пропущенные слова : Акция – это _____, выпускаемая акционерным обществом, удостоверяющая о _____ ее владельцем определенной суммы денег в капитал акционерного общества.	1
8	Перечислите виды банковского кредита.	3
9	Перечислите основные учредительные документы Общества с ограниченной ответственностью.	1
10	Перечислите источники внешнего финансирования бизнеса.	3
Итого		22

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине ОП 05 «Основы предпринимательской деятельности»
Профессия 16675 « Повар»

№	Вариант № 2	Количество баллов.
1	Выберите из вариантов один правильный ответ: - принцип обеспечения кредита показывает необходимость целевого использования средств, полученных от кредитора - принцип обеспечения кредита показывает необходимость обеспечения защиты имущественных интересов кредитора при возможном нарушении заемщиком принятых на себя обязательств	1
2	Из перечисленных факторов выберите факторы, принимаемые во внимание, при составлении рейтингов предприятий в России. - квалификация руководства - численность работников предприятия – успехи на внутреннем и внешнем рынках – финансовые успехи – лидерство в своей отрасли – успехи в привлечении инвестиций – хорошо распознаваемый имидж – успехи в продвижении своей торговой марки – умение наладить контакты с общественностью	1
3	Вставьте пропущенные слова	3

	Возвратность кредита предусматривает _____ выплаты кредитору суммы основного долга на _____ условиях.	
4	Вставьте пропущенные слова в определение понятия «государственный заказ» Государство заказывает фирме _____ определенной продукции и объявляет ее покупателям. Государство не финансирует затраты, а заранее _____ фирме доход от продажи этой продукции.	3
5	Вставьте пропущенные слова Фирма - это самое общее _____ предприятия, компании, коммерческой организации, осуществляющих _____ деятельность	3
6	Дополните определение: Учредители - это организаторы дела, основатели фирмы, акционерного общества; _____ или _____ лица, создающие новую организацию	3
7	Перечислите основные формы долгового финансирования бизнеса. _____	1
8	Перечислите виды акционерных обществ.	3
9	Перечислите основные сложности, возникающие в работе предпринимателя.	1
10	Перечислите три главных уровня экономики.	3
	Итого	23

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине ОП 05 «Основы предпринимательской деятельности»
Профессия 16675 «Повар»

№	Вариант № 3	Количество баллов.
1	Выберите из вариантов главный внутренний источник финансирования фирмы. - уставный капитал - прибыль.	1
2	Выберите из перечисленных элементов, элементы издержек предприятия. - материальные затраты - цена товара - затраты на оплату труда - отчисления на социальные нужды - амортизация - арендная плата - проценты банку за кредит - прочие затраты	1
3	Выберите из перечисленных организационно – правовых форм основные формы коммерческих организаций - хозяйственные товарищества - благотворительные и иные фонды - хозяйственные общества - производственные кооперативы	3

	– -государственные или муниципальные унитарные предприятия	
4	Вставьте пропущенные слова: Финансирование бизнеса - это _____ предпринимателем денежных средств, достаточных для _____ всех необходимых ресурсов для функционирования и развития фирмы	3
5	Дополните определение: Безвозмездное финансирование- это предоставление _____ ресурсов для оказания содействия или помощи в виде _____ пожертвований, субсидий.	3
6	Перечислить дополнительные принципы банковского кредитования.	3
7	Вставьте пропущенные слова Предпринимательство – это инициативная самостоятельная деятельность граждан, направленная на получение _____ или личного дохода, осуществляемая от своего имени, под свою имущественную _____ или от имени и под юридическую ответственность юридического.	1
8	С какого возраста разрешено заниматься предпринимательской деятельностью в России ?	3
9	Некоммерческие организации имеют право заниматься предпринимательской деятельностью, когда?	1
10	Перечислите организационно – правовые формы коммерческих организаций	3
	Итого	22

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине ОП 05 «Основы предпринимательской деятельности»
Профессия 16675 « Повар»

№	Вариант № 4	Количество баллов.
1	Выберите из вариантов один правильный ответ: - принцип целевого характера кредита показывает необходимость целевого использования средств, полученных от кредитора - принцип целевого характера кредита показывает обязательность выплаты кредитору суммы основного долга на оговоренных условиях.	1
2	Выберите из перечисленных показателей основные показатели финансового состояния предприятия: - стоимость имущества предприятия - себестоимость продукции - величина заемных средств - рентабельность - ликвидность - фонд заработной платы - платежеспособность - устойчивость - производительность	1
3	Из перечисленных вариантов выберите внутренние источники финансирования бизнеса: - кредиты банка - прибыль - амортизационный фонд - резервный капитал	3

4	Вставьте пропущенные слова: Банковский кредит – это предоставление _____ денег предпринимательским фирмам и индивидуальным предпринимателям в долг на определенный срок под определенный кредитный _____.	3
5	Вставьте пропущенные слова : Долговое финансирование представляет собой получение денежных сумм в долг с обязательством их _____ и _____ процентов за кредит.	3
6	Вставьте пропущенные слова : Предприниматель – это самостоятельный _____ рыночных отношений, действующий на свой страх и риск и под свою ответственность в целях получения _____.	3
7	Вставьте пропущенные слова: Юридическое лицо – это организация, _____, предприятие, фирма, выступающие в качестве единого _____ носителя прав и обязанно	1
8	Перечислить основные принципы банковского кредитования.	3
9	Перечислите формы правового статуса предпринимателя.	1
10	Перечислить основные качества, которыми должен обладать предприниматель.	3
	Итого	22

Эталоны ответов на задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине ОП 05 «Основы предпринимательской деятельности»

Профессия 16675 «Повар»

№	Вариант № 1	Количество баллов	Источник информации
1	Разделы бизнес –плана: - оценка состояния предприятия – описание предлагаемого проекта – изменения в деятельности предприятия – изменения в сфере продажи продукции – сведения о партнерах – план работы при реализации проекта – финансовый план – возможный риск и защита от него	8	№1 Глава 7 Стр. 112
2	Всю совокупность источников внешнего финансирования бизнеса можно разделить на две группы: долговое и безвозмездное финансирование	2	№1 Глава 8 Стр. 129
3	Дифференцированный характер кредита определяет дифференцированный подход к различным категориям заемщиков со стороны кредитных органов.	1	№1 Глава 8 Стр. 130
4	Неустойкой признается определенная законом или договором денежная сумма, которую должник обязан уплатить кредитору в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства	2	№1 Глава 8 Стр. 130
5	Кредитование может быть краткосрочным и долгосрочным.	2	№1 Глава 8 Стр. 130

6	Из чистой прибыли финансируются расходы на социально-культурные нужды, выплату дивидендов акционерам, материальные поощрения работников фирмы.	3	№1Глава 8 Стр. 129
7	Акция – это ценная бумага, выпускаемая акционерным обществом, удостоверяющая о вложении ее владельцем определенной суммы денег в капитал акционерного общества.	3	№1глава 6 Стр.80
8	Основными учредительными документами общества с ограниченной ответственностью являются учредительный договор и устав.	2	№1 глава 6 Стр.79
9	Частная собственность – это собственность граждан или юридических лиц, означающая их право владеть, пользоваться и распоряжаться имуществом.	2	№1 глава 6 Стр. 80
10	Основные формы некоммерческих организаций: - общественные организации - благотворительные и иные фонды - учреждения, финансируемые собственником полностью или частично - религиозные организации	4	№2 глава 1 Стр.26
	Итого	29	
	Вариант №2	Количество баллов	Источник информации
1	Факторы, принимаемые во внимание, при составлении рейтингов предприятий в России: - квалификация руководства – успехи на внутреннем и внешнем рынках – финансовые успехи – лидерство в своей отрасли – успехи в привлечении инвестиций – хорошо распознаваемый имидж – успехи в продвижении своей торговой марки – умение наладить контакты с общественностью	8	№1 глава7 стр.117
2	Обеспечение кредита означает необходимость обеспечения защиты имущественных интересов кредитора при возможном нарушении заемщиком принятых на себя обязательств.	2	№1. Глава8 Стр.130
3	Возвратность кредита предусматривает обязательность выплаты кредитору суммы основного долга на оговоренных условиях.	1	№1 глава 8 Стр. 130
4	Государство заказывает фирме изготовление определенной продукции и объявляет ее покупателям. Государство не финансирует затраты, а заранее обеспечивает фирме доход от продажи этой продукции.	2	№1 глава 8 Стр.132
5	Платность кредита означает, что заемщик должен не только вернуть полученные от банка кредитные ресурсы, но и оплатить процент за предоставление кредита.	2	№1 глава 8 стр.130

6	Основные формы финансирования бизнеса:: - банковский кредит - торговый(коммерческий) кредит - субсидии из средств бюджета.	3	№1 глава 8 стр.129
7	Учредители – это организаторы дела, основатели фирмы, акционерного общества; физические или юридические лица, создающие новую организацию.	3	№1 глава 6 стр.80
8	Виды акционерных обществ: - закрытые акционерные общества - открытые акционерные общества	2	№1. глава6.стр.8 0
9	Фирма – это самое общее название предприятия, компании, коммерческой организации, осуществляющих предпринимательскую деятельность.	3	№1. Глава6 стр81
10	Уровни экономики: микроэкономика макроэкономика метаэкономика	3	№1.глава 6 стр. 76
	Итого	29	

№	Вариант № 3	Количество во баллов	Источник информации
1	Элементы издержек предприятия: - материальные затраты – затраты на оплату труда – отчисления на социальные нужды - амортизация –арендная плата - проценты банку за кредит - прочие затраты	8	№1 глава 7 стр.106
2	Получение предпринимателем денежных средств, достаточных для приобретения всех необходимых ресурсов для функционирования и развития фирмы.	2	№1 глава8 стр.129
3	Главным внутренним источником финансирования фирмы является её прибыль.	1	№1 глава 8 стр.129
4	Срочность кредита предусматривает возврат кредитору заемных средств в заранее оговоренные сроки возврата кредита.	2	№1 глава 8 стр.129
5	Безвозмездное финансирование- это предоставление финансовых ресурсов для оказания содействия или помощи в виде благотворительных пожертвований, субсидий.	2	№1 глава 8 стр.130

6	Кроме основных принципов банковского кредитования выделяют три дополнительных: - обеспечение кредита - целевой характер кредита - дифференцированный характер кредита	3	№1 глава 6 стр.75
7	Предпринимательство – это инициативная самостоятельная деятельность граждан, направленная на получение прибыли или личного дохода, осуществляемая от своего имени, под свою имущественную ответственность или от имени и под юридическую ответственность юридического лица	3	№1 глава 6 стр .77
8	Заниматься предпринимательской деятельностью в России можно с 16 лет, но несовершеннолетние должны для этого получить согласие родителей.	2	№1 глава 6 стр.77
9	Некоммерческие организации имеют право заниматься предпринимательской деятельностью, когда это необходимо для реализации их уставных целей, а прибыль полностью используется для саморазвития и не распределяется между участниками.	2	№1 глава 6 Стр.78
10	Организационно – правовые формы коммерческих организаций: хозяйственные товарищества ; хозяйственные общества производственные кооперативы; государственные или муниципальные унитарные предприятия	4	№1 глава 1 Стр.78
	Итого	29	

	Вариант №4	Количество во баллов	Источник информации
1	Основные показатели финансового состояния предприятия: - стоимость имущества предприятия - величина заемных средств - рентабельность - ликвидность - платежеспособность - устойчивость - производительность	8	№2 глава3 стр.137
2	Внутренними источниками финансирования бизнеса являются прибыль и амортизационный фонд.	2	№1 глава 8 стр.129
3	Целевой характер кредита показывает необходимость целевого использования средств, полученных от кредитора.	1	№1 глава 8 стр.130
4	Банковский кредит – это предоставление банком денег предпринимательским фирмам и индивидуальным предпринимателям в долг на определенный срок под определенный кредитный процент.	2	№1 глава 8 стр.129
5	Долговое финансирование представляет собой получение денежных сумм в долг с обязательством их возврата и выплаты процентов за кредит.	2	№1 глава 8 стр.129

6	Банковское кредитование осуществляется при строгом соблюдении определенных принципов: - возвратности - срочности - платности	3	№1 глава 8 стр.130
7	Предприниматель – это самостоятельный субъект рыночных отношений, действующий на свой страх и риск и под свою ответственность в целях получения прибыли.	2	№1 глава 6 стр 75
8	Существуют две формы правового статуса предпринимателя: индивидуальный предприниматель и юридическое лицо	2	№1 глава 6 стр.76
9	Юридическое лицо – это организация, учреждение, предприятие, фирма, выступающие в качестве единого самостоятельного носителя прав и обязанностей.	2	№1 глава 6 стр.77
10	Предприниматель должен обладать следующим набором качеств: - способность придумывать или находить новые идеи - трудолюбие - коммуникабельность - решительность	4	№1 глава 6 стр.75
	Итого	29	

Литература:

- 1.Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учебник для начального профессионального образования. – М.: Издательский центр « Академия», 2008.-176 с
2. Самарина В.П. Основы предпринимательства: учебное пособие - Старый Оскол: ТНТ, 2011.- 292с.

ОГБПОУ «Радищевский технологический техникум»

Комплект

контрольно-оценочных средств

для определения качества знаний и умений

обучающихся по учебной дисциплине

АД 01 «Психология личности и профессиональное самоопределение»

Профессия:16675 «Повар»

Срок обучения:2 года, 10 месяцев

Курс -3

р.п. Радищево

2022

РАССМОТРЕНА

Председатель МК

Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла **Токарева Татьяна Валентиновна**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине АД 01 «**Психология личности и профессиональное самоопределение**» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
4. Тестовые задания.
5. Эталоны ответов.
6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработан в 1 варианте.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	K_y (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для входного контроля по учебной дисциплине: АД 01 «**Психология личности и профессиональное самоопределение**»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 30 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
12-13	от 0,91 до 1	5 (отлично)
10-11	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
9-10	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 8	0,70	2 (неудовлетворительно)

Контрольно- измерительный материал для входного контроля
по учебной дисциплине АД 01«Психология личности и профессиональное самоопределение»

группа № _____ курс ____

Ф.И.О. обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 1	Для ответов
Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.			
1.1	1	Типы личности в психологии бывают: А рациональные и иррациональные; Б серьезные и несерьезные; В социофилы и социофобы.	
1.2	1	Понятие личности это в психологии А- человек на всех стадиях взросления; Б-индивид зрелого возраста, который занимается самосовершенствованием на постоянной основе; В- набор психических и физических особенностей человека, который определяет его поступки и связь с социумом.	
Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.			
2.1	1	Потребности личности в психологии и их виды это: труд, развитие, социальное общение	Да/нет
2.2	1	Профессиональное мышление включает в себя: - пути получения человеком новых знаний о разных сторонах труда	Да/нет
2.3	1	Самая сильная и преобладающая память является: зрительной	Да/нет
Инструкция к заданию №3,: ответьте на вопрос			
3.1	2	Какой тип эмоциональных переживаний?	
3.2	1	Как называется эмоция, возникающая как защитная реакция организма при возникновении угрозы его благополучию или здоровью?	
Инструкция к заданиям №4 установите соответствие между элементами столбцов			
4.1	1	Наиболее мощный вид эмоциональных реакций	Вид эмоции
			а) настроение б) чувство в) аффект
Инструкция к заданиям № 5: составить поэтапный алгоритм			
5.1	4	Управления своими эмоциями:	
	13	Итого	

Эталоны ответов на задания для входного контроля
по учебной дисциплине АД01 «Психология личности и профессиональное самоопределение»

Профессия «Повар»

№	Вариант 1	Кол-во баллов
1.1	А	1
1.2	В	1
2.1	да	1
2.2	да	1
2.3	да	1
3.1	эмоциональный стресс	2
3.2	страх	1
4.1	В	1
5.1	-уважать чувства других -проявлять терпимость к чуждой бурной эмоции -откажитесь от конфликтов, грубости, агрессии -если вас переполняют отрицательные эмоции, переведите тему разговора	4

Задания для промежуточного контроля по учебной дисциплине АД 01: **«Психология личности и профессиональное самоопределение»**

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 40 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему. Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к

пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
24-26	от 0,91 до 1	5 (отлично)
21-23	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
18-20	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 17	0,70	2 (неудовлетворительно)

Контрольно- измерительный материал для промежуточного контроля
по учебной дисциплине АД 01 «Психология личности и профессиональное самоопределение»

группа № _____ курс ____

Ф.И.О. обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 1	Для ответов
Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.			
1.1	1	Волевые качества личности в психологии: А свойства, сформировавшиеся в ходе жизненного опыта, связанные с преодолением препятствий и выработки силы воли; Б сильные стороны характера индивида, позволяющие ему хладнокровно реагировать на жизненные трудности; В способность к стрессоустойчивости в сложных жизненных ситуациях.	
1.2	1	Типы личности в психологии бывают: А рациональные и иррациональные; Б серьезные и несерьезные; В социофилы и социофобы.	
1.3	1	Понятие личности в психологии А- человек на всех стадиях взросления; Б-индивид зрелого возраста, который занимается самосовершенствованием на постоянной основе; В- набор психических и физических особенностей человека, который определяет его поступки и связь с социумом.	
Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.			
2.1	1	Деятельность человека по своей профессии и специальности в определенной сфере и отрасли производства это- профессиональная деятельность	Да/нет
2.2	1	Потребности личности в психологии и их виды это: труд, развитие, социальное общение	Да/нет

2.3	1	Профессиональное мышление включает в себя: - пути получения человеком новых знаний о разных сторонах труда	Да/нет
2.4	1	Самая сильная и преобладающая память является: зрительной	Да/нет
Инструкция к заданию №3,: ответьте на вопрос			
3.1	1	Как называется способность оценивать себя?	
3.2	2	Какой тип эмоциональных переживаний?	
3.3	1	Как называется эмоция, возникающая как защитная реакция организма при возникновении угрозы его благополучию или здоровью?	
3.4	5	Что нужно знать для успешного выбора профессии	
Инструкция к заданиям №4 установите соответствие между элементами столбцов			
4.1	1	Что такое профессиональная пригодность?	а) хорошее здоровье б) острый ум в) взаимное соответствие человека и профессии
Инструкция к заданиям № 5: составить поэтапный алгоритм			
5.1	4	Управления своими эмоциями:	
Инструкция к заданиям № 6 составить тест:			
6.1	5	На самоопределение личности	
	26	ИТОГО	

Эталоны ответов на задания для промежуточного контроля
по учебной дисциплине АД 01 «Психология личности и профессиональное самоопределение»

Профессия «Повар»

№	Вариант 1	Кол-во баллов
1.1	А	
1.2	А	1
1.3.	В	1

2.1	да	1
2.2	да	1
2.3	да	1
2.4	да	1
3.1	самооценка	1
3.2	эмоциональный стресс	2
3.3	страх	1
3.4	нужно знать какие профессии востребованы и высокооплачиваемые	5
4.1	В	1
5.1	-уважать чувства других -проявлять терпимость к чей то бурной эмоции -откажитесь от конфликтов, грубости, агрессии -если вас переполняют отрицательные эмоции, переведите тему разговора	4
6.1	- я знаю кем быть -у меня есть идеал дружбы - у меня есть вера -я знаю каким быть -я знаю чего я стою -я готовлю себя к будущему	5

Задания для итогового контроля по учебной дисциплине: АД 01 «Психология личности и профессиональное самоопределение»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	Ку (коэффициент усвоения)	Оценка
28-30	от 0,91 до 1	5 (отлично)
25-27	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
22-24	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)

от 21	0,70	2 (неудовлетворительно)

Контрольно- измерительный материал для итогового контроля
по учебной дисциплине АД 01«Психология личности и профессиональное самоопределение»

группа № _____ курс ____

Ф.И.О. обучающегося _____

№	вопрос		Кол-во баллов
1	1 Дать характеристику Самооценки личности		
2	Дать характеристику деловому общению		
3	Волевые качества личности в психологии это..		
4	Какая самая сильная и преобладающая память?		
5	Что такое профессиональная пригодность		
6	Дать характеристику коллективу		
7	Перечислить виды лидеров		
8	Стресс это--		
9	Уровни самостоятельности человека в труде это-		
10	Самооценка личности в психологии это-		
11	Что подразумевают межличностные отношения?		
12	В процессе общения люди не только общаются, но и определенные правила		
13	Межличностные отношения по своему стилю делятся на.....		

14	Как вы понимаете, что такое воля?		
15	Что нужно знать для успешного выбора профессии?		
	Итого		30

Эталоны ответов на задания для итогового контроля
по учебной дисциплине АД 01 «Психология личности и профессиональное самоопределение»

Профессия 16675 «Повар»

№		
1	оценивание собственных личностных качеств, чувств, достоинств и демонстрирование их окружающим	4
2	Это общение обеспечивающее успех какого-либо дела	2
3	свойства, сформировавшиеся в ходе жизненного опыта, связанные с преодолением препятствий и выработки силы воли;	3
4	зрительная	1
5	Это соответствие человека и профессии	2
6	Это группа людей объединенная общей трудовой деятельностью	2
7	Деловой Эмоциональный Информационный ситуативный	4
8	Негативное состояние	2
9	ненормативная самостоятельность	2
10	оценивание собственных личностных качеств, чувств, достоинств и демонстрирование их окружающим	2
11	один или несколько человек вступают в непосредственный контакт	2
12	соблюдают	1
13	Официальные и личные	2
14	Регулирование человеком поведения и деятельности	
15	Какие профессии конкурентноспособные и высокооплачиваемые	1

Литература:

1 Шеламова Г М учебник «Психология общения» М. : Издательский центр «Академия», 2018 год-122с.

1. Г.М.Шеламова «Деловая культура и психология общения»: учебник.- М. : Издательский центр «Академия», 2009 год- 187с.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Радищевский технологический техникум»

Комплект
контрольно-оценочных средств
для определения качества знаний и умений
обучающихся ОГБПОУ РТТ
по учебной дисциплине АД.02 «Социально-бытовая адаптация»

Профессия: 16675 «Повар»

Срок обучения: 2 года, 10 месяцев

Курс -3

р.п. Радищево

2022

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

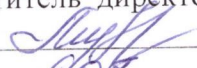
 Микиртичианц Т.В..

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик:

Каримова Э. М. - преподаватель учебных дисциплин общеобразовательного цикла

Пояснительная записка

Контрольно-оценочный материал по учебной дисциплине АД.02 «Социально-бытовая адаптация» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
2. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
3. Тестовые задания.
4. Эталоны ответов.
5. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-оценочные средства по учебной дисциплине АД.02 «Социально-бытовая адаптация» разработан в 1 варианте.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора).

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине АД.02 «Социально-бытовая адаптация»
по профессии 16675«Повар»

1.Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание варианта в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	Ку (коэффициент усвоения)	Оценка
10	от 0,9 до 1	5 (отлично)
8-9	от 0,8 до 0,9	4 (хорошо)
6-7	от 0,7 до 0,8	3 (удовлетворительно)
До 7	0,7	(неудовлетворительно)

Контрольно- измерительный материал для входного контроля
по учебной дисциплине АД.02 «Социально-бытовая адаптация» по темам: «Личная гигиена»,
«Медицинская помощь», «Вредные привычки»

1. Выбрать правильный ответ

Социально- бытовая адаптация – это

- а) бытовое оборудование;
- б) семья, быт, организация;
- в) адаптация в жизни.

2.Выбрать правильные ответы

Личная гигиена - это

- а) утром- освежающий душ;
- б) вечером – тёплый успокаивающий душ;
- в) принятие душа – это вредно для тела.

3. Выбрать правильные ответы.

За кожей лица необходимо следить , чтобы она была:

- а) красивой;
- б) упругой;
- в) морщинистой.

4. Выбрать правильный ответ.

Сколько раз в день надо очищать кожу лица:

- а) 2 раза (утром , вечером);
- б) 1 раз вечером;
- в) 1 раз утром;

5. Выбрать правильный ответ.

Сколько раз в день надо мыть руки:

- а) перед едой;
- б) 1 раз в день
- в) по мере необходимости.

6. Выбрать правильные ответы.

Что может вызвать заболевание.

- а) регулярное проветривание помещения;
- б) чрезмерное укутывание ;вг) переохлаждение (низкая температура воздуха).

7. Выбрать правильный ответ. « Правила для курящих».

В присутствии женщины:

- а) нельзя курить;
- б) можно курить с её разрешения;
- в) курить по своему желанию.

8. Выбрать правильные ответы.

Какой вред приносит курение?

- а) курящий человек приносит вред окружающим;
- б) никотин причина многих заболеваний;
- в) курение не приносит вред окружающим

9. Выбрать правильный ответ.

Инфекционные заболевания передаются.

- а) воздушно- капельным путём;
- б) через продукты питания;
- в) не передаются от одного человека к другому человеку

10. Выбрать правильный ответ

Кем выдаётся больничный лист?

- а) лечащим врачом;
- б) лаборантом;
- в) гардеробщицей.

Эталоны ответов на тестовые задания входного контроля по учебной дисциплине «Социально-бытовая адаптация» по профессии «Повар» по темам: «Личная гигиена», «Медицинская помощь», «Вредные привычки»

№п/п	Эталоны ответов	Источник
1.	в	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
2.	а, б	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
3.	а, б	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
4.	а	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
5.	в	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
6.	б, в	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
7.	а	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.

8.	а, б	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
9.	б	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
10.	а	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.

**Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине АД.02 «Социально-бытовая адаптация»
по профессии «Повар»**

1. Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание варианта в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	Ку (коэффициент усвоения)	Оценка
9-10	от 0,9 до 1	5 (отлично)
8-9	от 0,8 до 0,9	4 (хорошо)
7-8	от 0,7 до 0,8	3 (удовлетворительно)
До 7	0,7	(неудовлетворительно)

Контрольно- измерительный материал для промежуточного контроля
по учебной дисциплине АД.02 «Социально-бытовая адаптация» по темам : «Одежда и обувь»,
«Службы быта», «Транспорт»

1.Выбрать правильный ответ.

Что необходимо иметь, чтобы узнать свой размер обуви и одежды?

- а) линейку;
- б) карандаш;
- в) сантиметровую линейку

2. Выбрать правильный ответ.

По какой мерке можно узнать размер мужской сорочки?

- а) по длине рукава;
- б) по обхвату шеи;
- в) по длине пиджака

3. Выбрать правильный ответ.

Для подбора обуви необходимо определить

- а) толщину ступни;
- б) длину ступни;

в) ширину ступни

4. Выбрать правильный ответ.

Что надо обязательно знать при покупке одежды и обуви для себя?

а) свой возраст;

б) свой размер;

в) свой вес;

5. Выбрать правильный ответ

Чем можно вывести пятно от масляной краски с одежды?

а) простой водой

б) горячей водой;

в) ватой, смоченной бензином или керосином.

6. Выбрать правильный ответ. Указать предприятие бытового обслуживания.

а) школа;

б) больница;

в) ателье;

7. Указать пару словам

1. Кафе а) швея

2. Ателье б) фотограф

3. Фотография в) официант

8. Выбрать правильные ответы.

Для чего предназначен транспорт?

а) для перевозки грузов;

б) для перевозки пассажиров;

в) для развлечений

9. Выбрать правильный ответ

Какой воздушный транспорт предназначен для перевозки пассажиров

а) самолёт;

б) парашют;

в) космический корабль;

10. Выбрать правильный ответ

Какой перевод придёт быстрее?

а) почтовый;

б) телеграфный;

в) через банкомат;

Эталоны ответов на тестовые задания промежуточного контроля по учебной дисциплине
«Социально-бытовая адаптация» по профессии «Повар» по темам : «Одежда и обувь», «Службы
быта», «Транспорт»

№п/п	Эталоны ответов	Источник
1.	в	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
2.	б	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
3.	б	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.

4.	а	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
5.	в	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
6.	в	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
7.	1-в, 2-а, 3-б	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
8.	а, б	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
9.	а	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
10.	в	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине АД.02 «Социально-бытовая адаптация»
по профессии «Повар»

1. Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание варианта в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	Ку (коэффициент усвоения)	Оценка
9-10	от 0,9 до 1	5 (отлично)
8-9	от 0,8 до 0,9	4 (хорошо)
7-8	от 0,7 до 0,8	3 (удовлетворительно)
До 7	0,7	(неудовлетворительно)

Контрольно- измерительный материал для итогового контроля
по учебной дисциплине АД.02 «Социально-бытовая адаптация» по темам: «Культура поведения», «Бюджет», «Семья»

1. Выбрать правильный ответ.

Что означает слово – «этикет»?

- а) нормы , правила, манеры поведения, принятые в обществе;
- б) это семейный праздник;
- в) это внешний вид человека.

2. Выбрать правильный ответ.

К основным источникам дохода относится:

- а) зарплата;
- б) помощь родственников;
- в) кредит.

3. Выбрать правильный ответ.

К основным источникам расходов относится:

- а) обновление мебели;
- б) стипендия;
- в) питание

4. Выбрать правильные ответы.

В обязательные расходы входят:

- а) оплата проезда;
- б) оплата жилья;
- в) ремонт одежды;

5. Выбрать правильный ответ.

Что входит в текущие расходы

- а) оплата проезда;
- б) оплата жилья;
- г) ремонт одежды;

6. Выбрать правильный ответ.

Для чего нужны сбережения?

- а) накопление средств для крупной покупки;
- б) поездка в отпуск, на курорт или в путешествие;
- в) чтобы давать в долг друзьям;

7. Выбрать правильное определение к слову семья:

- а) Семья – это группа соседей;
- б) Семья – это группа родственников, которые проживают вместе и ведут общее хозяйство;
- в) Семья- это группа людей, работающие вместе

8. Выбери правильные ответы.

Правила поведения в семье-

- а) Это - ведение общего хозяйства;
- б) Это - доверие друг другу;
- в) Это - честное отношение друг к другу;

9. Выбери правильный ответ

Как называется обычай, который устанавливается в семье?

- а) нормы поведения;
- б) правила поведения;
- в) традиции

10. Выбрать правильный ответ.

Правила приёма гостей.

- а) встречать гостей можно в домашних тапочках;
- б) встречать гостей можно в домашнем халате
- в) встречать гостей в нарядном платье

Эталоны ответов на тестовые задания итогового контроля по учебной дисциплине АД.02
«Социально-бытовая адаптация» по профессии «Повар» по темам: «Культура поведения»,
«Бюджет», «Семья»

№п/п	Эталоны ответов	Источник

1.	а	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
2.	а	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
3.	в	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях. - М.: Флинта, 2012.
4.	б	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
5.	а	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
6.	а, б	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
7.	б	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
8.	б, в	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
9.	в	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
10.	в	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.

Литература:

Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.

ОГБПОУ «Радищевский технологический техникум»

Комплект

контрольно-оценочных средств

для определения качества знаний и умений обучающихся

по учебной дисциплине

АД03 «Профессиональная этика и психология в общественном питании»

Профессия: 16675 «Повар»

Срок обучения: 2 года, 10 месяцев

Курс -3

р.п. Радищево

2022

РАССМОТРЕНА

Председатель МК

Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла **Токарева Татьяна Валентиновна**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине АД 03 «Профессиональная этика и психология в общественном питании» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
4. Тестовые задания.
5. Эталоны ответов.
6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработан в 1 варианте.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	K_y (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для входного контроля по учебной дисциплине: АД 03 «**Профессиональная этика и психология в общественном питании**»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 30 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	K_u (коэффициент усвоения)	Оценка
12-13	от 0,91 до 1	5 (отлично)
10-11	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
9-10	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 8	0,70	2 (неудовлетворительно)

Контрольно- измерительный материал для входного контроля
по учебной дисциплине АД 03«Профессиональная этика и психология в общественном
питании»

группа № _____ курс ____
Ф.И.О. обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 1	Для ответов		
Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.					
1.1	1	1. Неудачная форма выражения просьбы а) будьте любезны б) мне нужно чтобы вы в) очень вас прошу			
1.2	1	2. Свойства речи, придающие ей особую энергетику а) обаяние, артистизм б) уверенность, дружелюбие в) искренность, заинтересованность г) все ответы правильные			
1,3	1	3. Автор высказывания «Единственная настоящая роскошь-это роскошь человеческого общения» а) Джек Лондон б) Марк Твен в) Сент-Экзюпери			
Инструкция к заданию № 2 1. Напишите не менее трех высших моральных ценностей. 2. Распределите номера перечисленных ниже свойств разных типов личности по соответствующим колонкам таблицы:					
2.1	2				
2,2	2	<table><tr><td>Тип «мыслитель»</td><td>Тип «художник»</td></tr></table> 1) математические способности; 2) способность к музыке; 3) способность к творческому самовыражению; 4) способность к систематизации информации; 5) способность к изобразительному искусству; 6) вербальные способности; 7) логическое мышление.	Тип «мыслитель»	Тип «художник»	
Тип «мыслитель»	Тип «художник»				

		Инструкция к заданию № 3 1.Дайте определение понятию «конфликт». 2.В каждом из столбцов укажите слово, которое является лишним:			
3, 1 3, 2	2 1				
		I. Способы разрешения конflikта	II. Составляющие этикета	III. Способы общения	
		а) уклонение	а) речевой этикет	а) коммуникативная	
		б) опережение	б) дистантное общение	б) императивная	
		в) компромисс	в) некорректность	в) перцептивная	
		г) сотрудничество	г) имидж делового человека	г) интерактивная	
4	3	Инструкция к заданию № 4 1.Дайте аргументированный ответ на вопрос: «Отчего бывают «лидеры» и «тихони»? Одних постоянно куда-то выбирают, а другие все время в «болоте _____»».			
	13	ИТОГО			

группа № _____ курс _____
Ф.И.О. обучающегося _____

Инструкция к заданию № 3

3,2	2	1. Перечислите особенности деятельности. 2. Вставить пропущенные слова в следующих высказываниях. - Низшим уровнем объединения людей является - Высшая форма организованной группы – это	
4	2	Инструкция к заданию № 4 . Дайте определение понятию. Лидерство – это	
	13	ИТОГО	

Эталоны ответов на задания для входного контроля
по учебной дисциплине : АД 03 Профессиональная этика и психология в общественном
питании»

Профессия 16675 «Повар»

№	Вариант 1	Кол-во баллов
1.1	1б	1
1.2	2г	1
1,3	3в	1
2.1	Добро, совесть, свобода, долг, честь, достоинство, счастье, любовь	2
2.2	. «мыслитель» (1, 4, 6, 7) «художник» (2, 3, 5)	2
3.1	Конфликт - это столкновение сторон, мнений, сил.	2

3.2	1, б) II. в) III. б)	1
4.	Предполагается творческий ответ студента	3

№	Вариант 2	Кол-во баллов
1.1	1а	1
1.2	2в	1
1,3	3а	1
2.1	3-а) 1-б) 2-г) 4-в)	2
2.2	. 1.-в); 2.-а); 3.-г); 4.-б)	2
3.1	Общественный характер, целенаправленность, плановость, систематичность.	2
3.2	- группа - коллектив	2
4.	Лидерство – это процесс межличностного влияния, порождаемый структурой и характером взаимоотношений в каждой конкретной группе	2

Задания для промежуточного контроля по учебной дисциплине АД 03: «Психологическая этика и психология в общественном питании»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 40 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
24-26	от 0,91 до 1	5 (отлично)
21-23	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
18-20	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 17	0,70	2 (неудовлетворительно)

Контрольно- измерительный материал для промежуточного контроля
по учебной дисциплине АД 03«Психологическая этика и психология в общественном питании»

группа № _____ курс ____

Ф.И.О. обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 1	Для ответов
Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.			
1.1	1	Этикет - это культура общения людей, которая основана на _____ правил, которые вырабатывались человечеством а) несоблюдении б) соблюдении в) игнорировании	
1.2	1	Процесс взаимодействия, в котором происходит обмен деятельностью, информацией, опытом, предполагает достижение определенного результата, решение конкретной проблемы или реализацию определенной цели а) общение б) деловое общение	

		в) конфликтное общение .	
1.3 .	1	_____ должна гуманизировать, облагораживать общение между людьми: а) мораль б) этика в) норма	
1.4	1	Деловая этика включает в себя следующие принципы а) свобода, терпимость б) деловая обязанность в) все ответы правильные	
1.5	1	Укажите верное утверждение а) темперамент и характер по сути - одно и то же б) темперамент и характер никак не связаны между собой в) особенности темперамента могут оказывать воздействие на развитие определенных сторон характера	
Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.			
2.1	1	Деятельность человека по своей профессии и специальности в определенной сфере и отрасли производства это- профессиональная деятельность	Да/нет
2.2	1	Потребности личности в психологии и их виды это: труд, развитие, социальное общение	Да/нет
2.3	1	Профессиональное мышление включает в себя: - пути получения человеком новых знаний о разных сторонах труда	Да/нет
2.4 .	1	Самая сильная и преобладающая память является: зрительной	Да/нет
Инструкция к заданию №3,: ответьте на вопрос			
3.1	3	Назовите признаки, характеризующие человека как личность.	
3.2	3	Назовите профессиональные моральные нормы	
Инструкция к заданиям №4 установите соответствие между элементами столбцов			

4.1	2	Что такое профессиональная пригодность?	а) хорошее здоровье б) острый ум в) взаимное соответствие человека и профессии
Инструкция к заданиям № 5: составить поэтапный алгоритм			
5.1	4	Управления своими эмоциями:	
Инструкция к заданиям № 6 составить тест:			
6.1	5	Причины возникновения и способы разрешения конфликтных ситуациях в профессиональной деятельности	
	26	ИТОГО	

Эталоны ответов на задания для промежуточного контроля
по учебной дисциплине АД 03«Психология личности и профессиональное самоопределение»

Профессия «Повар»

№	Вариант 1	Кол-во баллов
1.1	б	1
1.2	б	1
1.3.	а	1
1,4	в	1
1,5	в	1
2,1	Да	1
2,2	да	1
2.3	да	1
2.4	да	1
3.1	1) Система взглядов и отношений к внешнему миру. 2) Требования к самому себе. 3) Система оценок и самооценка.	3

3.2	Вежливость ,предупредительность ,тактичность, трудолюбие	3
4.1	В	2
5.1	-уважать чувства других -проявлять терпимость к чей то бурной эмоции -откажитесь от конфликтов, грубости, агрессии -если вас переполняют отрицательные эмоции, переведите тему разговора	4
6.1	- я знаю кем быть -у меня есть идеал дружбы - у меня есть вера -я знаю каким быть -я знаю чего я стою -я готовлю себя к будущему	5

Задания для итогового контроля по учебной дисциплине: АД 01 «Психология личности и профессиональное самоопределение»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
28-30	от 0,91 до 1	5 (отлично)
25-27	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
22-24	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 21	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для итогового контроля

по учебной дисциплине АД 03«Психологическая этика и психология в общественном питании»

группа № _____ курс ____

Ф.И.О. обучающегося _____

№	вопрос		Кол-во баллов
1	1 Этика делового общения		
2	Дать характеристику профессиональному этикету.		

3	Понятие о психологии труда повара		
4	Пути преодоления конфликтных ситуаций при обслуживании		
5	Что такое профессиональная пригодность		
6	Этикет поведения за столом		
7	Назовите типы темперамента		
8	Задачи общей психологии		
9	Что такое характер		
10	. Дайте определение личности		
	ИТОГО		30

Эталоны ответов на задания для итогового контроля
 по учебной дисциплине АД 03«Психологическая этика и психология в общественном питании»
 Профессия 16675 «Повар»

№		
1	Этика делового общения – это целый ряд норм и правил, которые регламентируют поведение каждого человека в процессе осуществления им трудовой деятельности.	4
2	Профессиональный этикет – это совокупность моральных норм, определяющих отношение сотрудника к своему профессиональному долгу. Профессиональный этикет включает в себя: -грамотное владение культурой речи и профессиональными терминами; -безупречный внешний вид в соответствии с требованиями дресс- кода; - эстетичное оформление рабочего места сотрудников; -соблюдение норм и правил поведения, формирующих положительную репутацию организации, учреждения;	2

	- владение техниками межличностного общения с коллегами, руководством и посетителями (клиентами).	
3	- Профессиональные способности - трудовые навыки - жизненный опыт	3
4	Предотвращать назревающие конфликты рекомендуется, руководствуясь следующими принципами. 1. Объективность и уступчивость. 2. Доброжелательность.	1
5	Профессиональная пригодность это совокупность индивидуальных особенностей человека, влияющих на успешность освоения какой-либо трудовой деятельности и эффективность ее выполнения.	2
6	Общие правила поведения, или этикет за столом - это тот минимум, который необходим каждому культурному человеку. Законам этикета нужно следовать хотя бы потому, что они помогают сделать так, чтобы всем за столом было комфортно и уютно. Правила этикета 1. Садиться за стол надо не очень далеко и не слишком плотно к краю, также нельзя на него класть локти, можно только кисти. 2. На стуле необходимо сидеть прямо, не склоняясь над тарелкой с едой. 3. Положите салфетку себе на колени. 4. Есть следует в спокойном темпе, небольшими порциями. 5. Не тянитесь за блюдом, если оно далеко, попросите других участников трапезы передать его. 6. Не принято дуть на горячие блюда. Можно немного подождать, пока еда остынет сама. 7. Принимать пищу следует бесшумно, чтобы не испортить аппетит окружающим. 8. Нож в правой руке, а вилка в левой. Указательный палец кладем на основание прибора. Менять приборы местами можно только в том случае, если перед вами, например, рис или картофельное пюре. Вы легко сможете помочь ножом наносить еду на вилку. 9. Супы следует черпать ложкой от себя. Этот способ убережет от брызг на одежде. 10. Масло сливочное и оливковое нужно отрезать или отливать в свою тарелку из общего сосуда. Также следует намазывать не весь кусок хлеба, а тот, который сможете положить себе в рот. .	4

7	-Холерик -сангвиник -флегматик -меланхолик	2
8	1.научиться понимать сущность психических явлений и их закономерности; 2. научиться управлять ими; 3. использовать полученные знания с целью повышения эффективности людей в различных отраслях практики, а с целью повышения психического здоровья, удовлетворенности и счастья людей в их повседневной жизнедеятельности; 4. быть теоретической основой практики психологической служб	5
9	Характер это неповторимое индивидуальное сочетание или совокупность особенностей личности	2
10	.Личность – социальное существо, включённое в общественные отношения, участвующие в общественном развитии и выполняющие определённую общественную роль.	5

Литература:

1 Шеламова Г М учебник «Психология общения» М. : Издательский центр «Академия», 2018 год- 122с.

1. Г.М.Шеламова «Деловая культура и психология общения»: учебник.- М. : Издательский центр «Академия», 2009 год- 187с.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Радищевский технологический техникум»

Комплект

контрольно-оценочных средств

для определения качества знаний и умений
обучающихся ОГБПОУ РТТ
по учебной дисциплине
ПД. 01 «Кулинария»

Профессия: 16675«Повар»

Срок обучения: 2 года, 10 месяцев

Курс 1,2

р.п. Радищево
2022

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

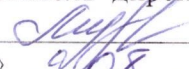
 Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла **Седенкова Э.М.**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД.01 «Кулинария» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
4. Тестовые задания.
5. Эталоны ответов.
6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине «ПД.01 Кулинария» разработан в 4 вариантах.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	ку (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине ПД 01 «Кулинария»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 30 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
19-21	от 0,91 до 1	5 (отлично)
16-18	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
14-15	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 13	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине ПД 01 «Кулинария»

№	Кол-во баллов	Вариант 1	Для ответов
I		Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.	
1.1	4	Рыба на предприятия общественного питания поступает: а)живая б)маринованная в)охлажденная г)мороженная д)соленая	
1.2	4	Рыбу в зависимости от содержания жира делят на группы: а)тощая б) средней жирности в) жирная г) очень жирная д) не очень жирная	
II		Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.	
2.1	1	Целую разделанную рыбу или крупные куски хранят 48 часов	Да/нет
2.2	1	Рыба ценный пищевой продукт	Да/нет
2.3	1	Жирная рыба от 8 до 20%	Да/нет
2.4	1	Рыба должна иметь плотную чешую, красные плотно прижатые жабры, выпуклые глаза	Да/нет
III		Инструкция к заданию №3: Вместо многоточия вставьте пропущенные слова	
3.1	1	Рыбные отходы«...» используют для осветления рыбных бульонов	
3.2	1	Для приготовления «...» панировки- просеивают пшеничную муку 1-го сорта	
3.3	1	При ошпаривании звеньев осетровой рыбы масса уменьшается на...%	
IV		Инструкция к заданиям № 4: Установите соответствие между элементами столбцов	
4.1	2	Сколько необходимо добавить хлеба для приготовления 1 кг котлетной массы из рыбы	
		Рыбное филе	Хлеб пшеничный
		1 кг.	а)250-300 гр б)300-350 гр в) 150-200 гр
V	4	Инструкция к заданию № 5: В правильном порядке составить алгоритм приготовления рыбной котлетной массы	
		Последовательность приготовления котлетной массы: 1. Измельченное филе и набухший хлеб соединить и пропустить через мясорубку 2. Рыбу разделить на филе без кожи и костей, нарезать	

		пропустить через мясорубку 3. Пшеничный хлеб замочить в жидкости 4. Добавить соль, перец, все тщательно перемешать	
	21 балл		

Эталоны ответов на задания для входного контроля
по учебной дисциплине ПД 01 «Кулинария»

Профессия «Повар»

№	Вариант 1	Источник
1.1	а, в,г,д	1, 29 стр.
1.2	А,в,г,д	1,35 стр
2.1	да	1, 51 стр.
2.2	да	1, 34 стр
2.3	да	1,34 стр
2.4	да	1, 36 стр
3.1	«икра»	1,51 стр.
3.2	«мучная»	1,44 стр
3.3	5-10%	1, 42
4.1	А	1, 45стр
5	2,1,4,3	1,52 -53стр

Задания

для проведения промежуточного контроля

по учебной дисциплине ПД 01 «Кулинария»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 30 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
16-20	от 0,91 до 1	5 (отлично)
14-15	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
12-13	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 11	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения промежуточного контроля

по учебной дисциплине «Кулинария»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 20 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
16-20	от 0,91 до 1	5 (отлично)
14-15	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
12-13	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 11	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 01 «Кулинария»

№	Количество баллов	Вариант 1			Для ответов
I		Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.			
1.1	4	Рыбу в зависимости от содержания жира делят на группы: а)тощая б) средней жирности в) жирная г) очень жирная д) не очень жирная			
II		Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.			
2.1	1	Целую разделанную рыбу или крупные куски хранят 48 часов			Да/нет
III		Инструкция к заданию №3: Вместо многоточия вставьте пропущенные слова			
3.1	1	Рыбные отходы«...» используют для осветления рыбных бульонов			
3.2	1	Для приготовления «...» панировки- просеивают пшеничную муку 1-го сорта			
3.3	1	При ошпаривании звеньев осетровой рыбы масса уменьшается на...%			
IV		Инструкция к заданиям № 4: Установите соответствие между элементами столбцов			
4.1	1	Сколько необходимо добавить хлеба для приготовления 1 кг котлетной массы из рыбы			
		Рыбное филе	Хлеб пшеничный		
		1 кг.	а)250-300 гр б)300-350 гр в) 150-200 гр		
4.2		Определить количество отходов (общих, пищевых) , при разделки рыбы			
	2	Судак непластованный	Общие отходы,% а) 35 б) 30 в) 25 г) 20	Пищевые отходы, % 1.12 2. 10 3. 8 4. 5	
V		Инструкция к заданию № 5: Ответьте на вопрос, ответ запишите полным текстом			
	6	Изложите способ обработки креветок			
VI	3	Инструкция к заданию № 6: Отрадите алгоритм приготовления полуфабриката из рыбной котлетной массы:			
		котлеты			
	20 баллов				

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 01 «Кулинария»

№	Количество во баллов	Вариант 2			Для ответов
I		Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.			
1.1	4	Для приготовления кнельной массы из рыбы необходимо: а)хлеб пшеничный б) муку в)молоко или сливки г) белки яиц д) соль			
II		Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.			
2.1	1	Порционные куски и рыбный фарш хранят не более 24 часов			Да/нет
III		Инструкция к заданию №3: Вместо многоточия вставьте пропущенные слова			
3.1	1	Рыбные отходы «...» используют для супов, соусов, в фарш			
3.2	1	Для приготовления «...» панировки- у черствого пшеничного хлеба обрезают корки, мякиш измельчают на терке			
3.3	1	При ошпаривании порционных кусков осетровой рыбы масса уменьшается на ...%			
IV		Инструкция к заданиям № 4: Установите соответствие между элементами столбцов			
4.1	1	Сколько необходимо добавить соли для приготовления 1 кг котлетной массы из рыбы			
		Рыбное филе	Соль, гр		
		1 кг.	а)30 б)20 в) 15		
4.2		Определить количество отходов (общих, пищевых) , при разделки рыбы			
	2	1.Щука непластованная	Общие отходы,% а) 20 б) 25 в) 30 г) 35	Пищевые отходы, % 1.12 2. 10 3. 8 4. 5	
V		Инструкция к заданию № 5: Ответьте на вопрос, ответ запишите полным текстом			
	6	Изложите способ приготовления речных раков			
VI	3	Инструкция к заданию № 6: Отрадите алгоритм приготовления полуфабриката из рыбной котлетной массы:			
		биточки			
	20 баллов				

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 01 «Кулинария»

№	Кол-во баллов	Вариант 3	Для ответов

I		Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.			
1.1	4	Свежесть рыбы определяют по: а) внешнему виду б) цвету в) упругости г) размеру д) запаху			
II		Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.			Да/нет
2.1	1	Котлетную массу укладывают на противень не более 5 см. и хранят 2 -3 часа			
III		Инструкция к заданию №3: Вместо многоточия вставьте пропущенные слова			
3.1	1	Рыбные отходы «...» используют в фарш			
3.2	1	Для приготовления «...»панировки -сухари из пшеничного хлеба с коркой измельчают и просеивают			
3.3	1	Отходы при обработке осетровой рыбы на звенья с кожей составляет...%			
IV		Инструкция к заданиям № 4: Установите соответствие между элементами столбцов			
4.1	1	Сколько необходимо добавить жидкости для приготовления 1 кг котлетной массы из рыбы			
		Рыбное филе	жидкость		
		1 кг.	а)350-400 гр б)300-350 гр в) 250-300 гр		
4.2		Определить количество отходов (общих, пищевых) , при разделки рыбы			
	2	Сом непластованный	Общие отходы,% а) 35 б) 30 в) 25 г) 20	Пищевые отходы,% 1.20 2. 16 3. 10 4. 5	
V		Инструкция к заданию № 5: Ответьте на вопрос, ответ запишите полным текстом			
	6	Изложите способ приготовления кальмаров			
VI	3	Инструкция к заданию № 6: Отрадите алгоритм приготовления полуфабриката из рыбной котлетной массы:			
		тефтели			
	20 балл				

№	Количество баллов	Вариант 4			Для ответов
I		Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.			
1.1	4	К бесчешуйчатым рыбам относятся:: а)налим б) сом в) миноги г) зубатка д) карп			
II		Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.			Да/ нет
2.1	1	Полуфабрикаты из котлетной массы хранят до 12 часов			
III		Инструкция к заданию №3: Вместо многоточия вставьте пропущенные слова			
3.1	1	Рыбные отходы «...» используют для варки бульонов			
3.2.	1	Для приготовления «...» панировки соломкой- у черствого хлеба обрезают корки и мелко нарезают в виде соломки			
3.3	1	При обработке стерляди, отходы составляют...%			
IV		Инструкция к заданиям № 4: Установите соответствие между элементами столбцов			
4.1	1	Сколько необходимо добавить перца для приготовления 1 кг котлетной массы из рыбы			
		Рыбное филе	Перец, гр		
		1 кг.	а)1 б)2 в) 1,5		
4.2		Определить количество отходов (общих, пищевых) , при разделки рыбы			
	2	1. Лещ непластованный	Общие отходы,% а) 37 б) 35 в) 25 г) 20	Пищевые отходы, % 1.20 2. 10 3. 8 4. 5	
V		Инструкция к заданию № 5: Ответьте на вопрос, ответ запишите полным текстом			
	6	Изложите способ приготовления морской капусты			
VI		Инструкция к заданию № 6: Отрадите алгоритм приготовления полуфабриката из рыбной котлетной массы:			
		фрикадельки			
	20 баллов				

Эталоны ответов на задания для промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 01 «Кулинария»

Профессия 16675 «Повар»

№	Вариант 1	Источник
1.	а, в,г,д	1, 29 стр.
2	да	1, 51 стр.
3.1	«икра»	1,51 стр.
3.2	«мучная»	1,44 стр
3.3	5-10%	1, 42
4.1	А	1, 45стр 2, 42 стр
4.2	А,1	1, 50 стр. 2, 45 стр
5	Размораживают, промывают, варят в кипящей подсоленной воде 3-4 мин	1,52 стр 2, 44 стр
6	1. Порционируют 2. Формуют придавая им овально- приплюснутую форму с заострённым концом. 3. Панируют в красной панировке или белой	1, 47 стр.
	Вариант 2	
1.	а, б, в, д	1, 29 стр.
2	да	1, 51 стр.
3.1	«хрящи»	1,51 стр.
3.2	«белая»	1,44 стр
3.3	10-15%	1,42 стр
4.1	б	1, 45стр 2, 42 стр
4.2	Г,4	1, 50 стр.

		2, 45 стр
5	Промывают, закладывают в кипящую воду с солью и специями	1,52 стр 2, 44 стр
6	1.Порционируют 2.Формуют придавая им округлую- приплюснутую форму диаметром 6 см, 2 см. толщиной 3.Панируют в красной панировке или белой панировке	1, 47 стр.
	Вариант 3	
1.	А,б,в, д	1, 29 стр.
2	да	1, 51 стр.
3.1	«профессиональные»	1,51 стр.
3.2	«красная»	1,44 стр
3.3	33-36%	1,42 стр
4.1	А	1, 45стр 2, 42 стр
4.2	а, 2	1, 50 стр. 2, 45 стр
5	Размораживают, промывают, варят в подсоленной воде 2,5 мин	1,52 стр 2, 44 стр
6	1. Порционируют 2. Формуют придавая форму шариков диаметром до 3 см 3. Панируют в белой панировке	1, 47 стр.
	Вариант 4	
1.	а,б, в, г	1, 29 стр.
2	да	1, 51 стр.
3.1	«кожу, плавники, кости»	1,51 стр.
3.2	«хлебная»	1,44 стр

3.3	40-42%	1,42 %
4.1	а	1, 45стр 2, 42 стр
4.2	А,2	1, 50 стр. 2, 45 стр
5	Замачивают в течении 12 часов, промывают и варят 15-20 мин	1,52 стр 2, 44 стр
6	1.Порционируют 2.Формуют в виде шариков массой 15-18 г 3. Панируют в белой панировке	1, 47 стр.

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине ПД 01 «Кулинария»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 20 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.
Шкала оценок

Кол-во баллов	Ку (коэффициент усвоения)	Оценка
16-20	от 0,91 до 1	5 (отлично)
14-15	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
12-13	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 11	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине ПД 01 «Кулинария»

Экзаменационный билет № 1

1. На какие группы подразделяются овощи?
2. Назовите группы рыб в зависимости от содержания жира
3. Перечислите основные ткани мяса.
4. Какие существуют способы варки?
5. Назовите виды соусов.

Экзаменационный билет № 2

1. Что такое сортировка овощей?
2. Какие основные требования предъявляются к свежей рыбе?
3. Из каких последовательных стадий состоит механическая кулинарная обработка мяса?
4. Что такое припускание овощей?
5. Как приготовить пшённую крупу к варке?

Экзаменационный билет № 3

1. Что такое калибровка овощей?
2. Назовите различие рыбы по кожному покрову.
3. Изложить технологию жиловки мяса?
4. Перечислить виды жаренья.
5. Как подразделяют каши по консистенции?

Экзаменационный билет № 4

1. Для чего моют овощи перед очисткой?
2. Перечислить виды панировок используемые при жарении рыбы.
3. Изложить способы приготовления полуфабрикатов из мяса
4. Изложить комбинированные способы тепловой обработки.
5. Какие существуют виды бутербродов?

Экзаменационный билет № 5

1. В чем заключается очистка овощей?
2. Перечислить стадии механической кулинарной обработки рыбы.
3. Перечислить крупнокусковые полуфабрикаты из мяса.
4. Перечислить вспомогательные способы тепловой обработки.
5. Перечислить правила заварки чая.

Экзаменационный билет № 6

1. Для чего нарезают овощи?
2. Перечислить способы размораживания рыбы.
3. Перечислить порционные полуфабрикаты из мяса.
4. Перечислить виды бульонов.
5. Какие способы варки яиц вы знаете?

Экзаменационный билет № 7

- 1.Перечислить формы нарезки клубнеплодов.
- 2.Назовите виды тепловой обработки рыбных полуфабрикатов.
- 3.Перечислить мелкокусковые полуфабрикаты из мяса
- 4.Изложить классификацию заправочных супов.
- 5.Изложить виды дрожжевого теста.

Экзаменационный билет № 8

- 1.Перечислить формы нарезки корнеплодов.
- 2.Перечислить полуфабрикаты из рыбной котлетной массы.
3. Что относится к мясным субпродуктам.
4. Перечислить виды молочных супов.
- 5.Перечислить ингредиенты для приготовления блинов.

Экзаменационный билет № 9

- 1.Перечислить формы нарезки капустных овощей.
- 2.Что относится к рыбным пищевым отходам?
- 3.Перечислить полуфабрикаты из мясной котлетной массы..
- 4.Перечислить виды холодных супов.
- 5.Перечислить способы разрыхления теста.

Экзаменационный билет № 10

- 1.Перечислить формы нарезки луковых.
- 2.Перечислить виды морепродуктов.
- 3.Назовите виды мяса используемые на предприятиях общественного питания.
- 4.Назовите температуру подачи холодных супов.
- 5.В чем значение диетического питания?

Экзаменационный билет № 11

- 1.Перечислить виды плодовых овощей.
- 2.Для чего панируют рыбу?
- 3.Перечислите способы размораживания рыбы.
- 4.Какого значение супов в питании?
- 5.Какие виды пассеровок вы знаете?

Литература:

1. А. Н. Анфимова «Кулинария» »: учебное пособие.- М. : Проспект, 2009 год- 448с.

ОГБПОУ «Радищевский технологический техникум»

**Комплект
контрольно-оценочных средств
для определения качества знаний и умений
обучающихся ОГБПОУ РТТ
по учебной дисциплине ПД 02 «Кулинария народов мира»**

Профессия: 16675 «Повар»

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс -3

р.п. Радищево
2022

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

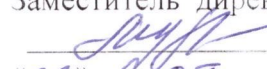
 Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла

Корсакова Ольга Ивановна

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД 02 «Кулинария народов мира» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
4. Тестовые задания.
5. Эталоны ответов.
6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД 02 «Кулинария народов мира» разработан в одном варианте, по **___10___ тестовых заданий в каждом.**

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	(коэффициент усвоения) Ку	Оценка
31-34	от 0,91 до 1	5 (отлично)
28-30	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
24-27	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
до 24	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для входного контроля
по учебной дисциплине ПД 02 «Кулинария народов мира»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 30 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	(коэффициент усвоения) K_u	Оценка
13-14	от 0,91 до 1	5 (отлично)
11-12	от 0,81 до 0,90	4 (хорош)
9-10	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 9	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине ПД 02 «Кулинария народов мира»

Профессия 16675«Повар»

группа № _____ курс ____

Ф.И.О. обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 1	Для ответов
Инструкция к заданию № 1: дополните предложение			
1	4	Культура питания- это	
Инструкция к заданию №2 : вставьте пропущенные слова			
2	2	Большое количество белков содержится в мясе, ...сыре, молоке и молочных продуктах,..., орехи.	
3	3	Важнейшие элементы ... каждого народа- это ..., традиции..., ...	
Инструкция к заданию №3: выберите правильный вариант ответов			
4	1	Какие продукты стоят на первом месте по пирамиде потребления пищи а) злаки. крупы б) молочные продукты в) различные виды мяса, молочные продукты	
Инструкция к заданию №4,: выберите правильные варианты ответов			
5	2	Средневековое разделение русского стола а)постное, б)скромное в)обильное г)диетическое	
6	2	Религии народов а) греческие б) православные г) художественные д) ислам	
	14	ИТОГО	

Эталоны ответов на задания для входного контроля
по учебной дисциплине ПД 02 «Кулинария народов мира»

№пп	Ответ
1	Знание основ правил питания, свойств продуктов и их воздействие на организм
2	Рыбе, бобовых
3	Традиции обычаи обряды
4	а
5	А,б

6	Б,д

Задания для промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 02 «Кулинария народов мира»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 35 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	(коэффициент усвоения) Ку	Оценка
15-17	от 0,91 до 1	5 (отлично)
12-14	от 0,81 до 0,90	4 (хорош)
10-11	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 10	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 02 «Кулинария народов мира»

Профессия 16675«Повар»

группа № _____ курс ____

Ф.И.О. обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 1	Для ответов
Инструкция к заданию № 1: дополните предложение			
1	4	Культура питания- это. . . .	
Инструкция к заданию №2 : вставьте пропущенные слова			
2	2	Большое количество белков содержится в мясе, ...сыре, молоке и молочных продуктах,...., орехи.	
3	3	Важнейшие элементы ... каждого народа- это ..., традиции..., ...	
4		Каравай это традиционно праздничный... хлеб, который символизирует плодородие,...., сытности и	
Инструкция к заданию №3: выберите правильный вариант ответов			
5	1	Какие продукты стоят на первом месте по пирамиде потребления пищи а) злаки. крупы б) молочные продукты в) различные виды мяса, молочные продукты	

6	1	Чак-чак это традиционное блюдо- а) русское б) мордовское в) татарское г) удмурское	
Инструкция к заданию №4,: выберите правильные варианты ответов			
7	2	Средневековое разделение русского стола а) постное, б) скромное в) обильное г) диетическое	
8	2	Религии народов а) греческие б) православные г) художественные д) ислам	
9	1	Виды происхождения пищи а) местного, этнического б) животного , растительного	
Инструкция к заданию № ,: ответьте на вопрос			
10	1	Какое традиционное блюдо в русской кухне на масленицу	
	17		

Эталоны ответов на задания для промежуточного контроля

по учебной дисциплине ПД 02 «Кулинария народов мира»

№пп	Ответ
1	Знание основ правил питания, свойств продуктов и их воздействие на организм
2	Рыбе, бобовых
3	Традиции обычаи обряды
4	а
5	А,б
6	Б,д

Задания для итогового контроля

по учебной дисциплине ПД 02 «Кулинария народов мира»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 40 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Билеты по учебной дисциплине ПД 02 «Кулинария народов мира»

Экзаменационный билет № 1

1. Перечислите блюда кухни народов России.
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов ближнего зарубежья
3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы крайнего Севера?

Экзаменационный билет № 2

1. Перечислите блюда кухни народов ближнего зарубежья
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов России
3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы жарких стран?

Экзаменационный билет № 3

1. Перечислите блюда кухни народов Кавказа
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Европы
3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Южной Америки?

Экзаменационный билет № 4

1. Перечислите блюда кухни народов Европы
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Кавказа
3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Кавказа?

Экзаменационный билет № 5

1. Перечислите блюда кухни народов Арабских стран.
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Северной Америки
3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Европы?

Экзаменационный билет № 6

1. Перечислите блюда кухни народов Северной Америки
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Арабских стран
3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Европы?

Экзаменационный билет № 7

1. Перечислите блюда кухни народов Азии
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Северной Америки

3.Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Севера?

Экзаменационный билет № 8

1.Перечислите блюда кухни народов Севера

2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Южной Америки

3.Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Средней Азии?

Экзаменационный билет № 9

1.Перечислить первые блюда кухни народов Европы.

2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов родного края

3.Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Южной Америки?

Экзаменационный билет № 10

1.Перечислить блюда кухни народов Южной Америки

2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Севера

3.Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Европы?

Литература:

1. Н.А.Анфимова. Кулинария: учебное пособие для начального профессионального образования / Н.А.Анфимова – 6-е изд стер – М.: Издательский центр «Академия» 2011. - 400 с. Протокол № 1 от 31.08.2017 года «Об актуализации тем учебника».

ОГБПОУ «Радищевский технологический техникум»

Комплект

контрольно-оценочных средств

для определения качества знаний и умений

обучающихся ОГБПОУ РТТ

по учебной дисциплине ПД.03 «Товароведение пищевых продуктов»

Профессия: 16675 «Повар»

Срок обучения: 2 года, 10 месяцев

Курс -1,2

р.п. Радищево

2022

РАССМОТРЕНО

Председатель МК

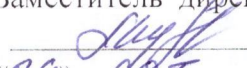
 Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин общепрофессионального цикла **Биккиниева**
Рамиля Абдюкиповна

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД. 03 «Товароведение пищевых продуктов» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
4. Тестовые задания.

5. Эталоны ответов.

6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД. 03 «Товароведение пищевых продуктов» разработан в 4 вариантах.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	K_y (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине **ПД 03 «Основы товароведения пищевых товаров»**
Профессия 16675«Повар»
Тема. Общая часть товароведения

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	ку (коэффициент усвоения)	Оценка
17-19	от 0,91 до 1	5 (отлично)
14-16	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
11-13	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
до 11	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине **ПД 03 «Основы товароведения пищевых товаров»**
Профессия 16675«Повар»
Тема. Общая часть товароведения

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс-1,2

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№	Кол и чест во бал лов	Вариант 1	Для ответов	
Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.				
1	1	Какие продукты содержат много воды: а) манная крупа, рис; б) огурцы, арбузы; в) чай кофе; г) мясо, рыба		
Инструкция к заданиям № 2,3: обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.				
2	1	Такие минеральные вещества как натрий и хлор необходимы организму человека для построения костей, зубов.	ДА	НЕТ

3	1	Жиры- это сложные органические соединения, состоящие из глицерина и жирных кислот	ДА	НЕТ
Инструкция к заданиям №№ 4, 5,6,7: вместо многоточия вставьте пропущенные слова				
4	2	Вода находится в пищевых продуктах в состоянии ... и		
5	2	Минеральные вещества в зависимости от содержания в продуктах подразделяют на две группы: ... и		
6	2	Количество энергии, выделяемой при полном окислении белков, жиров и углеводов продукта называют пищевых продуктов.		
7	2	... - деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования.		
Инструкция к заданиям №№ 8,9: установите соответствие между элементами столбцов				
8	2	Установите соответствие между процессами, происходящими в пищевых продуктах, видами процессов и их характеристикой		
		Процессы, происходящие в пищевых продуктах	Виды процессов , происходящих в пищевых продуктах	Характеристика видов процессов, происходящих в пищевых продуктах
		Физические процессы	а) процессы сорбции и десорбции б) длительное хранение пищевых продуктов в) дыхание г) брожение д) старение белков е) скорость процессов ж) гидролитические процессы з) гниение и) деформация к) накопление веществ, ухудшающих пищевую ценность пищевых продуктов л) автолиз м) плесневение	I.Поглощение продуктом влаги и усыхание продукта II.Ухудшение набухаемости муки III.Частичная или полная непригодность товара к употреблению IV.Значительное снижение содержания витаминов в пищевых продуктах V. Влияние на пригодность/непригодность пищевых продуктов VI. Ухудшение пищевой ценности и питательности продуктов VII.Окислительно-восстановительный процесс в живых организмах VIII.Расщепление сложных веществ до простых IX. Самосозревание пищевых продуктов. X.Расщепление углеводов продукта по действием ферментов м/о XI.Расщепление белковых веществ продуктов ферментами м/о. XII. Результат развития на продуктах

			грибов во влажной среде.	
9	2	Установите соответствие между методами консервирования, видами консервирования и их характеристикой:		
		Методы консервирования	Виды консервирования	Характеристика видов консервирования
		Физические методы консервирования	I. Охлаждение; II. Замораживание; III. Пастеризация; IV. Стерилизация; V. Сушка; VI. Консервирование поваренной солью; VII. Консервирование сахаром; VIII. Вяление; IX. Квашение; X. Соление; XI. Маринование; XII. Копчение; XIII. Консервирование с использованием антибиотиков; XIV. Консервирование фитонцидами.	а) Губительно действуют на микробы б) Пропитывание продукта антисептическими веществами дыма, получаемого при неполном сгорании древесных опилок в) Консервирование продуктов уксусной кислотой г) Подавление жизнедеятельности гнилостных микробов молочной кислоты д) Медленное обезвоживание продуктов е) В клетках микроорганизмов создается повышенное осмотическое давление ж) Обезвоживание продукта до содержания в них влаги 8-14% з) Нагревание продукта до температуры выше 100°С и) и) Нагревание продукта до определенной температуры к) Хранение продукта при температуре -20- -25°С л) Хранение продукта при температуре 0°С, не допуская замораживания.
10	4	Рассчитайте энергетическую ценность 100 г хлеба пшеничного 1-го сорта. В 100 г хлеба содержится 7,9 г белка, 1 г жира, 48,3 г углеводов.		
	19	ИТОГО:		

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине **ПД 03 «Основы товароведения пищевых товаров»**
Профессия 16675«Повар»
Тема. Общая часть товароведения

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс-1,2

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№		Кол и чест во балл ов	Вариант 2		Для ответов		
Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.							
1	1	Какой углевод содержится в молоке: а) глюкоза, фруктоза; б) лактоза; в) мальтоза, сахароза; г) крахмал					
Инструкция к заданию № 2,3: обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.							
2	1	В таких пищевых продуктах как дыни, апельсины содержится каротин (провитамин А).			ДА	НЕТ	
3	1	Самым калорийным продуктом питания, используемый организмом как источник энергии является хлеб.			ДА	НЕТ	
Инструкция к заданиям №№ 4, 5,6,7: вместо многоточия вставьте пропущенные слова							
4	2	Моносахариды – это простые сахара, состоящие из одной					
5	2	Жиры при длительном хранении ..., при сильном нагревании					
6	2	 - совокупность правил, выполнения правил, её участников и правил функционирования.					
7	2	... -текст или условное обозначение, занесенное на упаковку продуктов, предназначенных для идентификации продукта.					
Инструкция к заданиям №№ 8,9: установите соответствие между элементами столбцов							
8	2	Установите соответствие между процессами, происходящими в пищевых продуктах, видами процессов и их характеристикой					
		Процессы, происходящие в пищевых продуктах	Виды процессов, происходящих в пищевых продуктах	Характеристика видов процессов, происходящих в пищевых продуктах			
		Химические процессы	а) процессы сорбции и десорбции б) длительное хранение пищевых	I.Поглощение продуктом влаги и усыхание продукта II.Ухудшение набухаемости муки III.Частичная или полная непригодность товара к употреблению			

		продуктов в) дыхание г) брожение д) старение белков е) скорость процессов ж) гидролитические процессы з) гниение и) деформация к) накопление веществ, ухудшающих пищевую ценность пищевых продуктов л) автолиз м) плесневение	IV.Значительное снижение содержания витаминов в пищевых продуктах V. Влияние на пригодность/непригодность пищевых продуктов VI. Ухудшение пищевой ценности и питательности продуктов VII.Окислительно-восстановительный процесс в живых организмах VIII.Расщепление сложных веществ до простых IX. Самосозревание пищевых продуктов. X.Расщепление углеводов продукта по действием ферментов м/о XI.Расщепление белковых веществ продуктов ферментами м/о. XII. Результат развития на продуктах грибов во влажной среде.						
9	2	Установите соответствие между методами консервирования, видами консервирования и их характеристикой: <table><tr><td>Методы консервирования</td><td>Виды консервирования</td><td>Характеристика видов консервирования</td></tr><tr><td>Физическо-химические методы консервирования</td><td> I. Охлаждение; II.Замораживание; III. Пастеризация; IV Стерилизация; V.Сушка; VI.Консервирование поваренной солью; VII.Консервирование сахаром; VIII.Вяление; IX.Квашение; X.Соление; XI.Маринование; XII.Копчение; XIII. Консервирование с использованием антибиотиков; XIV.Консервирование фитонцидами. </td><td> а) Губительно действуют на микробы б)Пропитывание продукта антисептическими веществами дыма, получаемого при неполном сгорании древесных опилок в)Консервирование продуктов уксусной кислотой г)Подавление жизнедеятельности гнилостных микробов молочной кислоты д) Медленное обезвоживание продуктов е) В клетках микроорганизмов создается повышенное осмотическое давление ж) Обезвоживание продукта до содержания в них влаги 8-14% з)Нагревание продукта до температуры выше 100° С и) и) Нагревание продукта до определенной температуры к) Хранение продукта при температуре -20- -25° С л) Хранение продукта при </td></tr></table>		Методы консервирования	Виды консервирования	Характеристика видов консервирования	Физическо-химические методы консервирования	I. Охлаждение; II.Замораживание; III. Пастеризация; IV Стерилизация; V.Сушка; VI.Консервирование поваренной солью; VII.Консервирование сахаром; VIII.Вяление; IX.Квашение; X.Соление; XI.Маринование; XII.Копчение; XIII. Консервирование с использованием антибиотиков; XIV.Консервирование фитонцидами.	а) Губительно действуют на микробы б)Пропитывание продукта антисептическими веществами дыма, получаемого при неполном сгорании древесных опилок в)Консервирование продуктов уксусной кислотой г)Подавление жизнедеятельности гнилостных микробов молочной кислоты д) Медленное обезвоживание продуктов е) В клетках микроорганизмов создается повышенное осмотическое давление ж) Обезвоживание продукта до содержания в них влаги 8-14% з)Нагревание продукта до температуры выше 100° С и) и) Нагревание продукта до определенной температуры к) Хранение продукта при температуре -20- -25° С л) Хранение продукта при
Методы консервирования	Виды консервирования	Характеристика видов консервирования							
Физическо-химические методы консервирования	I. Охлаждение; II.Замораживание; III. Пастеризация; IV Стерилизация; V.Сушка; VI.Консервирование поваренной солью; VII.Консервирование сахаром; VIII.Вяление; IX.Квашение; X.Соление; XI.Маринование; XII.Копчение; XIII. Консервирование с использованием антибиотиков; XIV.Консервирование фитонцидами.	а) Губительно действуют на микробы б)Пропитывание продукта антисептическими веществами дыма, получаемого при неполном сгорании древесных опилок в)Консервирование продуктов уксусной кислотой г)Подавление жизнедеятельности гнилостных микробов молочной кислоты д) Медленное обезвоживание продуктов е) В клетках микроорганизмов создается повышенное осмотическое давление ж) Обезвоживание продукта до содержания в них влаги 8-14% з)Нагревание продукта до температуры выше 100° С и) и) Нагревание продукта до определенной температуры к) Хранение продукта при температуре -20- -25° С л) Хранение продукта при							

			температуре 0° С, не допуская замораживания.	
10	4	Рассчитайте энергетическую ценность 150 г творога нежирного 1-го сорта. В 100 г творога нежирного содержится 18 г белка, 0,6 г жира, 2,7 г углеводов.		
	19	ИТОГО:		

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине **ПД 03 «Основы товароведения пищевых товаров»**
Профессия 16675«Повар»
Тема. Общая часть товароведения

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс-1,2

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Количество баллов в	Вариант 3	Для ответов	
		Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.		
1	1	В каких продуктах содержатся полноценные белки: а) в молоке, сливках; б) в карамели, конфетах; в) в моркови, свекле; г) хлебобулочных изделиях		
		Инструкция к заданию №2,3: обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.		
2	1	Витамины для организма человека необходимы для повышения пищевой ценности.	ДА	НЕТ
3	1	Экстрактивные вещества обуславливают аромат и приятный вкус бульона	ДА	НЕТ

Инструкция к заданиям №№ 4, 5,6,7: вместо многоточия вставьте пропущенные слова				
4	2	В состав чеснока, лука, петрушки входят ..., которые обладают ... свойствами		
5	2	К красящим веществам относят ... и их используют для		
6	2	Совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность для удовлетворения определенных потребностей в соответствии с назначением называют продуктов.		
7	2	... - документ, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются характеристики продукции.		
Инструкция к заданиям №№ 8,9: установите соответствие между элементами столбцов				
8	2	Установите соответствие между процессами, происходящими в пищевых продуктах, видами процессов и их характеристикой		
		Процессы, происходящие в пищевых продуктах	Виды процессов, происходящих в пищевых продуктах	Характеристика видов процессов, происходящих в пищевых продуктах
		Биохимические процессы	а) процессы сорбции и десорбции б) длительное хранение пищевых продуктов в) дыхание г) брожение д) старение белков е) скорость процессов ж) гидролитические процессы з) гниение и) деформация к) накопление веществ, ухудшающих пищевую ценность пищевых продуктов л) автолиз м) плесневение	I.Поглощение продуктом влаги и усыхание продукта II.Ухудшение набухаемости муки III.Частичная или полная непригодность товара к употреблению IV.Значительное снижение содержания витаминов в пищевых продуктах V. Влияние на пригодность/непригодность пищевых продуктов VI. Ухудшение пищевой ценности и питательности продуктов VII.Окислительно-восстановительный процесс в живых организмах VIII.Расщепление сложных веществ до простых IX. Самосозревание пищевых продуктов. X.Расщепление углеводов продукта по действием ферментов м/о XI.Расщепление белковых веществ продуктов

				ферментами м/о. ХП. Результат развития на продуктах грибов во влажной среде.	
9	2	Установите соответствие между методами консервирования, видами консервирования и их характеристикой:			
		Методы консервирования	Виды консервирования	Характеристика видов консервирования	
		Биохимические методы консервирования	I. Охлаждение; II. Замораживание; III. Пастеризация; IV. Стерилизация; V. Сушка; VI. Консервирование поваренной солью; VII. Консервирование сахаром; VIII. Вяление; IX. Квашение; X. Соление; XI. Маринование; XII. Копчение; XIII. Консервирование с использованием антибиотиков; XIV. Консервирование фитонцидами.	а) Губительно действуют на микробы б) Пропитывание продукта антисептическими веществами дыма, получаемого при неполном сгорании древесных опилок в) Консервирование продуктов уксусной кислотой г) Подавление жизнедеятельности гнилостных микробов молочной кислоты д) Медленное обезвоживание продуктов е) В клетках микроорганизмов создается повышенное осмотическое давление ж) Обезвоживание продукта до содержания в них влаги 8-14% з) Нагревание продукта до температуры выше 100° С и) Нагревание продукта до определенной температуры к) Хранение продукта при температуре -20- -25° С л) Хранение продукта при температуре 0° С, не допуская замораживания.	
10	4	Рассчитайте энергетическую ценность 100 г огурцов свежих. В 100 г огурцах свежих содержится 0,8 г белка, 3,7 г углеводов.			
	19	ИТОГО:			

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине **ПД 03 «Основы товароведения пищевых товаров»**
Профессия 16675«Повар»
Тема. Общая часть товароведения

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс-1,2

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№	Кол и чест во балл ов	Вариант 4	Для ответов	
Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.				
1	1	В каких продуктах содержится растительный жир: а) в жирном мясе, тушке утки; б) в орехах грецких, фундуке; в) в масле сливочном, сыре; г) речной и морской рыбе		
Инструкция к заданию № 2,3: обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.				
2	1	Дубильные вещества обуславливают вяжущий (терпкий) вкус продуктов.	ДА	НЕТ
3	1	Товароведение- это научная дисциплина, изучающая влияние пищи на живой организм.	ДА	НЕТ
Инструкция к заданиям №№ 4, 5,6,7: вместо многоточия вставьте пропущенные слова				
4	2	Мясо и рыба содержат, которые при варке легко растворяются в бульоне, придавая ему особые вкус и аромат.		
5	2	Осуществляются организациями на разных стадиях кругооборота средств: ... снабжения, производства и реализации продукции, товаров, работ и услуг.		
6	2	Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов называют		
7	2	... - маркировка, нанесенная на этикетку и упаковку товаров в виде многозначных чисел с кодирование каждой цифры в виде черных полос на белом фоне.		
Инструкция к заданиям №№ 8,9: установите соответствие между элементами столбцов				
8	2	Установите соответствие между процессами, происходящими в пищевых продуктах, видами процессов и их характеристикой		
		Процессы, происходящие в пищевых продуктах	Виды процессов, происходящих в пищевых продуктах	Характеристика видов процессов, происходящих в пищевых продуктах
		Биологичес	а) процессы сорбции и	І.Поглощение продуктом влаги

		кие процессы б) длительное хранение пищевых продуктов в) дыхание г) брожение д) старение белков е) скорость процессов ж) гидролитические процессы з) гниение и) деформация к) накопление веществ, ухудшающих пищевую ценность пищевых продуктов л) автолиз м) плесневение	и усыхание продукта II. Ухудшение набухаемости муки III. Частичная или полная непригодность товара к употреблению IV. Значительное снижение содержания витаминов в пищевых продуктах V. Влияние на пригодность/непригодность пищевых продуктов VI. Ухудшение пищевой ценности и питательности продуктов VII. Окислительно-восстановительный процесс в живых организмах VIII. Расщепление сложных веществ до простых IX. Самосозревание пищевых продуктов. X. Расщепление углеводов продукта по действием ферментов м/о XI. Расщепление белковых веществ продуктов ферментами м/о. XII. Результат развития на продуктах грибов во влажной среде.	
9	2	Установите соответствие между методами консервирования, видами консервирования и их характеристикой:		
		Химические методы консервирования	I. Охлаждение; II. Замораживание; III. Пастеризация; IV. Стерилизация; V. Сушка; VI. Консервирование поваренной солью; VII. Консервирование сахаром; VIII. Вяление; IX. Квашение; X. Соление; XI. Маринование; XII. Копчение; XIII. Консервирование с использованием антибиотиков; XIV. Консервирование	а) Губительно действуют на микробы б) Пропитывание продукта антисептическими веществами дыма, получаемого при неполном сгорании древесных опилок в) Консервирование продуктов уксусной кислотой г) Подавление жизнедеятельности гнилостных микробов молочной кислоты д) Медленное обезвоживание продуктов е) В клетках микроорганизмов создается повышенное осмотическое давление ж) Обезвоживание продукта до содержания в них влаги 8-14% з) Нагревание продукта до

		ние фитонцидами.	температуры выше 100° С и) и) Нагревание продукта до определенной температуры к) Хранение продукта при температуре -20- -25° С л) Хранение продукта при температуре 0° С, не допуская замораживания.	
10	4	Рассчитайте энергетическую ценность 175 г капусты квашеной. В 100 г капусте квашеной содержится 0,8 г белка, 2,8 г углеводов.		
	19	ИТОГО:		

Эталоны ответов

к заданиям для проведения входной административной срезовой работы
по учебной дисциплине **ПД 03 «Основы товароведения пищевых товаров»**
Профессия 16675«Повар»
Тема. Общая часть товароведения

№	Вариант 1	Источник
1	б	1, стр.8
2	нет	1, стр.11
3	да	1, стр.17
4	свободном и связанном	1,стр.8
5	макроэлементы и микроэлементы	1,стр.11
6	энергетической ценностью	1, стр.32
7	стандартизация	1, стр.33
8	а,д,и-І.ІІ.ІІІ	1, стр.37
9	І-л,ІІ-к,ІІІ-и,ІV-з	1, стр.41
10	1. Для расчета используем энергетическую ценность 1 г белка=4 ккал, 1 г жира = 9 ккал, 1 г углеводов = 4 ккал 2.Обратить внимание на количество продукта для выявления энергетической ценности продукта 3.Энергетическая ценность белка: $7,9 \cdot 4 = 31,6$ ккал Энергетическая ценность жира: $1 \cdot 9 = 9$ ккал Энергетическая ценность углеводов: $48,3 \cdot 4 = 193,2$ ккал	1, стр.31

4. Рассчитываем общую энергетическую ценность продукта
 Эн.ценность белка 31,6+ эн.ценность жира 9+ эн.ценность
 углеводов193,2= 233,8 ккал в 100 г хлеба пшеничного 1-го сорта

Вариант 2		
1	б	1, стр.13
2	да	1, стр.25
3	нет	1, стр.31
4	молекулы углевода	1, стр.13
5	окисляются, дымят (горят)	1, стр.18
6	Система стандартизации	1, стр.35
7	Маркировка	1, стр.35
8	б,е,к-IV,V,VI	1, стр.37
9	V-ж, VI-е, VII-е, VIII-д	1, стр.41
10	1. Для расчета используем энергетическую ценность 1 г белка=4 ккал, 1 г жира = 9 ккал, 1 г углеводов = 4 ккал 2.Обратить внимание на количество продукта для выявления энергетической ценности продукта 3.Энергетическая ценность белка: $18/150 \cdot 100 \cdot 4 = 48$ ккал Энергетическая ценность жира: $0,6/150 \cdot 100 \cdot 9 = 3,6$ ккал Энергетическая ценность углеводов: $2,7/150 \cdot 100 \cdot 4 = 7,2$ ккал 4. Рассчитываем общую энергетическую ценность продукта Эн.ценность белка 48+ эн.ценность жира 3,6+ эн.ценность углеводов7,2= 58,8 ккал в 150 г творога нежирного.	1, стр.31

№	Вариант 3	Источник
1	а	1, стр.20
2	нет	1, стр.22
3	да	1, стр.30
4	фитонциды, бактерицидными	1,стр.30
5	каротиноиды/хлорофилл/антоцианы/ бетацианы, подкрашивания	1,стр.29
6	качество пищевых	1,стр.32
7	Стандарт	1,стр.33
8	в,ж,л-VII,VIII,IX	1, стр.37
9	IX-г, X -г	1, стр.41
10	1. Для расчета используем энергетическую ценность 1 г белка=4 ккал, 1 г жира = 9 ккал, 1 г углеводов = 4 ккал 2.Обратить внимание на количество продукта для выявления	1, стр.31

энергетической ценности продукта
 3. Энергетическая ценность белка: $0,8 \cdot 4 = 3,2$ ккал
 Энергетическая ценность углеводов: $3,7 \cdot 4 = 14,8$ ккал
 4. Рассчитываем общую энергетическую ценность продукта
 Эн.ценность белка $3,2 +$ эн.ценность углеводов $14,8 = 18$ ккал в 100 г
 огурцах свежих.

Вариант 4

1	б	1, стр.17
2	да	1, стр.29
3	нет	1, стр.30
4	экстрактивные вещества	1, стр.30
5	процессы	1, стр.29
6	Сертификат соответствия	1, стр.35
7	Штрихкод	1, стр.36
8	г,з,м-Х,ХІ,ХІІ	1, стр.37
9	ХІ-в, ХІІ-б,ХІІІ-а,ХІV-а	1, стр.41
10	1. Для расчета используем энергетическую ценность 1 г белка=4 ккал, 1 г жира = 9 ккал, 1 г углеводов = 4 ккал 2. Обратить внимание на количество продукта для выявления энергетической ценности продукта 3. Энергетическая ценность белка: $0,8/175 \cdot 100 \cdot 4 = 1,8$ ккал Энергетическая ценность углеводов: $2,8/175 \cdot 100 \cdot 4 = 6,4$ ккал 4. Рассчитываем общую энергетическую ценность продукта Эн.ценность белка $1,8 +$ эн.ценность углеводов $6,4 = 8,2$ ккал в 175 г капусты квашеной.	1, стр.31

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине **ПД 03 «Основы товароведения пищевых товаров»**
Профессия 16675«Повар»
Раздел 1. Общие сведения о продовольственных товарах

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	к _у (коэффициент усвоения)	Оценка
21-23	от 0,91 до 1	5 (отлично)
18-20	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
15-17	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
до 14	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине **ПД 03 «Основы товароведения пищевых товаров»**
Профессия 16675«Повар»

Раздел 1. Общие сведения о продовольственных товарах

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс-1,2

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№	Кол и чест во бал лов	Вариант 1	Для ответов	
Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.				
1	1	Организмом человека лучше усваиваются жиры: а) говяжий б) свиной в) бараний г) сливочное масло		
Инструкция к заданиям № №2,3,4: обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.				
2	1	Продукты, которые содержат много воды называют скоропортящимися.	ДА	НЕТ
3	1	Физический бомбаж опасен для человека	ДА	НЕТ
4	1	Чтобы крахмал клейстеризовался полностью, он должен поглотить определенное количество воды, поэтому увеличивается масса и объем круп.	ДА	НЕТ
Инструкция к заданиям №№ 5,6,7,8: вместо многоточия вставьте пропущенные слова				
5	2	К группе овощей «клубнеплоды» относятся: картофель, ... , ...		
6	2	К группе плодов «семечковые» относятся: яблоки, груши, ... , ...		
7	2	Тело рыбы состоит из головы, ...		
8	2	Саго – это крупа, состоящая из зерен		
Инструкция к заданиям №№ 9,10: установите соответствие между элементами столбцов				
9	2	Установите соответствие между болезнями корнеплодов и их характеристикой		
		Болезни корнеплодов	Характеристика болезней корнеплодов	
		а).Серая гниль	I.Проявляется в виде черных вдавленных	

		б) Белая гниль в) Черная гниль г) Сердцевинная гниль	пятен на поверхности корнеплода II. Поражает сначала головку, а затем сердцевину корнеплода, образуя пустоты и черные пятна на ткани III. Образует серый или белый налет,, мякоть превращается в слизистую массу IV. Поражается поверхность капусты в виде бурых пятен		
10	2	Установите соответствие между видом крупы, зерновой культурой и увеличением крупы во время варки/время варки			
		Вид крупы	Вид зерновой культуры	Характеристика крупы во время варки	
		Перловая крупа	I. Пшеница; II. Рожь; III. Ячмень; IV Овес; V. Кукуруза; VI. Просо; VII. Рис; VIII. Гречиха; IX. Горох; X. Фасоль; XI. Бобы; XII. Соя	а) Варится 40-50 минут, увеличивается в 5-6 раз б) Варится 40-50 минут, увеличивается в 6-7 раз в) Варится 15-20 минут, увеличивается в 5-6 раз г) Варится 1-1,5 часа, увеличивается в 3-4 раза	
11	4	Расположите в правильной последовательности процесс производства крупы			
		а) упаковка крупы			
		б) сортировка зерна			
		в) процессы полирования и шлифования			
		г) обрушивание зерна			
12	3	Заполните таблицу, используя понятия «Требования к качеству зерновых товаров»:			
		Название зерновых товаров	Вкус	Цвет	Запах
		Крупа пшено			
		Мука пшеничная			

		Макаронные изделия	
	23	ИТОГО:	

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине **ПД 03 «Основы товароведения пищевых товаров»**
Профессия 16675«Повар»

Раздел 1. Общие сведения о продовольственных товарах

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс-1,2

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Кол и чест во балл ов	Вариант 2	Для ответов	
Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.				
1	1	Какие жиры имеют самую низкую усвояемость организмом человека? а) свиной жир б) говяжий жир в) рыбий жир г) растительное масло		
Инструкция к заданию № 2,3,4: обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.				
2	1	Сахар вырабатывают из сахарной свеклы.	ДА	НЕТ
3	1	На поверхности соленой рыбы появились желтые пятна, которые называются загар.	ДА	НЕТ
4	1	Сохранению формы бобовых способствует варка при слабом кипении и закрытой крышке.	ДА	НЕТ
Инструкция к заданиям №№ 5,6,7,8: вместо многоточия вставьте пропущенные слова				
5	2	К группе овощей «корнеплоды» относятся: морковь, свекла, редька, редис, белые коренья, катран, ... , ...		
6	2	К группе плодов «косточковые» относятся: вишня, черешня, кизил, слива, алыча, персик, терн, тернослив, ... , ...		

7	2	Мясо по виду убойных животных различают: баранина, козлятина, конина, оленина, мясо кроликов, диких животных, ... , ...		
8	2	Крупчатка - мука в виде однородной ... чистого		
Инструкция к заданиям №№ 9,10: установите соответствие между элементами столбцов				
9	2	Установите соответствие между болезнями семечковых плодов и их характеристикой		
		Болезни семечковых плодов	Характеристика болезней семечковых плодов	
		а). Сажистый гриб б) Парша в) Плодовая гниль г) Загар	I.Поражаются плоды в виде темно-бурых пятен на кожице II.Побурение поверхности и сердцевины плодов в результате плохого вентилирования и колебания температуры на складах III. На поверхности плодов и внутри мякоти образуются темно-коричневые пятна IV. Образует на поверхности плодов черный точечный налет	
10	2	Установите соответствие между видом крупы, зерновой культурой и увеличением крупы во время варки/время варки		
		Вид крупы	Вид зерновой культуры	Характеристика крупы во время варки
		Манная крупа	I. Пшеница; II.Рожь; III. Ячмень; IV Овес; V.Кукуруза; VI.Просо; VII.Рис; VIII.Гречиха; IX.Горох; X.Фасоль; XI.Бобы; XII.Соя	а) Варится 40-50 минут, увеличивается в 5-6 раз б) Варится 40-50 минут, увеличивается в 6-7 раз в) Варится 15-20 минут, увеличивается в 5-6 раз г) Варится 1-1,5 часа, увеличивается в 3-4 раза
11	4	Расположите в правильной последовательности процесс производства сливочного масла		
		а) сбивание сливок в масляное зерно		
		б) промывка масляного зерна		
		в) удаление пахты		
		г) расфасовка и упаковка масла		

12	3	Заполните таблицу, используя понятия «Требования к качеству молочных товаров»: <table><thead><tr><th>Название молочных товаров</th><th>Внешний вид</th><th>Консистенция</th><th>Вкус и запах</th></tr></thead><tbody><tr><td>Молоко</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Сливки</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Кефир</td><td></td><td></td><td></td></tr></tbody></table>	Название молочных товаров	Внешний вид	Консистенция	Вкус и запах	Молоко				Сливки				Кефир					
Название молочных товаров	Внешний вид	Консистенция	Вкус и запах																	
Молоко																				
Сливки																				
Кефир																				
	23	ИТОГО:																		

Задания для проведения промежуточного контроля
 по учебной дисциплине **ПД 03 «Основы товароведения пищевых товаров»**
 Профессия 16675«Повар»
 Раздел 1. Общие сведения о продовольственных товарах

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс-1,2

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Количество баллов в	Вариант 3	Для ответов	
		Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.		
1	1	В каких продуктах содержится растительный жир: а) в жирном мясе, тушке утки; б) в орехах грецких, фундуке; в) в масле сливочном, сыре; г) речной и морской рыбе		
		Инструкция к заданию №№ 2,3,4: обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.		
2	1	Агар вырабатывают из морских водорослей.	ДА	НЕТ
3	1	Навагу относят к семейству лососевых рыб.	ДА	НЕТ
4	1	Сохранению формы бобовых способствует добавление при варке только горячей воды.		
		Инструкция к заданиям №№ 5,6,7,8: вместо многоточия вставьте пропущенные слова		
5	2	К группе овощей «капустные» относятся: капусту белокочанную, краснокочанную, савойскую, брюссельскую, цветную, пекинскую, ..., .		

6	2	К группе плодов «ягоды» относятся: смородина, крыжовник, брусника, черника, голубика, клюква, калина, ежевика земляника, клубника, ... , ...			
7	2	Яйцо состоит из трех основных частей: скорлупа, ... , ...			
8	2	При производстве собранный лист сначала ... , затем скручивают, и подвергают ... при относительной влажности 98% в течение 3-5 часо.			
Инструкция к заданиям №№ 9,10: установите соответствие между элементами столбцов					
9	2	Установите соответствие между болезнями картофеля и их характеристикой			
		Болезни картофеля	Характеристика болезней картофеля		
		а). Мокрая гниль б) Кольцевая гниль в) Сухая гниль г) Фитофтора	I.Поражает клубни по сосудистым пучкам в виде черных колец II.Поражает клубень на корню в виде вдавленных коричневых пятен III. Разлагается до слизистой массы с неприятным запахом IV. Поражается поверхность и мякоть клубня в виде бурых пятен		
10	2	Установите соответствие между видом крупы, зерновой культурой и увеличением крупы во время варки/время варки			
		Вид крупы	Вид зерновой культуры		Характеристика крупы во время варки
		Пшено	I. Пшеница; II.Рожь; III. Ячмень; IV Овес; V.Кукуруза; VI.Просо; VII.Рис; VIII.Гречиха; IX.Горох; X.Фасоль; XI.Бобы; XII.Соя		а) Варится 40-50 минут, увеличивается в 5-6 раз б) Варится 40-50 минут, увеличивается в 6-7 раз в) Варится 15-20 минут, увеличивается в 5-6 раз г) Варится 1-1,5 часа, увеличивается в 3-4 раза
11	4	Расположите в правильной последовательности процесс подготовки яичного порошка к производству.			
		а) соединяют с водой или молоком в соотношении 1:3,5			
		б) просеивают			
		в) выдерживают 30 минут для набухания			
		г) вымешивают			

12	3	Заполните таблицу, используя понятия «Требования к качеству томатных овощей»: рыбных товаров				
		Название рыбных товаров Живая рыба Солёная рыба Замороженная рыба Охлаждённая рыба	Внешний вид	Консистенция	Запах	
	23	ИТОГО				

Задания для проведения промежуточного контроля
 по учебной дисциплине **ПД 03 «Основы товароведения пищевых товаров»**
 Профессия 16675«Повар»
 Раздел 1. Общие сведения о продовольственных товарах

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс-1,2

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 4	Для ответов
Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.			
1	1	Назовите вид животного топленого жира по следующим показателям: цвет белый, с бледно-голубым оттенком, консистенция плотная а) бараний б) свиной в) говяжий г) гусиный	
Инструкция к заданию № 2,3,4: обведите кружком вариант ответа «да», если вы			

согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.				
2	1	Стерлядь, белуга, калуга относятся к семейству осетровых.	ДА	НЕТ
3	1	Кормовой вкус является дефектом сливочного масла.	ДА	НЕТ
4	1	Сохранению формы бобовых способствует добавление соли в конце варки.	ДА	НЕТ
Инструкция к заданиям №№ 5,6,7,8: вместо многоточия вставьте пропущенные слова				
5	2	К группе овощей «томатные» относятся: томаты, перец, баклажаны, ... , ...		
6	2	К группе плодов «орехи» относятся: лесной орех, грецкий орех, миндаль, арахис, ... , ...		
7	2	По консистенции жиры бывают твердые, ... , ...		
8	2	На предприятиях общественного питания используют хлебопекарные дрожжи ... и		
Инструкция к заданиям №№ 9,10: установите соответствие между элементами столбцов				
9	2	Установите соответствие между болезнями капустных овощей и их характеристикой		
		Болезни капустных овощей	Характеристика болезней капустных овощей	
		а).Серая гниль б) Белая гниль в) Сосудистый бактериоз г) Пятнистость	I.Поражает черешки листьев капусты в виде черных пятен, а сам лист желтеет и высыхает II.Проявляется в виде мелких точек серого или черного цвета III/ Поражаются листья, ослизняются и покрываются белым или серым налетом IV. Поражается поверхность капусты в виде бурых пятен	
10	2	Установите соответствие между видом крупы, зерновой культурой и увеличением крупы во время варки/время варки		
		Вид крупы	Вид зерновой культуры	Характеристика крупы во время варки
		Ядрица	I. Пшеница; II.Рожь; III. Ячмень; IV Овес; V.Кукуруза; VI.Просо; VII.Рис; VIII.Гречиха; IX.Горох; X.Фасоль; XI.Бобы; XII.Соя	а) Варится 40-50 минут, увеличивается в 5-6 раз б) Варится 40-50 минут, увеличивается в 6-7 раз в) Варится 15-20 минут, увеличивается в 5-6 раз г) Варится 1-1,5 часа, увеличивается в 3-4 раза

11	4	Расположите в правильной последовательности процесс обработки яиц в производстве			
		а) промываем в проточной воде			
		б) замачиваем на 10 минут			
		в) обрабатываем раствором хлорамина			
		г) мойка в тёплой воде с добавлением кальцинированной соды			
12	3	Заполните таблицу, используя понятия «Требования к качеству томатных овощей»:			
		Название томатных овощей	Внешний вид	Цвет кожицы	Вкус
		Томаты			
		Перец сладкий			
		Баклажан			
	23	ИТОГО:			

Эталоны ответов
 к заданиям для проведения промежуточного контроля
 по учебной дисциплине **ПД 03 «Основы товароведения пищевых товаров»**
 Профессия 16675«Повар»
 Раздел 1. Общие сведения о продовольственных товарах.

№	Вариант 1	Источник
1	г	1, стр.8
2	Да	1, стр.11
3	Нет	1, стр.17
4	Да	1,стр.189
5	Батат, топинамбур	1,стр.50
6	Айва, рябина	1, стр.84
7	Туловища, хвоста	1, стр.120
8	Оклейстеризованного крахмала	1, стр.262
9	а- III-, б- III, в-I, г- II	1, стр.61
10	I-а,	1,стр.260
11	б,г,в,а	1,стр.256

12	Название зерновых товаров	Вкус	Цвет	Запах	1.стр. 275
	Крупа пшено	Свойственный данному виду крупы	От светло- до ярко-желтого	Без посторонних запахов и привкусов	
	Мука пшеничная	Свойственный данному виду муки, без горького, кислого и постороннего привкусов	Белый с желтоватым оттенком	Приятный слабовыраженный, без посторонних запахов, не затхлым, не плесневелым	
	Макаронные изделия	Свойственный макаронным изделиям, без горечи, затхлости	Однотонный с кремовым или желтоватым оттенком без следов непромеса, соответствующий сорту муки	Без запаха плесени и других посторонних запахов и привкусов	

Вариант 2

1	б				1, стр.13
2	да				1, стр.25
3	нет				1, стр.31
4	да				1, стр.190
5	Брюква, хрен				1, стр. 54
6	Слива, абрикос				1, стр.86
7	Говядина, свинина				1, стр.169
8	Крупки эндосперма				1, стр.266
9	а-IV, б-I, в-III, г-II,				1, стр.86
10	I-в				1, стр 259
11	а,в,б0г				1, стр 256
12	Название молочных товаров	Внешний вид	Консистенция	Вкус и запах	1.стр. 200
	Молоко	Однородная прозрачная жидкость без осадка	Жидкая, однородная, слегка вязкая, без хлопьев белка и	Характерные для молока без посторонних привкусов	

		сбившихся комочков жира	
Сливки	Однородная непрозрачная жидкость	Однородная в меру вязкая, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира	Характерные для сливок с легким привкусом кипячения, без посторонних привкусов и запахов
Кефир	Однородная непрозрачная жидкость	Однородная, напоминающая жидкую сметану	Чистый кисломолочный, освежающий слегка острый специфический вкус, без посторонних привкусов и запахов

№	Вариант 3			Источник
1 б				1, стр.20
2 Да				1, стр.22
3 нет				1, стр.30
4 нет				1, стр.189
5 Кольраби, брокколи				1,стр.62
6 Виноград, малина				1,стр.95
7 Белок, желток				1,стр.224
8 Завяливают, ферментации				1,стр.294
9 а-III, б-I, в-IV,г-II,				1, стр.37
1 IV -б				1, стр.257
0				
1 б,а,в,г				1, стр.228
1				
1 Название	Внешний вид	Консистенция	Запах	1.стр. 131
2 рыбных				
товаров				
Живая рыба	Имеет чистую, без грязи, ила чешую, кожный покров естественной окраски, плавники, жаберные крышки и жабры без повреждений	Плотная	Запах свежей рыбы без посторонних признаков	

	и пятен, эластичные. Рыба должна быть бодрой и реагировать на внешние раздражения		
Соленая рыба	Рыба должна быть упитанной, с чистой поверхностью без наружных повреждений, частичная сбитость чешуи, легкое поверхностное пожелтение брюшка	Упругая, нежная, сочная, допускается плотная	Запах свойственный данному виду рыбы без постороннего привкуса, запаха
Мороженная рыба	Поверхность рыбы чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида	Плотная, допускается слабая связь мышечных тканей	Запах свежей рыбы без посторонних признаков
Охлажденная рыба	Рыба должна быть непобитой, с чистой поверхностью, естественной окраской, с жабрами от темно-красного до розового цвета	Плотная	Запах свежей рыбы без посторонних запахов

Вариант 4

1	б				1, стр.17
2	да				1, стр.29
3	нет				1, стр.30
4	да				1, стр.189
5	Баклажаны, физалис				1, стр.77
6	Фундук, фисташки				1,стр.99
7	Мазеобразные, жидкие				1, стр.230
8	Прессованные, сухие				1, стр.320
9	а-III,б- III ,в- I, г-II				1, стр.65
10	VIII-а				1, стр.258
11	а,б,в,г				1, стр.226
12	Название томатных овощей	Внешний вид	Цвет кожицы	Вкус	1.стр. 80
	Томаты	Плоды целые, чистые, здоровые, плотные, одного ботанического сорта, с плодоножкой или без плодоножки, не поврежденными вредителями, не перезревшими, без механических повреждений и солнечных ожогов	Красная, розовая, бурая	Без постороннего запаха и вкуса	

Перец сладкий	Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, одного ботанического сорта, с плодоножкой или без плодоножки, не поврежденными вредителями, не перезревшими, без механических повреждений и солнечных ожогов	Зеленая, желтая, красная	Сладкий с легкой остротой
Баклажан	Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, с сочной упругой мякотью, неувядшие, без механических повреждений технически зрелые, с плодоножкой	От светло-фиолетового до темно-фиолетового	Без постороннего запаха и привкуса

2. Итоговый контроль. Промежуточная аттестация проводится в форме контрольной работы.

Вариант №1

1. Характеристика предмета «Товароведение». Задачи товароведения.
2. Кулинарное назначение, условия и сроки хранения капустных овощей.
3. Рассчитать энергетическую ценность 200 грамм молока топленого нежирного

Вариант №2

1. Состав и значение в питании воды.
2. Кулинарное назначение, условия и сроки хранения клубнеплодов.
3. Рассчитать энергетическую ценность 100 грамм ряженки 1,0% жирности.

Вариант №3

1. Минеральные вещества. Макроэлементы. Состав пищевых веществ, значение в питании.
2. Кулинарное назначение, условия и сроки хранения корнеплодов..
3. Рассчитать энергетическую ценность 200 грамм напитка «Снежок» 2,5 % жирности.

Вариант №4

1. Минеральные вещества. Микроэлементы. Состав пищевых веществ, значение в питании.
2. Кулинарное назначение, условия и сроки хранения молока.
3. Рассчитать энергетическую ценность 500 грамм супа молочного с рисом.

Вариант №5

1. Качество и безопасность пищевых продуктов.
- 2.. Значение в питании, требования к качеству пищевых жиров
3. Рассчитать энергетическую ценность 125 грамм творога мягкого диетического плодово-ягодного 4,0% жирности.

Вариант №6.

1. Классификация продовольственных товаров.
- 2.. Общие требования к качеству и кулинарное назначение яичных продуктов.
3. Рассчитать энергетическую ценность 50 грамм соуса белого основного.

Вариант №7

1. Углеводы. Состав и значение в питании.
- 2.. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения живой рыбы
3. Рассчитать энергетическую ценность 150 грамм запеканки из нежирного творога.

Вариант №8

1. Белки . Состав и значение в питании.
2. Кулинарное назначение, упаковывание и хранение продуктов переработки молока
3. Рассчитать энергетическую ценность 100 грамм паштета из печени.

Вариант №9

1. Жиры. Состав и значение в питании
- 2.. Кулинарное назначение, упаковывание и хранение охлажденной рыбы.
3. Рассчитать энергетическую ценность 50 грамм соуса сметанного.

Вариант №10

1. Энергетическая ценность (калорийность) пищевых продуктов.
2. Кулинарное назначение, упаковывание и хранение мороженой рыбы .
3. Рассчитать энергетическую ценность 50 грамм котлет рубленых.

Вариант №11

1. Качество пищевых продуктов
2. Кулинарное назначение, упаковывание и хранение мяса .
3. Рассчитать энергетическую ценность 300 грамм рагу из цыплят.

Вариант №12

1. Методы определения качества пищевых продуктов
- 2.Ассортимент основных видов крупы. Кулинарное назначение крупы
3. Рассчитать энергетическую ценность 65 грамм бутерброда с килькой и яйцом.

Вариант №13

1. Стандартизация пищевых продуктов.
2. Ассортимент муки пшеничной . Кулинарное назначение муки.
3. Рассчитать энергетическую ценность 30 грамм печенья затыжного.

Вариант №14

1. Сертификация пищевых продуктов.
- 2.Ассортимент муки ржаной . Кулинарное назначение муки.
3. Рассчитать энергетическую ценность 500 грамм супа харчо с мясом.

Вариант №15

1. Физические процессы, происходящие в пищевых продуктах крахмала. Кулинарное назначение муки.
3. Рассчитать энергетическую ценность 250 грамм супа картофельного.

2. Ассортимент

Вариант №16

1. Химические процессы, происходящие в пищевых продуктах.
2. Кулинарное назначение сахара. Упаковывание и хранение сахара.
3. Рассчитать энергетическую ценность 200 грамм консервированного компота из груш.

Вариант №17

1. Биохимические процессы, происходящие в пищевых продуктах
- 2 Кулинарное назначение чая, Упаковывание и хранение чая.
3. Рассчитать энергетическую ценность 200 грамм киселя из кураги.

Вариант №18

1. Биологические процессы, происходящие в пищевых продуктах.
2. Кулинарное назначение кофе. Упаковывание и хранение кофе.
3. Рассчитать энергетическую ценность 200 грамм напитка газированного на цитрусовых настоях.

Вариант №19

1. Режим хранения пищевых продуктов..
2. Кулинарное назначение, условия и сроки хранения поваренной соли.
3. Рассчитать энергетическую ценность 50 грамм соуса красного основного.

Вариант №20

1. Естественная убыль пищевых продуктов.
2. Кулинарное назначение, условия и сроки хранения хлебопекарных дрожжей.
3. Рассчитать энергетическую ценность 100 грамм соуса молочного.

Дополнительные вопросы:

1. Распределите продукты из предложенного списка для хранения в помещениях с указанной температурой воздуха. Помещения для хранения товаров:

- * Охлаждаемая камера с температурой воздуха 0...6°.
- * Морозильная камера с температурой воздуха -8...-12° и ниже.
- * Неохлаждаемая камера с температурой воздуха 18°.

Продукты:

- а) вареная колбаса; б) торт вафельный; в) мороженое; г) яйца куриные;
- д) торт бисквитный с кремом; е) перец черный горошком; ж) мороженая рыба; з) сыр; и) кофе в зернах; й) сливы свежие; к) крупа гречневая;
- л) мороженое мясо.

2. Качество мяса можно определить по следующим признакам: по поверхности, цвету, консистенции, запаху, качеству бульона. **Соотнесите нижеперечисленные признаки по следующим категориям:**

свежее

мясо

А - консистенция плотная

Е - консистенция дряблая, ямка не выравнивается

В - ароматный, прозрачный бульон приятный на вкус;

Д - цвет серо-коричневый

несвежее мясо

Ж - запах свойственный виду мяса

К - запах затхлый

М - бульон мутный, с резким неприятным запахом

3. Распределите перечисленные зерновые культуры по трем группам:

* Злаковые.

* Гречишные.

* Бобовые.

Ответы:

а) бобы; б) горох; в) гречиха; г) кукуруза; д) овес; е) просо; ж) пшеница;

з) рис; и) рожь; й) соя; к) фасоль; л) чечевица; м) ячмень.

4. Объясните, почему в комплект НЗ (неприкосновенного запаса) для альпинистов, спасателей, десантников наряду с такими продуктами как сухое брикетированное мясо, растворимые чай и кофе, армейские хлебцы входит шоколад?

5. Какой животный жир легче всего усваивается с пищей?

6. Что используется при производстве коровьего масла?

7. Какой животный жир легче всего усваивается с пищей?
8. Какая зерновая культура используется для производства перловой крупы?
9. Какой хлеб более кислый и влажный?
10. Что является главным консервантом в квашеной капусте?

2.2 Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания учебная аудитория
2. Максимальное время выполнения задания: 40 минут
3. Вы можете воспользоваться:
 - калькуляторами
 - справочными материалами

Литература:

5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов (3-е изд.) учебник для нач. проф.образов., 2011.336с. Протокол № 1 от 31.08.2017 года «Об актуализации тем учебника»

ОГБПОУ Радищевский технологический техникум»

Комплект

контрольно-оценочных средств

для определения качества знаний и умений

обучающихся ОГБПОУ РТТ

по учебной дисциплине ПД.04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

Профессия: 16675 «Повар»

Срок обучения: 2 года, 10 месяцев

Курс -1

р.п. Радищево

2022

РАССМОТРЕНО

Председатель МК

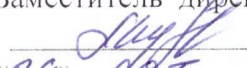
 Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин общепрофессионального цикла **Биккиниева Рамиля Абдюкиповна**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД. 04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой адаптированной основной программы профессионального обучения на данном этапе обучения..

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
4. Тестовые задания.
5. Эталоны ответов.
6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД. 04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» разработан в 1,2 вариантах.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	K_y (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине ПД 04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены »

Профессия 16675«Повар»

Тема 1.1. Пищеварение и усвояемость пищи

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	к _у (коэффициент усвоения)	Оценка
9-10	от 0,91 до 1	5 (отлично)
8-9	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
7-8	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
До 7	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине ПД 04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены »

Профессия 16675«Повар»

Тема - Пищеварение и усвояемость пищи

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс-1

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Кол и чест во балл ов	Вариант 1	Для ответов
Инструкция к заданию № 1-10: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.			
1	1	Тело человека состоит 60-65% состоит из:	
		А) белков	
		Б) углеводов	
		В) воды	

2	1	Начальный этап пищеварения заключается	
		А) в химической обработке пищи	
		Б) в механической обработке пищи	
		В) в энергетических превращениях	
3	1	Пищевые соки человека содержат	
		А) Ферменты	
		Б) Витамины	
		В) Гормоны	
4	1	4. В ротовой полости под воздействием слюны начинается расщепление	
		А) белков	
		Б) углеводов	
		В) жиров	
5	1	5 Основная масса расщепленных питательных веществ всасывается в кровь	
		А) в желудке	
		Б) в толстой кишке	
		В) в тонком кишечнике	
6	1	Пищевые соки человека содержат	
		А) Ферменты	
		Б) Витамины	
		В) Гормоны	
7	1	Предмет физиология питания изучает	
		А) свойства товара	
		Б) влияние пищи на организм человека	
		В) кулинарную обработку пищи	
8	1	Какие органические вещества расщепляются до глюкозы?	
		А) белки	
		Б) углеводы	
		В) жиры	
9	1	Основная роль в определении качества и вкуса пищи играют	
		А) губы	
		Б) зубы	
		В) язык	
10	1	Белки расщепляются:	

		А) до жирных кислот	
		Б) до аминокислот	
		В) до дисахаридов	
	10		

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине ПД 04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены »

Профессия 16675«Повар»

Тема -Пищеварение и усвояемость пищи

Срок обучения:2 года 10 месяцев

Курс-1

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Кол и чест во балл ов	Вариант 2	Для ответов
I			
1	1	Где происходит переваривание пищи, расщепление белков?	
		А) в ротовой полости	
		Б) в пищеводе	
		В) в желудке	
2	1	Функции ротовой полости в процессе пищеварения	
		А) расщепление белков, жиров, углеводов	
		Б) механическая переработка и начальное расщепление крахмала	
		В) переваривание жиров	
3	1	В каком порядке расположены органы пищеварения?	
		А) ротовая полость – пищевод – желудок - тонкая кишка -толстая кишка- прямая кишка	
		Б) ротовая полость-пищевод-желудок - толстая кишка - тонкая кишка- прямая кишка	
		В) ротовая полость- желудок- пищевод - толстая кишка - тонкая кишка- прямая кишка	
4	1	Начальный этап пищеварения заключается	
		А) в химической обработке пищи	
		Б) в механической обработке пищи	
		В) в энергетических превращениях	

5	1	Основная масса расщепленных питательных веществ всасывается в кровь	
		А) в желудке	
		Б) в толстой кишке	
		В) в тонком кишечнике	
6	1	Пищевые соки человека содержат	
		А) Ферменты	
		Б) Витамины	
		В) Гормоны	
7	1	Предмет физиология питания изучает	
		А) свойства товара	
		Б) влияние пищи на организм человека	
		В) кулинарную обработку пищи	
8	1	Какие органические вещества расщепляются до глюкозы?	
		А) белки	
		Б) углеводы	
		В) жиры	
9	1	Основная роль в определении качества и вкуса пищи играют	
		А) губы	
		Б) зубы	
		В) язык	
10	1	Белки расщепляются:	
		А) до жирных кислот	
		Б) до аминокислот	
		В) до дисахаридов	
	10		

Эталоны ответов

к заданиям для проведения входной административной срезовой работы
по учебной дисциплине ПД 04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»
Профессия 16675 «Повар»

Тема - Пищеварение и усвояемость пищи

№	Вариант 1	Источник
1	В	1, стр.8
2	Б	1, стр.11
3	А	1, стр.17
4	Б	1,стр.8
5	Б	1,стр.11
6	А	1, стр.32
7	В	1, стр.33
8	Б	1, стр.37
9	Б	1, стр.41
10	В	1, стр.37

	Вариант 2	
1	В	1, стр.13
2	Б	1, стр.25
3	А	1, стр.31
4	Б	1, стр.13
5	В	1, стр.18
6	А	1, стр.35
7	Б	1, стр.35
8	Б	1, стр.37
9	В	1, стр.41
10	Б	1, стр.37

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены »

Профессия 16675«Повар»

Тема - Питание различных групп населения.

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	ку (коэффициент усвоения)	Оценка
9-10	от 0,91 до 1	5 (отлично)
8-9	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
7-8	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
До 7	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены »

Профессия 16675«Повар»

Тема -Питание различных групп населения.

Срок обучения:2 года 10 месяцев

Курс-1

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Кол и чест во балл ов	Вариант 1	Для ответов
I			
1	1	Что нужно знать для того чтобы подсчитать энергетическую ценность пищевых продуктов?	
		А) полезные свойства продукта	
		Б) химический состав продукта	
2	1	Что служит источником энергии, затрачиваемой человеком?	

		А) пища	
		Б) вода	
		В) энергетическая ценность	
3	1	Что называется энергетической ценностью?	
		А) количество скрытой энергии, заключенной в пище.	
		Б) содержание пищевых веществ в продуктах	
4	1	Одинаковы ли понятия энергетическая ценность и калорийность?	
		А) Да	
		Б) Нет	
5	1	Энергетическая ценность 1г белка составляет:	
		А) 9 Ккал	
		Б) 4 Ккал	
		В) 1 Ккал	
6	1	Энергетическая ценность 1г углевода составляет:	
		А) 9 Ккал	
		Б) 1 Ккал	
		В) 4 Ккал	
7	1	Энергетическая ценность 1г жира составляет:	
		А) 9 Ккал	
		Б) 4 Ккал	
		В) 1 Ккал	
8	1	Определить энергетическую ценность 100г пастеризованного молока, если содержится: белков -2,8г; жиров-3,2г; углеводов- 4,7г..	
9	1	Определить энергетическую ценность 100г бисквитного пирожного, если содержится: белков -4,8г; жиров -2,8г; углеводов -77,7г..	
10	1	При определении в 100 г. маргарина сливочного энергетической ценности получились следующие результаты:	
		:	
		А) 1057 ккал.	
		Б) 751,3 ккал.	
		В) 345,8 ккал.	

		Найдите верный вариант, если мы знаем что содержание белков, жиров, углеводов составляет: белки-0,3г.; жиры-82,9; углеводы-1,0 г..	
	10		

Эталоны ответов

к заданиям для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»
Профессия 16675 «Повар»
Тема- Питание различных групп населения.

№	Вариант 1	Источник
1 Б		1, стр.8
2 А		1, стр.11
3 А		1, стр.17
4 А		1,стр.189
5 Б		1,стр.50
6 В		1, стр.84
7 А		1, стр.120
8 58,8		1, стр.262
9 355,2		1, стр.61
10 Б -751,3		1,стр.260

2. Итоговый контроль. Промежуточная аттестация проводится в форме контрольной работы.

по учебной дисциплине ПД 04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены »

Профессия 16675 «Повар»

1 вариант

При выполнении заданий этого типа в бланке ответов под номером выполняемого Вами задания (1–20) поставьте правильную, на Ваш взгляд, одну букву из 4-х (а, б, в, г).

1. Укажите возможные источники микробиологического загрязнения пищи стафилококком а) люди с выраженным поражением зрения б) люди с тяжелыми заболеваниями печени и системы кроветворения в) животные, обитающие на производстве г) люди с гнойничковыми поражениями кожи, больные ангиной и насморком 2. Выберите назначение раствора хлорной извести, который готовится путем смешивания 5 литров исходного раствора и 10 литров воды а) дезинфекция столовой посуды и рук б) дезинфекция оборудования кондитерского цеха в) обработка раковин, унитазов, умывальников г) обработка контейнеров для мусора 3. Определите название мероприятий по борьбе с мухами, тараканами и муравьями на пищевом производстве а) дефростация б) дератизация в) дезинфекция г) дезинсекция 4. Укажите периодичность обработки технологического оборудования а) по мере загрязнения и по окончании работы б) ежеквартально в) не чаще 1 раза в смену г) еженедельно 5. Укажите особенности размораживания рыбы в воде а) вода +0⁰, с добавлением 7-10 г сахара на 1 литр воды б) вода +12⁰, с добавлением 7-10 г соли на 1 литр воды в) вода не выше +6⁰, с добавлением 10% р-ра уксуса г) вода до +65⁰, с добавлением 0, 5% кальцинированной соды 6. Определите время нахождения на мармите горячих вторых и первых блюд (с момента

изготовления):

- а) не более 30 мин,
- б) до 12 часов,
- в) до 6 часов,
- г) не более 2 – 3 часов

7. Определите, для каких целей используется специализированный пищевой транспорт для других целей:

- а) для иных целей не используется, независимо от упаковки перевозимых продуктов для перевозки других предметов, в зависимости от упаковки перевозимых продуктов,
- б) используется для перевозки других предметов, в зависимости от упаковки перевозимых продуктов
- в) используется для иных целей, кроме перевозки токсичных веществ,
- г) используется повсеместно, для иных целей, кроме перевозки людей

8. Укажите основные группы микроорганизмов, которые появляются на поверхности мяса при нарушении правил хранения

- а) масляно-кислые бактерии и уксуснокислые бактерии
- б) гнилостные бактерии и плесневые грибы
- в) палочка ботулизма и молочнокислые бактерии

г) колонии дрожжей

9. Назовите раствор, которым производится обработка хлебных полок для профилактики возникновения картофельной болезни хлеба

- а) 3% раствор уксусной кислоты
- б) 0,5% раствор хлорной извести
- в) 1% раствор кальцинированной соды
- г) 1% раствор уксусной кислоты

10. Укажите название путей заражения, характерных для сальмонеллеза и брюшного тифа

- а) вертикальный
- б) гемоконтактный
- в) водно-пищевой
- г) воздушно-капельный

11. Найдите название продукта, в котором содержится большое количество яда соланина

- а) проросший и позеленевший картофель
- б) сырая фасоль
- в) свежие лесные грибы
- г) ядра косточковых плодов (абрикосы, миндаль, сливы)

12. Определите периодичность прохождения профессиональной, гигиенической подготовки и аттестации для работников ООП

- а) ежемесячно
- б) 1 раз в полгода
- в) 1 раз в 2 года
- г) 1 раз в год

13. Выберите среду тела ВИЧ-инфицированного, где содержание возбудителя болезни недостаточно для заражения другого человека

- а) слюна
- б) сперма
- в) кровь
- г) грудное молоко

14. Определите назначение горячей воды из системы водяного отопления на производстве

- а) для обработки оборудования
- б) только для отопления
- в) для уборки помещений
- г) для любых технологических процессов

15. Выберите порядок хранения моющих и дезинфицирующих средств на производстве

- а) на производстве не хранятся
- б) хранятся в любом месте и в любой таре
- в) в специально отведенном месте в таре изготовителя
- г) в производственном помещении во внутрицеховой таре

16. Определите правила хранения чистых столовых приборов на производстве

- а) в зале в кассетах ручками вниз
- б) в зале, в кассетах ручками вверх
- в) на мойке в ящике
- г) в зале навалом на подносе

17. Укажите ошибочное утверждение:

- а) разрешено принимать мясо всех видов с/х животных с клеймом и ветеринарным свидетельством
- б) запрещено принимать продукты с признаками недоброкачества
- в) запрещено принимать крупу и муку, зараженные амбарными вредителями
- г) разрешено принимать культивируемые несъедобные грибы

18. Выберите температурный и временной режим хранения скоропортящихся продуктов (за исключением требующих низкотемпературных режимов)

а) 0^0-2^0 не более 7 суток

б) $+6^0+8^0$ до 3 суток

в) $+4^0+-2^0$ до 72 часов

г) $+12^0 + 16^0$ до 18 часов

19. Укажите температуру в толще продукта из мяса и птицы, по которой определяют степень готовности блюд

а) в течение 15 минут: для натуральных рубленых изделий не ниже $+185$, для изделий из котлетной массы – не ниже -90

б) в течение 5 минут: для натуральных рубленых изделий не ниже $+85$, для изделий из котлетной массы – не ниже $+90$

в) в течение 25 минут: для натуральных рубленых изделий не ниже $+65$, для изделий из котлетной массы – не ниже $+90$

г) в течение 5 минут: для натуральных рубленых изделий не ниже $+100$, для изделий из котлетной массы – не ниже $+100$

20. Назовите размер штрафа для должностных лиц, наложенного при выполнении работ без сертификата соответствия

а) 4 000 – 5 000 руб.

б) 500 тыс. руб.

в) 40 000 – 50 000 руб.

г) 400 – 500 руб.

Вместо многоточия вставьте пропущенные слова:

21. Укажите температуру воздуха в помещениях, где проводится порционирование готовых блюд и холодных закусок ...

22. Закончите предложение: «Для профилактики сальмонеллеза на предприятия запрещено принимать яйцо....»

23. Установите верную последовательность действий при мытье кухонной посуды: 1) ополаскивание проточной водой при $+65^0$, 2) механическая очистка, 3) просушивание в опрокинутом виде на решетках, 4) мытье щетками при $+40^0$ с добавлением моющих средств

24. Установите соответствие между названием блюд и температурой блюд на раздаче, написав цифру рядом с буквой

Название блюд	Температура блюда на раздаче
1 соусы	а) $+75^0\text{C}$
2 гарниры	б) $+65^0\text{C}$
3 горячие супы	
4 горячие напитки	

При выполнении заданий этого типа в бланке ответов под номером выполняемого Вами задания (1–20) поставьте правильную, на Ваш взгляд, одну букву из 4-х (а, б, в, г).

1. Укажите название пути микробиологического заражения на пищевом производстве, который осуществляется через грязные руки, посуду:

- а) контактно-бытовой
- б) воздушно-пылевой
- в) вертикальный
- г) гемоконтактный

2. Выберите назначение раствора хлорной извести, который готовится путем растворения 0,2 литров исходного раствора в 10 литрах воды

- а) для обработки раковин и умывальников
- б) для обработки мусорных контейнеров
- в) для дезинфекции столовой посуды и рук
- г) для дезинфекции инвентаря кондитерского цеха

3. Определите возможность хранения в организациях общественного питания средств для борьбы с грызунами

- а) хранить в специально отведенном месте
- б) хранить категорически запрещено
- в) хранить в любом месте на производстве
- г) хранить вместе с моющими средствами

4. Определите возможность контакта сырых и готовых продуктов при работе технологического оборудования

- а) абсолютно исключается
- б) разрешена в холодное время года
- в) разрешена в небольших организациях
- г) разрешена в любых организациях

5. Укажите допустимые способы размораживания мяса на предприятиях общественного питания

- а) на плите и в духовом шкафу
- б) в горячей и в холодной воде
- в) в дефростере и на столах мясного цеха
- г) на производственных столах холодного цеха

6. Определите условие реализации блюд, приготовленных на мангале

- а) выбор посетителем порции из заранее приготовленных порций
- б) осуществление жарки не менее, чем за 6 часов до реализации

в) осуществление жарки только в стационарном предприятии

г) осуществление жарки непосредственно перед реализацией

7. Определите лишний пункт в характеристике транспорта для перевозки пищевых продуктов:

а) кузов отделяется листами жести или алюминия

б) кузов оборудуется сидениями,

в) кузов должен легко поддаваться санитарной обработке,

г) кузов оборудуется стеллажами

8. Назовите способ температурного воздействия, который приводит к гибели спор микроорганизмов

а) стерилизация

б) замораживание

в) пастеризация

г) охлаждение

9. Назовите раствор, который применяется для обработки хлебных полок при обнаружении картофельной болезни хлеба

а) 2% раствор хлорной извести

б) 1% раствор уксусной кислоты

в) 3% раствор кальцинированной соды

г) 3% раствор уксусной кислоты

10. Укажите основные механизмы заражения «болезнями грязных рук»

а) только от матери к плоду

б) при контактах с инфицированными домашними животными

в) через инфицированную пищу, воду, общую посуду

г) при использовании медицинского оборудования

11. Найдите факторы передачи стафилококка

а) консервы, икра, грибы маринованные

б) молочные продукты, торты с кремом, мороженое, студень

в) сухофрукты и бакалейные изделия

г) свежеспеченные хлебобулочные изделия

12. Определите периодичность медицинских осмотров для работников ООП

а) 2 раза в год

б) ежеквартально

в) 1 раз в 2 года

г) 1 раз в год

13. Выберите место хранения ЛМК после ее оформления

- а) у участкового врача
- б) дома у сотрудника
- в) у администрации ООП
- г) в любом месте по желанию владельца

14. Определите расстояние от площадки мусоросборника ООП до жилых домов, площадок для игр и отдыха

- а) 25 м
- б) 15 м
- в) 10 м
- г) 1 м

15. Определите условия хранения исходного раствора хлорной извести

- а) в темноте в течение 15 суток
- б) в темном месте в течение 5 суток
- в) в темноте не более 2 суток
- г) на свету длительное время

16. Определите материал, из которого запрещено изготавливать кухонную посуду на производстве

- а) нержавеющей сталь
- б) алюминий
- в) дюралюминий
- г) медь

17. Укажите ошибочное утверждение

- а) разрешено принимать качественные продукты домашнего производства
- б) запрещено принимать непотрошеную птицу (кроме дичи)
- в) запрещено принимать утиные и гусиные яйца
- г) разрешено принимать рыбу, раков, с/х птицу с ветсвидетельством

18. Выберите температурный режим хранения рыбных п/ф (рыба всех наименований охлажденная, филе, рыба специальной разделки)

- а) строго при 0°
- б) от +4°С до + 6°С
- в) от -2°С до +2°С
- г) строго при -6°С

19. Определите время использования готовой начинки из мясного фарша для пирожков и блинчиков

а) строго в течение 30 мин

б) в течение 2 часов

в) разрешено в течение 12 часов

г) при наличии холодильника в течение суток

20. Назовите лишний пункт в перечне дисциплинарных взысканий

а) увольнение

б) освобождение от должности

в) штраф

г) отстранение от работы

Вместо многоточия вставьте пропущенные слова:

21. Напишите срок хранения горячих первых блюд в термосах (включая время в пути) при необходимости транспортирования готовой продукции

22. Закончите предложение: «Крупу и муку хранят в мешках на подтоварниках на расстоянии от пола.....»

23. Установите верную последовательность действий при обработке щеток, используемых при мытье мяса: 1) просушивание, 2) промывание раствором моющих средств при +45+50, 3) замачивание в дезрастворе на 10-15 мин, 4) промывание проточной водой

24. Установите соответствие между запрещенными и разрешенными к приготовлению и реализации блюдами, написав цифру рядом с буквой:

Название блюда	Разрешено или запрещено к приготовлению и реализации
1 макароны по-флотски	а) запрещено
2 кисломолочные продукты	б) разрешено
3 копченые мясные изделия, куры, утки	
4 соленая и копченая рыба	

Эталоны ответов

к заданиям для проведения промежуточной аттестации в форме контрольной работы.

по учебной дисциплине ПД 04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены »

Профессия 16675 «Повар»

1 вариант

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
№ ответа	г	в	г	а	б	г	а	б	а	в
№ вопроса	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

№ ответа	а	в	а	б	в	б	г	в	б	а

21	Не выше +16 ⁰
22	Водоплавающих птиц (утки и гуси)
23	2413
24	1а2б3а4а

2 вариант

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
№ ответа	а	г	б	а	в	г	б	а	г	в
№ вопроса	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
№ ответа	б	г	в	а	б	г	а	в	б	в

21	Не более 3 часов
22	Не менее 15 см
23	2341
24	1а2а3б4б

Критерии оценки

Задания 1-20 – 1 балл (итого 20 баллов)

Задания 21-24 – 2 балла (итого 8 баллов) – в 2 балла оценивается 100% правильный ответ.
Правильный ответ на 50-99% – оценивается в 1 балл

Всего – 28 баллов

Процент результативности (правильных ответов)

Количество баллов в %	Количество баллов	Оценка	Вербальный аналог
100 – 90	28-26	5	отлично
89 – 80	25-23	4	хорошо
79 – 70	22-20	3	удовлетворительно

Менее 70	20 и менее	2	не удовлетворительно

Бланк ответов к контрольной работе

Название курса _____

Ф.И. обучающегося, № группы _____

Вариант №

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
№ ответа										
№ вопроса	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
№ ответа										

21	
22	
23	
24	

2.2 Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания учебная аудитория
2. Максимальное время выполнения задания: 40 минут
3. Вы можете воспользоваться:
 - калькуляторами
 - справочными материалами

Литература:

6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии (5-е изд.) учебник для нач. проф.образов., 2011., 256с. Протокол № 1 от 31.08.2017 года «Об актуализации тем учебника»

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Радищевский технологический техникум»

КОМПЛЕКТ
контрольно-оценочных средств
по учебной дисциплине
ПД 05 «Основы микробиологии»

Профессия: 16675 «Повар»

Срок обучения: 2 года, 10 месяцев

Курс -3

р.п.Радищево

2022 го

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

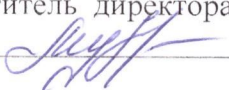
 Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Муратова О.В.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин общеобразовательного и общепрофессионального циклов **Сидорина Ирина Вячеславовна**

**Пояснительная записка
к комплекту контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине
ПД 05 «Основы микробиологии»**

По профессии: 16675 Повар

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД 05 «Основы микробиологии» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
4. Тестовые задания.

5. Эталоны ответов.

6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД05 «Основы микробиологии» разработан в 2х вариантах.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	к _у (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине ПД05 «Основы микробиологии»
по профессии 16675 «Повар»

Тема 1. Морфология и систематика микроорганизмов.

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 40 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему. Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	к _у (коэффициент усвоения)	Оценка
12	от 0,91 до 1	5 (отлично)
10-11	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)

7-9
до 6

от 0,71 до 0,80
0,7

3 (удовлетворительно)
2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля

по профессии 16675 «Повар»

Учебная дисциплина ПД05 « Основы микробиологии»

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 1	Для ответов	
I		Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.		
1	3	Строение клетки бактерии состоит из : а)оболочка б)цитоплазма в)ядро(нуклеотид) г)капсид д)жгутики е)нуклеиновая кислота ж)суперкапсид з)клеточная стенка и)ядро к)вакуоли		
II		Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.		
2	1	В микроорганизмах прокариотах генетический материал сосредоточен в нуклеотиде.	ДА	НЕТ
III		Инструкция к заданиям №№ 3, 4, 5: Вместо многоточия вставьте пропущенные слова		
3	1	... растворяет органические и минеральные вещества микробной клетки.		
4	1	Одноклеточные микроорганизмы размером 0,4-10 мкм- это ...		
5	1	Химические проявления жизнедеятельности микроорганизмов внутри его клетки – это		
IV		Инструкция к заданиям №№ 6, 7, 8: Установите соответствие между элементами столбцов		
6	1	Установите соответствие между группами и видами микроорганизмов:		
		Группы микроорганизмов	Виды микроорганизмов	

		Дрожжи	а) сахаромицес cereвизия,сахаромицесс вини, кандид,торулопсис,родотурол, б) вирион,капсид,капсомер, суперкапсид, фаголизис ,фаги в) зигомицеты,фитофтора,склеротиния, спорынья, фузариум,ботритис г) кокки, бациллы, клостридии, вибрионы, спириллы	
7	2	Установите соответствие между видами микроорганизмов, группой микробов и способом дыхания		
		Виды микробов:	Группы микробов:	Способ дыхания:
		Плесневые грибы	а)Условные аэробы б)Аэробы в)Анаэробы г)Условные анаэробы	I.Нуждаются в кислороде воздуха II.Живут и развиваются при отсутствии кислорода III.Развиваются как в присутствии кислорода, так и без него IV.Нуждаются в воде и углекислом газе.
8	2	Установите соответствие между видами микроорганизмов , группой микробов и способом питания		
		Виды микробов:	Группы микробов:	Способ питания :
		Сапрофиты	а)Автотрофные б)Гетеротрофные в)Паратрофные г)Атрофные	I.Усваивают углерод и азот из неорганических соединений; II. Усваивают готовые органические соединения мертвой природы; III.Нуждаются в сложных органических соединениях живых организмов; IV.Нуждаются в углероде и азоте. Итого

Задания для проведения входного контроля

по профессии 16675 «Повар»

Учебная дисциплина ПД05 « Основы микробиологии»

Фамилия, имя, отчество
обучающегося

№	Количество	Вариант 2	Для ответов

	балло в			
I		Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.		
1	3	Строение клетки вируса состоит из : а)оболочка б)цитоплазма в)ядро(нуклеотид) г)капсид д)жгутики е)нуклеиновая кислота ж)суперкапсид з)клеточная стенка и)ядро к)вакуоли		
II		Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.		
2	1	Протиста-это группа микроорганизмов, объединенных по однородным свойствам в рамках той или иной таксономической категории.		ДА НЕТ
III		Инструкция к заданиям №№ 3, 4, 5: Вместо многоточия вставьте пропущенные слова		
3	1	... используются клеткой как источник энергии.		
4	1	Одноклеточные или многоклеточные низшие растительные организмы -		
5	1	Процессы расщепления пищевых веществ , происходящие за счёт реакции окисления, в результате чего выделяется энергия – это		
IV		Инструкция к заданиям №№ 6, 7, 8: Установите соответствие между элементами столбцов		
6	1	Установите соответствие между группами и видами микроорганизмов:		
		Группы микроорганизмов	Виды микроорганизмов	
		Грибы	а) сахаромицес cerevisia,сахаромицесс вини, кандид,торулопсис,родотурол, б) вирион,капсид,капсомер, суперкапсид, фаголизис ,фаги в) зигомицеты,фитофтора,склеротиния, спорынья, фузариум,ботритис г) кокки, бациллы, клостридии, вибрионы, спириллы	
7	2	Установите соответствие между видами микроорганизмов, группой микробов и способом дыхания		
		Виды микробов:	Группы микробов:	Способ дыхания:
		Молочнокислые бактерии	а)Условные аэробы б)Аэробы в)Анаэробы г)Условные анаэробы	I.Нуждаются в кислороде воздуха II.Живут и развиваются при отсутствии кислорода III.Развиваются как в присутствии кислорода, так и без него IV.Нуждаются в воде и углекислом газе.

8	2	Установите соответствие между видами микроорганизмов, группой микробов и способом питания			
		Виды микробов:	Группы микробов:	Способ питания :	
		Гнилостные бактерии	а)Аутотрофные б)Гететрофные в)Паратрофные г)Атрофные	I.Усваивают углерод и азот из неорганических соединений; II. Усваивают готовые органические соединения мертвой природы; III.Нуждаются в сложных органических соединениях живых организмов; IV.Нуждаются в углероде и азоте.	
		ИТОГО:			12

Эталоны ответов на задания для входного контроля

№		Вариант 1	Источник
1.	а, б, в		1, стр.7
2	да		1, стр.4
3	вода		2,стр.76
4	бактерии		2,стр.70
5	метаболизм		1, стр.13
6	4-а		1, стр.17
7	1-б-I		2, стр.78
8	1-а-I		1.стр. 77
		Вариант 2	
1.	г, е, ж		1, стр.9
2.	нет		1, стр.4
3.	углеводы		2, стр.76
4.	Плесневые грибы		2,стр.72
5.	катаболизм		1, стр.13
6	3-в		1, стр.11
7	2-г-III		2, стр.78
8	2-б-II		2, стр.77

Задания для проведения промежуточного контроля
ПД.05 «Основы микробиологии»

Инструкция для обучающихся

На выполнение задания отводится 40 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений. Шкала оценок:

Кол-во баллов	к _у (коэффициент усвоения)	Оценка
19	от 0,91 до 1	5 (отлично)
17-18	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
14-16	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
до 13	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения промежуточного контроля

по профессии 16675 «Повар»

Учебная дисциплина ПД05 « Основы микробиологии»

№	Кол-во баллов	Вариант 1	Для ответов	
Инструкция к заданию №№ 1, 2: Выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.				
1	1 б.	Укажите область развития микроорганизмов, которая характеризуется наличием питательных веществ, постоянной влажностью, температурой, отсутствием солнечного света: а)почва; е)руки человека; б)вода; ж)ротовая полость; в)воздух; з)тара; г)тело человека; и)упаковочный материал; д)желудочно-кишечный тракт;		
2	1 б.	Назовите вещество, используемое при лечении заболеваний, вызванных пневмококками, стрептококками, стафилококками: а)пенициллин; г)биомицин; б)стрептомицин; д)антибиотики; в)грамицидин;е)фитонциды.		
Инструкция к заданию № 3: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.				
3	0-3 б.	7. Все виды вареных колбас считаются скоропортящимися.	д а	нет

		8. Пастеризация – это поддержание на низком уровне жизненных процессов в пищевых продуктах и микроорганизмов, в них обитающих	да	нет
		9. Биоз - способ обезвреживания пищевых продуктов от различных микроорганизмов вегетативной и споровой форм путём нагрева продукта при температуре 63-95°C	да	нет
Инструкция к заданиям №№ 4-8: Вместо многоточия вставьте пропущенные цифры, слова				
4	2 б.	Оптимальная температура для микроорганизмов составляет ...°С- ...°С.		
5	2 б.	Процентное содержание воды в микробной клетке колеблется от ...% до ...%, а в спорах - от ...% до ...%.		
6	2 б.	Самый распространенный вид порчи в виде налёта, возникающего на поверхности хлеба при хранении в условиях высокой относительной влажности воздуха – это		
7	2 б.	Лучистая энергия представляет собой ... с различной длиной волны		
8	2 б.	Развитие микроорганизмов при сильных дозах облучения подавляют ...		
Инструкция к заданиям №№ 9-10: Установите соответствие между элементами столбцов				
9	2 б.	Установите соответствие между видом микроорганизма, группой микроорганизмов и величиной потребности во влаге		
		Вид микроорганизма	Группы микроорганизмов	Типы микроорганизмов по потребности во влаге
		Плесневые грибы	а)Гидрофиты б)Мезофиты в)Ксерофиты г)Мезофилы	Влаголюбивые. Средневлаголюбивые. Сухолюбивые. Промежуточные.
10	2 б.	Установите соответствие между видом микроорганизма, группой микроорганизмов и температурой развития микроорганизмов		
		Вид микроорганизма	Группы микроорганизмов	Типы микроорганизмов по температуре развития
		Молочнокислые бактерии	а)Психрофильные б)Мезофильные в)Термофильные г)Мезофитные	I.Холодолюбивые; II. Промежуточные; III.Теплолюбивые; IV.Термоустойчивые.
	19	ИТОГО:		

№	Кол-во баллов	Вариант 2			Для ответов	
Инструкция к заданию № 1,2: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.						
1	1 б.	Что загрязнено болезнетворными микробами и может явиться причиной массовых заболеваний людей? а) почва; е) руки человека; б) вода; ж) ротовая полость; в) воздух; з) тара; г) тело человека; и) упаковочный материал; д) желудочно-кишечный тракт;				
2	1 б.	Укажите вещество, используемое при лечении кишечных заболеваний, бруцеллёза: а) пенициллин; г) биомицин; б) стрептомицин; д) антибиотики; в) грамицидин; е) фитонциды.				
Инструкция к заданию № 3: обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.						
3	0-3 б.	4. Утиные, гусиные яйца используют на предприятиях общественного питания.			да	нет
		5. Ультрафиолетовые лучи обладают бактерицидным действием, то есть убивают клетки микроорганизмов на поверхности предметов в течение нескольких минут.			да	нет
		6. При абииозе происходит нагрев продукта до температуры выше 100°C, что ведет к полному уничтожению вегетативных и споровых форм микробов.			да	нет
Инструкция к заданиям №№ 4-8: вместо многоточия вставьте пропущенные цифры, слова						
4	2 б.	Минимальная температура развития для микроорганизмов составляет ...°C - ...°C.				
5	2 б.	При концентрации соли от ...% до ... % и сахара от ... % до ...% многие микробы прекращают своё развитие в результате обезвоживания микробных клеток.				
6	2 б.	Хранение мясных и овощных консервов после обработки высокой температурой (120°C и выше), создаваемой в паровых стерилизаторах, называется				
7	2 б.	Вещества микробного, животного и растительного происхождения, подавляющие рост и развитие микроорганизмов, называются				
8	2 б.	Свет представляет собой с длиной волны 400-780 нм.				
Инструкция к заданиям №№ 9, 10: установите соответствие между элементами столбцов						
9	2 б.	Установите соответствие между видом микроорганизма, группой микроорганизмов и величиной потребности во влаге				
		Вид микроорган	Группы микроорганизмов	Типы микроорганизмов по потребности во влаге		

		изма		
		Дрожжи	а)Гидрофиты; б)Мезофиты; в)Ксерофиты; г)Мезофилы.	6. Влаголюбивые. 7. Средневлаголюбивые. 8. Сухоллюбивые. 9. Промежуточные.
10	2 б.	Установите соответствие между видом микроорганизма, группой микроорганизмов и температурой развития микроорганизмов		
		Вид микроорганизма	Группы микроорганизмов	Типы микроорганизмов по температуре развития
		Бактерии	а)Психрофильные; б)Мезофильные; в)Термофильные; г)Мезофитные.	I.Холодолюбивые; II. Промежуточные; III.Теплолюбивые; IV.Термоустойчивые.
	19 б.			

Эталоны ответов на задания для промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 05 «Основы микробиологии»
Тема 2. Микроорганизмы и окружающая среда.

№	Вариант 1	Источник
1	а	2, стр.83
2	пенициллин	2,стр.81
3	да-нет-нет	1,стр.53, 28, 24
4	25, 35	1,стр.22
5	75-85, 30-50	1, стр.19
6	плесневение	2, стр.96
7	электромагнитные, колебания	1, стр.20
8	Рентгеновскиелучи	2, стр.83
9	1-а-I	1, стр.19
10	1-в-III	1.стр. 80
Вариант 2		
1	б	2, стр.84
2	стрептомицин	2, стр.81
3	Нет – да - нет	2, стр.94
		1 стр. 28
		2, стр.83
4	6, -6	1,стр.22,
5	10, 20, 60, 70	2, стр.80
7	антибиотики	1, стр.26
8	электромагнитное излучение	1,стр.20
9	2-б-II	2, стр.80
10	1-б-II	2, стр.80

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине
ПД05 «Основы микробиологии»
Тема 3. Пищевые продукты как причина заболеваний

Инструкция для обучающихся

На выполнение задания отводится 35 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений. Шкала оценок:

Кол-во баллов	ку (коэффициент усвоения)	Оценка
14-15	от 0,91 до 1	5 (отлично)
13	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
10-12	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
до 10	0,7	2 (неудовлетворительно)

№	Кол-во баллов	Вариант 1	Для ответов	
Инструкция к заданию №№ 1: Выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.				
1	1 б.	Укажите группу взаимодействия патогенных микроорганизмов с человеком, животным или растением, характеризующиеся заразностью, наличием инкубационного периода, реакциями бактерионосителя на возбудитель циклическим течением а) глистные заболевания в) острые кишечные инфекции б) пищевые отравления г) инфекционные болезни		
Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.				
2	0-3 б.	10. Нарушение правил личной гигиены, мухи, грязные посуда и кухонный инвентарь способствуют возникновению сальмонеллёза .	да	нет
		11. Отравление сырой фасолью образуют в организме человека синильную кислоту.	да	нет
		12. Непастеризованный творог используется в кулинарии как самостоятельное блюдо.	да	нет
Инструкция к заданиям № 3: Вместо многоточия вставьте пропущенные слова				

3	2 б.	Отравления, вызванные ядами, накопившимися в пище в процессе жизнедеятельности микробов, называют ... ,			
Инструкция к заданиям №№ 4-6: Установите соответствие между элементами столбцов					
4	1 б.	Установите соответствие между видом заболевания, группой заболевания и признаками заболевания			
		Вид заболевания	Группа заболеваний	Признаки заболевания	
		Бруцеллез	1.Зоонозы. 2.Острые кишечные инфекции. 3.Микотоксикозы 4.Глистные заболевания	а) Приступы лихорадки, опухание, боли в суставах и мышцах. б) Поражение легких и лимфатических желез. в) Нарушение всех функций организма, повышается t тела до 40 °С, слабость сердечной деятельности, рвота, понос. г) Воспаление и изъязвление слизистой оболочки рта.	
5	1 б.	Установите соответствие между видом заболевания, группой заболевания и признаками заболевания			
		Вид заболевания	Группа заболеваний	Признаки заболевания	
		1. Дизентерия	1.Зоонозы. 2.Острые кишечные инфекции. 3.Микотоксикозы 4.Глистные заболевания	а) Слабость, повышенная t, боли в области кишечника, многократный жидкий стул иногда с кровью и слизью. б) Острое расстройство кишечника, резкая слабость, сыпь, длительная высокая t (до 40 °С), бред, головная боль, бессонница. в) Внезапные, неукротимые поносы и рвота, сильно обезвоживающие организм, слабость, головная боль, головокружение, t тела 35 °С, судороги. г) Тошнота, рвота, боли в животе, понос, головная боль, головокружение, высокая t тела (38-39 °С)	
6	1 б.	Установите соответствие между группой заболеваний, типом заболевания и видами заболеваний			
		Группа заболеваний	Тип заболевания	Вид заболеваний	
		Острые кишечные поражения	1.Пищевые инфекции 2.Пищевые отравления 3.Глистные заболевания	а)Дизентерия, брюшной тиф, холера, сальмонеллез б)Бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур в)Эрготизм, фузариотоксикоз, афлатоксикоз г) Заболевания, вызванные солитером, отесторхисами, эхинококком	

Инструкция к заданию № 7,8: Самостоятельно сформулируйте ответ на задания, ответ запишите полным предложением					
Критерии выполнения заданий №11, 12:					
		Критерии		Количество баллов	
		Дан развернутый правильный ответ		3	
		Ответ дан не в полном объёме		2	
		Дан частично правильный ответ		1	
		Ответ дан неправильный		0	
7	3 б.	Перечислите мероприятия, предупреждающие глистные заболевания?			
8	0-3 б.	Заполните таблицу:			
		Пищевые отравления Микробные пищевые отравления	Возбудитель	Признаки заболевания	Причины возникновения
			</		

№	Кол-во баллов	Вариант 2	Для ответов
Инструкция к заданию № 1,2: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.			
1	1 б.	Укажите группу взаимодействия микроорганизмов с человеком, попавших в организм с пищей и, поражающие его кишечник: а) глистные заболевания б) пищевые отравления в) острые кишечные инфекции г) инфекционные болезни	
Инструкция к заданию № 2: обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.			

2	0-3 б.	7. Туберкулезная палочка устойчива к высушиванию замораживанию, сохраняется на пищевых продуктах до 2 месяцев; погибает при кипячении в течение 10 минут.			да	нет
		8. Отравление недозревшим позеленевшим и проросшим картофелем вызвано присутствием в нём ядовитого фазина.			да	нет
		9. Проверка поваров, кондитеров и других работников на глистоносительство должна проходить 1 раз в квартал.			да	нет
Инструкция к заданиям № 3: вместо многоточия вставьте пропущенные слова						
3	2 б.	Отравления, вызванные живыми бактериями, которые попали в организм с пищей, называют				
Инструкция к заданиям №№ 4,5,6: установите соответствие между элементами столбцов						
4	1 б.	Установите соответствие между видом заболевания, группой заболевания и признаками заболевания				
		Вид заболевания	Группа заболеваний	Признаки заболевания		
		Туберкулёз	1.Зоонозы. 2.Острые кишечные инфекции. 3.Микотоксикозы 4.Глистные заболевания	а) Приступы лихорадки, опухание, боли в суставах и мышцах. б) Поражение легких и лимфатических желез. в) Нарушение всех функций организма, повышается t тела до 40 °С, слабость сердечной деятельности, рвота, понос. г) Воспаление и изъязвление слизистой оболочки рта.		
5	1 б.	Установите соответствие между видом заболевания, группой заболевания и признаками заболевания				
		Вид заболевания	Группа заболеваний	Признаки заболевания		
		1.Брюшной тиф	1.Зоонозы. 2.Острые кишечные инфекции. 3.Микотоксикозы 4.Глистные заболевания	а) Слабость, повышенная t, боли в области кишечника, многократный жидкий стул ,иногда с кровью и слизью. б) Острое расстройство кишечника, резкая слабость, сыпь, длительная высокая t (до 40 °С), бред, головная боль, бессонница. в) Внезапные, неудержимые поносы и рвота, сильно обезвоживающие организм, слабость, головная боль, головокружение, t тела 35 °С, судороги. г) Тошнота, рвота, боли в животе, понос, головная боль, головокружение, высокая t тела (38-39 °С)		
6	1 б.	Установите соответствие между группой заболеваний, типом заболевания и видами заболеваний				
		Группа заболеваний	Тип заболевания	Вид заболеваний		
		1.Зоонозы	1.Пищевые инфекции 2.Пищевые отравления	а)Дизентерия, брюшной тиф, холера, сальмонеллез		

			3.Глистные заболевания	б)Бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур в)Эрготизм, фузариотоксикоз, афлатоксикоз г) Заболевания, вызванные солитером, отесторхисами, эхинококком	
Инструкция к заданию №№7,8: самостоятельно сформулируйте ответ на задания, ответ запишите полным предложением Критерии выполнения заданий №№7,8:					
			Критерии	Количество баллов	
			Дан развернутый правильный ответ	3	
			Ответ дан не в полном объеме	2	
			Дан частично правильный ответ	1	
			Ответ дан неправильный	0	
7	3 б.	Перечислите мероприятия, предупреждающие острые кишечные инфекций?			
8	3 б.	Заполните таблицу:			
		Пищевые отравления Пищевые интоксикации	Возбудитель	Признаки заболевания	Причины возникновения
			_____	_____	_____
			_____	_____	_____
			_____	_____	_____
			_____	_____	_____
			_____	_____	_____
			_____	_____	_____
			_____	_____	_____
			_____	_____	_____
			_____	_____	_____
			_____	_____	_____
	15 б.				

Эталоны ответов на задания для итогового контроля
по учебной дисциплине ПД05 «Основы микробиологии»
Тема 3. Пищевые продукты как причина заболеваний

№
1 г
2 да-нет-нет

Вариант 1

Источник
1, стр.99
1,стр.103,

3	Бактериальными токсикозами	113, 104								
4	1-а	1,стр.108								
5	а	1, стр.105								
6	1-а	2, стр.101								
7	1.Обследование поваров, кондитеров и других работников общественного питания на бактерионосительство не реже 1 раза в год. 2. Соблюдение правил личной гигиены повара , кондитера, особенно содержание рук в числе (мытьё рук и дезинфицирование их перед работой , после посещения туалета , переходя от работы с сырьем к работе с готовой продукцией). 3.Тщательно мытье кухонной посуды , кухонного инвентаря, соблюдение маркировки разделочных досок 4Строгое соблюдение чистоты на рабочем месте, в цехе. 5.Уничтожение мух , тараканов и грызунов как переносчиков возбудителей инфекционных заболеваний. 6.Тщательное мытье и дезинфицирование столовой посуды. 7.Кипячение воды из открытых водоёмов при использовании её в пищу и для питья. 8.Тщательное мытье овощей , фруктов ,ягод, особенно употребляемых в пищу в сыром виде. 9.Проверка наличия на мясе клейма, свидетельствующего о прохождении ветеринарно –санитарного контроля. 10.Молоко необходимо кипятить ; простоквашу –самоквас использовать в тесто, а непастеризованный творог – для приготовления блюд , подвергаемых тепловой обработке.	1, стр.118								
8	<table><tr><td>Пищевые отравления</td><td>Возбудитель</td><td>Признаки</td><td>Причины</td></tr><tr><td>Микробные пищевые отравления</td><td>Живые бактерии</td><td>заболевания Появление тошноты, рвоты, болей в области желудка и кишечника</td><td>возникновения Употребление загрязненной воды, недостаточная очистка сырья, употребление несвежего сырья, недостаточная термическая обработка продуктов</td></tr></table>	Пищевые отравления	Возбудитель	Признаки	Причины	Микробные пищевые отравления	Живые бактерии	заболевания Появление тошноты, рвоты, болей в области желудка и кишечника	возникновения Употребление загрязненной воды, недостаточная очистка сырья, употребление несвежего сырья, недостаточная термическая обработка продуктов	1, стр.108
Пищевые отравления	Возбудитель	Признаки	Причины							
Микробные пищевые отравления	Живые бактерии	заболевания Появление тошноты, рвоты, болей в области желудка и кишечника	возникновения Употребление загрязненной воды, недостаточная очистка сырья, употребление несвежего сырья, недостаточная термическая обработка продуктов							

Вариант 2

1	б	2, стр.84
2	Да – нет - нет	2, стр.105
		1 стр. 113
		2, стр.118
3	Пищевыми токсикоинфекциями	1, стр.108
4	1-б	1,стр.105
5	б	1, стр.101
6	б	1, стр.105

7	1.Обследование поваров, кондитеров и других работников общественного питания на бактерионосительство не реже 1 раза в год. 2. Соблюдение правил личной гигиены повара , кондитера, особенно содержание рук в числе (мытьё рук и дезинфицирование их перед работой , после посещения туалета , переходя от работы с сырьем к работе с готовой продукцией). 3.Тщательно мытье кухонной посуды , кухонного инвентаря, соблюдение маркировки разделочных досок 4Строгое соблюдение чистоты на рабочем месте, в цехе. 5.Уничтожение мух , тараканов и грызунов как переносчиков возбудителей инфекционных заболеваний. 6.Тщательное мытье и дезинфицирование столовой посуды. 7.Кирячение воды из открытых водоёмов при использовании её в пищу и для питья. 8.Тщательное мытье овощей , фруктов ,ягод, особенно употребляемых в пищу в сыром виде. 9.Проверка наличия на мясе клейма, свидетельствующего о прохождении ветеринарно –санитарного контроля. 10.Молоко необходимо кипятить ; простоквашу –самоквас использовать в тесто, а непастеризованный творог – для приготовления блюд , подвергаемых тепловой обработке.				1, стр.118
8	Пищевые отравления Пищевые токсико-инфекции	Возбудитель Кишечная и гнилостная палочки	Признаки заболевания Отравление в виде острых желудочно-кишечных инфекции	Причины возникновения Сильное загрязнение продукта, нарушение правил личной гигиены, санитарных правил приготовления и хранения пищи, антисанитарное содержание рабочих мест, цеха, кухонного инвентаря, посуды	1, стр.109

Литература:

1. С.С. Горохова «Основы микробиологии , производственной санитарии и гигиены» : учеб. пособие М.: Издательский центр «Академия» 2012., 64 с.
2. З.П.Матюхина «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии»:учебник для нач.проф.образования- М .:Издательский центр «Академия» , 2011.-256 с.

ОГБПОУ РТТ

Комплект

контрольно-оценочных средств

для определения качества знаний и умений

обучающихся ОГБПОУ РТТ

по учебной дисциплине ПД. 06 «Оборудование предприятий общественного питания»

по профессии 16675 «Повар»

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс 1,2

р.п. Радищево

2022

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

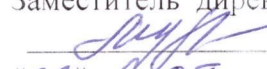
 Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла

Корсакова Ольга Ивановна

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-оценочный материал по учебной дисциплине **ПД. 06«Оборудование предприятий общественного питания»** разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

13. Титульный лист.
14. . Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
15. Тестовые задания.
16. Эталоны ответов.
17. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине «ПД. 06«Оборудование предприятий общественного питания» разработан в 1 варианте.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	K_u (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для входного контроля

по учебной дисциплине: ПД 06 «Оборудованию предприятий общественного питания»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 40 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

. Шкала оценок

Кол-во баллов	ку (коэффициент усвоения)	Оценка
15-16	от 0,91 до 1	5 (отлично)
13-14	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
11-12	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
От 10	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля

по учебной дисциплине ПД 06 «Оборудование предприятий общественного питания»

№	Кол и чест во бал лов	Вариант 1	Для ответов
Инструкция к заданию № 1: дополните предложение			
1	1	совокупность механизмов, выполняющих определенную работу или преобразующих один вид энергии в другой-это ...	
Инструкция к заданию №2,3: вставьте пропущенные слова			
2	3	По степени автоматизации и механизации выполняемых технологических процессов различают машины ..., ..., ...	
3	4	Расшифруйте МИМ-82 М-... И-... М-... 82-...	
Инструкция к заданию №4: выберите правильный вариант ответов			
4	1	Аппарат включения для оборудования относится: а) рубильники; б) кнопочные пускатели; в) пакетные выключатели; г) штепсельные разъемы	
Инструкция к заданию №5,: выберите правильные соответствия			
5	7	1.Для обработки овощей и А)Очистительные, сортировочные,	

	картофеля	моечные, резательные протирачные	
	2.Для обработки мяса и рыбы	Б)Мясорубки, фаршемешалки, рыхлители мяса, котлетоформовки	
	3.Для обработки муки и теста	В)Тестомесительные ,взбивательные	
	4.Для нарезки хлеба и гастрономических товаров	Г)Посудомоечная машина	
	5.Универсальные приводы	Д)Краны грузоподъемные	
	6.Для мытья посуды	Е)Хлеборезка, колбасорезка	
	7.Подъемно – транспортные	Ж)С комплектом сменных исполнительных машин	

Эталоны ответов на задания для входного контроля

по учебной дисциплине ПД 06 «Оборудование предприятий общественного питания»

№пп	Ответы
1	машина
2	а)неавтоматические б) полуавтоматические в)автоматические
3	М-Машина;И- измельчения; М- машина; 82 – диаметр решетки
4	а
5	1-а, 2-б, 3-в, 4-е,5-ж,6-г, 7-д

Задания для промежуточного контроля

по учебной дисциплине ПД 06 «Оборудованию предприятий общественного питания»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 40 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

. Шкала оценок

Кол-во баллов	Ку (коэффициент усвоения)	Оценка
17-20	от 0,91 до 1	5 (отлично)
15-16	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)

13-14	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 12	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 06 «Оборудованию предприятий общественного питания»

Профессия 16675«Повар»
Срок обучения:2 года 10 месяцев
Курс-1,2

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 1	Для ответов
Инструкция к заданию № 1:дополните предложение			
1	1	. Машина – это... .	
2	1	Для нарезки различных видов колбас, ветчины сыра и рулетов на предприятиях общественного питания применяются машины марки... .	
3		Основные узлами машины является	
Инструкция к заданию №2 : вставьте пропущенные слова			
4	3	По степени автоматизации и механизации выполняемых технологических процессов различают машины ..., ..., ...	
5	4	. Расшифруйте МИМ-82 – М- И= М- 82-	
Инструкция к заданию №3: выберите правильный вариант ответов			
6	1	Аппарат включения для оборудования относится: а) рубильники; б) кнопочные пускатели; в) пакетные выключатели; г) штепсельные разъемы	
7	1	Как загружают картофель: а) при включенном двигателе б) при выключенной Н ₂ О в) при выключенной музыке	
8	1	Оборудование с электроприводом а)микроволновка	

		б)тестомесильная машина в)электроплита	
9	1	При работе с фаршемешалкой запрещается; а) включить машину и работать без предохранительной решетки в загрузочном бункере; б)проталкивать фарш вручную; в).ремонт машины при включенном электродвигатели	
Инструкция к заданию №4,: выберите правильные соответствия			
10	7	1.Для обработки овощей и картофеля 2.Для обработки мяса и рыбы 3.Для обработки муки и теста 4.Для нарезки хлеба и гастрономических товаров 5.Универсальные приводы 6.Для мытья посуды 7.Подъемно – транспортные	А)Очистительные, сортировочные, моечные, резательные протирачные Б)Мясорубки, фаршемешалки, рыхлители мяса, котлетоформовки В)Тестомесительные ,взбивательные Г)Посудомоечная машина Д)Краны грузоподъемные Е)Хлебобрезка, колбасорезка Ж)С комплектом сменных исполнительных машин

Эталоны ответов на задания для промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 06 «Оборудованию предприятий общественного питания»

№пп	Ответы
1	совокупность механизмов, выполняющих определенную работу или преобразующих один вид энергии в другой.
2	МРГ -300)
3	а)неавтоматические б) полуавтоматические в)автоматические
4	рабочая камера
5	М-Машина; И- измельчения; М- машина; 82 – диаметр решетки
6	рубильники
7	б
8	а
9	Б,в
10	1-а, 2-б, 3-в, 4-е,5-ж,6-г, 7-д

Задание для итогового контроля (экзамен)
по учебной дисциплине ПД 06 «Оборудованию предприятий общественного питания»

Экзаменационный билет № 1

1. Классификация оборудования, используемого на предприятиях общественного питания.
2. Источники теплоты.
3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации картофелеочистительных машин периодического действия.
4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации просеивательных машин.
5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации сковород и фритюрниц.

Экзаменационный билет № 2

1. Требования к материалам, используемым для изготовления машин.
2. Мероприятия по экономии топлива.
3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации картофелеочистительных машин непрерывного действия.
4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации тестомесительных машин.
5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации жарочных шкафов.

Экзаменационный билет № 3

1. Основные части и детали машин.
 2. Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования.
 3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации овощерезательных машин.
 4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации тестораскаточных машин.
 5. Сформировать бухгалтерский баланс на 1 февраля 2015 года.
- Проанализировать хозяйственно-финансовую деятельность предприятия.

Экзаменационный билет № 4

1. Техническая документация машин.
2. Классификация пароварочных котлов.
3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации протирорезательных машин.
4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации взбивальных машин.
5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации плит электрических.

Экзаменационный билет № 5

1. Классификация универсальных машин.
2. Классификация варочно-жарочного оборудования.
3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации просеивательных машин.
4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации машин для нарезания хлеба.
5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации пекарных шкафов.

Экзаменационный билет № 6

1. Способы очистки овощей.
2. Классификация водогрейного оборудования.
3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации фаршемешалок.
4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации машин для нарезания гастрономических продуктов.
5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации плит газовых.

Экзаменационный билет № 7

1. Принцип работы измельчительных механизмов.
2. Классификация оборудования для раздачи.
3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации машин для рыхления мяса.
4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации электрических пищеварочных котлов.
5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации кипятильников.

Экзаменационный билет № 8

1. Классификация машин для приготовления теста и полуфабрикатов.

2. Способы охлаждения.
3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации котлетоформовочных машин.
4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации газовых пищеварочных котлов.
5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации водонагревателей.

Экзаменационный билет № 9

1. Классификация теплового оборудования.
2. Основные мероприятия по технике безопасности и электробезопасности на производстве.
3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации рыбоочистительных машин.
4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации паровых пищеварочных котлов.
5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации мармитов.

Экзаменационный билет № 10

1. Тепловая обработка продуктов.
2. Первая помощь при несчастных случаях на производстве.
3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации измельчительных машин.
4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации аппаратов пароварочных электрических.
5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации холодильных машин

Экзаменационный билет № 11

1. Основные части электромясорубки..
2. Общие сведения о холодильном оборудовании..
3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации мармитов.
4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации машин для нарезания хлеба.
5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации кофеварки.

5. Литература

1. В.П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для начального профессионального образования / В.П Золин – 10-е изд. испр.– М.: Издательский центр «Академия» 2011. - 320 с..(Пр №1 от 31.08.2017 «Об актуализации тем учебника»)
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания - 15-е изд, испр.и доп.- Спб: Профи, 2011.-176с. Л.Е. Голунова, М.Т Лабзина.(Пр №1 от 31.08.2017 «Об актуализации тем учебника»)
3. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли/.практикум . К.Я. Гайворонский.- М.: ИД»ФОРУМ»: ИНФРА-М.2018.-104 с. (Среднее профессиональное образование)

ОГБПОУ «Радищевский технологический техникум»

Комплект

контрольно-оценочных средств

для определения качества знаний и умений

обучающихся ОГБПОУ РТТ

по учебной дисциплине ПД. 07 «Организация производства предприятий общественного питания»

по профессии 16675 «Повар»

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс - 2

р.п. Радищево

2022

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

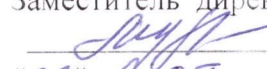
 Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла

Корсакова Ольга Ивановна

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-оценочный материал по учебной дисциплине ПД. 07 «Организация производства предприятий общественного питания» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

18. Титульный лист.
19. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
20. Тестовые задания.
21. Эталоны ответов.
22. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД 07 «Организация производства предприятий общественного питания» разработан в 1 варианте.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	k_u (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задание для входного контроля
по учебной дисциплине ПД 07«Организация производства предприятий общественного питания»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 40 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему. Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

. Шкала оценок

Кол-во баллов	ку (коэффициент усвоения)	Оценка
6-7	от 0,91 до 1	5 (отлично)
4-5	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
3	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
От 3	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля

по учебной дисциплине ПД 07«Организация производства предприятий общественного питания»

Профессия 16675«Повар»

Срок обучения:2 года 10 месяцев

Курс-2

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№	Кол и чест во бал лов	Вариант 1	Для ответов
Инструкция к заданию № 1,2 вставьте пропущенные слова			
1	2	Приемкой товара, разрешение конфликтной ситуации, контроль за ... и техническим персоналом занимается....	
2	1	Повар подчиняется ...	
Инструкция к заданию №3,4,5: выберите правильный вариант ответов			
3	1	1. Руководителем высшего звена в предприятиях общественного питания является- а) главный бухгалтер <u>б) директор</u> в) администратор	
Инструкция к заданию №2,3: вставьте пропущенные слова			

4	1	Функция управляющего... а) несет ответственность за результаты всей торговой деятельности б) распоряжается материально- денежными средствами в) решает вопросы подборки и расстановки кадров г) выполняет все перечисленные пункты	
5	2	Выберите классы ресторанов а) «люкс» б) «премиум» в) «высший» г) «первый»	
	7	ИТОГО	

Эталоны ответов на задания для входного контроля

по предмету «Организация производства предприятий общественного питания»

№пп Ответы

- 1 Официантами, администратор
- 2 администратору
- 3 Б
- 4 Г
- 5 А,г

Задания для промежуточного контроля

по учебной дисциплине ПД 07 «Организация производства предприятий общественного питания»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 40 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	ку (коэффициент усвоения)	Оценка
7-8	от 0,91 до 1	5 (отлично)
5-6	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
4	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
До 3	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для промежуточного контроля

по учебной дисциплине ПД 07 «Организация производства предприятий общественного питания»

№	Количество балло в	Вариант 1	
Инструкция к заданию № 1,2 дополните предложение			
.....вырабатывают готовые блюда, п/ф различной степени готовности, кулинарные и кондитерские изделия			
Инструкция к заданию № 1,2 вставьте пропущенные слова			
1	1	Приемкой товара, разрешение конфликтной ситуации, контроль за официантами и техническим персоналом занимается....	
2	1	Повар подчиняется ...	
Инструкция к заданию №3,4,5: выберите правильный вариант ответов			
3	1	1. Руководителем высшего звена в предприятиях общественного питания является- а) главный бухгалтер <u>б) директор</u> в) администратор	
Инструкция к заданию № 4.5: вставьте пропущенные слова			
4	2	Функция управляющего... а) несет ответственность за результаты всей торговой деятельности б) распоряжается материально- денежными средствами в) решает вопросы подборки и расстановки кадров г) выполняет все перечисленные пункты	
5	1	Управление организацией общественного питания основывается <u>а) на общих принципах системы управления</u> б) на должностных обязанностях	
7	1	Выберите классы ресторанов <u>а) «люкс»</u> б) «премиум» <u>в) «высший»</u> г) «первый»	
	8	ИТОГО	

Эталоны ответов на задания для промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 07 «Организация производства предприятий общественного питания»

№пп

Ответы

1

Заготовочные предприятия

- 2 администратор
- 3 администратору
- 4 Б
- 5 Г
- 6 а
- 7 а,б,г

Задания для итогового контроля
по учебной дисциплине ПД 07 «Организации производства предприятий общественного питания»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 40 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	ку (коэффициент усвоения)	Оценка
9-10	от 0,91 до 1	5 (отлично)
7-8	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
5-6	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
До 5	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для итогового контроля
по учебной дисциплине ПД 07 «Организации производства предприятий общественного питания»

Выберите правильные ответы

1. Кому подчиняется повар?

- а) зав. производством
- б) управляющему
- в) повар- бригадир

2. Управление организацией общественного питания основывается

- а) на общих принципах системы управления
- б) на должностных обязанностях

3. Выберите классы ресторанов

- а) «люкс»
- б) «премиум»

в) «высший»

г) «первый»

4. Помещение с которого начинается обслуживание посетителей

а) зал

б) вестибюль

в) склад

5. Выберите виды скатертей

а) нижние

б) накладные

в) верхние

г) декоративные

6. Выберите столовые приборы

а) нож

б) вилка

в) тарелка

г) ложка

д) стакан

7. Сервировка стола- это

а) это подготовка стола к завтраку, обеду, ужину, праздничному застолью, банкету-фуршету, банкету-коктейлю, чайной церемонии.

б) подготовка помещения к банкету

8. Назначение столовой глубокой тарелки

а) для подачи пирожков

б) для подачи вторых блюд

в) для подачи первых блюд

9. Какие требования предъявляются к обслуживающему персоналу

а) наличие чистой спец одежды

б) наличие халата

в) наличие перчаток

10. Меню –это

а) перечень блюд и напитков, подаваемых в кафе, ресторане или баре.

б) перечень вторых блюд

в) перечень комплексных обедов

Эталоны ответов на задания для итогового контроля

по учебной дисциплине ПД 07 «Организация производства предприятий общественного питания»

№п/п Ответы

1	В
2	А
3	А.г
4	Б
5	А,в,г
6	А,б,г
7	А
8	в
9	А
10	а

5. Литература

10. В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания М.: Издательский центр «Академия» 2011 год, 432 стр. Протокол № 1 от 31.08.2017 год заседание МК «Об актуализации тем учебника»

ОГБПОУ «Радищевский технологический техникум»

Комплект

контрольно-оценочных средств

для определения качества знаний и умений

обучающихся ОГБПОУ РТТ

по учебной дисциплине ПД.08 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Профессия: 16675 «Повар»

Срок обучения: 2 года, 10 месяцев

Курс -3

р.п. Радищево

2022

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

Т.В. Микиртичианц Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

О.В. Муратова Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла

Микиртичианц Татьяна Вячеславовна

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД.08 «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
4. Тестовые задания.

5. Эталоны ответов.

6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД.08 «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработан в 1 варианте.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	K_y (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для входного контроля

по учебной дисциплине ПД 08 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 30 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
18-20	от 0,91 до 1	5 (отлично)
15-17	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
13-14	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 12	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для входного контроля

по учебной дисциплине ПД 08 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Профессия 16675 «Повар»

группа № _____ курс ____

Ф.И.О. обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 1	Для ответов
Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.			
1. 1	3	Предприятия общественного питания предназначены для: А) производства продукции общественного питания Б) реализации продукции общественного питания В) организации потребления продукции общественного питания	
1. 2	3	Типы предприятий общественного питания классифицируются на: А) заготовочные Б) доготовочные В) демонстрационные Г) предприятия с полным циклом	
Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.			
2. 1	1	Кейтеринговые предприятия оказывают выездные услуги гостеприимства и развлечений	Да/нет
2. 2	1	Узкоспециализированные предприятия выпускают продукцию узкого и широкого ассортимента	Да/нет
2. 3	1	Классы предприятий общественного питания должны соответствовать следующим требованиям: люкс, высший, первый	Да/нет

Инструкция к заданию №3,: ответьте на вопрос			
3.1	2	Какие типы ресторанов бывают по ассортименту выпускаемой продукции?	
3.2	3	Какое назначение в баре барной стойке?	
Инструкция к заданиям №4 установите соответствие между элементами столбцов			
4.1	2	Установите какие предприятия относятся к заготовочным	
		Тип ПОП	Предприятие
		1 Универсальные 2 Заготовочные	А. заготовочные фабрики Б бар В. пирожковые Г. блинные
Инструкция к заданиям № 5: определить классификацию ПОП:			
5.1	4	специализированных кафе по ассортименту реализуемой продукции	
	20		

Эталоны ответов на задания для входного контроля
по учебной дисциплине ПД 08 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Профессия 16675«Повар»

№	Вариант 1	Источник
1.1	а, б,в	1, 8 стр.
1.2	А,б,г	1,10 стр
2.1	да	1, 11 стр.
2.2	нет	1, 10 стр
2.3	да	1,10 стр
3.1	Специализированными неспециализированные	1,17 стр.
3.2	На нее повара выкладывают продукты	1,21 стр
4.1	1-В.Г 2-А	1,9-13 стр

5.1	Кафе- мороженное Кафе-кондитерская Кафе- молочная Кафе пиццерия	1, 23стр

Задания для промежуточного контроля

по учебной дисциплине ПД 08 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 40 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
27-30	от 0,91 до 1	5 (отлично)
24-26	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
21-23	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 20	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения промежуточного контроля

по учебной дисциплине ПД 08 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Профессия 16675«Повар»

группа № _____ курс ____

Ф.И.О. обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 1	Для ответов
Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.			
1. 1	4	Предприятие общественного питания объединяет следующие цеха: А)овощной Б)мясной В)рыбный Г)кладовая	

		Д)птицегольевый	
1. 2	3	Предприятия общественного питания предназначены для: А) производства продукции общественного питания Б) реализации продукции общественного питания В) организации потребления продукции общественного питания	
1. 3	3	Типы предприятий общественного питания классифицируются на: А)заготовочные Б)доготовочные В)демонстрационные Г)предприятия с полным циклом	
Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.			
2. 1	1	Овощные цена на предприятиях общественного питания предназначены для приготовления блюд из овощей	Да/нет
2. 2	1	На предприятия питания поступает: говядина, свинина, баранина, птица и некоторые другие виды мяса	Да/нет
2. 3	1	Кейтеринговые предприятия оказывают выездные услуги гостеприимства и развлечений	Да/нет
2. 4	1	Узкоспециализированные предприятия выпускают продукцию узкого и широкого ассортимента	Да/нет
Инструкция к заданию №3,: ответьте на вопрос			
3. 1	2	Какие типы ресторанов бывают по ассортименту выпускаемой продукции?	
3. 2	3	Для чего предназначены птицегольевые цеха на предприятиях общественного питания?	
Инструкция к заданиям №4 установите соответствие между элементами столбцов			
4. 1	2	Установите какие предприятия относятся к заготовочным	
		Тип ПОП	Предприятие
		1 Универсальные 2 Заготовочные	А. заготовочные фабрики Б бар В. Пирожковые Г. блинные
Инструкция к заданию № 5: В правильном порядке составить алгоритм первичной обработки рыбы с костным скелетом			
5. 1	5	А Очистка от чешуи Б удаление головы плавников В разделка и нарезка полуфабрикатов Г промывание Д потрошение	
Инструкция к заданиям № 6: определить классификацию ПОП:			
6. 1	4	специализированных кафе по ассортименту реализуемой продукции	
	30		

Эталоны ответов на задания для промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 08 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Профессия 16675«Повар»

№	Вариант 1	Источник
1.1	А,б,в,д	1, 39 стр
2.1	а, б,в	1, 8 стр.
3.2	А,б,г	1,10 стр
2.1	нет	1,58 стр
2.2	да	1,64 стр
2.3	да	1, 11 стр.
2.4	нет	1, 10 стр
3.1	Специализированными неспециализированные	1,17 стр.
3.2	предназначены для производства полуфабрикатов из кур и обработки субпродуктов.	1, 70 стр
4.1	1-В.Г 2-А	1,9-13 стр
5	А,б,д,г,в	
6.1	Кафе- мороженное Кафе-кондитерская Кафе- молочная Кафе пиццерия	1, 23стр

Задания для итогового контроля по учебной дисциплине ПД 08«Техническое оснащение и организация рабочего места»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 40 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
25-27	от 0,91 до 1	5 (отлично)
22-24	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
19-21	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 18	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для итогового контроля

по учебной дисциплине ПД 08«Техническое оснащение и организация рабочего места»

Профессия 16675«Повар»

группа № _____ курс ____

Ф.И.О. обучающегося _____

№	Вопрос		Кол-во баллов
1	1 Перечислите типы предприятий общественного питания		
2	Какие типы ресторанов бывают по ассортименту выпускаемой продукции		
3	Перечислите классы предприятий общественного питания		
4	Какие виды мяса поступают на ПОП?		
5	Перечислите инвентарь рыбного цеха		
6	Перечислите линии холодного цеха		

7	Перечислите основные части технологической машины на ПОП		
8	Перечислить правила эксплуатации универсальной кухонной машины		
9	Для чего предназначена мясорубка на ПОП?		
10	Назначение взбивательных машин		
11	Для чего предназначает пароконвектомат?		
12	Для чего предназначена фритюрница?		
13	Почему нельзя оставлять незагруженную комфорку в режиме сильного нагрева?		
14	Дать характеристику индукционной плите		
15	Для чего предназначены мармиты на ПОП?		

Эталоны ответов на задания для итогового контроля
по учебной дисциплине ПД 08«Техническое оснащение и организация рабочего места»

Профессия 16675«Повар»

№		
1	1заготовочные 2доготовочные 3демонстрационные 4предприятия с полным циклом	4
2	Специализированные неспециализированные	2
3	Люкс, высший , первый	3
4	Говядина, свинина, баранина, птица и некоторые другие виды мяса	1
5	Приспособление для очистки рыбы, ножницы,	2
6	Линии салатов и винегретов	2
7	Станина, корпус машины, приводной механизм	3
8	Проверить санитарно- техническое состояние, наличие заземления	1
9	Для приготовления рыбного и мясного фарша	1
10	Для насыщения продуктом воздухом	1
11	Универсальный тепловой автомат для приготовления пищи	1
12	Для термообработки продуктов в большом объеме кипящего жира	1
13	Приводит к быстрому перегоранию	1
14	Поверхность плиты остается холодной при приготовлении пищи и обеспечивает абсолютную безопасность, нагревание происходит только в днище кастрюли	2
15	Для поддержания пищи в нагретом состоянии на раздаче	2

Задания для текущего контроля

по учебной дисциплине ПД 08«Техническое оснащение и организация рабочего места»

Профессия 16675«Повар»

- 1.Перечислите функции ПОП.
2. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы фаршемешалки МС-150.
- 3.Перечислите типы предприятий общественного питания.
4. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы фаршемешалки МС-150.
- 5.Дать классификацию ПОП.
- 6.. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы мясорубки МИМ-82.
7. Дать характеристику классам предприятия.
8. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы универсального привода.
9. Дать характеристику продуктам поступающим на ПОП .
10. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы картофелеочистительной машины МОК- 250.
11. На какие виды можно разделить предприятия по производственной структуре.
12. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы овощерезки МРО-200.
13. Дать характеристику рабочему месту на ПОП.
14. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы мясорыхлительной машиной МРМ-15.
- 15.Дать характеристику цеховой структуре производству.
16. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы электропривода на ПОП.
17. Охарактеризовать рабочее место по обработки сырья и приготовление п/ф в мясном цехе.
18. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы машины для рыхления мяса МРМ-15.
- 19.Перечислите функции ПОП.
20. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы фаршемешалки МС-150.
21. Изложить принцип работы овощного цеха
- 22.. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы паровинкомата
23. Изложить принцип работы в мясном цехе.
24. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы мармита для 1-го и 2-го блюда
25. Изложить принцип работы в птицебельном цехе
26. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы камеры шоковой заморозки и интенсивного охлаждения

Литература:

1. Лутошкина Г Г,Анохина Ж.С. «Техническое оснащение организаций питания»: учебник.- М. : Издательский центр «Академия», 2018 год- 234с.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Радищевский технологический техникум»

ОГБПОУ Радищевский технологический техникум

КОМПЛЕКТ

контрольно-оценочных средств

по учебной дисциплине

ПД 09 Рисование и лепка

по профессии

16675 Повар

р.п.Радищево

2022 год

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

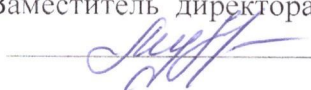
 Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Муратова О.В.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин общеобразовательного и общепрофессионального циклов **Сидорина Ирина Вячеславовна**

Пояснительная записка
к комплекту контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине
ПД 09 «Рисование и лепка»

По профессии: 16675 Повар

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД. 09 «Рисование и лепка» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
4. Тестовые задания.
5. Эталоны ответов.
6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД09 «Рисование и лепка» разработан в 1 или 2х вариантах.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	ку (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для входного контроля
по учебной дисциплине: ПД09 «Рисование и лепка»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	ку (коэффициент усвоения)	Оценка
19	от 0,91 до 1	5 (отлично)
18-17	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
15-16	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
до 14	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля

ПД 09 «Рисование и лепка»

По профессии: 16675 Повар

№	Вариант №1	Учебные элементы
1	Дать понятие рисунка.	1
2	Перечислить элементы светотени на предмете.	5
3	Назовите основные художественные материалы, используемые при выполнении изображения в графике на листе бумаги или на картоне.	3
4	Дать определение симметрии.	
5	Перечислить виды изобразительного искусства.	1
6	Перечислить виды теней.	5
7	Дать понятие ритма в композиции.	2
8	Дать понятие штриха.	1
		1
Итого		19

№	Вариант №2	Учебные элементы
1	Перечислить основные геометрические фигуры.	5
2	Дать понятие гармонии в композиции.	1
3	В чем отличие геометрических тел от геометрических фигур?	1
4	Перечислить основные виды перспективы.	2
5	Дать определение эскиза в изобразительном искусстве.	1
6	Дать понятие натюрморта.	1
7	Перечислить основные геометрические тела.	6
8	Какие два положения формата используются при выполнении рисунка?	2

Эталоны ответов

к заданиям для проведения входной административной срезовой работы
по учебной дисциплине ПД09 « Рисование и лепка»

№	Вариант №1	Учебные элементы
1	Рисунок- основное средство построения изображения в графике , где рисунок играет определяющую роль.	1
2	Элементами светотени на предмете являются : блик, свет, полутень, тень, рефлекс.	5
3	При выполнении изображения в графике -карандаш, черная тушь перо, уголь.	3
4	Симметрия- (греч- соразмерность) –соразмерность одна из форм построения гармонически уравновешенной композиции.	1
5	К видам изобразительного искусства относятся- архитектура, скульптура, живопись, графика, декоративно-прикладное творчество.	5
6	Виды теней: на предмете собственная тень и на горизонтальной поверхности- падающая тень.	2
7	Ритмами в композиции называют- повторяющиеся элементы или чередование элементов в определенном порядке.	1
8	Штрих-это удар карандаша по листу бумаги в одну сторону.	1
Итого		19

Эталоны ответов на вопросы входной контрольной работы
по учебной дисциплине ПД09 « Рисование и лепка»

№	Вариант №2	Учебные элементы
1	Основные геометрические фигуры- круг, квадрат, прямоугольник, треугольник, овал.	5
2	Гармонией в композиции называют- связь, соразмерность, созвучие частей единого целого.	1
3	Геометрические тела отличаются от геометрических фигур тем, что геометрические тела объемные, а фигуры плоские.	1
4	Основными видами перспективы являются: линейная перспектива и световоздушная перспектива.	2
5	Эскиз в изобразительном искусстве - подготовительный набросок для более крупной работы.	1
6	Натюрморт (франц.) -один из жанров изобразительного искусства, посвященный воспроизведению предметов обихода, снеди, цветов, различных атрибутов искусства.	1
7	Основные геометрические тела- шар, конус, цилиндр, куб, пирамида, призма.	6
8	Расположение формата при рисовании может быть горизонтальным и вертикальным.	2
Итого		19

Задания для промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД09 «Рисование и лепка»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	K _y (коэффициент усвоения)	Оценка
19	от 0,91 до 1	5 (отлично)
18-17	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
15-16	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
до 14	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 09 «Рисование и лепка»

№	Вариант №1	Учебные элементы
Теоретическая часть в виде теста №1:		
1	Цель рисунка – это: 1. Познание мира через реалистическое изображение действительности 2. Получение знаний и умений по рисованию 3. Изучение правил перспективы и пропорций	1
2	Законы композиции основаны: 1. На правилах пропорций 2. На правилах светотени 3. На правилах взаимосвязи всех частей рисунка	1
3	Композиционный центр в картине: 1. Всегда совпадает с геометрическим центром	1
4	2. Выделяет главный элемент рисунка 3. Расчленяет композицию картины	1
5	Орнамент – это: 1. Украшение предметов декоративно-прикладного искусства 2. Стилизованный рисунок, построенный на ритме и повторе 3. Ритмический повтор изобразительных элементов	1
6	Замкнутый орнамент – это: 1. Узор в полосе 2. Сетчатый узор 3. Узор в круге.	1
7	Основные цвета в цветовом круге – это: 1. Красный, желтый, синий	1

	2. Оранжевый, зеленый, фиолетовый	
	3. Голубой, желтый, зеленый	
8	Пропорции предмета – это:	1
	1. Сравнительные величины всех частей	
	2. Размерные соотношения частей к целому	
9	3. Масштабность величин	1
	Геометрическим фигурам вращения являются:	
	1. Конус, шар, цилиндр	
	2. Цилиндр, пирамида, призма	
	3. Призма, конус, шар	
10	Конструкция формы в рисунке овощей, фруктов растений выявляется:	1
	1. Геометрической основой	
11	2. Тональными отношениями	1
	3. Цветовыми нюансами	
	Натюрморт из плодов и растений представляет собой:	
12	1. Плоды и растения в бытовой среде	1
	2. Натюрную постановку из плодов и растений	
	3. Единую композиционную группу, объединенную одной темой	
	Анималистический жанр в искусстве изображает:	
13	1. Человека	1
	2. Животных	
	3. Природу	
14	Декор в рисунке пирожного – это:	1
	1. Орнамент	
	2. Стилизованное изображение украшения	
	3. Художественная привлекательность	
15	Скульптурные изображения выражают:	5
	1. Цвет, фактуру	
	2. Объем, фактуру	
	3. Объем, цвет	
	Выбор каркаса для макета торта обусловлен:	
	1. Формой и размером макета	
	2. Масштабом и цветом макета	
	3. Фактурой и формой макета	
	Практическая часть: (любая тема на выбор)	
	Нарисовать торт в виде сердца	
	Нарисовать торт прямоугольной формы	
	Нарисовать пирожные круглой формы	
	Вылепить яблоко из пластилина	
	Вылепить рельефный орнамент	
	Создать натюрморт из овощей и фруктов	
	Создать натюрморт из предметов домашнего быта	

Итого

19

Эталоны ответов на теоретическую часть:

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Ответ	1	3	2	2	3	1	2	1	1	3	2	2	2	1

Задания для итогового контроля
по учебной дисциплине: ПД09 «Рисование и лепка»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	K _y (коэффициент усвоения)	Оценка
15	от 0,91 до 1	5 (отлично)
14-13	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
12-10	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
до 9	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине ПД 09 «Рисование и лепка»

№	Вариант №1	Учебные элементы
Теоретическая часть в виде теста №1:		
1	Геометрическим фигурам вращения являются: 1. Конус, шар, цилиндр 2. Цилиндр, пирамида, призма 3. Призма, конус, шар	1
2	Композиционный центр в картине: 1. Всегда совпадает с геометрическим центром 2. Выделяет главный элемент рисунка	1
3	3. Расчленяет композицию картины Каковы цели и задачи рисунка: 1. Познание мира через реалистическое изображение действительности	1
4	2. Получение знаний и умений по рисованию 3. Изучение правил перспективы и пропорций Что относится к основным изобразительным средствам :	1
5	1. К изобразительным средствам относятся точка, штрих, линия, тон и цвет. 2. К изобразительным средствам относятся пятно. 3. К изобразительным средствам относятся цвет. Что такое орнамент:	1
6	1. Украшение предметов декоративно-прикладного искусства 2. Стилизованный рисунок, построенный на ритме и повторе 3. Ритмический повтор изобразительных элементов	1
7	Что такое геометрический метод: 1. метод решения задач линейного программирования 2. метод изложения философских теорий 3. геометрический порядок	1

	Что такое графика:	1
8	1. Искусство изображать предметы линиями и штрихами, без красок, а также произведения этого искусства.	
	2. Начертания письменных или печатных знаков, букв	1
	3. Вид изобразительного искусства, в котором в качестве основных	
9	Что такое «симметрия» :	1
	1. Соразмерность, пропорциональность частей чего-н., расположенных по обе стороны от середины, центра.	
10	2. Свойство геометрических фигур	1
	3. Соразмерность	
	Какие краски используются для живописи:	
	1.Мелки	
	2.Акварель	
	3.Масло	
11	Дайте характеристику ленточному орнаменту:	
	1. структурные элементы которого собраны в ритмический ряд с двусторонним движением	5
	2. рисунок в полосе с вертикальным или с горизонтальным чередованием мотива	
	3.рисунок в квадрате	
Практическая часть:		
	Нарисовать подсолнечник акварелью	
	Нарисовать композиционно замкнутый орнамента в круге	
	Нарисовать кленовый лист восковыми мелками	
	Итого	15

Эталоны ответов

к заданиям для проведения итоговой административной срезовой работы по учебной дисциплине ПД 09 «Рисование и лепка»

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ	1	3	2	2	3	1	2	1	1	3

Литература:

1. **Рисование и лепка : учебник** для нач. проф. образования / И. Н. Иванова. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр. ...

ОГБПОУ «Радищевский технологический техникум»

Контрольно-оценочные средства
для определения качества знаний и умений
обучающихся ОГБПОУ РТТ
по учебной практике 01 «Кулинария»

Профессия: 16675«Повар»

Срок обучения: 2 года, 10 месяцев

Курс -1,2

р.п. Радищево

2022

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

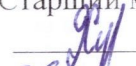
 Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Старший мастер

 Хурасева С.А.

29» 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла **Микиртичианц Татьяна Вячеславовна**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-измерительный материал по учебной практике 01 «Кулинария»

разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
4. Тестовые задания.

5. Эталоны ответов.

6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал учебной практике 01 «Кулинария»

разработан в 1 варианте.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	K_y (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для входного контроля

по учебной практике 01 «Кулинария»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 90 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему. Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
18-20	от 0,91 до 1	5 (отлично)
15-17	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
13-14	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 12	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля

по учебной практике 01 «Кулинария»

Профессия 16675«Повар»

Срок обучения:2 года 10 месяцев

группа № _____ курс ____

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

Производственное задание № 1

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Кабачок, фаршированный овощами и рисом».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 2

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Перец, фаршированный картофельным пюре с грибами и зеленью».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 3

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Фрикадельки».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 4

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Котлеты из рубленного мяса».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 5

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Куриные рулетики с сыром и чесноком».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 6

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Котлета из филе птицы».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 7

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		

4. Приготовление полуфабриката для блюда «Картофель, фаршированный мясным фаршем».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 8

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Котлеты рыбные».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 9

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Тельное из рыбы».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 10

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		

3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката «Зразы».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Задания для проведения для промежуточного контроля
по учебной практике 01 «Кулинария»

Профессия 16675«Повар»

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

группа № _____ курс ____

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 90 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему. Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
27-30	от 0,91 до 1	5 (отлично)
24-26	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
21-23	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 20	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения для промежуточного контроля

по учебной практике 01 «Кулинария»

Профессия 16675«Повар»

Срок обучения:2 года 10 месяцев

группа № _____ курс ____

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

Производственное задание № 1

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Борщ сибирский».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 2

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Щи».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 3

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления «рассольник.»		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Курица жаренная целиком».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 4

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «суп- пюре».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 5

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Окрошка мясная».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 6

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «соус красный».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 7

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		

4. Приготовление полуфабриката для блюда «соус белый».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 8

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Соус молочный».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 9

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Фрикадельки».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 10

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		

3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката «Холодный соус».		
5. Условия, сроки хранения блюда.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

2. Итоговый контроль. Промежуточная аттестация проводится в форме практической контрольной работы

I. Задания для выполнения практической контрольной работы

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: рабочими столами, электрическими плитами, холодильниками, посудой, столовыми приборами, мясорубкой, миксером., столовым бельём, водонагревателем, сборниками рецептов, технологической картой, аптечкой, огнетушителем.

Время выполнения задания: 180 минут

Заданий:1-4

Задание №1

1. Приготовить и оформить подачу блюда «салат из редиса».
2. Приготовить и оформить подачу блюда «суп картофельный на мясном бульоне».
3. Приготовить и оформить подачу блюда «плов из курицы»;
4. Приготовить и оформить подачу блюда «компот из кураги»

Задание № 2

1. Приготовить и оформить подачу блюда «салат из свежих помидор».
2. Приготовить и оформить подачу блюда «суп с макаронными изделиями на мясном бульоне».
3. Приготовить и оформить подачу блюда «мясо духовое»;
4. Приготовить и оформить подачу блюда «чай с лимоном»;

Задание № 3

1. Приготовить и оформить подачу блюда «салат из свежих огурцов».
2. Приготовить и оформить подачу блюда «суп картофельный с мясными фрикадельками».
3. Приготовить и оформить подачу блюда «рыба жаренная с луком по- ленинградски»;
4. Приготовить и оформить подачу блюда «компот из смеси сухофруктов»;

Задание № 4

1. Приготовить и оформить подачу блюда «салат витаминный».
2. Приготовить и оформить подачу блюда «суп молочный с крупой».
3. Приготовить и оформить подачу блюда «сырники из творога».
4. Приготовить и оформить подачу блюда «чай зеленый»

Задание № 5

- 1.Приготовить и оформить подачу блюда «салат из свежей капусты».
2. Приготовить и оформить подачу блюда «суп молочный с макаронными изделиями».
3. Приготовить и оформить подачу блюда «азу из свинины»;
- 4.Приготовить и оформить подачу блюда «кофе черный»

Задание № 6

- 1.Приготовить и оформить подачу блюда «салат из пекинской капусты».
- 2.Приготовить и оформить подачу блюда «рассольник».
3. Приготовить и оформить подачу блюда «гуляш с гарниром» (картофельное пюре)
- 4.Приготовить и оформить подачу блюда «какао с молоком».

Задание № 7

1. Приготовить и оформить подачу блюда «салат мясной».
2. Приготовить и оформить подачу блюда «борщ украинский».
3. Приготовить и оформить подачу блюда «котлета натуральная из курицы с гарниром»;

(картофель жареный).

4. Приготовить и оформить подачу блюда «кофе на молоке».

Задание № 8

1. Приготовить и оформить подачу блюда «винегрет овощной».

3. Приготовить и оформить подачу блюда «суп лапша домашняя на курином бульоне».

4. Приготовить и оформить подачу блюда «рыба запеченная по-московски»;

5. Приготовить и оформить подачу блюда «компот из замороженных плодов и ягод».

Задание № 9

1. Приготовить и оформить подачу блюда «салат из свеклы с черносливом».

2. Приготовить и оформить подачу блюда «щи из свежей капусты».

3. Приготовить и оформить подачу блюда «тефтели с соусом с гарниром»; (пюре картофельное)

4. Приготовить и оформить подачу блюда «апельсиновый напиток».

Задание № 10

11. Приготовить и оформить подачу блюда «салат столичный».

12. Приготовить и оформить подачу блюда «щи из квашеной капусты».

13. Приготовить и оформить подачу блюда «зразы рубленые мясные».

14. Приготовить и оформить подачу блюда «кисель из концентратов».

Задание № 11

3. Приготовить и оформить подачу блюда «салат картофельный».

4. Приготовить и оформить подачу блюда «свекольник».

5. Приготовить и оформить подачу блюда «рагу из овощей».

6. Приготовить и оформить подачу блюда «кисель из кураги». -

Задание № 12

1. Приготовить и оформить подачу блюда «салат зеленый».

2. Приготовить и оформить подачу блюда «суп-пюре».

3. Приготовить и оформить подачу блюда «капуста тушеная».

4. Приготовить и оформить подачу блюда «кофе с взбитыми сливками».

Экспертный лист
Профессия 16675 «Повар»

(группа, фамилия, имя, отчество)

Показатели		Выполнил Не выполнил			
2.	Наличие полного комплекта санитарной одежды				
Организация рабочего места					
3.	Санитарная подготовка рабочего места				
		1 задание	2 задание	3 задание	4 задание
4.	Рациональный подбор оборудования, инструментов, инвентаря, посуды				
5.	Рациональное размещение на рабочем месте инвентаря, посуды в соответствии с установленными требованиями в течение рабочего дня				
Подготовка сырья					
6.	Проверка качества сырья (органолептическим способом качество продуктов)				
7.	Отмеривание и отвешивание сырья				
8.	Подготовка сырья (просеивание, протираание и др.)				
9.	Соблюдение последовательности технологии приготовления блюда				
10.	Рациональное распределение рабочего времени				
11.	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности				
12.	Соблюдение в процессе работы правил санитарии и гигиены				
Подача блюда					
13.	Правильный подбор посуды для подачи блюда				
14.	Соблюдение правил порционирования блюда				
15.	Соответствие выхода блюда				
16.	Соблюдение температуры подачи блюда				
17.	Оформление блюда				
Органолептическая оценка блюда					
18.	Умение исправить недостатки блюда				
Итого выполнено показателей по каждому заданию:					

Примечание: за каждый показатель проставляется 1 балл. Итог выполненных показателей находится суммированием предыдущих показателей.

- оценка «5» (отлично) 17-16 баллов/
- оценка «4» (хорошо) 15-14 баллов;
- оценка «3» (удовлетворительно) 12-13 баллов;
- оценка «2» (неудовлетворительно) менее 11 баллов;

Критерии оценки

- оценка «5» (отлично) - аттестуемый уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;
- оценка «4» (хорошо) – владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;
- оценка «3» (удовлетворительно) – при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;
- оценка «2» (неудовлетворительно) – аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются.

Литература:

2. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. «Техническое оснащение организаций питания»: учебник.- М. : Издательский центр «Академия», 2018 год- 234с.

Комплект
контрольно-оценочных средств
для определения качества знаний и умений
обучающихся ОГБПОУ РТТ
по учебной практике 02 «Кулинария народов мира»

Профессия: 16675«Повар»

Срок обучения:2 года, 10 месяцев

Курс -3

р.п. Радищево

2022

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

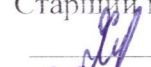
 Микиртичианц Т.В.

Протокол №

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Старший мастер

 Хурасева С.А.

«29» 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла **Седенкова Эльмира Маратовна**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-измерительный материал по учебной практике 02 «Кулинария народов мира» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
4. Тестовые задания.
5. Эталоны ответов.
6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал **учебной практике 02 «Кулинария народов мира»** разработан в 1 варианте.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	K _y (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для входного контроля

по учебной практике 02 «Кулинария народов мира»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 90 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
18-20	от 0,91 до 1	5 (отлично)
15-17	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
13-14	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 12	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля
по учебной практике 02 «Кулинария народов мира»

Профессия 16675«Повар»

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

группа № _____ курс ____

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

Производственное задание № 1

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления супа.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление супа «Суп лимонный «авголемоно»».		
5. Условия, сроки хранения супа.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 2

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления супа.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление супа «Нутовый суп»		
5. Условия, сроки хранения супа.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 3

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления корейского национального блюда .		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление приготовления корейского национального блюда - Набаккимчхи (кимчхи из редьки)		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 4

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления супа.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление украинское национального блюда – борщ украинский.		
5. Условия, сроки хранения борща.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 5

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления бульонов.		

3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление бульонов - мясного, рыбного, грибного.		
5. Условия, сроки хранения бульонов.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 6

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления лапши домашней.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление домашней лапши.		
5. Условия, сроки хранения блюда.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 7

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления супа.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление Супа с клецками		
5. Условия, сроки хранения супов.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 8

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка

1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Котлеты рыбные».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 9

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления супа .		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление супа горохового из голов		
5. Условия, сроки хранения супов.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 10

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления супа.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление супа с тыквой и пшеном.		
5. Условия, сроки хранения супов.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Задания для промежуточного контроля

по учебной практике 02 «Кулинария народов мира»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 90 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
27-30	от 0,91 до 1	5 (отлично)
24-26	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
21-23	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 20	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для промежуточного контроля

по учебной практике 02 «Кулинария народов мира»

Профессия 16675«Повар»

Срок обучения:2 года 10 месяцев

группа № _____ курс ____

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

Производственное задание № 1

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление рисового супа с вяленым гусем.		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 2

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление супа из свежего гороха.		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 3

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления национального блюда.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление национального блюда «Кыстыбай»		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 4

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления национального блюда.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление национального блюда «Чак-чак».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 5

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		

2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления национального блюда.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление национального блюда «Пелюхи»		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 6

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления национального блюда.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление национального блюда «Бульбишники»		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 7

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление национального блюда «Гювеч».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 8

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление национального блюда «Лечо».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 9

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление национального блюда «Харчо».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 10

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление национального блюда «Хинкали».		
5. Условия, сроки хранения блюда.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

2. Итоговый контроль. Промежуточная аттестация проводится в форме квалификационного экзамена

I. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: рабочими столами, электрическими плитами, холодильниками, посудой, столовыми приборами, мясорубкой, миксером., столовым бельём, водонагревателем, сборниками рецептов, технологической картой, аптечкой, огнетушителем.

Время выполнения задания: 180 минут

Заданий:1-4

Задания для итогового контроля
по учебной практике 02 «Кулинария народов мира»

Экзаменационный билет № 1

1. Перечислите блюда кухни народов России.
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов ближнего зарубежья
3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы крайнего Севера?

Экзаменационный билет № 2

1. Перечислите блюда кухни народов ближнего зарубежья
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов России
3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы жарких стран?

Экзаменационный билет № 3

1. Перечислите блюда кухни народов Кавказа
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Европы
3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Южной Америки?

Экзаменационный билет № 4

1. Перечислите блюда кухни народов Европы
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Кавказа
3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Кавказа?

Экзаменационный билет № 5

1. Перечислите блюда кухни народов Арабских стран.
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Северной Америки
3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Европы?

Экзаменационный билет № 6

1. Перечислите блюда кухни народов Северной Америки
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Арабских стран
3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Европы?

Экзаменационный билет № 7

- 1.Перечислите блюда кухни народов Азии
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Северной Америки
- 3.Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Севера?

Экзаменационный билет № 8

- 1.Перечислите блюда кухни народов Севера
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Южной Америки
- 3.Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Средней Азии?

Экзаменационный билет № 9

- 1.Перечислить первые блюда кухни народов Европы.
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов родного края
- 3.Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Южной Америки?

Экзаменационный билет № 10

- 1.Перечислить блюда кухни народов Южной Америки
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Севера
- 3.Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Европы?

Экспертный лист
Профессия 16675 «Повар»

(группа, фамилия, имя, отчество)

Показатели		Выполнил Не выполнил			
19.	Наличие полного комплекта санитарной одежды				
Организация рабочего места					
20.	Санитарная подготовка рабочего места				
		1 задание	2 задание	3 задание	4 задание
21.	Рациональный подбор оборудования, инструментов, инвентаря, посуды				
22.	Рациональное размещение на рабочем месте инвентаря, посуды в соответствии с установленными требованиями в течение рабочего дня				
Подготовка сырья					
23.	Проверка качества сырья (органолептическим способом качество продуктов)				
24.	Отмеривание и отвешивание сырья				
25.	Подготовка сырья (просеивание, протираание и др.)				
26.	Соблюдение последовательности технологии приготовления блюда				
27.	Рациональное распределение рабочего времени				
28.	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности				
29.	Соблюдение в процессе работы правил санитарии и гигиены				
Подача блюда					
30.	Правильный подбор посуды для подачи блюда				
31.	Соблюдение правил порционирования блюда				
32.	Соответствие выхода блюда				
33.	Соблюдение температуры подачи блюда				
34.	Оформление блюда				
Органолептическая оценка блюда					
35.	Умение исправить недостатки блюда				
Итого выполнено показателей по каждому заданию:					

Примечание: за каждый показатель проставляется 1 балл. Итог выполненных показателей находится суммированием предыдущих показателей.

- оценка «5» (отлично) 17-16 баллов/
- оценка «4» (хорошо) 15-14 баллов;
- оценка «3» (удовлетворительно) 12-13 баллов;
- оценка «2» (неудовлетворительно) менее 11 баллов;

Критерии оценки

- оценка «5» (отлично) - аттестуемый уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;
- оценка «4» (хорошо) – владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;
- оценка «3» (удовлетворительно) – при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;
- оценка «2» (неудовлетворительно) – аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются.

Литература:

Н.А.Анфимова. Кулинария: учебное пособие для начального профессионального образования / Н.А.Анфимова – 6-е изд. стер – М.: Издательский центр «Академия» 2011. - 400 с.

ОГБПОУ «Радищевский технологический техникум»

Утверждаю:

Заместитель директора по УР

_____ Муратова О.В.

« ____ » _____ 2022 г.

**Комплект
контрольно-оценочных средств**

для определения качества знаний и умений

обучающихся ОГБПОУ РТТ

по учебной дисциплине

ОП.05 «Основы предпринимательской деятельности»

Профессия: 16675 «Повар»

Срок обучения: 2 года, 10 месяцев

Курс -1

р.п. Радищево

2022

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

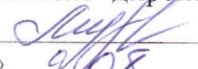
 Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла **Седенкова Э.М.**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ОП.05 «Основы предпринимательской деятельности» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
4. Тестовые задания.
5. Эталоны ответов.
6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ОП 05 «Организация предпринимательской деятельности» разработан в 4-х вариантах.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	(коэффициент усвоения) Ку	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)

	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для входного контроля по учебной дисциплине: ОП 05 «Организация
предпринимательской деятельности»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 30 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.
Шкала оценок

Кол-во баллов	(коэффициент усвоения) Ку	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения **входного** контроля
по учебной дисциплине ОП 05 «Основы предпринимательской деятельности»
по теме «Основные формы организации бизнеса»

№	Вариант № 1	Количество баллов.
1	Выберите из вариантов несколько правильных ответов. Внутренними источниками финансирования бизнеса являются: А) прибыль Б) выручка В) амортизационный фонд	1
2	Вставьте пропущенные слова. Предпринимательство – это инициативная самостоятельная деятельность граждан, направленная на получение _____ или личного дохода, осуществляемая от своего имени, под свою _____ ответственность или от имени и под _____ ответственность юридического лица.	3
3	Заполните пропуски. Некоммерческие организации имеют право заниматься предпринимательской деятельностью, когда это необходимо для реализации их _____ целей, а прибыль полностью используется для _____ и не распределяется между участниками.	2
4	Перечислите организационно – правовые формы коммерческих организаций.	1
5	23. В какой статье ГР РФ перечисляются разновидности коммерческих организаций: а) ст. 28 ГК РФ; б) ст.31 ГК РФ; в) ст.50 ГК РФ.	1
	Итого	8

Задания для проведения **входного** контроля

по учебной дисциплине ОП 05 «Основы предпринимательской деятельности»
по теме «Основные формы организации бизнеса»

№	Вариант № 2	Количество баллов.
1	Выберите из вариантов несколько правильных ответов. Формами правового статуса предпринимателя являются: А) юридическое лицо Б) физическое лицо В) индивидуальный предприниматель	1
2	Вставьте пропущенные слова. Предприниматель – это самостоятельный _____ рыночных отношений, действующий на свой страх и _____, и под свою ответственность в целях получения _____.	3
3	Заполните пропуски. Юридическое лицо – это организация, учреждение, предприятие, фирма, выступающие в качестве единого самостоятельного носителя _____ и _____.	2
4	4. Перечислите основные качества, которыми должен обладать предприниматель.	1
5	Минимальное число участников ЗАО: а) 50; б) 1; в) 20.	1
	Итого	8

Задания для проведения **входного** контроля
по учебной дисциплине ОП 05 «Основы предпринимательской деятельности»
по теме «Основные формы организации бизнеса»

№	Вариант № 3	Количество баллов.
1	1. Выберите из вариантов несколько правильных ответов. Основными учредительными документами Общества с ограниченной ответственностью являются: А) устав Б) бизнес – план В) учредительный договор	1
2	Вставьте пропущенные слова. Акция – это ценная бумага, выпускаемая акционерным обществом, удостоверяющая о _____ ее владельцем определенной суммы денег в _____ акционерного общества и дающая право получать .	3
3	Заполните пропуски. Частная собственность – это собственность _____ или юридических лиц, означающая их право владеть, пользоваться и распоряжаться _____.	2
4	Перечислить основные формы некоммерческих организаций.	1
5	Акционерное общество – это: а). Фирма, уставной капитал которой разделен на акции, и ее участники несут риск убытков, связанных с деятельностью общества, в пределах стоимости принадлежащих им акций; б). Фирма, уставной капитал которой разделен на доли и состоит из вкладов участников, участники не отвечают по его обязательствам и несут риск убытков в пределах внесенных ими вкладов; в). Фирма, уставной капитал которой разделен на доли, и участники солидарно несут ответственность по ее обязательствам своим личным имуществом в одинаковом для всех кратном размере к стоимости их вкладов; г). Фирма, уставной капитал которой разделен на акции и участники которой не отвечают по ее обязательствам.	1
	Итого	8

Задания для проведения **входного** контроля
по учебной дисциплине ОП 05 «Основы предпринимательской деятельности»
по теме «Основные формы организации бизнеса»

№	Вариант № 4	Количество баллов.
1	Выберите из вариантов несколько правильных ответов.	1

	Видами акционерных обществ являются: А) открытое акционерное общество Б) полное акционерное общество В) закрытое акционерное общество	
2	2. Вставьте пропущенные слова. Учредители – это организаторы _____, основатели фирмы, акционерного общества; _____ или _____ лица, создающие новую организацию	3
3	Заполните пропуски. Фирма – это самое общее _____ предприятия, компании, коммерческой организации, осуществляющих _____ деятельность	2
4	Перечислить основные сложности, возникающие в работе предпринимателя.	1
5	Для кого бизнес-план разрабатывается в первую очередь: а) для государственных учреждений в т.ч. налоговой; б) для федеральной, региональной и местной администрации; в) для банка, который даст кредит; г) для совета директоров, генерального директора и ведущих менеджеров.	1
	Итого	8

Эталоны ответов на задания **входного** контроля по учебной дисциплине
« Основы предпринимательской деятельности» по теме « Основные формы организации
бизнеса» по профессии 16675 « Повар»

№	Вариант № 1	Количество баллов	Источник информации

1	Внутренними источниками финансирования бизнеса являются прибыль и амортизационный фонд.	1	№1 глава 8 стр.129
2	Предпринимательство – это инициативная самостоятельная деятельность граждан, направленная на получение прибыли или личного дохода, осуществляемая от своего имени, под свою имущественную ответственность или от имени и под юридическую ответственность юридического лица.	3	№1 глава 6 стр.75
3	Некоммерческие организации имеют право заниматься предпринимательской деятельностью, когда это необходимо для реализации их уставных целей, а прибыль полностью используется для саморазвития и не распределяется между участниками.	2	№1 Глава 6 стр.77
4	Организационно – правовые формы коммерческих организаций: - хозяйственные товарищества - хозяйственные общества – производственные кооперативы – государственные или муниципальные унитарные предприятия	1	№1 Глава 6 стр.78
5.	в)	1	
Итого		8	

№	Вариант № 2	Количество баллов	Источник информации
1	Существуют две формы правового статуса предпринимателя: индивидуальный предприниматель и юридическое лицо	1	№1 Глава 6 стр.75
2	Предприниматель – это самостоятельный субъект рыночных отношений, действующий на свой страх и риск и под свою ответственность в целях получения прибыли.	3	№1 Глава 6 стр.75
3	Юридическое лицо – это организация, учреждение, предприятие, фирма, выступающие в качестве единого самостоятельного носителя прав и обязанностей.	2	№1 Глава 6 стр.77
4	Предприниматель должен обладать следующим набором качеств: - способность придумывать или находить новые идеи - трудолюбие - коммуникабельность – решительность	1	№1 Глава 6 стр.75
5	б)	1	
Итого		8	
№	Вариант № 3	Количество баллов	Источник информации

1	Основными учредительными документами общества с ограниченной ответственностью являются учредительный договор и устав	1	№1 глава 6 стр.79
2	Акция – это ценная бумага, выпускаемая акционерным обществом, удостоверяющая о вложении ее владельцем определенной суммы денег в капитал акционерного общества.	3	№1 глава 6 стр.80
3	Частная собственность – это собственность граждан или юридических лиц, означающая их право владеть, пользоваться и распоряжаться имуществом.	2	№1 глава 6 стр.80
4	Основные формы некоммерческих организаций: - общественные организации - благотворительные и иные фонды - учреждения, финансируемые собственником полностью или частично – религиозные организации	1	№ 2 глава 1 стр.26
5	а)	1	
	Итого	8	
№	Вариант № 4	Количество баллов	Источник информации
1	Виды акционерных обществ: - закрытые акционерные общества - открытые акционерные общества	1	№1 глава 6 стр.80
2	Учредители – это организаторы дела, основатели фирмы, акционерного общества; физические или юридические лица, создающие новую организацию.	3	№1 глава 6 стр.80
3	Фирма – это самое общее название предприятия, компании, коммерческой организации, осуществляющих предпринимательскую деятельность.	2	№1 глава 6 стр.81
4	Основные сложности, возникающие в работе предпринимателя: - риск - конкуренция – неустойчивость – налоги	1	№1 глава 6 стр.76
5	в)	1	
	Итого	8	

|

ОГБПОУ «Радищевский технологический техникум»

Контрольно- измерительный материал для промежуточного контроля

по дисциплине «Организация предпринимательской деятельности»

группа № _____ курс ____

Ф.И.О. обучающегося _____

№	Вариант № 1	Количество баллов.
1	Выберите из вариантов один правильный ответ. Главным внутренним источником финансирования фирмы является: а) амортизационный фонд б) прибыль в) резервный капитал г) добавочный капитал	1
2	Выберите в предложенном списке ресурсы, являющиеся материальными Установите соответствие между данными определениями и понятиями: 1) долговое финансирование ,2) безвозмездное финансирование А) предоставление финансовых ресурсов для оказания содействия или помощи в виде благотворительных пожертвований Б) получение денежных сумм в долг с обязательством их возврата и выплаты процентов за кредит	
3	Выберите из вариантов один правильный ответ: Финансирование бизнеса – это получение предпринимателем денежных средств, _____ для приобретения всех необходимых _____ для функционирования и _____ фирмы.	3
4	Вставьте пропущенные слова. Срочность кредита предусматривает _____ кредитору заемных средств в заранее оговоренные _____ возврата кредита .	3
5	Выберите из вариантов правильные ответы: Дополните определение. Коммерческий кредит – это кредит, который предоставляют друг другу сами фирмы в виде продажи _____.	3
6	Перечислите дополнительные принципы банковского кредитования.	3
7	Предпринимательство — самостоятельная, осуществляемая на свой риск, деятельность, направленная на систематическое получение прибыли: а) от пользования имуществом; б) работы на государственном предприятии; в) продажи товаров;	1

	г) пенсии или выходного пособия.	
8	Допишите окончание предложения: любой вид деятельности или занятия, приносящий доход , прибыль....это _____	3
9	Финансовое предпринимательство — вид бизнеса, основу которого составляет деятельность: а) коммерческая; б) финансовая; в) производственная.	1
10	Допишите окончание предложения : исследование сущности экономических процессов и явлений, оказывающих влияние на жизнедеятельность человеческого общества – это _____.	3
	Итого	20

№	Вариант № 2	Количество баллов.
1	1.Выберите из вариантов один правильный ответ. К внутренним источникам финансирования бизнеса относится: а) банковский кредит б) амортизационный фонд в) коммерческий кредит г) субсидии государства	1
2	Установите соответствие между данными определениями и понятиями: 1) возвратность кредита, 2) срочность кредита А) обязательность выплаты кредитору сумму основного долга на оговоренных условиях Б) возврат кредитору заёмных средств в заранее оговорённые сроки возврата кредита	
3	Вставьте пропущенные слова: Банковский кредит – это предоставление _____ денег предпринимательским фирмам и индивидуальным предпринимателям в долг на определенный _____ под определенный кредитный _____.	3
4	Вставьте пропущенные слова: Целевой характер кредита показывает _____ целевого использования средств, полученных от _____.	3
5	Дополните определение: Долговое финансирование представляет собой получение денежных сумм в долг с обязательством их возврата и _____.	3
6	Перечислите основные принципы банковского кредитования.	3
7	К оборотным средствам предприятия относятся... а) основные фонды; б) сырье и материалы; в) нематериальные активы;	1

	г) кредиты и займы.	
8	Допишите окончание предложения: самостоятельный хозяйствующий субъект, созданный в установленном законом порядке для производства товаров и оказания услуг в целях удовлетворения потребностей общества и получения прибыли это _____	3
9	Занятие предпринимательством связано с: а) умеренным риском; б) минимальным риском; в) высокой степенью риска	1
10	Допишите окончание предложения : состоит в выявлении достоинств и недостатков существующих способов организации производства в целях более рационального использования производственных ресурсов – это _____.	3
	Итого	20

№	Вариант № 3	Количество баллов.
1	Выберите из вариантов один правильный ответ. К источникам внешнего финансирования бизнеса относятся: а) прибыль б) амортизационный фонд в) банковский кредит г) уставный капитал	1
2	Установите соответствие между данными определениями и понятиями: 1) залог 2) задаток А) денежная сумма, выдаваемая одной из договаривающихся сторон в счет причитающихся с нее по договору платежей другой стороне Б) имущество, ценности, передаваемые должником в собственность кредитора на срок до возвращения долга.	
3	Вставьте пропущенные слова. Неустойкой признается _____ законом или договором денежная сумма, которую _____ обязан уплатить _____ в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства.	3
4	Вставьте пропущенные слова. Дифференцированный характер кредита определяет _____ подход к различным категориям заемщиков со стороны _____ органов.	3
5	Дополните определение. Безвозмездное финансирование - это предоставление финансовых ресурсов для оказания содействия или помощи в виде _____, _____.	3
6	Перечислите формы обеспечения возвратности кредита	3
7	К основным формам экономической деятельности можно отнести: а) предпринимателя; б) домашнюю хозяйку;	1

	в) учителя в школе	
8	Допишите окончание предложения: инициативная самостоятельная деятельность граждан и их объединений, осуществляемая на свой страх, риск под свою имущественную ответственность в целях получения прибыли это _____	3
9	Виды предпринимательства: а) производственное; б) коммерческо-торговое; в) профессиональное.	1
10	Допишите окончание предложения : состоит в поиске способов применения на практике экономических законов и механизмов в целях более полного удовлетворения потребностей людей – это _____.	3
	Итого	20

№	Вариант № 4	Количество баллов.
1	1. Выберите из вариантов один правильный ответ. Формой обеспечения возвратности кредита является: а) субсидии государства б) неустойки в) залог имущества г) государственный заказ	1
2	Установите соответствие между данными определениями и понятиями: 1) штраф 2) ссуда А) предоставление одним лицом денег в виде займа на условиях возврата в определенный срок с оплатой вознаграждения Б) денежное взыскание, накладываемое на одну из сторон сделки за нарушение ею договорных обязательств. 1) – А 2) - Б	
3	Вставьте пропущенные слова. Возвратность кредита предусматривает _____ выплаты _____ суммы основного долга на _____ условиях.	3
4	Вставьте пропущенные слова. Платность кредита означает, что _____ должен не только вернуть полученные от банка кредитные ресурсы, но и оплатить _____ за предоставление банковской ссуды.	3
5	Вставьте пропущенные слова. Государственный заказ – это выдаваемый государственными органами и оплачиваемый из средств государственного бюджета заказ на изготовление продукции, выпуск товаров, проведение работ, в _____.	3
6	Перечислите расходы, финансируемые из чистой прибыли.	3
7	.Виды предпринимательства:	1

	а)финансово-кредитное; б)страховое; в)профессиональное. 2.Что такое демпинг? а) угроза бизнесу; б) война цен часто приводит к разорению всех участников; в) самая эффективная на сегодняшний день форма организации бизнеса.	
8	Допишите окончание предложения: способ ведения хозяйства, при котором расходы предприятия полностью покрываются за счёт его доходов -это_____.	3
9	Товарищества и общества относятся: а) к организационно-правовым формам предпринимательства; б) организационно-экономическим формам предпринимательства; в) различным формам собственности.	1
10	Допишите окончание предложения : заключается в формировании перспектив развития экономической ситуации в будущем – это_____.	3
	Итого	20

Эталоны ответов на задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине «Основы предпринимательской деятельности»
по теме « Источники финансирования бизнеса»
Профессия « Повар»

№	Вариант № 1	Количество баллов	Источник информации
1	б) прибыль	1	№1 стр.129
2	1) – Б 2) - А	2	№1 стр.129
3	Финансирование бизнеса – это получение предпринимателем денежных средств, достаточных для приобретения всех необходимых ресурсов для функционирования и развития фирмы.	3	№1 стр.129
4	Срочность кредита предусматривает возврат кредитору заемных средств в заранее оговоренные сроки возврата кредита .	2	№1 стр. 130

5	Безвозмездное финансирование - это предоставление финансовых ресурсов для оказания содействия или помощи в виде благотворительных пожертвований, субсидий.	3	№ 1 стр.129
6	К дополнительным принципам банковского кредитования относятся: - обеспечение кредита - целевой характер кредита - дифференцированный характер кредита	3	№1 стр.130
7	в)	1	
8	Бизнес	2	
9	б)	1	
10	Познавательная функция	2	
	Итого	20	

Эталоны ответов на задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине «Основы предпринимательской деятельности»
по теме «Источники финансирования бизнеса»
Профессия «Повар»

№	Вариант № 2	Количество баллов	Источник информации
1	б) амортизационный фонд	1	№1 стр.129
2	1) – А 2) - Б	2	№1 стр.129
3	Банковский кредит – это предоставление банком денег предпринимательским фирмам и индивидуальным предпринимателям в долг на определенный срок под определенный кредитный процент.	3	№1 стр.129
4	Целевой характер кредита показывает необходимость целевого использования средств, полученных от кредитора.	2	№1 стр. 130
5	Долговое финансирование представляет собой получение денежных сумм в долг с обязательством их возврата и выплаты процентов за кредит.	3	№ 1 стр.129
6	К основным принципам банковского кредитования относятся: - возвратность кредита	3	№1 стр.130

	- срочность кредита - платность кредита		
7	б)	1	
8	Предприятие	2	
9	а)	1	
10	Критическая функция	2	
	Итого	20	

Эталоны ответов на задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ОП 05 «Основы предпринимательской деятельности»
по теме « Источники финансирования бизнеса»
Профессия 16675« Повар»

№	Вариант № 3	Количество баллов	Источник информации
1	в) банковский кредит	1	№1 стр.129
2	1) – Б 2) - А	2	№1 стр.129
3	Неустойкой признается определенная законом или договором денежная сумма, которую должник обязан уплатить кредитору в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства.	3	№1 стр.130
4	Дифференцированный характер кредита определяет дифференцированный подход к различным категориям заемщиков со стороны кредитных органов.	2	№1 стр. 130
5	Коммерческий кредит – это кредит, который предоставляют друг другу сами фирмы в виде продажи товаров с отсрочкой платежа.	3	№ 1 стр.131
6	К формам обеспечения возвратности кредита относятся: - залог имущества - банковская гарантия	3	№1 стр.130

	- поручительство		
7	а)	1	
8	Предпринимательство	2	
9	а)б)	1	
10	Практическая функция	2	
	Итого	20	

Эталоны ответов на задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ОП 05 «Основы предпринимательской деятельности»
по теме « Источники финансирования бизнеса»
Профессия 16675 «Повар»

№	Вариант № 4	Количество баллов	Источник информации
1	в) залог имущества	1	№1 стр.131
2	1) – А 2) - Б	2	№1 стр.131
3	Возвратность кредита предусматривает обязательность выплаты кредитору суммы основного долга на оговоренных условиях.	3	№1 стр.130
4	Платность кредита означает, что заёмщик должен не только вернуть полученные от банка кредитные ресурсы, но и оплатить процент за предоставление банковской ссуды.	2	№1 стр. 130
5	Государственный заказ – это выдаваемый государственными органами и оплачиваемый из средств государственного бюджета заказ на изготовление продукции, выпуск товаров, проведение работ, в которых заинтересовано государство.	3	№ 1 стр.131
6	К расходам, финансируемым из чистой прибыли относятся: - расходы на социально – культурные нужды - расходы на выплату дивидендов акционерам - материальные поощрения работников фирмы	3	№1 стр.129
7	а)б)	1	
8	Самоокупаемость	2	
9	а)	1	

10	Прогностическая функция	2	
	Итого	20	

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине ОП 05 «Основы предпринимательской деятельности»
Профессия 16675 « Повар»

№	Вариант № 1	Количество баллов.
1	Выберите из вариантов один правильный ответ: принцип дифференцированного характера кредита показывает: А) необходимость целевого использования средств, полученных от кредитора Б) дифференцированный подход к различным категориям заемщиков со стороны кредитных органов.	1
2	Выберите из перечисленных расходов, расходы, финансируемые из чистой прибыли - расходы на социально- культурные нужды - расходы на выплату дивидендов акционерам - расходы на выплату заработной платы - расходы на материальные поощрения работников фирмы.	1
3	Выберите из перечисленных организационно – правовых форм основные формы некоммерческих организаций: - общественные организации - акционерные общества - благотворительные и иные фонды - учреждения, финансируемые собственником полностью или частично - религиозные организации - общества с ограниченной ответственностью	3
4	Расположите в правильной последовательности разделы бизнес-плана. – изменения в сфере продажи продукции - возможный риск и защита от него – описание предлагаемого проекта - оценка состояния предприятия – изменения в деятельности предприятия – сведения о партнерах – план работы при реализации проекта – финансовый план	3
5	Вставьте пропущенные слова :	3

	Частная собственность – это собственность _____ или _____ лиц, означающая их право владеть, пользоваться и распоряжаться имуществом	
6	Вставьте пропущенные слова: Неустойкой признается определенная законом или _____ денежная сумма, которую должник _____ уплатить кредитору в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства .	3
7	Вставьте пропущенные слова : Акция – это _____, выпускаемая акционерным обществом, удостоверяющая о _____ ее владельцем определенной суммы денег в капитал акционерного общества.	1
8	Перечислите виды банковского кредита.	3
9	Перечислите основные учредительные документы Общества с ограниченной ответственностью.	1
10	Перечислите источники внешнего финансирования бизнеса.	3
	Итого	22

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине ОП 05 «Основы предпринимательской деятельности»
Профессия 16675 « Повар»

№	Вариант № 2	Количество баллов.
1	Выберите из вариантов один правильный ответ: - принцип обеспечения кредита показывает необходимость целевого использования средств, полученных от кредитора - принцип обеспечения кредита показывает необходимость обеспечения защиты имущественных интересов кредитора при возможном нарушении заемщиком принятых на себя обязательств	1
2	Из перечисленных факторов выберите факторы, принимаемые во внимание, при составлении рейтингов предприятий в России. - квалификация руководства - численность работников предприятия – успехи на внутреннем и внешнем рынках – финансовые успехи – лидерство в своей отрасли – успехи в привлечении инвестиций – хорошо распознаваемый имидж – успехи в продвижении своей торговой марки – умение наладить контакты с общественностью	1
3	Вставьте пропущенные слова Возвратность кредита предусматривает _____ выплаты кредитору суммы основного долга на _____ условиях.	3
4	Вставьте пропущенные слова в определение понятия « государственный заказ» Государство заказывает фирме _____ определенной продукции и объявляет ее покупателям. Государство не финансирует затраты, а заранее _____ фирме доход от продажи этой	3

	продукции.	
5	Вставьте пропущенные слова Фирма - это самое общее _____ предприятия, компании, коммерческой организации, осуществляющих _____ деятельность	3
6	Дополните определение: Учредители - это организаторы дела, основатели фирмы, акционерного общества; _____ или _____ лица, создающие новую организацию	3
7	Перечислите основные формы долгового финансирования бизнеса. _____	1
8	Перечислите виды акционерных обществ.	3
9	Перечислите основные сложности, возникающие в работе предпринимателя.	1
10	Перечислите три главных уровня экономики.	3
	Итого	23

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине ОП 05 «Основы предпринимательской деятельности»
Профессия 16675 « Повар»

№	Вариант № 3	Количество баллов.
1	Выберите из вариантов главный внутренний источник финансирования фирмы. - уставный капитал - прибыль.	1
2	Выберите из перечисленных элементов, элементы издержек предприятия. - материальные затраты - цена товара - затраты на оплату труда - отчисления на социальные нужды - амортизация - арендная плата - проценты банку за кредит - прочие затраты	1
3	Выберите из перечисленных организационно – правовых форм основные формы коммерческих организаций - хозяйственные товарищества - благотворительные и иные фонды — хозяйственные общества — - производственные кооперативы — -государственные или муниципальные унитарные предприятия	3
4	Вставьте пропущенные слова: Финансирование бизнеса - это _____ предпринимателем денежных средств, достаточных для _____ всех необходимых ресурсов для функционирования и развития фирмы	3

5	Дополните определение: Безвозмездное финансирование- это предоставление _____ ресурсов для оказания содействия или помощи в виде _____ пожертвований, субсидий.	3
6	Перечислить дополнительные принципы банковского кредитования.	3
7	Вставьте пропущенные слова Предпринимательство – это инициативная самостоятельная деятельность граждан, направленная на получение _____ или личного дохода, осуществляемая от своего имени, под свою имущественную _____ или от имени и под юридическую ответственность юридического.	1
8	С какого возраста разрешено заниматься предпринимательской деятельностью в России ?	3
9	Некоммерческие организации имеют право заниматься предпринимательской деятельностью, когда?	1
10	Перечислите организационно – правовые формы коммерческих организаций	3
	Итого	22

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине ОП 05 «Основы предпринимательской деятельности»
Профессия 16675 « Повар»

№	Вариант № 4	Количество баллов.
1	Выберите из вариантов один правильный ответ: - принцип целевого характера кредита показывает необходимость целевого использования средств, полученных от кредитора - принцип целевого характера кредита показывает обязательность выплаты кредитору суммы основного долга на оговоренных условиях.	1
2	Выберите из перечисленных показателей основные показатели финансового состояния предприятия: - стоимость имущества предприятия - себестоимость продукции - величина заемных средств - рентабельность - ликвидность - фонд заработной платы - платежеспособность - устойчивость - производительность	1
3	Из перечисленных вариантов выберите внутренние источники финансирования бизнеса: - кредиты банка - прибыль - амортизационный фонд - резервный капитал	3
4	Вставьте пропущенные слова: Банковский кредит – это предоставление _____ денег предпринимательским фирмам и индивидуальным предпринимателям в	3

	долг на определенный срок под определенный кредитный _____.	
5	Вставьте пропущенные слова : Долговое финансирование представляет собой получение денежных сумм в долг с обязательством их _____ и _____ процентов за кредит.	3
6	Вставьте пропущенные слова : Предприниматель – это самостоятельный _____ рыночных отношений, действующий на свой страх и риск и под свою ответственность в целях получения _____.	3
7	Вставьте пропущенные слова: Юридическое лицо – это организация, _____, предприятие, фирма, выступающие в качестве единого _____ носителя прав и обязанно	1
8	Перечислить основные принципы банковского кредитования.	3
9	Перечислите формы правового статуса предпринимателя.	1
10	Перечислить основные качества, которыми должен обладать предприниматель.	3
	Итого	22

Эталоны ответов на задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине ОП 05 «Основы предпринимательской деятельности»

Профессия 16675 «Повар»

№	Вариант № 1	Количество баллов	Источник информации
1	Разделы бизнес –плана: - оценка состояния предприятия – описание предлагаемого проекта – изменения в деятельности предприятия – изменения в сфере продажи продукции – сведения о партнерах – план работы при реализации проекта – финансовый план – возможный риск и защита от него	8	№1 Глава 7 Стр. 112
2	Всю совокупность источников внешнего финансирования бизнеса можно разделить на две группы: долговое и безвозмездное финансирование	2	№1 Глава 8 Стр. 129
3	Дифференцированный характер кредита определяет дифференцированный подход к различным категориям заемщиков со стороны кредитных органов.	1	№1 Глава 8 Стр. 130
4	Неустойкой признается определенная законом или договором денежная сумма, которую должник обязан уплатить кредитору в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства	2	№1 Глава 8 Стр. 130
5	Кредитование может быть краткосрочным и долгосрочным.	2	№1 Глава 8 Стр. 130

6	Из чистой прибыли финансируются расходы на социально-культурные нужды, выплату дивидендов акционерам, материальные поощрения работников фирмы.	3	№1Глава 8 Стр. 129
7	Акция – это ценная бумага, выпускаемая акционерным обществом, удостоверяющая о вложении ее владельцем определенной суммы денег в капитал акционерного общества.	3	№1глава 6 Стр.80
8	Основными учредительными документами общества с ограниченной ответственностью являются учредительный договор и устав.	2	№1 глава 6 Стр.79
9	Частная собственность – это собственность граждан или юридических лиц, означающая их право владеть, пользоваться и распоряжаться имуществом.	2	№1 глава 6 Стр. 80
10	Основные формы некоммерческих организаций: - общественные организации - благотворительные и иные фонды - учреждения, финансируемые собственником полностью или частично - религиозные организации	4	№2 глава 1 Стр.26
	Итого	29	
	Вариант №2	Количество во баллов	Источник информации
1	Факторы, принимаемые во внимание, при составлении рейтингов предприятий в России: - квалификация руководства – успехи на внутреннем и внешнем рынках – финансовые успехи – лидерство в своей отрасли – успехи в привлечении инвестиций – хорошо распознаваемый имидж – успехи в продвижении своей торговой марки – умение наладить контакты с общественностью	8	№1 глава7 стр.117
2	Обеспечение кредита означает необходимость обеспечения защиты имущественных интересов кредитора при возможном нарушении заемщиком принятых на себя обязательств.	2	№1. Глава8 Стр.130
3	Возвратность кредита предусматривает обязательность выплаты кредитору суммы основного долга на оговоренных условиях.	1	№1 глава 8 Стр. 130
4	Государство заказывает фирме изготовление определенной продукции и объявляет ее покупателям. Государство не финансирует затраты, а заранее обеспечивает фирме доход от продажи этой продукции.	2	№1 глава 8 Стр.132
5	Платность кредита означает, что заемщик должен не только вернуть полученные от банка кредитные ресурсы, но и оплатить процент за предоставление кредита.	2	№1 глава 8 стр.130

6	Основные формы финансирования бизнеса:: - банковский кредит - торговый(коммерческий) кредит - субсидии из средств бюджета.	3	№1 глава 8 стр.129
7	Учредители – это организаторы дела, основатели фирмы, акционерного общества; физические или юридические лица, создающие новую организацию.	3	№1 глава 6 стр.80
8	Виды акционерных обществ: - закрытые акционерные общества - открытые акционерные общества	2	№1. глава6.стр.8 0
9	Фирма – это самое общее название предприятия, компании, коммерческой организации, осуществляющих предпринимательскую деятельность.	3	№1. Глава6 стр81
10	Уровни экономики: микроэкономика макроэкономика метаэкономика	3	№1.глава 6 стр. 76
	Итого	29	

№	Вариант № 3	Количество во баллов	Источник информации
1	Элементы издержек предприятия: - материальные затраты – затраты на оплату труда – отчисления на социальные нужды - амортизация –арендная плата - проценты банку за кредит - прочие затраты	8	№1 глава 7 стр.106
2	Получение предпринимателем денежных средств, достаточных для приобретения всех необходимых ресурсов для функционирования и развития фирмы.	2	№1 глава8 стр.129
3	Главным внутренним источником финансирования фирмы является её прибыль.	1	№1 глава 8 стр.129
4	Срочность кредита предусматривает возврат кредитору заемных средств в заранее оговоренные сроки возврата кредита.	2	№1 глава 8 стр.129
5	Безвозмездное финансирование- это предоставление финансовых ресурсов для оказания содействия или помощи в виде благотворительных пожертвований, субсидий.	2	№1 глава 8 стр.130

6	Кроме основных принципов банковского кредитования выделяют три дополнительных: - обеспечение кредита - целевой характер кредита - дифференцированный характер кредита	3	№1 глава 6 стр.75
7	Предпринимательство – это инициативная самостоятельная деятельность граждан, направленная на получение прибыли или личного дохода, осуществляемая от своего имени, под свою имущественную ответственность или от имени и под юридическую ответственность юридического лица	3	№1 глава 6 стр .77
8	Заниматься предпринимательской деятельностью в России можно с 16 лет, но несовершеннолетние должны для этого получить согласие родителей.	2	№1 глава 6 стр.77
9	Некоммерческие организации имеют право заниматься предпринимательской деятельностью, когда это необходимо для реализации их уставных целей, а прибыль полностью используется для саморазвития и не распределяется между участниками.	2	№1 глава 6 Стр.78
10	Организационно – правовые формы коммерческих организаций: хозяйственные товарищества ; хозяйственные общества производственные кооперативы; государственные или муниципальные унитарные предприятия	4	№1 глава 1 Стр.78
	Итого	29	

	Вариант №4	Количество баллов	Источник информации
1	Основные показатели финансового состояния предприятия: - стоимость имущества предприятия - величина заемных средств - рентабельность - ликвидность - платежеспособность - устойчивость - производительность	8	№2 глава3 стр.137
2	Внутренними источниками финансирования бизнеса являются прибыль и амортизационный фонд.	2	№1 глава 8 стр.129
3	Целевой характер кредита показывает необходимость целевого использования средств, полученных от кредитора.	1	№1 глава 8 стр.130
4	Банковский кредит – это предоставление банком денег предпринимательским фирмам и индивидуальным предпринимателям в долг на определенный срок под определенный кредитный процент.	2	№1 глава 8 стр.129

5	Долговое финансирование представляет собой получение денежных сумм в долг с обязательством их возврата и выплаты процентов за кредит.	2	№1 глава 8 стр.129
6	Банковское кредитование осуществляется при строгом соблюдении определенных принципов: - возвратности -срочности - платности	3	№1 глава 8 стр.130
7	Предприниматель – это самостоятельный субъект рыночных отношений, действующий на свой страх и риск и под свою ответственность в целях получения прибыли.	2	№1 глава 6 стр 75
8	Существуют две формы правового статуса предпринимателя: индивидуальный предприниматель и юридическое лицо	2	№1 глава 6 стр.76
9	Юридическое лицо – это организация, учреждение, предприятие, фирма, выступающие в качестве единого самостоятельного носителя прав и обязанностей.	2	№1 глава 6 стр.77
10	Предприниматель должен обладать следующим набором качеств: - способность придумывать или находить новые идеи - трудолюбие - коммуникабельность - решительность	4	№1 глава 6 стр.75
	Итого	29	

Литература:

- 1.Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учебник для начального профессионального образования. – М.: Издательский центр « Академия», 2008.-176 с
2. Самарина В.П. Основы предпринимательства: учебное пособие - Старый Оскол: ТНТ, 2011.- 292с.

Комплект
контрольно-оценочных средств
для определения качества знаний и умений
обучающихся по учебной дисциплине

АД 01 «Психология личности и профессиональное самоопределение»

Профессия: 16675 «Повар»

Срок обучения: 2 года, 10 месяцев

Курс -3

р.п. Радищево

2022

РАССМОТРЕНА
Председатель МК
_____ Микиртичианц Т.В.
Протокол № _____
« ____ » _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УР
_____ Муратова О.В.
« ____ » _____ 2022 г.

РАССМОТРЕНА

Председатель МК

Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла **Токарева Татьяна Валентиновна**

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла **Токарева Татьяна Валентиновна**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине АД 01 «**Психология личности и профессиональное самоопределение**» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное

отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.

4. Тестовые задания.

5. Эталоны ответов.

6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработан в 1 варианте.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	K_u (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для входного контроля по учебной дисциплине: АД 01 «**Психология личности и профессиональное самоопределение**»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 30 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
12-13	от 0,91 до 1	5 (отлично)
10-11	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
9-10	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 8	0,70	2 (неудовлетворительно)

Контрольно- измерительный материал для входного контроля
по учебной дисциплине АД 01«Психология личности и профессиональное самоопределение»

группа № _____ курс ____

Ф.И.О. обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 1	Для ответов
Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту			

правильных ответов.			
1. 1	1	Типы личности в психологии бывают: А рациональные и иррациональные; Б серьезные и несерьезные; В социофилы и социофобы.	
1. 2	1	Понятие личности это в психологии А- человек на всех стадиях взросления; Б-индивид зрелого возраста, который занимается самосовершенствованием на постоянной основе; В- набор психических и физических особенностей человека, который определяет его поступки и связь с социумом.	
Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.			
2. 1	1	Потребности личности в психологии и их виды это: труд, развитие, социальное общение	Да/нет
2. 2	1	Профессиональное мышление включает в себя: - пути получения человеком новых знаний о разных сторонах труда	Да/нет
2. 3	1	Самая сильная и преобладающая память является: зрительной	Да/нет
Инструкция к заданию №3,: ответьте на вопрос			
3. 1	2	Какой тип эмоциональных переживаний?	
3. 2	1	Как называется эмоция, возникающая как защитная реакция организма при возникновении угрозы его благополучию или здоровью?	
Инструкция к заданиям №4 установите соответствие между элементами столбцов			
4. 1	1	Наиболее мощный вид эмоциональных реакций	Вид эмоции
			а) настроение б) чувство в) аффект
Инструкция к заданиям № 5: составить поэтапный алгоритм			
5. 1	4	Управления своими эмоциями:	
	13	Итого	

Эталоны ответов на задания для входного контроля
по учебной дисциплине АД01 «Психология личности и профессиональное самоопределение»

Профессия «Повар»

№	Вариант 1	Кол-во баллов
1.1	А	1
1.2	В	1
2.1	да	1
2.2	да	1
2.3	да	1
3.1	эмоциональный стресс	2
3.2	страх	1
4.1	В	1
5.1	-уважать чувства других -проявлять терпимость к чей то бурной эмоции -откажитесь от конфликтов, грубости, агрессии -если вас переполняют отрицательные эмоции, переведите тему разговора	4

Задания для промежуточного контроля по учебной дисциплине АД 01: **«Психология личности и профессиональное самоопределение»**

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 40 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему. Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	к _у (коэффициент усвоения)	Оценка

24-26	от 0,91 до 1	5 (отлично)
21-23	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
18-20	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 17	0,70	2 (неудовлетворительно)

Контрольно- измерительный материал для промежуточного контроля
по учебной дисциплине АД 01«Психология личности и профессиональное самоопределение»

группа № _____ курс ____

Ф.И.О. обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 1	Для ответов
Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.			

1.1	1	Волевые качества личности в психологии: А свойства, сформировавшиеся в ходе жизненного опыта, связанные с преодолением препятствий и выработки силы воли; Б сильные стороны характера индивида, позволяющие ему хладнокровно реагировать на жизненные трудности; В способность к стрессоустойчивости в сложных жизненных ситуациях.	
1.2	1	Типы личности в психологии бывают: А рациональные и иррациональные; Б серьезные и несерьезные; В социофилы и социофобы.	
1.3	1	Понятие личности в психологии А- человек на всех стадиях взросления; Б-индивид зрелого возраста, который занимается самосовершенствованием на постоянной основе; В- набор психических и физических особенностей человека, который определяет его поступки и связь с социумом.	
Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.			
2.1	1	Деятельность человека по своей профессии и специальности в определенной сфере и отрасли производства это- профессиональная деятельность	Да/нет
2.2	1	Потребности личности в психологии и их виды это: труд, развитие, социальное общение	Да/нет
2.3	1	Профессиональное мышление включает в себя: - пути получения человеком новых знаний о разных сторонах труда	Да/нет
2.4	1	Самая сильная и преобладающая память является: зрительной	Да/нет
Инструкция к заданию №3,: ответьте на вопрос			
3.1	1	Как называется способность оценивать себя?	
3.2	2	Какой тип эмоциональных переживаний?	
3.3	1	Как называется эмоция, возникающая как защитная реакция организма при возникновении угрозы его благополучию или здоровью?	
3.4	5	Что нужно знать для успешного выбора профессии	
Инструкция к заданиям №4 установите соответствие между элементами столбцов			
4.1	1	Что такое профессиональная пригодность?	а) хорошее здоровье б) острый ум в) взаимное соответствие человека и профессии
Инструкция к заданиям № 5: составить поэтапный алгоритм			

5.1	4	Управления своими эмоциями:	
Инструкция к заданиям № 6 составить тест:			
6.1	5	На самоопределение личности	
	26	ИТОГО	

Эталоны ответов на задания для промежуточного контроля
по учебной дисциплине АД 01 «Психология личности и профессиональное самоопределение»

Профессия «Повар»

№	Вариант 1	Кол-во баллов

1.1	А	
1.2	А	1
1.3.	В	1
2.1	да	1
2.2	да	1
2.3	да	1
2.4	да	1
3.1	самооценка	1
3.2	эмоциональный стресс	2
3.3	страх	1
3.4	нужно знать какие профессии востребованы и высокооплачиваемые	5
4.1	В	1
5.1	-уважать чувства других -проявлять терпимость к чей то бурной эмоции -откажитесь от конфликтов, грубости, агрессии -если вас переполняют отрицательные эмоции, переведите тему разговора	4
6.1	- я знаю кем быть -у меня есть идеал дружбы - у меня есть вера -я знаю каким быть -я знаю чего я стою -я готовлю себя к будущему	5

Задания для итогового контроля по учебной дисциплине: АД 01 «Психология личности и профессиональное самоопределение»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему. Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов. Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
28-30	от 0,91 до 1	5 (отлично)
25-27	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
22-24	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 21	0,70	2 (неудовлетворительно)

Контрольно- измерительный материал для итогового контроля
по учебной дисциплине АД 01«Психология личности и профессиональное самоопределение»

группа № _____ курс ____

Ф.И.О. обучающегося _____

№	вопрос	Кол-во баллов

1	1 Дать характеристику Самооценки личности		
2	Дать характеристику деловому общению		
3	Волевые качества личности в психологии это..		
4	Какая самая сильная и преобладающая память?		
5	Что такое профессиональная пригодность		
6	Дать характеристику коллективу		
7	Перечислить виды лидеров		
8	Стресс это--		
9	Уровни самостоятельности человека в труде это-		
10	Самооценка личности в психологии это-		
11	Что подразумевают межличностные отношения?		
12	В процессе общения люди не только общаются, но и определенные правила		
13	Межличностные отношения по своему стилю делятся на.....		
14	Как вы понимаете, что такое воля?		
15	Что нужно знать для успешного выбора профессии?		
	Итого		30

Эталоны ответов на задания для итогового контроля
по учебной дисциплине АД 01 «Психология личности и профессиональное самоопределение»

Профессия 16675 «Повар»

№		
1	оценивание собственных личностных качеств, чувств, достоинств и демонстрирование их окружающим	4
2	Это общение обеспечивающее успех какого-либо дела	2
3	свойства, сформировавшиеся в ходе жизненного опыта, связанные с преодолением препятствий и выработки силы воли;	3

4	зрительная	1
5	Это соответствие человека и профессии	2
6	Это группа людей объединенная общей трудовой деятельностью	2
7	Деловой Эмоциональный Информационный ситуативный	4
8	Негативное состояние	2
9	ненормативная самостоятельность	2
10	оценивание собственных личностных качеств, чувств, достоинств и демонстрирование их окружающим	2
11	один или несколько человек вступают в непосредственный контакт	2
12	соблюдают	1
13	Официальные и личные	2
14	Регулирование человеком поведения и деятельности	
15	Какие профессии конкурентноспособные и высокооплачиваемые	1

Литература:

- 1 Шеламова Г М учебник «Психология общения» М. : Издательский центр «Академия», 2018 год- 122с.
2. Г.М.Шеламова «Деловая культура и психология общения»: учебник.- М. : Издательский центр «Академия», 2009 год- 187с.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Радищевский технологический техникум»

Комплект
контрольно-оценочных средств
для определения качества знаний и умений
обучающихся ОГБПОУ РТТ
по учебной дисциплине АД.02 «Социально-бытовая адаптация»

Профессия: 16675 «Повар»

Срок обучения: 2 года, 10 месяцев

Курс -3

р.п. Радищево

2022

РАССМОТРЕНО
Председатель МК
_____ Микиртичианц Т.В..
Протокол № _____
«___» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УР
_____ Муратова О.В.
«___» _____ 2022 г.

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

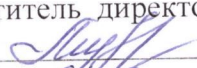
 Микиртичианц Т.В..

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик:

Каримова Э. М. - преподаватель учебных дисциплин общеобразовательного цикла

Разработчик:

Каримова Э. М. - преподаватель учебных дисциплин общеобразовательного цикла

Пояснительная записка

Контрольно-оценочный материал по учебной дисциплине АД.02 «Социально-бытовая адаптация» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
2. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
3. Тестовые задания.
4. Эталоны ответов.
5. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-оценочные средства по учебной дисциплине АД.02 «Социально-бытовая адаптация» разработан в 1 варианте.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора).

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине АД.02 «Социально-бытовая адаптация»
по профессии 16675«Повар»

1.Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание варианта в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	Ку (коэффициент усвоения)	Оценка
10	от 0,9 до 1	5 (отлично)
8-9	от 0,8 до 0,9	4 (хорошо)
6-7	от 0,7 до 0,8	3 (удовлетворительно)
До 7	0,7	(неудовлетворительно)

Контрольно- измерительный материал для входного контроля
по учебной дисциплине АД.02 «Социально-бытовая адаптация» по темам: «Личная гигиена»,
«Медицинская помощь», «Вредные привычки»

1. Выбрать правильный ответ

Социально- бытовая адаптация – это

- а) бытовое оборудование;
- б) семья, быт, организация;
- в) адаптация в жизни.

2. Выбрать правильные ответы

Личная гигиена - это

- а) утром- освежающий душ;
- б) вечером – тёплый успокаивающий душ;
- в) принятие душа – это вредно для тела.

3. Выбрать правильные ответы.

За кожей лица необходимо следить , чтобы она была:

- а) красивой;
- б) упругой;
- в) морщинистой.

4. Выбрать правильный ответ.

Сколько раз в день надо очищать кожу лица:

- а) 2 раза (утром , вечером);
- б) 1 раз вечером;
- в) 1 раз утром;

5. Выбрать правильный ответ.

Сколько раз в день надо мыть руки:

- а) перед едой;
- б) 1 раз в день
- в) по мере необходимости.

6. Выбрать правильные ответы.

Что может вызвать заболевание.

- а) регулярное проветривание помещения;
- б) чрезмерное укутывание ;вг) переохлаждение (низкая температура воздуха).

7. Выбрать правильный ответ. « Правила для курящих».

В присутствии женщины:

- а) нельзя курить;
- б) можно курить с её разрешения;
- в) курить по своему желанию.

8. Выбрать правильные ответы.

Какой вред приносит курение?

- а) курящий человек приносит вред окружающим;
- б) никотин причина многих заболеваний;
- в) курение не приносит вред окружающим

9. Выбрать правильный ответ.**Инфекционные заболевания передаются.**

- а) воздушно- капельным путём;
- б) через продукты питания;
- в) не передаются от одного человека к другому человеку

10. Выбрать правильный ответ**Кем выдаётся больничный лист?**

- а) лечащим врачом;
- б) лаборантом;
- в) гардеробщицей.

Эталоны ответов на тестовые задания входного контроля по учебной дисциплине «Социально-бытовая адаптация» по профессии «Повар» по темам: «Личная гигиена», «Медицинская помощь», «Вредные привычки»

№п/п	Эталоны ответов	Источник
1.	в	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
2.	а, б	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
3.	а, б	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
4.	а	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
5.	в	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
6.	б, в	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
7.	а	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
8.	а, б	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
9.	б	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
10.	а	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине АД.02 «Социально-бытовая адаптация»
по профессии «Повар»

1. Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание варианта в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	Ку (коэффициент усвоения)	Оценка
9-10	от 0,9 до 1	5 (отлично)
8-9	от 0,8 до 0,9	4 (хорошо)
7-8	от 0,7 до 0,8	3 (удовлетворительно)
До 7	0,7	(неудовлетворительно)

Контрольно- измерительный материал для промежуточного контроля
по учебной дисциплине АД.02 «Социально-бытовая адаптация» по темам : «Одежда и обувь»,
«Службы быта», «Транспорт»

1.Выбрать правильный ответ.

Что необходимо иметь, чтобы узнать свой размер обуви и одежды?

- а) линейку;
- б) карандаш;
- в) сантиметровую линейку

2. Выбрать правильный ответ.

По какой мерке можно узнать размер мужской сорочки?

- а) по длине рукава;
- б) по обхвату шеи;
- в) по длине пиджака

3. Выбрать правильный ответ.

Для подбора обуви необходимо определить

- а) толщину ступни;
- б) длину ступни;
- в) ширину ступни

4. Выбрать правильный ответ.

Что надо обязательно знать при покупке одежды и обуви для себя?

- а) свой возраст;
- б) свой размер;
- в) свой вес;

5. Выбрать правильный ответ

Чем можно вывести пятно от масляной краски с одежды?

- а) простой водой
- б) горячей водой;
- в) ватой, смоченной бензином или керосином.

6. Выбрать правильный ответ. Указать предприятие бытового обслуживания.

- а) школа;
- б) больница;
- в) ателье;

7. Указать пару словам

1. Кафе	а) швея
2. Ателье	б) фотограф
3. Фотография	в) официант

8. Выбрать правильные ответы.

Для чего предназначен транспорт?

- а) для перевозки грузов;
- б) для перевозки пассажиров;
- в) для развлечений

9. Выбрать правильный ответ

Какой воздушный транспорт предназначен для перевозки пассажиров

- а) самолёт;
- б) парашют;
- в) космический корабль;

10. Выбрать правильный ответ

Какой перевод придёт быстрее?

- а) почтовый;
- б) телеграфный;
- в) через банкомат;

Эталоны ответов на тестовые задания промежуточного контроля по учебной дисциплине «Социально-бытовая адаптация» по профессии «Повар» по темам : «Одежда и обувь», «Службы быта», «Транспорт»

№п/п	Эталоны ответов	Источник
1.	в	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
2.	б	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
3.	б	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
4.	а	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
5.	в	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
6.	в	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
7.	1-в, 2-а, 3-б	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
8.	а, б	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
9.	а	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
10.	в	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине АД.02 «Социально-бытовая адаптация»
по профессии «Повар»

1. Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание варианта в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	Ку (коэффициент усвоения)	Оценка
9-10	от 0,9 до 1	5 (отлично)
8-9	от 0,8 до 0,9	4 (хорошо)
7-8	от 0,7 до 0,8	3 (удовлетворительно)
До 7	0,7	(неудовлетворительно)

Контрольно- измерительный материал для итогового контроля
по учебной дисциплине АД.02 «Социально-бытовая адаптация» по темам: «Культура
поведения», «Бюджет», «Семья»

1. Выбрать правильный ответ.

Что означает слово – « этикет»?

- а) нормы , правила, манеры поведения, принятые в обществе;
- б) это семейный праздник;
- в) это внешний вид человека.

2. Выбрать правильный ответ.

К основным источникам дохода относится:

- а) зарплата;
- б) помощь родственников;
- в) кредит.

3. Выбрать правильный ответ.

К основным источникам расходов относится:

- а) обновление мебели;
- б) стипендия;
- в) питание

4. Выбрать правильные ответы.

В обязательные расходы входят:

- а) оплата проезда;
- б) оплата жилья;
- в) ремонт одежды;

5. Выбрать правильный ответ.

Что входит в текущие расходы

- а) оплата проезда;
- б) оплата жилья;
- г) ремонт одежды;

6. Выбрать правильный ответ.

Для чего нужны сбережения?

- а) накопление средств для крупной покупки;
- б) поездка в отпуск, на курорт или в путешествие;
- в) чтобы давать в долг друзьям;

7. Выбрать правильное определение к слову семья:

- а) Семья – это группа соседей;
- б) Семья – это группа родственников, которые проживают вместе и ведут общее хозяйство;
- в) Семья – это группа людей, работающие вместе

8. Выбери правильные ответы.

Правила поведения в семье-

- а) Это - ведение общего хозяйства;
- б) Это - доверие друг другу;
- в) Это - честное отношение друг к другу;

9. Выбери правильный ответ

Как называется обычай, который устанавливается в семье?

- а) нормы поведения;
- б) правила поведения;
- в) традиции

10. Выбрать правильный ответ.

Правила приёма гостей.

- а) встречать гостей можно в домашних тапочках;
- б) встречать гостей можно в домашнем халате
- в) встречать гостей в нарядном платье

Эталоны ответов на тестовые задания итогового контроля по учебной дисциплине АД.02
«Социально-бытовая адаптация» по профессии «Повар» по темам: «Культура поведения»,
«Бюджет», «Семья»

№п/п	Эталоны ответов	Источник
1.	а	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
2.	а	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
3.	в	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях. - М.: Флинта, 2012.
4.	б	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
5.	а	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
6.	а, б	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.

7.	б	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
8.	б, в	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
9.	в	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
10.	в	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.

Литература:

Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.

ОГБПОУ «Радищевский технологический техникум»

Комплект

контрольно-оценочных средств

для определения качества знаний и умений обучающихся

по учебной дисциплине

АД03 «Профессиональная этика и психология в общественном питании»

Профессия: 16675 «Повар»

Срок обучения: 2 года, 10 месяцев

Курс -3

р.п. Радищево

2022

РАССМОТРЕНА

Председатель МК

_____ Микиртичианц Т.В

Протокол № _____

« ____ » _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

_____ Муратова О.В.

« ____ » _____ 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла **Токарева Т.В.**

РАССМОТРЕНА

Председатель МК

Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла **Токарева Татьяна Валентиновна**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине АД 03 «Профессиональная этика и психология в общественном питании» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
4. Тестовые задания.
5. Эталоны ответов.
6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработан в 1 варианте.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	к _у (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для входного контроля по учебной дисциплине: АД 03 «**Профессиональная этика и психология в общественном питании**»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 30 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	к _у (коэффициент усвоения)	Оценка
12-13	от 0,91 до 1	5 (отлично)
10-11	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
9-10	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 8	0,70	2 (неудовлетворительно)

Контрольно- измерительный материал для входного контроля
по учебной дисциплине АД 03«Профессиональная этика и психология в общественном
питании»

группа № _____ курс ____
Ф.И.О. обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 1	Для ответов
Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.			
1. 1	1	1. Неудачная форма выражения просьбы а) будьте любезны б) мне нужно чтобы вы в) очень вас прошу	
1. 2	1	2. Свойства речи, придающие ей особую энергетику а) обаяние, артистизм б) уверенность, дружелюбие в) искренность, заинтересованность	

		г) все ответы правильные	
1, 3	1	3.Автор высказывания «Единственная настоящая роскошь-это роскошь человеческого общения» а) Джек Лондон б) Марк Твен в) Сент-Экзюпери	

Инструкция к заданию № 2 1. Напишите не менее трех высших моральных ценностей.
 2. Распределите номера перечисленных ниже свойств разных типов личности по соответствующим колонкам таблицы:

2.1 2, 2	2 2	<table><tr><td>Тип «мыслитель»</td><td>Тип «художник»</td></tr></table> 1) математические способности; 2) способность к музыке; 3) способность к творческому самовыражению; 4) способность к систематизации информации; 5) способность к изобразительному искусству; 6) вербальные способности; 7) логическое мышление. Инструкция к заданию № 3 1.Дайте определение понятию «конфликт». 2.В каждом из столбцов укажите слово, которое является лишним:	Тип «мыслитель»	Тип «художник»														
Тип «мыслитель»	Тип «художник»																	
3, 1 3, 2	2 1	<table><tr><th>I. Способы разрешения конфликта</th><th>II. Составляющие этикета</th><th>III. Способы общения</th></tr><tr><td>а) уклонение</td><td>а) речевой этикет</td><td>а) коммуникативная</td></tr><tr><td>б) опережение</td><td>б) дистантное общение</td><td>б) императивная</td></tr><tr><td>в) компромисс</td><td>в) некорректность</td><td>в) перцептивная</td></tr><tr><td>г) сотрудничество</td><td>г) имидж делового человека</td><td>г) интерактивная</td></tr></table>	I. Способы разрешения конфликта	II. Составляющие этикета	III. Способы общения	а) уклонение	а) речевой этикет	а) коммуникативная	б) опережение	б) дистантное общение	б) императивная	в) компромисс	в) некорректность	в) перцептивная	г) сотрудничество	г) имидж делового человека	г) интерактивная	
I. Способы разрешения конфликта	II. Составляющие этикета	III. Способы общения																
а) уклонение	а) речевой этикет	а) коммуникативная																
б) опережение	б) дистантное общение	б) императивная																
в) компромисс	в) некорректность	в) перцептивная																
г) сотрудничество	г) имидж делового человека	г) интерактивная																

4	3	Инструкция к заданию № 4 1. Дайте аргументированный ответ на вопрос: «Отчего бывают «лидеры» и «тихони»? Одних постоянно куда-то выбирают, а другие все время в «болоте _____»».	
	13	ИТОГО	

Задания для входного контроля
по учебной дисциплине АД 03 «Профессиональная этика и психология в общественном питании»

группа № _____ курс ____
Ф.И.О. обучающегося _____

№	Кол. балло в	Вариант 2	Для ответов
Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.			
1.1	1	1. Речевая формула, которая НЕ является удачной при знакомстве а) а кто Вы такой? б) давайте познакомимся в) разрешите с Вами познакомиться	
1.2	1	2. Умение быть самим собой в контактах с другими людьми а) аутентичность	

		б) вежливость в) тактичность									
1,3	1	3. Свойства темперамента а) врожденные б) приобретенные									
Инструкция к заданию № 2 2. Установите соответствие между героями мультфильма и типами их темперамента. 2. Подберите к каждому пункту в левой колонке определения из правой колонки.											
2,1	2	1) Вини-Пух; 2) ослик ИА 3) Тигра 4) сова	а) холерик; б) сангвиник; в) флегматик; г) меланхолик								
2,2	2	<table><tr><td>1. Знания</td><td>а) способы успешного выполнения действий;</td></tr><tr><td>2. Умения</td><td>б) склонность человека к определенным действиям, которая часто переживается им как потребность действовать именно так, как иначе;</td></tr><tr><td>3. Навыки</td><td>в) система понятий, усвоенных человеком;</td></tr><tr><td>4. Привычки</td><td>г) автоматизированные способы выполнения человеком сознательных действий, возникшие в результате длительных упражнений</td></tr></table>		1. Знания	а) способы успешного выполнения действий;	2. Умения	б) склонность человека к определенным действиям, которая часто переживается им как потребность действовать именно так, как иначе;	3. Навыки	в) система понятий, усвоенных человеком;	4. Привычки	г) автоматизированные способы выполнения человеком сознательных действий, возникшие в результате длительных упражнений
1. Знания	а) способы успешного выполнения действий;										
2. Умения	б) склонность человека к определенным действиям, которая часто переживается им как потребность действовать именно так, как иначе;										
3. Навыки	в) система понятий, усвоенных человеком;										
4. Привычки	г) автоматизированные способы выполнения человеком сознательных действий, возникшие в результате длительных упражнений										
3,1	2	Инструкция к заданию № 3 2. Перечислите особенности деятельности.									
3,2	2	2. Вставить пропущенные слова в следующих высказываниях. - Низшим уровнем объединения людей является - Высшая форма организованной группы – это									
4	2	Инструкция к заданию № 4 . Дайте определение понятию. Лидерство – это									

	13	ИТОГО	

Эталоны ответов на задания для входного контроля
по учебной дисциплине : АД 03 Профессиональная этика и психология в общественном
питании»

Профессия 16675 «Повар»

№	Вариант 1	Кол-во баллов
1.1	16	1

1.2	2г	1
1,3	3в	1
2.1	Добро, совесть, свобода, долг, честь, достоинство, счастье, любовь	2
2.2	. «мыслитель» (1, 4, 6, 7) «художник» (2, 3, 5)	2
3.1	Конфликт - это столкновение сторон, мнений, сил.	2
3.2	1, б) II. в) III. б)	1
4.	Предполагается творческий ответ студента	3

№	Вариант 2	Кол-во баллов
1.1	1а	1
1.2	2в	1
1,3	3а	1
2.1	3-а) 1-б) 2-г) 4-в)	2

2.2	. 1.-в); 2.-а); 3.-г); 4.-б)	2
3.1	Общественный характер, целенаправленность, плановость, систематичность.	2
3.2	- группа - коллектив	2
4.	Лидерство – это процесс межличностного влияния, порождаемый структурой и характером взаимоотношений в каждой конкретной группе	2

Задания для промежуточного контроля по учебной дисциплине АД 03: «Психологическая этика и психология в общественном питании»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 40 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	Ку (коэффициент усвоения)	Оценка

24-26	от 0,91 до 1	5 (отлично)
21-23	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
18-20	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 17	0,70	2 (неудовлетворительно)

Контрольно- измерительный материал для промежуточного контроля
по учебной дисциплине АД 03«Психологическая этика и психология в общественном питании»

группа № _____ курс ____

Ф.И.О. обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 1	Для ответов
Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.			
1.1	1	Этикет - это культура общения людей, которая основана на _____ правил, которые вырабатывались человечеством	

		а) несоблюдении б) соблюдении в) игнорировании	
1.2	1	Процесс взаимодействия, в котором происходит обмен деятельностью, информацией, опытом, предполагает достижение определенного результата, решение конкретной проблемы или реализацию определенной цели а) общение б) деловое общение в) конфликтное общение .	
1.3	1	_____ должна гуманизировать, облагораживать общение между людьми: а) мораль б) этика в) норма	
1.4	1	Деловая этика включает в себя следующие принципы а) свобода, терпимость б) деловая обязанность в) все ответы правильные	
1.5	1	Укажите верное утверждение а) темперамент и характер по сути - одно и то же б) темперамент и характер никак не связаны между собой в) особенности темперамента могут оказывать воздействие на развитие определенных сторон характера	
Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.			
2.1	1	Деятельность человека по своей профессии и специальности в определенной сфере и отрасли производства это- профессиональная деятельность	Да/нет
2.2	1	Потребности личности в психологии и их виды это: труд, развитие, социальное общение	Да/нет

2.3	1	Профессиональное мышление включает в себя: - пути получения человеком новых знаний о разных сторонах труда	Да/нет
2.4	1	Самая сильная и преобладающая память является: зрительной	Да/нет
Инструкция к заданию №3,: ответьте на вопрос			
3.1	3	Назовите признаки, характеризующие человека как личность.	
3.2	3	Назовите профессиональные моральные нормы	
Инструкция к заданиям №4 установите соответствие между элементами столбцов			
4.1	2	Что такое профессиональная пригодность? а) хорошее здоровье б) острый ум в) взаимное соответствие человека и профессии	
Инструкция к заданиям № 5: составить поэтапный алгоритм			
5.1	4	Управления своими эмоциями:	
Инструкция к заданиям № 6 составить тест:			
6.1	5	Причины возникновения и способы разрешения конфликтных ситуациях в профессиональной деятельности	
	26	ИТОГО	

Эталоны ответов на задания для промежуточного контроля
по учебной дисциплине АД 03«Психология личности и профессиональное самоопределение»

Профессия «Повар»

№	Вариант 1	Кол-во

		баллов
1.1	б	1
1.2	б	1
1.3.	а	1
1,4	в	1
1,5	в	1
2,1	Да	1
2,2	да	1
2.3	да	1
2.4	да	1
3.1	1) Система взглядов и отношений к внешнему миру. 2) Требования к самому себе. 3) Система оценок и самооценка.	3
3.2	Вежливость ,предупредительность ,тактичность, трудолюбие	3
4.1	В	2
5.1	-уважать чувства других -проявлять терпимость к чей то бурной эмоции -откажитесь от конфликтов, грубости, агрессии -если вас переполняют отрицательные эмоции, переведите тему разговора	4
6.1	- я знаю кем быть -у меня есть идеал дружбы - у меня есть вера -я знаю каким быть -я знаю чего я стою -я готовлю себя к будущему	5

Задания для итогового контроля по учебной дисциплине: АД 01 «Психология личности и профессиональное самоопределение»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему. Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к

пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	K_y (коэффициент усвоения)	Оценка
28-30	от 0,91 до 1	5 (отлично)
25-27	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
22-24	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 21	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для итогового контроля

по учебной дисциплине АД 03 «Психологическая этика и психология в общественном питании»

группа № _____ курс ____

Ф.И.О. обучающегося _____

№	вопрос		Кол-во баллов
1	1 Этика делового общения		
2	Дать характеристику профессиональному этикету.		
3	Понятие о психологии труда повара		
4	Пути преодоления конфликтных ситуации при обслуживании		
5	Что такое профессиональная пригодность		
6	Этикет поведения за столом		
7	Назовите типы темперамента		
8	Задачи общей психологии		
9	Что такое характер		
10	. Дайте определение личности		
	ИТОГО		30

Эталоны ответов на задания для итогового контроля

по учебной дисциплине АД 03 «Психологическая этика и психология в общественном питании»

Профессия 16675 «Повар»

№		
1	Этика делового общения – это целый ряд норм и правил, которые регламентируют поведение каждого человека в процессе осуществления им трудовой деятельности.	4
2	Профессиональный этикет– это совокупность моральных норм, определяющих отношение сотрудника к своему профессиональному долгу. Профессиональный этикет включает в себя: -грамотное владение культурой речи и профессиональными терминами; -безупречный внешний вид в соответствии с требованиями дресс- кода; - эстетичное оформление рабочего места сотрудников; -соблюдение норм и правил поведения, формирующих положительную репутацию организации, учреждения; - владение техниками межличностного общения с коллегами, руководством и посетителями (клиентами).	2
3	- Профессиональные способности -трудовые навыки - жизненный опыт	3
4	Предотвращать назревающие конфликты рекомендуется, руководствуясь следующими принципами. 1. Объективность и уступчивость. 2. Доброжелательность.	1
5	Профессиональная пригодность это совокупность индивидуальных особенностей человека, влияющих на успешность освоения какой-либо трудовой деятельности и эффективность ее выполнения.	2
6	Общие правила поведения, или этикет за столом - это тот минимум, который необходим каждому культурному человеку. Законам этикета нужно следовать хотя бы потому, что они помогают сделать так, чтобы всем за столом было комфортно и уютно. Правила этикета 1. Садиться за стол надо не очень далеко и не слишком плотно к краю, также нельзя на него класть локти, можно только кисти. 2. На стуле необходимо сидеть прямо, не склоняясь над тарелкой с едой. 3. Положите салфетку себе на колени. 4. Есть следует в спокойном темпе, небольшими порциями.	4

	5. Не тянитесь за блюдом, если оно далеко, попросите других участников трапезы передать его. 6. Не принято дуть на горячие блюда. Можно немного подождать, пока еда остынет сама. 7. Принимать пищу следует бесшумно, чтобы не испортить аппетит окружающим. 8. Нож в правой руке, а вилка в левой. Указательный палец кладем на основание прибора. Менять приборы местами можно только в том случае, если перед вами, например, рис или картофельное пюре. Вы легко сможете помочь ножом наносить еду на вилку. 9. Супы следует черпать ложкой от себя. Этот способ убережет от брызг на одежде. 10. Масло сливочное и оливковое нужно отрезать или отливать в свою тарелку из общего сосуда. Также следует намазывать не весь кусок хлеба, а тот, который сможете положить себе в рот. .	
7	-Холерик -сангвиник -флегматик -меланхолик	2
8	1.научиться понимать сущность психических явлений и их закономерности; 2. научиться управлять ими; 3. использовать полученные знания с целью повышения эффективности людей в различных отраслях практики, а с целью повышения психического здоровья, удовлетворенности и счастья людей в их повседневной жизнедеятельности; 4. быть теоретической основой практики психологической служб	5
9	Характер это неповторимое индивидуальное сочетание или совокупность особенностей личности	2
10	.Личность – социальное существо, включённое в общественные отношения, участвующие в общественном развитии и выполняющие определённую общественную роль.	5

Литература:

- 1 Шеламова Г М учебник «Психология общения» М. : Издательский центр «Академия», 2018 год- 122с.
2. Г.М.Шеламова «Деловая культура и психология общения»: учебник.- М. : Издательский центр «Академия», 2009 год- 187с.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Радищевский технологический техникум»

Комплект

контрольно-оценочных средств

для определения качества знаний и умений
обучающихся ОГБПОУ РТТ
по учебной дисциплине
ПД. 01 «Кулинария»

Профессия: 16675«Повар»

Срок обучения:2 года, 10 месяцев

Курс 1,2

р.п. Радищево
2022

СОГЛАСОВАНО
Председатель МК

Микиртичианц Т.В.
Протокол № _____
« ____ » _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УР

Муратова О.В.
« ____ » _____ 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла **Седенкова Э.М.**

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

 Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла **Седенкова Э.М.**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД.01 «Кулинария» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
4. Тестовые задания.
5. Эталоны ответов.
6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине «ПД.01 Кулинария» разработан в 4 вариантах.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	ку (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине ПД 01 «Кулинария»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 30 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	ку (коэффициент усвоения)	Оценка
19-21	от 0,91 до 1	5 (отлично)
16-18	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
14-15	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 13	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине ПД 01 «Кулинария»

№	Кол-во баллов	Вариант 1	Для ответов
I		Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.	
1.1	4	Рыба на предприятия общественного питания поступает: а) живая б) маринованная в) охлажденная г) мороженая д) соленая	
1.2	4	Рыбу в зависимости от содержания жира делят на группы: а) тощая б) средней жирности в) жирная г) очень жирная д) не очень жирная	
II		Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.	
2.1	1	Целую разделанную рыбу или крупные куски хранят 48 часов	Да/нет
2.2	1	Рыба ценный пищевой продукт	Да/нет
2.3	1	Жирная рыба от 8 до 20%	Да/нет
2.4	1	Рыба должна иметь плотную чешую, красные плотно прижатые жаберы, выпуклые глаза	Да/нет
III		Инструкция к заданию №3: Вместо многоточия вставьте пропущенные слова	
3.1	1	Рыбные отходы«...» используют для осветления рыбных бульонов	
3.2	1	Для приготовления «...» панировки- просеивают пшеничную муку 1-го сорта	
3.3	1	При ошпаривании звеньев осетровой рыбы масса уменьшается на...%	
IV		Инструкция к заданиям № 4: Установите соответствие между элементами столбцов	
4.1	2	Сколько необходимо добавить хлеба для приготовления 1 кг котлетной массы из рыбы	
		Рыбное филе	Хлеб пшеничный

		1 кг.	а)250-300 гр б)300-350 гр в) 150-200 гр	
V	4	Инструкция к заданию № 5: В правильном порядке составить алгоритм приготовления рыбной котлетной массы		
		Последовательность приготовления котлетной массы: 23. Измельченное филе и набухший хлеб соединить и пропустить через мясорубку 24. Рыбу разделить на филе без кожи и костей, нарезать пропустить через мясорубку 25. Пшеничный хлеб замочить в жидкости 26. Добавить соль, перец, все тщательно перемешать		
	21 балл			

Эталоны ответов на задания для входного контроля
по учебной дисциплине ПД 01 «Кулинария»

Профессия «Повар»

№	Вариант 1	Источник
1.1	а, в,г,д	1, 29 стр.
1.2	А,в,г,д	1,35 стр
2.1	да	1, 51 стр.
2.2	да	1, 34 стр
2.3	да	1,34 стр
2.4	да	1, 36 стр
3.1	«икра»	1,51 стр.
3.2	«мучная»	1,44 стр
3.3	5-10%	1, 42
4.1	А	1, 45стр
5	2,1,4,3	1,52 -53стр

Задания

для проведения промежуточного контроля

по учебной дисциплине ПД 01 «Кулинария»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 30 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.
Шкала оценок

Кол-во баллов	к _у (коэффициент усвоения)	Оценка
16-20	от 0,91 до 1	5 (отлично)
14-15	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
12-13	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 11	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения промежуточного контроля

по учебной дисциплине «Кулинария»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 20 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте

задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	Ку (коэффициент усвоения)	Оценка
16-20	от 0,91 до 1	5 (отлично)
14-15	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
12-13	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 11	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 01 «Кулинария»

Количество баллов	Вариант 1	Для ответов
	Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.	
4	Рыбу в зависимости от содержания жира делят на группы: а)тощая б) средней жирности в) жирная г) очень жирная д) не очень жирная	

		Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.		
	1	Целую разделанную рыбу или крупные куски хранят 48 часов		Да/нет
		Инструкция к заданию №3: Вместо многоточия вставьте пропущенные слова		
	1	Рыбные отходы«...» используют для осветления рыбных бульонов		
	1	Для приготовления «...» панировки- просеивают пшеничную муку 1-го сорта		
	1	При ошпаривании звеньев осетровой рыбы масса уменьшается на...%		
		Инструкция к заданиям № 4: Установите соответствие между элементами столбцов		
	1	Сколько необходимо добавить хлеба для приготовления 1 кг котлетной массы из рыбы		
		Рыбное филе	Хлеб пшеничный	
		1 кг.	а)250-300 гр б)300-350 гр в) 150-200 гр	
		Определить количество отходов (общих, пищевых) , при разделки рыбы		
	2	Судак непластованный	Общие отходы,% а) 35 б) 30 в) 25 г) 20	Пищевые отходы, % 1.12 2. 10 3. 8 4. 5
		Инструкция к заданию № 5: Ответьте на вопрос, ответ запишите полным текстом		
	6	Изложите способ обработки креветок		
	3	Инструкция к заданию № 6: Отрадите алгоритм приготовления полуфабриката из рыбной котлетной массы:		
		котлеты		
	20 баллов			

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 01 «Кулинария»

№	Количество баллов	Вариант 2			Для ответов
I		Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.			
1.1	4	Для приготовления кнельной массы из рыбы необходимо: а)хлеб пшеничный б) муку в)молоко или сливки г) белки яиц д) соль			
II		Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.			
2.1	1	Порционные куски и рыбный фарш хранят не более 24 часов			Да/нет
III		Инструкция к заданию №3: Вместо многоточия вставьте пропущенные слова			
3.1	1	Рыбные отходы «...» используют для супов, соусов, в фарш			
3.2	1	Для приготовления «...» панировки- у черствого пшеничного хлеба обрезают корки, мякиш измельчают на терке			
3.3	1	При ошпаривании порционных кусков осетровой рыбы масса уменьшается на ...%			
IV		Инструкция к заданиям № 4: Установите соответствие между элементами столбцов			
4.1	1	Сколько необходимо добавить соли для приготовления 1 кг котлетной массы из рыбы			
		Рыбное филе	Соль, гр		
		1 кг.	а)30 б)20 в) 15		
4.2		Определить количество отходов (общих, пищевых) , при разделки рыбы			
	2	1.Щука непластованная	Общие отходы,% а) 20 б) 25 в) 30 г) 35	Пищевые отходы, % 1.12 2. 10 3. 8 4. 5	
V		Инструкция к заданию № 5: Ответьте на вопрос, ответ запишите полным текстом			
	6	Изложите способ приготовления речных раков			
VI	3	Инструкция к заданию № 6: Отрадите алгоритм приготовления полуфабриката из рыбной котлетной массы:			
		биточки			
	20 баллов				

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 01 «Кулинария»

№	Кол-во баллов	Вариант 3			Для ответов
I		Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.			
1.1	4	Свежесть рыбы определяют по: а) внешнему виду б) цвету в) упругости г) размеру д) запаху			
II		Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.			Да/нет
2.1	1	Котлетную массу укладывают на противень не более 5 см. и хранят 2 -3 часа			
III		Инструкция к заданию №3: Вместо многоточия вставьте пропущенные слова			
3.1	1	Рыбные отходы «...» используют в фарш			
3.2	1	Для приготовления «...»панировки -сухари из пшеничного хлеба с коркой измельчают и просеивают			
3.3	1	Отходы при обработке осетровой рыбы на звенья с кожей составляет...%			
IV		Инструкция к заданиям № 4: Установите соответствие между элементами столбцов			
4.1	1	Сколько необходимо добавить жидкости для приготовления 1 кг котлетной массы из рыбы			
		Рыбное филе	жидкость		
		1 кг.	а)350-400 гр б)300-350 гр в) 250-300 гр		
4.2		Определить количество отходов (общих, пищевых) , при разделки рыбы			
	2	Сом непластованный	Общие отходы,% а) 35 б) 30 в) 25 г) 20	Пищевые отходы, % 1.20 2. 16 3. 10 4. 5	
V		Инструкция к заданию № 5: Ответьте на вопрос, ответ запишите полным текстом			
	6	Изложите способ приготовления кальмаров			
VI	3	Инструкция к заданию № 6: Отрадите алгоритм приготовления полуфабриката из рыбной котлетной массы:			

		тефтели	
	20 балл		

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 01 «Кулинария»

№	Количество баллов	Вариант 4			Для ответов
I		Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.			
1.1	4	К бесчешуйчатым рыбам относятся:: а)налим б) сом в) миноги г) зубатка д) карп			
II		Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.			Да/ нет
2.1	1	Полуфабрикаты из котлетной массы хранят до 12 часов			
III		Инструкция к заданию №3: Вместо многоточия вставьте пропущенные слова			
3.1	1	Рыбные отходы «...» используют для варки бульонов			
3.2.	1	Для приготовления «...» панировки соломкой- у черствого хлеба обрезают корки и мелко нарезают в виде соломки			
3.3	1	При обработке стерляди, отходы составляют...%			
IV		Инструкция к заданиям № 4: Установите соответствие между элементами столбцов			
4.1	1	Сколько необходимо добавить перца для приготовления 1 кг котлетной массы из рыбы			
		Рыбное филе	Перец, гр		
		1 кг.	а)1 б)2 в) 1,5		
4.2		Определить количество отходов (общих, пищевых) , при разделки рыбы			
	2	1. Лещ непластованный	Общие отходы,% а) 37 б) 35 в) 25 г) 20	Пищевые отходы, % 1.20 2. 10 3. 8 4. 5	
V		Инструкция к заданию № 5: Ответьте на вопрос, ответ запишите полным текстом			
	6	Изложите способ приготовления морской капусты			
VI		Инструкция к заданию № 6: Отрадите алгоритм приготовления полуфабриката из рыбной котлетной массы:			
		фрикадельки			
	20 баллов				

Эталоны ответов на задания для промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 01 «Кулинария»

Профессия 16675 «Повар»

№	Вариант 1	Источник
1.	а, в,г,д	1, 29 стр.
2	да	1, 51 стр.
3.1	«икра»	1,51 стр.
3.2	«мучная»	1,44 стр
3.3	5-10%	1, 42
4.1	А	1, 45стр 2, 42 стр
4.2	А,1	1, 50 стр. 2, 45 стр
5	Размораживают, промывают, варят в кипящей подсоленной воде 3-4 мин	1,52 стр 2, 44 стр
6	3. Порционируют 4. Формуют придавая им овально- приплюснутую форму с заострённым концом. 5. Панируют в красной панировке или белой	1, 47 стр.
	Вариант 2	
1.	а, б, в, д	1, 29 стр.
2	да	1, 51 стр.
3.1	«хрящи»	1,51 стр.
3.2	«белая»	1,44 стр
3.3	10-15%	1,42 стр
4.1	б	1, 45стр 2, 42 стр

4.2	Г,4	1, 50 стр. 2, 45 стр
5	Промывают, закладывают в кипящую воду с солью и специями	1,52 стр 2, 44 стр
6	1.Порционируют 2.Формуют придавая им округлую- приплюснутую форму диаметром 6 см, 2 см. толщиной 3.Панируют в красной панировке или белой панировке	1, 47 стр.
	Вариант 3	
1.	А,б,в, д	1, 29 стр.
2	да	1, 51 стр.
3.1	«профессиональные»	1,51 стр.
3.2	«красная»	1,44 стр
3.3	33-36%	1,42 стр
4.1	А	1, 45стр 2, 42 стр
4.2	а, 2	1, 50 стр. 2, 45 стр
5	Размораживают, промывают, варят в подсоленной воде 2,5 мин	1,52 стр 2, 44 стр
6	1. Порционируют 2. Формуют придавая форму шариков диаметром до 3 см 3. Панируют в белой панировке	1, 47 стр.
	Вариант 4	
1.	а,б, в, г	1, 29 стр.

2	да	1, 51 стр.
3.1	«кожу, плавники, кости»	1,51 стр.
3.2	«хлебная»	1,44 стр
3.3	40-42%	1,42 %
4.1	а	1, 45стр 2, 42 стр
4.2	А,2	1, 50 стр. 2, 45 стр
5	Замачивают в течении 12 часов, промывают и варят 15-20 мин	1,52 стр 2, 44 стр
6	1.Порционируют 2.Формуют в виде шариков массой 15-18 г 3. Панируют в белой панировке	1, 47 стр.

Задания для проведения итогового контроля

по учебной дисциплине ПД 01 «Кулинария»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 20 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.
Шкала оценок

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
16-20	от 0,91 до 1	5 (отлично)
14-15	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
12-13	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 11	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине ПД 01 «Кулинария»

Экзаменационный билет № 1

15. 1. На какие группы подразделяются овощи?
16. 2. Назовите группы рыб в зависимости от содержания жира
17. 3. Перечислите основные ткани мяса.
18. 4. Какие существуют способы варки?
19. 5. Назовите виды соусов.

Экзаменационный билет № 2

1. Что такое сортировка овощей?
2. Какие основные требования предъявляются к свежей рыбе?
3. Из каких последовательных стадий состоит механическая кулинарная обработка мяса?
4. Что такое припускание овощей?
5. Как приготовить пшённую крупу к варке?

Экзаменационный билет № 3

1. Что такое калибровка овощей?
2. Назовите различия рыбы по кожному покрову.
3. Изложить технологию жиловки мяса?
4. Перечислить виды жаренья.
5. Как подразделяют каши по консистенции?

Экзаменационный билет № 4

1. Для чего моют овощи перед очисткой?
2. Перечислить виды панировок используемые при жарении рыбы.
3. Изложить способы приготовления полуфабрикатов из мяса
4. Изложить комбинированные способы тепловой обработки.
5. Какие существуют виды бутербродов?

Экзаменационный билет № 5

1. В чем заключается очистка овощей?
2. Перечислить стадии механической кулинарной обработки рыбы.
3. Перечислить крупнокусковые полуфабрикаты из мяса.
4. Перечислить вспомогательные способы тепловой обработки.
5. Перечислить правила заварки чая.

Экзаменационный билет № 6

1. Для чего нарезают овощи?
2. Перечислить способы размораживания рыбы.
3. Перечислить порционные полуфабрикаты из мяса.
4. Перечислить виды бульонов.
5. Какие способы варки яиц вы знаете?

Экзаменационный билет № 7

1. Перечислить формы нарезки клубнеплодов.
2. Назовите виды тепловой обработки рыбных полуфабрикатов.
3. Перечислить мелкокусковые полуфабрикаты из мяса
4. Изложить классификацию заправочных супов.
5. Изложить виды дрожжевого теста.

Экзаменационный билет № 8

1. Перечислить формы нарезки корнеплодов.
2. Перечислить полуфабрикаты из рыбной котлетной массы.
3. Что относится к мясным субпродуктам.
4. Перечислить виды молочных супов.
5. Перечислить ингредиенты для приготовления блинов.

Экзаменационный билет № 9

1. Перечислить формы нарезки капустных овощей.
2. Что относится к рыбным пищевым отходам?
3. Перечислить полуфабрикаты из мясной котлетной массы..
4. Перечислить виды холодных супов.
5. Перечислить способы разрыхления теста.

Экзаменационный билет № 10

1. Перечислить формы нарезки луковых.

- 2.Перечислить виды морепродуктов.
- 3.Назовите виды мяса используемые на предприятиях общественного питания.
- 4.Назовите температуру подачи холодных супов.
- 5.В чем значение диетического питания?

Экзаменационный билет № 11

- 1.Перечислить виды плодовых овощей.
- 2.Для чего панируют рыбу?
- 3.Перечислите способы размораживания рыбы.
- 4.Какого значение супов в питании?
- 5.Какие виды пассеровок вы знаете?

Литература:

36. А. Н. Анфимова «Кулинария» »: учебное пособие.- М. : Проспект, 2009 год- 448с.

ОГБПОУ «Радищевский технологический техникум»

**Комплект
контрольно-оценочных средств
для определения качества знаний и умений
обучающихся ОГБПОУ РТТ
по учебной дисциплине ПД 02 «Кулинария народов мира»**

Профессия: 16675 «Повар»

Срок обучения:2 года 10 месяцев

Курс -3

р.п. Радищево
2022

СОГЛАСОВАНО
Председатель МК
_____ Микиртичианц Т.В
Протокол № _____
«__» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УР
_____ Муратова О.В.
«__» _____ 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла - Корсакова Ольга Ивановна

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

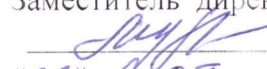
 Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла

Корсакова Ольга Ивановна

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД 02 «Кулинария народов мира» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
4. Тестовые задания.
5. Эталоны ответов.
6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД 02 «Кулинария народов мира» разработан в одном варианте, по **___10__ тестовых заданий в каждом.**

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	(коэффициент усвоения) Ку	Оценка
31-34	от 0,91 до 1	5 (отлично)
28-30	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
24-27	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
до 24	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для входного контроля по учебной дисциплине ПД 02 «Кулинария народов мира»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 30 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	(коэффициент усвоения) Ку	Оценка
13-14	от 0,91 до 1	5 (отлично)
11-12	от 0,81 до 0,90	4 (хорош

9-10	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 9	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине ПД 02 «Кулинария народов мира»

Профессия 16675«Повар»

группа № _____ курс ____

Ф.И.О. обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 1	Для ответов
Инструкция к заданию № 1: дополните предложение			
1	4	Культура питания- это	

Инструкция к заданию №2 : вставьте пропущенные слова			
2	2	Большое количество белков содержится в мясе, ...сыре, молоке и молочных продуктах,..., орехи.	
3	3	Важнейшие элементы ... каждого народа- это ..., традиции..., ...	
Инструкция к заданию №3: выберите правильный вариант ответов			
4	1	Какие продукты стоят на первом месте по пирамиде потребления пищи а) злаки. крупы б) молочные продукты в) различные виды мяса, молочные продукты	
Инструкция к заданию №4,: выберите правильные варианты ответов			
5	2	Средневековое разделение русского стола а)постное, б)скромное в)обильное г)диетическое	
6	2	Религии народов а) греческие б) православные г) художественные д) ислам	
	14	ИТОГО	

Эталоны ответов на задания для входного контроля

по учебной дисциплине ПД 02 «Кулинария народов мира»

№пп	Ответ
1	Знание основ правил питания, свойств продуктов и их воздействие на организм
2	Рыбе, бобовых
3	Традиции обычаи обряды
4	а
5	А,б
6	Б,д

Задания для промежуточного контроля

по учебной дисциплине ПД 02 «Кулинария народов мира»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 35 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.
Шкала оценок

Кол-во баллов	(коэффициент усвоения) Ку	Оценка
15-17	от 0,91 до 1	5 (отлично)
12-14	от 0,81 до 0,90	4 (хорош
10-11	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 10	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 02 «Кулинария народов мира»

Профессия 16675«Повар»

группа № _____ курс ____

Ф.И.О. обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 1	Для ответов
Инструкция к заданию № 1:дополните предложение			
1	4	Культура питания- это. . . .	
Инструкция к заданию №2 : вставьте пропущенные слова			
2	2	Большое количество белков содержится в мясе, ...сыре, молоке и молочных продуктах,...., орехи.	
3	3	Важнейшие элементы ... каждого народа- это ..., традиции..., ...	
4		Каравай это традиционно праздничный... хлеб, который символизирует плодородие,...., сытности и	
Инструкция к заданию №3: выберите правильный вариант ответов			
5	1	Какие продукты стоят на первом месте по пирамиде потребления пищи а) злаки. крупы б) молочные продукты в) различные виды мяса, молочные продукты	
6	1	Чак-чак это традиционное блюдо- а) русское б) мордовское в) татарское г) удмурское	
Инструкция к заданию №4,: выберите правильные варианты ответов			
7	2	Средневековое разделение русского стола а)постное, б)скромное в)обильное г)диетическое	

8	2	Религии народов а) греческие б) православные г) художественные д) ислам	
9	1	Виды происхождения пищи а) местного, этнического б) животного , растительного	
Инструкция к заданию № 10: ответьте на вопрос			
10	1	Какое традиционное блюдо в русской кухне на масленицу	
	17		

Эталоны ответов на задания для промежуточного контроля

по учебной дисциплине ПД 02 «Кулинария народов мира»

№пп	Ответ
1	Знание основ правил питания, свойств продуктов и их воздействие на организм
2	Рыбе, бобовых
3	Традиции обычаи обряды
4	а
5	А,б
6	Б,д

Задания для итогового контроля

по учебной дисциплине ПД 02 «Кулинария народов мира»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 40 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Билеты по учебной дисциплине ПД 02 «Кулинария народов мира»

Экзаменационный билет № 1

4. Перечислите блюда кухни народов России.
5. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов ближнего зарубежья
6. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы крайнего Севера?

Экзаменационный билет № 2

1. Перечислите блюда кухни народов ближнего зарубежья
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов России
3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы жарких стран?

Экзаменационный билет № 3

1. Перечислите блюда кухни народов Кавказа
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Европы
3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Южной Америки?

Экзаменационный билет № 4

1. Перечислите блюда кухни народов Европы
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Кавказа
3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Кавказа?

Экзаменационный билет № 5

1. Перечислите блюда кухни народов Арабских стран.
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Северной Америки
3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Европы?

Экзаменационный билет № 6

1. Перечислите блюда кухни народов Северной Америки
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Арабских стран
3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Европы?

Экзаменационный билет № 7

1. Перечислите блюда кухни народов Азии

2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Северной Америки

3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Севера?

Экзаменационный билет № 8

1. Перечислите блюда кухни народов Севера

2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Южной Америки

3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Средней Азии?

Экзаменационный билет № 9

1. Перечислить первые блюда кухни народов Европы.

2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов родного края

3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Южной Америки?

Экзаменационный билет № 10

1. Перечислить блюда кухни народов Южной Америки

2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Севера

3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Европы?

Литература:

2. Н.А.Анфимова. Кулинария: учебное пособие для начального профессионального образования / Н.А.Анфимова – 6-е изд стер – М.: Издательский центр «Академия» 2011. - 400 с. Протокол № 1 от 31.08.2017 года «Об актуализации тем учебника».

ОГБПОУ «Радищевский технологический техникум»

Комплект

контрольно-оценочных средств

для определения качества знаний и умений

обучающихся ОГБПОУ РТТ

по учебной дисциплине ПД.03 «Товароведение пищевых продуктов»

Профессия: 16675 «Повар»

Срок обучения: 2 года, 10 месяцев

Курс -1,2

р.п. Радищево

2022

РАССМОТРЕНО

Председатель МК

_____ Микиртичианц Т.В.

Протокол № _____

«___» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

_____ Муратова О.В.

«___» _____ 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла **Биккиняева Рамиля Абдюракиповна**

РАССМОТРЕНО

Председатель МК

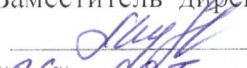
 Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин общепрофессионального цикла **Биккиниева**
Рамиля Абдрякиповна

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД. 03 «Товароведение пищевых продуктов» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
4. Тестовые задания.
5. Эталоны ответов.
6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД. 03 «Товароведение пищевых продуктов» разработан в 4 вариантах.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	K_u (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине **ПД 03 «Основы товароведения пищевых товаров»**
Профессия 16675«Повар»
Тема. Общая часть товароведения

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и

умений.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	к _у (коэффициент усвоения)	Оценка
17-19	от 0,91 до 1	5 (отлично)
14-16	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
11-13	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
до 11	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине **ПД 03 «Основы товароведения пищевых товаров»**
Профессия 16675«Повар»
Тема. Общая часть товароведения

Срок обучения:2 года 10 месяцев

Курс-1,2

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№	Кол и чест во бал лов	Вариант 1	Для ответов

Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.					
1	1	Какие продукты содержат много воды: а) манная крупа, рис; б) огурцы, арбузы; в) чай кофе; г) мясо, рыба			
Инструкция к заданиям № №2,3: обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.					
2	1	Такие минеральные вещества как натрий и хлор необходимы организму человека для построения костей, зубов.		ДА	НЕТ
3	1	Жиры- это сложные органические соединения, состоящие из глицерина и жирных кислот		ДА	НЕТ
Инструкция к заданиям №№ 4, 5,6,7: вместо многоточия вставьте пропущенные слова					
4	2	Вода находится в пищевых продуктах в состоянии ... и			
5	2	Минеральные вещества в зависимости от содержания в продуктах подразделяют на две группы: ... и			
6	2	Количество энергии, выделяемой при полном окислении белков, жиров и углеводов продукта называют пищевых продуктов.			
7	2	... - деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования.			
Инструкция к заданиям №№ 8,9: установите соответствие между элементами столбцов					
8	2	Установите соответствие между процессами, происходящими в пищевых продуктах, видами процессов и их характеристикой			
		Процессы, происходящие в пищевых продуктах	Виды процессов , происходящих в пищевых продуктах	Характеристика видов процессов, происходящих в пищевых продуктах	
		Физические процессы	а) процессы сорбции и десорбции б) длительное хранение пищевых продуктов в) дыхание г) брожение д) старение белков е) скорость процессов ж)	I.Поглощение продуктом влаги и усыхание продукта II.Ухудшение набухаемости муки III.Частичная или полная непригодность товара к употреблению IV.Значительное снижение содержания витаминов в пищевых продуктах V. Влияние на пригодность/непригодность пищевых продуктов	

		гидролитические процессы з) гниение и) деформация к) накопление веществ, ухудшающих пищевую ценность пищевых продуктов л) автолиз м) плесневение VI. Ухудшение пищевой ценности и питательности продуктов VII.Окислительно-восстановительный процесс в живых организмах VIII.Расщепление сложных веществ до простых IX. Самосозревание пищевых продуктов. X.Расщепление углеводов продукта по действием ферментов м/о XI.Расщепление белковых веществ продуктов ферментами м/о. XII. Результат развития на продуктах грибов во влажной среде.						
9	2	Установите соответствие между методами консервирования, видами консервирования и их характеристикой: <table><tr><td>Методы консервирования</td><td>Виды консервирования</td><td>Характеристика видов консервирования</td></tr><tr><td>Физические методы консервирования</td><td>I. Охлаждение; II.Замораживание; III. Пастеризация; IV Стерилизация; V.Сушка; VI.Консервирование поваренной солью; VII.Консервирование сахаром; VIII.Вяление; IX.Квашение; X.Соление; XI.Маринование; XII.Копчение; XIII. Консервирование с использованием антибиотиков; XIV. Консервирование фитонцидами.</td><td>а) Губительно действуют на микробы б)Пропитывание продукта антисептическими веществами дыма, получаемого при неполном сгорании древесных опилок в)Консервирование продуктов уксусной кислотой г)Подавление жизнедеятельности гнилостных микробов молочной кислоты д) Медленное обезвоживание продуктов е) В клетках микроорганизмов создается повышенное осмотическое давление ж) Обезвоживание продукта до содержания в них влаги 8-14% з)Нагревание продукта до температуры выше 100° С и) и) Нагревание продукта до определенной температуры к) Хранение продукта при температуре -20- -25° С л) Хранение продукта при температуре 0° С, не допуская замораживания.</td></tr></table>	Методы консервирования	Виды консервирования	Характеристика видов консервирования	Физические методы консервирования	I. Охлаждение; II.Замораживание; III. Пастеризация; IV Стерилизация; V.Сушка; VI.Консервирование поваренной солью; VII.Консервирование сахаром; VIII.Вяление; IX.Квашение; X.Соление; XI.Маринование; XII.Копчение; XIII. Консервирование с использованием антибиотиков; XIV. Консервирование фитонцидами.	а) Губительно действуют на микробы б)Пропитывание продукта антисептическими веществами дыма, получаемого при неполном сгорании древесных опилок в)Консервирование продуктов уксусной кислотой г)Подавление жизнедеятельности гнилостных микробов молочной кислоты д) Медленное обезвоживание продуктов е) В клетках микроорганизмов создается повышенное осмотическое давление ж) Обезвоживание продукта до содержания в них влаги 8-14% з)Нагревание продукта до температуры выше 100° С и) и) Нагревание продукта до определенной температуры к) Хранение продукта при температуре -20- -25° С л) Хранение продукта при температуре 0° С, не допуская замораживания.
Методы консервирования	Виды консервирования	Характеристика видов консервирования						
Физические методы консервирования	I. Охлаждение; II.Замораживание; III. Пастеризация; IV Стерилизация; V.Сушка; VI.Консервирование поваренной солью; VII.Консервирование сахаром; VIII.Вяление; IX.Квашение; X.Соление; XI.Маринование; XII.Копчение; XIII. Консервирование с использованием антибиотиков; XIV. Консервирование фитонцидами.	а) Губительно действуют на микробы б)Пропитывание продукта антисептическими веществами дыма, получаемого при неполном сгорании древесных опилок в)Консервирование продуктов уксусной кислотой г)Подавление жизнедеятельности гнилостных микробов молочной кислоты д) Медленное обезвоживание продуктов е) В клетках микроорганизмов создается повышенное осмотическое давление ж) Обезвоживание продукта до содержания в них влаги 8-14% з)Нагревание продукта до температуры выше 100° С и) и) Нагревание продукта до определенной температуры к) Хранение продукта при температуре -20- -25° С л) Хранение продукта при температуре 0° С, не допуская замораживания.						

10	4	Рассчитайте энергетическую ценность 100 г хлеба пшеничного 1-го сорта. В 100 г хлеба содержится 7,9 г белка, 1 г жира, 48,3 г углеводов.	
	19	ИТОГО:	

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине **ПД 03 «Основы товароведения пищевых товаров»**
Профессия 16675«Повар»
Тема. Общая часть товароведения

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс-1,2

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 2	Для ответов	
		Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.		
1	1	Какой углевод содержится в молоке: а) глюкоза, фруктоза; б) лактоза; в) мальтоза, сахароза; г) крахмал		
		Инструкция к заданию № 2,3: обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.		
2	1	В таких пищевых продуктах как дыни, апельсины содержится каротин (провитамин А).	ДА	НЕТ
3	1	Самым калорийным продуктом питания, используемый организмом как источник энергии является хлеб.	ДА	НЕТ
		Инструкция к заданиям №№ 4, 5,6,7: вместо многоточия вставьте пропущенные слова		
4	2	Моносахариды – это простые сахара, состоящие из одной		
5	2	Жиры при длительном хранении ..., при сильном нагревании		

6	2	... - совокупность правил, выполнения правил, её участников и правил функционирования.		
7	2	... -текст или условное обозначение, занесенное на упаковку продуктов, предназначенных для идентификации продукта.		
Инструкция к заданиям №№ 8,9: установите соответствие между элементами столбцов				
8	2	Установите соответствие между процессами, происходящими в пищевых продуктах, видами процессов и их характеристикой		
		Процессы, происходящие в пищевых продуктах	Виды процессов, происходящих в пищевых продуктах	Характеристика видов процессов, происходящих в пищевых продуктах
		Химические процессы	а) процессы сорбции и десорбции б) длительное хранение пищевых продуктов в) дыхание г) брожение д) старение белков е) скорость процессов ж) гидролитические процессы з) гниение и) деформация к) накопление веществ, ухудшающих пищевую ценность пищевых продуктов л) автолиз м) плесневение	I.Поглощение продуктом влаги и усыхание продукта II.Ухудшение набухаемости муки III.Частичная или полная непригодность товара к употреблению IV.Значительное снижение содержания витаминов в пищевых продуктах V. Влияние на пригодность/непригодность пищевых продуктов VI. Ухудшение пищевой ценности и питательности продуктов VII.Окислительно-восстановительный процесс в живых организмах VIII.Расщепление сложных веществ до простых IX. Самосозревание пищевых продуктов. X.Расщепление углеводов продукта по действием ферментов м/о XI.Расщепление белковых веществ продуктов ферментами м/о. XII. Результат развития на продуктах грибов во влажной среде.
9	2	Установите соответствие между методами консервирования, видами консервирования и их характеристикой:		
		Методы консервирования	Виды консервирования	Характеристика видов консервирования
		Физическо-химические методы	I. Охлаждение; II.Замораживание; III. Пастеризация;	а) Губительно действуют на микробы б)Пропитывание продукта

		консервирования	IV Стерилизация; V.Сушка; VI.Консервирование поваренной солью; VII.Консервирование сахаром; VIII.Вяление; IX.Квашение; X.Соление; XI.Маринование; XII.Копчение; XIII. Консервирование с использованием антибиотиков; XIV.Консервирование фитонцидами.	антисептическими веществами дыма, получаемого при неполном сгорании древесных опилок в)Консервирование продуктов уксусной кислотой г)Подавление жизнедеятельности гнилостных микробов молочной кислоты д) Медленное обезвоживание продуктов е) В клетках микроорганизмов создается повышенное осмотическое давление ж) Обезвоживание продукта до содержания в них влаги 8-14% з)Нагревание продукта до температуры выше 100° С и) и) Нагревание продукта до определенной температуры к) Хранение продукта при температуре -20- -25° С л) Хранение продукта при температуре 0° С, не допуская замораживания.	
10	4	Рассчитайте энергетическую ценность 150 г творога нежирного 1-го сорта. В 100 г творога нежирного содержится 18 г белка, 0,6 г жира, 2,7 г углеводов.			
	19	ИТОГО:			

по учебной дисциплине **ПД 03 «Основы товароведения пищевых товаров»**
 Профессия 16675«Повар»
 Тема. Общая часть товароведения

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс-1,2

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 3	Для ответов	
		Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.		
1	1	В каких продуктах содержатся полноценные белки: а) в молоке, сливках; б) в карамели, конфетах; в) в моркови, свекле; г) хлебобулочных изделиях		
		Инструкция к заданию №№2,3: обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.		
2	1	Витамины для организма человека необходимы для повышения пищевой ценности.	ДА	НЕТ
3	1	Экстрактивные вещества обуславливают аромат и приятный вкус бульона	ДА	НЕТ
		Инструкция к заданиям №№ 4, 5,6,7: вместо многоточия вставьте пропущенные слова		
4	2	В состав чеснока, лука, петрушки входят ..., которые обладают ... свойствами		
5	2	К красящим веществам относят ... и их используют для ...		
6	2	Совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность для удовлетворения определенных потребностей в соответствии с назначением называют ...		
7	2	... - документ, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются характеристики продукции.		
		Инструкция к заданиям №№ 8,9: установите соответствие между элементами столбцов		
8	2	Установите соответствие между процессами, происходящими в пищевых продуктах, видами процессов и их характеристикой		
		Процессы, происходящие в пищевых продуктах	Виды процессов, происходящих в пищевых продуктах	Характеристика видов процессов, происходящих в пищевых продуктах
		Биохимичес	а) процессы сорбции и	1.Поглощение продуктом

		кие процессы	десорбции б) длительное хранение пищевых продуктов в) дыхание г) брожение д) старение белков е) скорость процессов ж) гидролитические процессы з) гниение и) деформация к) накопление веществ, ухудшающих пищевую ценность пищевых продуктов л) автолиз м) плесневение	влаги и усыхание продукта II. Ухудшение набухаемости муки III. Частичная или полная непригодность товара к употреблению IV. Значительное снижение содержания витаминов в пищевых продуктах V. Влияние на пригодность/непригодность пищевых продуктов VI. Ухудшение пищевой ценности и питательности продуктов VII. Окислительно-восстановительный процесс в живых организмах VIII. Расщепление сложных веществ до простых IX. Самосозревание пищевых продуктов. X. Расщепление углеводов продукта по действием ферментов м/о XI. Расщепление белковых веществ продуктов ферментами м/о. XII. Результат развития на продуктах грибов во влажной среде.	
9	2	Установите соответствие между методами консервирования, видами консервирования и их характеристикой:			
		Методы консервирования	Виды консервирования	Характеристика видов консервирования	

		Биохимические методы консервирования I. Охлаждение; II. Замораживание; III. Пастеризация; IV. Стерилизация; V. Сушка; VI. Консервирование поваренной солью; VII. Консервирование сахаром; VIII. Вяление; IX. Квашение; X. Соление; XI. Маринование; XII. Копчение; XIII. Консервирование с использованием антибиотиков; XIV. Консервирование фитонцидами.	а) Губительно действуют на микробы б) Пропитывание продукта антисептическими веществами дыма, получаемого при неполном сгорании древесных опилок в) Консервирование продуктов уксусной кислотой г) Подавление жизнедеятельности гнилостных микробов молочной кислоты д) Медленное обезвоживание продуктов е) В клетках микроорганизмов создается повышенное осмотическое давление ж) Обезвоживание продукта до содержания в них влаги 8-14% з) Нагревание продукта до температуры выше 100° С и) Нагревание продукта до определенной температуры к) Хранение продукта при температуре -20- -25° С л) Хранение продукта при температуре 0° С, не допуская замораживания.	
10	4	Рассчитайте энергетическую ценность 100 г огурцов свежих. В 100 г огурцах свежих содержится 0,8 г белка, 3,7 г углеводов.		
	19	ИТОГО:		

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине **ПД 03 «Основы товароведения пищевых товаров»**
Профессия 16675«Повар»
Тема. Общая часть товароведения

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс-1,2

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 4	Для ответов	
Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.				
1	1	В каких продуктах содержится растительный жир: а) в жирном мясе, тушке утки; б) в орехах грецких, фундуке; в) в масле сливочном, сыре; г) речной и морской рыбе		
Инструкция к заданию № 2,3: обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.				
2	1	Дубильные вещества обуславливают вяжущий (терпкий) вкус продуктов.	ДА	НЕТ
3	1	Товароведение- это научная дисциплина, изучающая влияние пищи на живой организм.	ДА	НЕТ
Инструкция к заданиям №№ 4, 5,6,7: вместо многоточия вставьте пропущенные слова				

4	2	Мясо и рыба содержат, которые при варке легко растворяются в бульоне, придавая ему особые вкус и аромат.			
5	2	Осуществляются организациями на разных стадиях кругооборота средств: ... снабжения, производства и реализации продукции, товаров, работ и услуг.			
6	2	Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов называют			
7	2	... - маркировка, нанесенная на этикетку и упаковку товаров в виде многоразрядных чисел с кодирование каждой цифры в виде черных полос на белом фоне.			
Инструкция к заданиям №№ 8,9: установите соответствие между элементами столбцов					
8	2	Установите соответствие между процессами, происходящими в пищевых продуктах, видами процессов и их характеристикой			
		Процессы, происходящие в пищевых продуктах	Виды процессов, происходящих в пищевых продуктах	Характеристика видов процессов, происходящих в пищевых продуктах	
		Биологические процессы	а) процессы сорбции и десорбции б) длительное хранение пищевых продуктов в) дыхание г) брожение д) старение белков е) скорость процессов ж) гидролитические процессы з) гниение и) деформация к) накопление веществ, ухудшающих пищевую ценность пищевых продуктов л) автолиз м) плесневение	I.Поглощение продуктом влаги и усыхание продукта II.Ухудшение набухаемости муки III.Частичная или полная непригодность товара к употреблению IV.Значительное снижение содержания витаминов в пищевых продуктах V. Влияние на пригодность/непригодность пищевых продуктов VI. Ухудшение пищевой ценности и питательности продуктов VII.Окислительно-восстановительный процесс в живых организмах VIII.Расщепление сложных веществ до простых IX. Самосозревание пищевых продуктов. X.Расщепление углеводов продукта по действием ферментов м/о XI.Расщепление белковых веществ продуктов ферментами м/о.	

				XII. Результат развития на продуктах грибов во влажной среде.	
9	2	Установите соответствие между методами консервирования, видами консервирования и их характеристикой:			
		Химические методы консервирования	I. Охлаждение; II. Замораживание; III. Пастеризация; IV. Стерилизация; V. Сушка; VI. Консервирование поваренной солью; VII. Консервирование сахаром; VIII. Вяление; IX. Квашение; X. Соление; XI. Маринование; XII. Копчение; XIII. Консервирование с использованием антибиотиков; XIV. Консервирование фитонцидами.	а) Губительно действуют на микробы б) Пропитывание продукта антисептическими веществами дыма, получаемого при неполном сгорании древесных опилок в) Консервирование продуктов уксусной кислотой г) Подавление жизнедеятельности гнилостных микробов молочной кислоты д) Медленное обезвоживание продуктов е) В клетках микроорганизмов создается повышенное осмотическое давление ж) Обезвоживание продукта до содержания в них влаги 8-14% з) Нагревание продукта до температуры выше 100°С и) и) Нагревание продукта до определенной температуры к) Хранение продукта при температуре -20- -25°С л) Хранение продукта при температуре 0°С, не допуская замораживания.	
10	4	Рассчитайте энергетическую ценность 175 г капусты квашеной. В 100 г капусте квашеной содержится 0,8 г белка, 2,8 г углеводов.			
	19	ИТОГО:			

Эталоны ответов
к заданиям для проведения входной административной срезовой работы
по учебной дисциплине **ПД 03 «Основы товароведения пищевых товаров»**
Профессия 16675«Повар»
Тема. Общая часть товароведения

№	Вариант 1	Источник
1	б	1, стр.8
2	нет	1, стр.11
3	да	1, стр.17
4	свободном и связанном	1,стр.8
5	макроэлементы и микроэлементы	1,стр.11
6	энергетической ценностью	1, стр.32
7	стандартизация	1, стр.33
8	а,д,и-І.ІІ.ІІІ	1, стр.37
9	І-л,ІІ-к,ІІІ-и,ІV-з	1, стр.41
10	1. Для расчета используем энергетическую ценность 1 г белка=4 ккал, 1 г жира = 9 ккал, 1 г углеводов = 4 ккал 2.Обратить внимание на количество продукта для выявления энергетической ценности продукта 3.Энергетическая ценность белка: $7,9 \cdot 4 = 31,6$ ккал Энергетическая ценность жира: $1 \cdot 9 = 9$ ккал Энергетическая ценность углеводов: $48,3 \cdot 4 = 193,2$ ккал 4. Рассчитываем общую энергетическую ценность продукта Эн.ценность белка 31,6+ эн.ценность жира 9+ эн.ценность углеводов 193,2= 233,8 ккал в 100 г хлеба пшеничного 1-го сорта	1, стр.31
Вариант 2		
1	б	1, стр.13
2	да	1, стр.25
3	нет	1, стр.31
4	молекулы углевода	1, стр.13
5	окисляются, дымят (горят)	1, стр.18
6	Система стандартизации	1, стр.35
7	Маркировка	1, стр.35
8	б,е,к-IV,V,VI	1, стр.37
9	V-ж, VI-е, VII-е, VIII-д	1, стр.41
10	1. Для расчета используем энергетическую ценность 1 г белка=4 ккал, 1 г жира = 9 ккал, 1 г углеводов = 4 ккал 2.Обратить внимание на количество продукта для выявления энергетической ценности продукта 3.Энергетическая ценность белка: $18/150 \cdot 100 \cdot 4 = 48$ ккал Энергетическая ценность жира: $0,6/150 \cdot 100 \cdot 9 = 3,6$ ккал	1, стр.31

Энергетическая ценность углеводов: $2,7/150 \cdot 100 \cdot 4 = 7,2$ ккал
 4. Рассчитываем общую энергетическую ценность продукта
 Эн.ценность белка $48 +$ эн.ценность жира $3,6 +$ эн.ценность
 углеводов $7,2 = 58,8$ ккал в 150 г творога нежирного.

№	Вариант 3	Источник
1	а	1, стр.20
2	нет	1, стр.22
3	да	1, стр.30
4	фитонциды, бактерицидными	1, стр.30
5	каротиноиды/хлорофилл/антоцианы/ бетацианы, подкрашивания	1, стр.29
6	качество пищевых	1, стр.32
7	Стандарт	1, стр.33
8	в, ж, л- VII, VIII, IX	1, стр.37
9	IX-г, X -г	1, стр.41
10	1. Для расчета используем энергетическую ценность 1 г белка=4 ккал, 1 г жира = 9 ккал, 1 г углеводов = 4 ккал 2.Обратить внимание на количество продукта для выявления энергетической ценности продукта 3.Энергетическая ценность белка: $0,8 \cdot 4 = 3,2$ ккал Энергетическая ценность углеводов: $3,7 \cdot 4 = 14,8$ ккал 4. Рассчитываем общую энергетическую ценность продукта Эн.ценность белка $3,2 +$ эн.ценность углеводов $14,8 = 18$ ккал в 100 г огурцах свежих.	1, стр.31

	Вариант 4	
1	б	1, стр.17
2	да	1, стр.29
3	нет	1, стр.30
4	экстрактивные вещества	1, стр.30
5	процессы	1, стр.29
6	Сертификат соответствия	1, стр.35
7	Штрихкод	1, стр.36
8	г, з, м- X, XI, XII	1, стр.37
9	XI-в, XII-б, XIII-а, XIV-а	1, стр.41
10	1. Для расчета используем энергетическую ценность 1 г белка=4 ккал, 1 г жира = 9 ккал, 1 г углеводов = 4 ккал 2.Обратить внимание на количество продукта для выявления энергетической ценности продукта 3.Энергетическая ценность белка: $0,8/175 \cdot 100 \cdot 4 = 1,8$ ккал	1, стр.31

Энергетическая ценность углеводов: $2,8/175 \cdot 100 \cdot 4 = 6,4$ ккал

4. Рассчитываем общую энергетическую ценность продукта

Эн.ценность белка 1,8+ эн.ценность углеводов 6,4= 8,2 ккал в 175 г
капусты квашеной.

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	к _у (коэффициент усвоения)	Оценка
21-23	от 0,91 до 1	5 (отлично)
18-20	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
15-17	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
до 14	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине **ПД 03 «Основы товароведения пищевых товаров»**
Профессия 16675«Повар»

Раздел 1. Общие сведения о продовольственных товарах

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс-1,2

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Кол	Вариант 1	Для

		и чест во бал лов			ОТВЕТОВ		
Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.							
1	1	Организмом человека лучше усваиваются жиры: а) говяжий б) свиной в) бараний г) сливочное масло					
Инструкция к заданиям № №2,3,4: обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.							
2	1	Продукты, которые содержат много воды называют скоропортящимися.				ДА	НЕТ
3	1	Физический бомбаж опасен для человека				ДА	НЕТ
4	1	Чтобы крахмал клейстеризовался полностью, он должен поглотить определенное количество воды, поэтому увеличивается масса и объем круп.				ДА	НЕТ
Инструкция к заданиям №№ 5,6,7,8: вместо многоточия вставьте пропущенные слова							
5	2	К группе овощей «клубнеплоды» относятся: картофель, ... , ...					
6	2	К группе плодов «семечковые» относятся: яблоки, груши, ... , ...					
7	2	Тело рыбы состоит из головы, ...					
8	2	Саго – это крупа, состоящая из зерен					
Инструкция к заданиям №№ 9,10: установите соответствие между элементами столбцов							
9	2	Установите соответствие между болезнями корнеплодов и их характеристикой					
		Болезни корнеплодов		Характеристика болезней корнеплодов			
		а).Серая гниль б) Белая гниль в) Черная гниль г) Сердцевинная гниль		I.Проявляется в виде черных вдавленных пятен на поверхности корнеплода II.Поражает сначала головку, а затем сердцевину корнеплода, образуя пустоты и черные пятна на ткани III. Образует серый или белый налет,, мякоть превращается в слизистую массу IV. Поражается поверхность капусты в виде			

		бурых пятен		
10	2	Установите соответствие между видом крупы, зерновой культурой и увеличением крупы во время варки/время варки		
		Вид крупы	Вид зерновой культуры	Характеристика крупы во время варки
		Перловая крупа	I. Пшеница; II. Рожь; III. Ячмень; IV. Овес; V. Кукуруза; VI. Просо; VII. Рис; VIII. Гречиха; IX. Горох; X. Фасоль; XI. Бобы; XII. Соя	а) Варится 40-50 минут, увеличивается в 5-6 раз б) Варится 40-50 минут, увеличивается в 6-7 раз в) Варится 15-20 минут, увеличивается в 5-6 раз г) Варится 1-1,5 часа, увеличивается в 3-4 раза
11	4	Расположите в правильной последовательности процесс производства крупы		
		а) упаковка крупы		
		б) сортировка зерна		
		в) процессы полирования и шлифования		
		г) обрушивание зерна		
12	3	Заполните таблицу, используя понятия «Требования к качеству зерновых товаров»:		
		Название зерновых товаров	Вкус	Цвет
		Крупа пшено		Запах
		Мука пшеничная		
		Макаронные изделия		

	23	ИТОГО:	

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине **ПД 03 «Основы товароведения пищевых товаров»**
Профессия 16675«Повар»
Раздел 1. Общие сведения о продовольственных товарах

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс-1,2

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 2	Для ответов
Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.			
1	1	Какие жиры имеют самую низкую усвояемость организмом человека? а) свиной жир б) говяжий жир	

		в) рыбий жир г) растительное масло		
Инструкция к заданию № 2,3,4: обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.				
2	1	Сахар вырабатывают из сахарной свеклы.	ДА	НЕТ
3	1	На поверхности соленой рыбы появились желтые пятна, которые называются загар.	ДА	НЕТ
4	1	Сохранению формы бобовых способствует варка при слабом кипении и закрытой крышке.	ДА	НЕТ
Инструкция к заданиям №№ 5,6,7,8: вместо многоточия вставьте пропущенные слова				
5	2	К группе овощей «корнеплоды» относятся: морковь, свекла, редька, редис, белые коренья, катран, ... , ...		
6	2	К группе плодов «косточковые» относятся: вишня, черешня, кизил, слива, алыча, персик, терн, тернослив, ... , ...		
7	2	Мясо по виду убойных животных различают: баранина, козлятина, конина, оленина, мясо кроликов, диких животных, ... , ...		
8	2	Крупчатка - мука в виде однородной ... чистого		
Инструкция к заданиям №№ 9,10: установите соответствие между элементами столбцов				
9	2	Установите соответствие между болезнями семечковых плодов и их характеристикой		
		Болезни семечковых плодов	Характеристика болезней семечковых плодов	
		а). Сажистый гриб б) Парша в) Плодовая гниль г) Загар	I.Поражаются плоды в виде темно-бурых пятен на кожице II.Побурение поверхности и сердцевины плодов в результате плохого вентилирования и колебания температуры на складах III. На поверхности плодов и внутри мякоти образуются темно-коричневые пятна IV. Образует на поверхности плодов черный точечный налет	
10	2	Установите соответствие между видом крупы, зерновой культурой и увеличением крупы во время варки/время варки		
		Вид крупы	Вид зерновой культуры	Характеристика крупы во время варки
		Манная крупа	I. Пшеница; II.Рожь; III. Ячмень; IV Овес; V.Кукуруза; VI.Просо;	а) Варится 40-50 минут, увеличивается в 5-6 раз б) Варится 40-50 минут, увеличивается в 6-7 раз в) Варится 15-20 минут, увеличивается в 5-6 раз

			VII.Рис; VIII.Гречиха; IX.Горох; X.Фасоль; XI.Бобы; XII.Соя	г) Варится 1-1,5 часа, увеличивается в 3-4 раза	
11	4	Расположите в правильной последовательности процесс производства сливочного масла			
		а) сбивание сливок в масляное зерно			
		б) промывка масляного зерна			
		в) удаление пахты			
		г) расфасовка и упаковка масла			
12	3	Заполните таблицу, используя понятия «Требования к качеству молочных товаров»:			
		Название молочных товаров	Внешний вид	Консистенция	Вкус и запах
		Молоко			
		Сливки			
		Кефир			
	23	ИТОГО:			

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине **ПД 03 «Основы товароведения пищевых товаров»**
Профессия 16675«Повар»

Раздел 1. Общие сведения о продовольственных товарах

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс-1,2

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 3	Для ответов	
		Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.		
1	1	В каких продуктах содержится растительный жир: а) в жирном мясе, тушке утки; б) в орехах грецких, фундуке; в) в масле сливочном, сыре; г) речной и морской рыбе		
		Инструкция к заданию №№2,3,4: обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.		
2	1	Агар вырабатывают из морских водорослей.	ДА	НЕТ
3	1	Навагу относят к семейству лососевых рыб.	ДА	НЕТ
4	1	Сохранению формы бобовых способствует добавление при варке только горячей воды.		
		Инструкция к заданиям №№ 5,6,7,8: вместо многоточия вставьте пропущенные слова		
5	2	К группе овощей «капустные» относятся: капусту белокочанную, краснокочанную, савойскую, брюссельскую, цветную, пекинскую, ... , ...		
6	2	К группе плодов «ягоды» относятся: смородина, крыжовник, брусника, черника, голубика, клюква, калина, ежевика, земляника, клубника, ... , ...		
7	2	Яйцо состоит из трех основных частей: скорлупа, ... , ...		
8	2	При производстве собранный лист сначала ... , затем скручивают, и подвергают ... при относительной влажности 98% в течение 3-5 часо.		
		Инструкция к заданиям №№ 9,10: установите соответствие между элементами столбцов		
9	2	Установите соответствие между болезнями картофеля и их характеристикой		

		<table><tr><td>Болезни картофеля</td><td colspan="2">Характеристика болезней картофеля</td></tr><tr><td>а). Мокрая гниль б) Кольцевая гниль в) Сухая гниль г) Фитофтора</td><td colspan="2">I.Поражает клубни по сосудистым пучкам в виде черных колец II.Поражает клубень на корню в виде вдавленных коричневых пятен III. Разлагается до слизистой массы с неприятным запахом IV. Поражается поверхность и мякоть клубня в виде бурых пятен</td></tr></table>	Болезни картофеля	Характеристика болезней картофеля		а). Мокрая гниль б) Кольцевая гниль в) Сухая гниль г) Фитофтора	I.Поражает клубни по сосудистым пучкам в виде черных колец II.Поражает клубень на корню в виде вдавленных коричневых пятен III. Разлагается до слизистой массы с неприятным запахом IV. Поражается поверхность и мякоть клубня в виде бурых пятен																
Болезни картофеля	Характеристика болезней картофеля																						
а). Мокрая гниль б) Кольцевая гниль в) Сухая гниль г) Фитофтора	I.Поражает клубни по сосудистым пучкам в виде черных колец II.Поражает клубень на корню в виде вдавленных коричневых пятен III. Разлагается до слизистой массы с неприятным запахом IV. Поражается поверхность и мякоть клубня в виде бурых пятен																						
10	2	<table><tr><td colspan="3">Установите соответствие между видом крупы, зерновой культурой и увеличением крупы во время варки/время варки</td></tr><tr><td>Вид крупы</td><td>Вид зерновой культуры</td><td>Характеристика крупы во время варки</td></tr><tr><td>Пшено</td><td>I. Пшеница; II.Рожь; III. Ячмень; IV Овес; V.Кукуруза; VI.Просо; VII.Рис; VIII.Гречиха; IX.Горох; X.Фасоль; XI.Бобы; XII.Соя</td><td>а) Варится 40-50 минут, увеличивается в 5-6 раз б) Варится 40-50 минут, увеличивается в 6-7 раз в) Варится 15-20 минут, увеличивается в 5-6 раз г) Варится 1-1,5 часа, увеличивается в 3-4 раза</td></tr></table>	Установите соответствие между видом крупы, зерновой культурой и увеличением крупы во время варки/время варки			Вид крупы	Вид зерновой культуры	Характеристика крупы во время варки	Пшено	I. Пшеница; II.Рожь; III. Ячмень; IV Овес; V.Кукуруза; VI.Просо; VII.Рис; VIII.Гречиха; IX.Горох; X.Фасоль; XI.Бобы; XII.Соя	а) Варится 40-50 минут, увеличивается в 5-6 раз б) Варится 40-50 минут, увеличивается в 6-7 раз в) Варится 15-20 минут, увеличивается в 5-6 раз г) Варится 1-1,5 часа, увеличивается в 3-4 раза												
Установите соответствие между видом крупы, зерновой культурой и увеличением крупы во время варки/время варки																							
Вид крупы	Вид зерновой культуры	Характеристика крупы во время варки																					
Пшено	I. Пшеница; II.Рожь; III. Ячмень; IV Овес; V.Кукуруза; VI.Просо; VII.Рис; VIII.Гречиха; IX.Горох; X.Фасоль; XI.Бобы; XII.Соя	а) Варится 40-50 минут, увеличивается в 5-6 раз б) Варится 40-50 минут, увеличивается в 6-7 раз в) Варится 15-20 минут, увеличивается в 5-6 раз г) Варится 1-1,5 часа, увеличивается в 3-4 раза																					
11	4	<table><tr><td colspan="2">Расположите в правильной последовательности процесс подготовки яичного порошка к производству.</td></tr><tr><td colspan="2">а) соединяют с водой или молоком в соотношении 1:3,5</td></tr><tr><td colspan="2">б) просеивают</td></tr><tr><td colspan="2">в) выдерживают 30 минут для набухания</td></tr><tr><td colspan="2">г) вымешивают</td></tr></table>	Расположите в правильной последовательности процесс подготовки яичного порошка к производству.		а) соединяют с водой или молоком в соотношении 1:3,5		б) просеивают		в) выдерживают 30 минут для набухания		г) вымешивают												
Расположите в правильной последовательности процесс подготовки яичного порошка к производству.																							
а) соединяют с водой или молоком в соотношении 1:3,5																							
б) просеивают																							
в) выдерживают 30 минут для набухания																							
г) вымешивают																							
12	3	<table><tr><td colspan="4">Заполните таблицу, используя понятия «Требования к качеству томатных овощей»: рыбных товаров</td></tr><tr><td>Название рыбных товаров</td><td>Внешний вид</td><td>Консистенция</td><td>Запах</td></tr><tr><td>Живая рыба</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Соленая рыба</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Замороженная рыба</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	Заполните таблицу, используя понятия «Требования к качеству томатных овощей»: рыбных товаров				Название рыбных товаров	Внешний вид	Консистенция	Запах	Живая рыба				Соленая рыба				Замороженная рыба				
Заполните таблицу, используя понятия «Требования к качеству томатных овощей»: рыбных товаров																							
Название рыбных товаров	Внешний вид	Консистенция	Запах																				
Живая рыба																							
Соленая рыба																							
Замороженная рыба																							

		Охлажденная рыба		
	23	ИТОГО		

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине **ПД 03 «Основы товароведения пищевых товаров»**
Профессия 16675«Повар»
Раздел 1. Общие сведения о продовольственных товарах

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс-1,2

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 4	Для ответов
Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.			

1	1	Назовите вид животного топленого жира по следующим показателям: цвет белый, с бледно- голубым оттенком, консистенция плотная а) бараний б) свиной в) говяжий г) гусиный				
Инструкция к заданию № 2,3,4: обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.						
2	1	Стерлядь, белуга, калуга относятся к семейству осетровых.			ДА	НЕТ
3	1	Кормовой вкус является дефектом сливочного масла.			ДА	НЕТ
4	1	Сохранению формы бобовых способствует добавление соли в конце варки.			ДА	НЕТ
Инструкция к заданиям №№ 5,6,7,8: вместо многоточия вставьте пропущенные слова						
5	2	К группе овощей «томатные» относятся: томаты, перец, бамия, ... , ...				
6	2	К группе плодов «орехи» относятся: лесной орех, грецкий орех, миндаль, арахис, ... , ...				
7	2	По консистенции жиры бывают твердые, ... , ...				
8	2	На предприятиях общественного питания используют хлебопекарные дрожжи ... и				
Инструкция к заданиям №№ 9,10: установите соответствие между элементами столбцов						
9	2	Установите соответствие между болезнями капустных овощей и их характеристикой				
		Болезни капустных овощей		Характеристика болезней капустных овощей		
		а).Серая гниль б) Белая гниль в) Сосудистый бактериоз г) Пятнистость		I.Поражает черешки листьев капусты в виде черных пятен, а сам лист желтеет и высыхает II.Проявляется в виде мелких точек серого или черного цвета III/ Поражаются листья, ослизняются и покрываются белым или серым налетом IV. Поражается поверхность капусты в виде бурых пятен		
10	2	Установите соответствие между видом крупы, зерновой культурой и увеличением крупы во время варки/время варки				
		Вид крупы	Вид зерновой культуры	Характеристика крупы во время варки		

		Ядрица	I. Пшеница; II. Рожь; III. Ячмень; IV. Овес; V. Кукуруза; VI. Просо; VII. Рис; VIII. Гречиха; IX. Горох; X. Фасоль; XI. Бобы; XII. Соя	а) Варится 40-50 минут, увеличивается в 5-6 раз б) Варится 40-50 минут, увеличивается в 6-7 раз в) Варится 15-20 минут, увеличивается в 5-6 раз г) Варится 1-1,5 часа, увеличивается в 3-4 раза	
11	4	Расположите в правильной последовательности процесс обработки яиц в производстве			
		а) промываем в проточной воде			
		б) замачиваем на 10 минут			
		в) обрабатываем раствором хлорамина			
		г) мойка в тёплой воде с добавлением кальцинированной соды			
12	3	Заполните таблицу, используя понятия «Требования к качеству томатных овощей»:			
		Название томатных овощей Томаты Перец сладкий Баклажан	Внешний вид	Цвет кожицы	Вкус
	23	ИТОГО:			

Эталоны ответов
к заданиям для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине **ПД 03 «Основы товароведения пищевых товаров»**
Профессия 16675«Повар»
Раздел 1. Общие сведения о продовольственных товарах.

№	Вариант 1	Источник
1 г		1, стр.8
2 Да		1, стр.11
3 Нет		1, стр.17
4 Да		1,стр.189
5 Батат, топинамбур		1,стр.50
6 Айва, рябина		1, стр.84
7 Туловища, хвоста		1, стр.120
8 Оклеистеризованного крахмала		1, стр.262
9 а- III-, б- III, в-I, г- II		1, стр.61
10 I-а,		1,стр.260
11 б,г,в,а		1,стр.256

12	Название зерновых товаров	Вкус	Цвет	Запах	1.стр. 275
	Крупа пшено	Свойственный данному виду крупы	От светло- до ярко-желтого	Без посторонних запахов и привкусов	
	Мука пшеничная	Свойственный данному виду муки, без горького, кислого и постороннего привкусов	Белый с желтоватым оттенком	Приятный слабовыраженный, без посторонних запахов, не затхлым, не плесневелым	
	Макаронные изделия	Свойственный макаронным изделиям, без горечи, затхлости	Однотонный с кремовым или желтоватым оттенком без следов непромеса, соответствующий сорту муки	Без запаха плесени и других посторонних запахов и привкусов	

Вариант 2

1	б				1, стр.13
2	да				1, стр.25
3	нет				1, стр.31
4	да				1, стр.190
5	Брюква, хрен				1, стр. 54
6	Слива, абрикос				1, стр.86
7	Говядина, свинина				1, стр.169
8	Крупки эндосперма				1, стр.266
9	а-IV, б-I, в-III, г-II,				1, стр.86
10	I-в				1, стр 259
11	а,в,б0г				1, стр 256
12	Название молочных товаров	Внешний вид	Консистенция	Вкус и запах	1.стр. 200
	Молоко	Однородная прозрачная	Жидкая, однородная,	Характерные для молока без	

	жидкость без осадка	слегка вязкая, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира	посторонних привкусов
Сливки	Однородная непрозрачная жидкость	Однородная в меру вязкая, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира	Характерные для сливок с легким привкусом кипячения, без посторонних привкусов и запахов
Кефир	Однородная непрозрачная жидкость	Однородная, напоминающая жидкую сметану	Чистый кисломолочный, освежающий слегка острый специфический вкус, без посторонних привкусов и запахов

№	Вариант 3				Источник
1 б					1, стр.20
2 Да					1, стр.22
3 нет					1, стр.30
4 нет					1, стр.189
5 Кольраби, брокколи					1,стр.62
6 Виноград, малина					1,стр.95
7 Белок, желток					1,стр.224
8 Завяливают, ферментации					1,стр.294
9 а-III, б-I, в-IV,г-II,					1, стр.37
1 IV -б					1, стр.257
0					
1 б,а,в,г					1, стр.228
1					
1 Название	Внешний вид	Консистенция	Запах		1.стр. 131
2 рыбных					
товаров					
Живая рыба	Имеет чистую, без грязи, ила чешую, кожный покров	Плотная	Запах свежей рыбы без посторонних признаков		

	естественной окраски, плавники, жаберные крышки и жабры без повреждений и пятен, эластичные. Рыба должна быть бодрой и реагировать на внешние раздражения		
Соленая рыба	Рыба должна быть упитанной, с чистой поверхностью без наружных повреждений, частичная сбитость чешуи, легкое поверхностное пожелтение брюшка	Упругая, нежная, сочная, допускается плотная	Запах свойственный данному виду рыбы без постороннего привкуса, запаха
Мороженная рыба	Поверхность рыбы чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида	Плотная, допускается слабая связь мышечных тканей	Запах свежей рыбы без посторонних признаков
Охлажденная рыба	Рыба должна быть непобитой, с чистой поверхностью, естественной окраской, с жабрами от темно-красного до розового цвета	Плотная	Запах свежей рыбы без посторонних запахов

Вариант 4

1	б	1, стр.17
2	да	1, стр.29
3	нет	1, стр.30
4	да	1, стр.189
5	Баклажаны, физалис	1, стр.77
6	Фундук, фисташки	1,стр.99
7	Мазеобразные, жидкие	1, стр.230
8	Прессованные, сухие	1, стр.320
9	а-III,б- III ,в- I, г-II	1, стр.65
10	VIII-а	1, стр.258
11	а,б,в,г	1, стр.226

12	Название томатных овощей	Внешний вид	Цвет кожицы	Вкус	1.стр. 80
	Томаты	Плоды целые, чистые, здоровые, плотные, одного ботанического сорта, с плодоножкой или без плодоножки, не поврежденными вредителями, не перезревшими, без механических повреждений и солнечных ожогов	Красная, розовая, бурая	Без постороннего запаха и вкуса	
	Перец сладкий	Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, одного ботанического сорта, с плодоножкой или без плодоножки, не поврежденными вредителями, не перезревшими, без механических повреждений и солнечных ожогов	Зеленая, желтая, красная	Сладкий с легкой остротой	
	Баклажан	Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, с сочной упругой мякотью, неувядшие, без механических повреждений технически зрелые, с плодоножкой	От светло-фиолетового до темно-фиолетового	Без постороннего запаха и привкуса	

2. Итоговый контроль. Промежуточная аттестация проводится в форме контрольной работы.

Вариант №1

1. Характеристика предмета «Товароведение». Задачи товароведения.
2. Кулинарное назначение, условия и сроки хранения капустных овощей.
3. Рассчитать энергетическую ценность 200 грамм молока топленого нежирного

Вариант №2

1. Состав и значение в питании воды.
2. Кулинарное назначение, условия и сроки хранения клубнеплодов.
3. Рассчитать энергетическую ценность 100 грамм ряженки 1,0% жирности.

Вариант №3

1. Минеральные вещества. Макроэлементы. Состав пищевых веществ, значение в питании.
2. Кулинарное назначение, условия и сроки хранения корнеплодов..
3. Рассчитать энергетическую ценность 200 грамм напитка «Снежок» 2,5 % жирности.

Вариант №4

1. Минеральные вещества. Микроэлементы. Состав пищевых веществ, значение в питании.
2. Кулинарное назначение, условия и сроки хранения молока.
3. Рассчитать энергетическую ценность 500 грамм супа молочного с рисом.

Вариант №5

1. Качество и безопасность пищевых продуктов.
- 2.. Значение в питании, требования к качеству пищевых жиров
3. Рассчитать энергетическую ценность 125 грамм творога мягкого диетического плодово-ягодного 4,0% жирности.

Вариант №6.

1. Классификация продовольственных товаров.
- 2.. Общие требования к качеству и кулинарное назначение яичных продуктов.
3. Рассчитать энергетическую ценность 50 грамм соуса белого основного.

Вариант №7

1. Углеводы. Состав и значение в питании.
- 2.. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения живой рыбы
3. Рассчитать энергетическую ценность 150 грамм запеканки из нежирного творога.

Вариант №8

1. Белки . Состав и значение в питании.
2. Кулинарное назначение, упаковывание и хранение продуктов переработки молока
3. Рассчитать энергетическую ценность 100 грамм паштета из печени.

Вариант №9

1. Жиры. Состав и значение в питании
- 2.. Кулинарное назначение, упаковывание и хранение охлажденной рыбы.
3. Рассчитать энергетическую ценность 50 грамм соуса сметанного.

Вариант №10

1. Энергетическая ценность (калорийность) пищевых продуктов.
2. Кулинарное назначение, упаковывание и хранение мороженой рыбы .
3. Рассчитать энергетическую ценность 50 грамм котлет рубленых.

Вариант №11

1. Качество пищевых продуктов
2. Кулинарное назначение, упаковывание и хранение мяса .
3. Рассчитать энергетическую ценность 300 грамм рагу из цыплят.

Вариант №12

1. Методы определения качества пищевых продуктов
- 2.Ассортимент основных видов крупы. Кулинарное назначение крупы
3. Рассчитать энергетическую ценность 65 грамм бутерброда с килькой и яйцом.

Вариант №13

1. Стандартизация пищевых продуктов.
2. Ассортимент муки пшеничной . Кулинарное назначение муки.
3. Рассчитать энергетическую ценность 30 грамм печенья затяжного.

Вариант №14

1. Сертификация пищевых продуктов.
- 2.Ассортимент муки ржаной . Кулинарное назначение муки.
3. Рассчитать энергетическую ценность 500 грамм супа харчо с мясом.

Вариант №15

1. Физические процессы, происходящие в пищевых продуктах крахмала. Кулинарное назначение муки.
3. Рассчитать энергетическую ценность 250 грамм супа картофельного.

2. Ассортимент

Вариант №16

1. Химические процессы, происходящие в пищевых продуктах.
2. Кулинарное назначение сахара. Упаковывание и хранение сахара.
3. Рассчитать энергетическую ценность 200 грамм консервированного компота из груш.

Вариант №17

1. Биохимические процессы, происходящие в пищевых продуктах
2. Кулинарное назначение чая, Упаковывание и хранение чая.
3. Рассчитать энергетическую ценность 200 грамм киселя из кураги.

Вариант №18

1. Биологические процессы, происходящие в пищевых продуктах. назначение кофе. Упаковывание и хранение кофе.
3. Рассчитать энергетическую ценность 200 грамм напитка газированного на цитрусовых настоях.

2. Кулинарное

Вариант №19

1. Режим хранения пищевых продуктов..
2. Кулинарное назначение, условия и сроки хранения поваренной соли.

3. Рассчитать энергетическую ценность 50 грамм соуса красного основного.

Вариант №20

1. Естественная убыль пищевых продуктов.
2. Кулинарное назначение, условия и сроки хранения хлебопекарных дрожжей.

3. Рассчитать энергетическую ценность 100 грамм соуса молочного.

Дополнительные вопросы:

1. Распределите продукты из предложенного списка для хранения в помещениях с указанной температурой воздуха. Помещения для хранения товаров:

- * Охлаждаемая камера с температурой воздуха 0...6°.
- * Морозильная камера с температурой воздуха -8...-12° и ниже.
- * Неохлаждаемая камера с температурой воздуха 18°.

Продукты:

- а) вареная колбаса; б) торт вафельный; в) мороженое; г) яйца куриные;
- д) торт бисквитный с кремом; е) перец черный горошком; ж) мороженая рыба; з) сыр; и) кофе в зернах; й) сливы свежие; к) крупа гречневая;
- л) мороженое мясо.

2. Качество мяса можно определить по следующим признакам: по поверхности, цвету, консистенции, запаху, качеству бульона. **Соотнесите нижеперечисленные признаки по следующим категориям:**

свежее

мясо

А - консистенция плотная

Е - консистенция дряблая, ямка не выравнивается

В - ароматный, прозрачный бульон приятный на вкус;

Д - цвет серо-коричневый

несвежее мясо

Ж- запах свойственный виду мяса

К- запах затхлый

М - бульон мутный, с резким неприятным запахом

3. Распределите перечисленные зерновые культуры по трем группам:

* Злаковые.

* Гречишные.

* Бобовые.

Ответы:

а) бобы; б) горох; в) гречиха; г) кукуруза; д) овес; е) просо; ж) пшеница;

з) рис; и) рожь; й) соя; к) фасоль; л) чечевица; м) ячмень.

4. Объясните, почему в комплект НЗ (неприкосновенного запаса) для альпинистов, спасателей, десантников наряду с такими продуктами как сухое брикетированное мясо, растворимые чай и кофе, армейские хлебцы входит шоколад?

5. Какой животный жир легче всего усваивается с пищей?

6. Что используется при производстве коровьего масла?

7. Какой животный жир легче всего усваивается с пищей?

8. Какая зерновая культура используется для производства перловой крупы?

9. Какой хлеб более кислый и влажный?

10. Что является главным консервантом в квашеной капусте?

2.2 Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания учебная аудитория

2. Максимальное время выполнения задания: 40 минут

3. Вы можете воспользоваться:

- калькуляторами

- справочными материалами

Литература:

27. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов (3-е изд.) учебник для нач. проф.образов., 2011.336с. Протокол № 1 от 31.08.2017 года «Об актуализации тем учебника»

нологический техникум»

Комплект
контрольно-оценочных средств
для определения качества знаний и умений
обучающихся ОГБПОУ РТТ
по учебной дисциплине ПД.04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

Профессия: 16675 «Повар»

Срок обучения: 2 года, 10 месяцев

Курс -1

р.п. Радищево

2022

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

Микиртичианц Т.В

Протокол № _____

« ____ » _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

Муратова О.В.

« ____ » _____ 2022 г.

РАССМОТРЕНО

Председатель МК

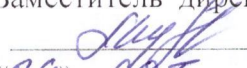
 Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин общепрофессионального цикла **Биккиниева**
Рамиля Абдрякиповна

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла **Биккиняева Рамиля Абдракиповна**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД. 04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой адаптированной основной программы профессионального обучения на данном этапе обучения..

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
4. Тестовые задания.
5. Эталоны ответов.
6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД. 04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» разработан в 1,2 вариантах.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	K_u (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине ПД 04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены »

Профессия 16675«Повар»

Тема 1.1. Пищеварение и усвояемость пищи

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	к _у (коэффициент усвоения)	Оценка
9-10	от 0,91 до 1	5 (отлично)
8-9	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
7-8	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
До 7	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине ПД 04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены »

Профессия 16675«Повар»

Тема - Пищеварение и усвояемость пищи

Срок обучения:2 года 10 месяцев

Курс-1

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Кол и чест	Вариант 1	Для ответов

	во балл ов		
Инструкция к заданию № 1-10: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.			
1	1	Тело человека состоит 60-65% состоит из:	
		А) белков	
		Б) углеводов	
		В) воды	
2	1	Начальный этап пищеварения заключается	
		А) в химической обработке пищи	
		Б) в механической обработке пищи	
		В) в энергетических превращениях	
3	1	Пищевые соки человека содержат	
		А) Ферменты	
		Б) Витамины	
		В) Гормоны	
4	1	4. В ротовой полости под воздействием слюны начинается расщепление	
		А) белков	
		Б) углеводов	
		В) жиров	
5	1	5 Основная масса расщепленных питательных веществ всасывается в кровь	
		А) в желудке	
		Б) в толстой кишке	
		В) в тонком кишечнике	
6	1	Пищевые соки человека содержат	
		А) Ферменты	
		Б) Витамины	
		В) Гормоны	
7	1	Предмет физиология питания изучает	
		А) свойства товара	
		Б) влияние пищи на организм человека	
		В) кулинарную обработку пищи	

8	1	Какие органические вещества расщепляются до глюкозы?	
		А) белки	
		Б) углеводы	
		В) жиры	
9	1	Основная роль в определении качества и вкуса пищи играют	
		А) губы	
		Б) зубы	
		В) язык	
10	1	Белки расщепляются:	
		А) до жирных кислот	
		Б) до аминокислот	
		В) до дисахаридов	
	10		

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине ПД 04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены »

Профессия 16675«Повар»

Тема -Пищеварение и усвояемость пищи

Срок обучения:2 года 10 месяцев

Курс-1

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Кол и чест во балл ов	Вариант 2	Для ответов
I			
1	1	Где происходит переваривание пищи, расщепление белков?	
		А) в ротовой полости	
		Б) в пищеводе	
		В) в желудке	
2	1	Функции ротовой полости в процессе пищеварения	
		А) расщепление белков, жиров, углеводов	
		Б) механическая переработка и начальное расщепление крахмала	
		В) переваривание жиров	

3	1	В каком порядке расположены органы пищеварения?	
		А) ротовая полость – пищевод – желудок - тонкая кишка -толстая кишка- прямая кишка	
		Б) ротовая полость-пищевод-желудок - толстая кишка - тонкая кишка- прямая кишка	
		В) ротовая полость- желудок- пищевод - толстая кишка - тонкая кишка- прямая кишка	
4	1	Начальный этап пищеварения заключается	
		А) в химической обработке пищи	
		Б) в механической обработке пищи	
		В) в энергетических превращениях	
5	1	Основная масса расщепленных питательных веществ всасывается в кровь	
		А) в желудке	
		Б) в толстой кишке	
		В) в тонком кишечнике	
6	1	Пищевые соки человека содержат	
		А) Ферменты	
		Б) Витамины	
		В) Гормоны	
7	1	Предмет физиология питания изучает	
		А) свойства товара	
		Б) влияние пищи на организм человека	
		В) кулинарную обработку пищи	
8	1	Какие органические вещества расщепляются до глюкозы?	
		А) белки	
		Б) углеводы	
		В) жиры	
9	1	Основная роль в определении качества и вкуса пищи играют	
		А) губы	
		Б) зубы	
		В) язык	
10	1	Белки расщепляются:	

		А) до жирных кислот	
		Б) до аминокислот	
		В) до дисахаридов	
	10		

Эталоны ответов

к заданиям для проведения входной административной срезовой работы
по учебной дисциплине ПД 04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»
Профессия 16675 «Повар»
Тема - Пищеварение и усвояемость пищи

	№	Вариант 1	Источник
1	В		1, стр.8
2	Б		1, стр.11
3	А		1, стр.17
4	Б		1,стр.8
5	Б		1,стр.11
6	А		1, стр.32
7	В		1, стр.33

8	Б	1, стр.37
9	Б	1, стр.41
10	В	1, стр.37

Вариант 2

1	В	1, стр.13
2	Б	1, стр.25
3	А	1, стр.31
4	Б	1, стр.13
5	В	1, стр.18
6	А	1, стр.35
7	Б	1, стр.35
8	Б	1, стр.37
9	В	1, стр.41
10	Б	1, стр.37

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены »

Профессия 16675«Повар»

Тема - Питание различных групп населения.

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	k_y (коэффициент усвоения)	Оценка
9-10	от 0,91 до 1	5 (отлично)
8-9	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
7-8	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
До 7	0,7	2 (неудовлетворительно)

Профессия 16675«Повар»

Тема -Питание различных групп населения.

Срок обучения:2 года 10 месяцев

Курс-1

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№	Количество баллов	Вариант 1	Для ответов
I			
1	1	Что нужно знать для того чтобы подсчитать энергетическую ценность пищевых продуктов?	
		А) полезные свойства продукта	
		Б) химический состав продукта	
2	1	Что служит источником энергии, затрачиваемой человеком?	
		А) пища	
		Б) вода	
3	1	Что называется энергетической ценностью?	
		А) количество скрытой энергии, заключенной в пище.	
		Б) содержание пищевых веществ в продуктах	
4	1	Одинаковы ли понятия энергетическая ценность и калорийность?	
		А) Да	
		Б) Нет	
5	1	Энергетическая ценность 1г белка составляет:	
		А) 9 Ккал	
		Б) 4 Ккал	
6	1	Энергетическая ценность 1г углевода составляет:	
		А) 9 Ккал	
		Б) 1 Ккал	
7	1	Энергетическая ценность 1г жира составляет:	
		А) 9 Ккал	
		В) 4 Ккал	

		Б) 4 Ккал	
		В) 1 Ккал	
8	1	Определить энергетическую ценность 100г пастеризованного молока, если содержится: белков -2,8г.; жиров-3,2г.; углеводов- 4,7г..	
9	1	Определить энергетическую ценность 100г бисквитного пирожного, если содержится: белков -4,8г.; жиров -2,8г.; углеводов -77,7г..	
10	1	При определении в 100 г. маргарина сливочного энергетической ценности получились следующие результаты:	
		:	
		А) 1057 ккал.	
		Б) 751,3 ккал.	
		В) 345,8 ккал.	
		Найдите верный вариант, если мы знаем что содержание белков, жиров, углеводов составляет: белки-0,3г.; жиры-82,9; углеводы-1,0 г..	
	10		

Эталоны ответов

к заданиям для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»
Профессия 16675 «Повар»
Тема- Питание различных групп населения.

№	Вариант 1	Источник
1 Б		1, стр.8
2 А		1, стр.11
3 А		1, стр.17
4 А		1,стр.189
5 Б		1,стр.50
6 В		1, стр.84

7	A	1, стр.120
8	58,8	1, стр.262
9	355,2	1, стр.61
10	Б -751,3	1,стр.260

2. Итоговый контроль. Промежуточная аттестация проводится в форме контрольной работы.

по учебной дисциплине ПД 04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены »
 Профессия 16675 «Повар»
 1 вариант

При выполнении заданий этого типа в бланке ответов под номером выполняемого Вами задания (1–20) поставьте правильную, на Ваш взгляд, одну букву из 4-х (а, б, в, г).

- | |
|--|
| <p>1. Укажите возможные источники микробиологического загрязнения пищи стафилококком</p> <p>а) люди с выраженным поражением зрения</p> <p>б) люди с тяжелыми заболеваниями печени и системы кроветворения</p> <p>в) животные, обитающие на производстве</p> <p>г) люди с гнойничковыми поражениями кожи, больные ангиной и насморком</p> <p>2. Выберите назначение раствора хлорной извести, который готовится путем смешивания 5 литров исходного раствора и 10 литров воды</p> <p>а) дезинфекция столовой посуды и рук</p> <p>б) дезинфекция оборудования кондитерского цеха</p> <p>в) обработка раковин, унитазов, умывальников</p> |
|--|

г) обработка контейнеров для мусора

3. Определите название мероприятий по борьбе с мухами, тараканами и муравьями на пищевом производстве

а) дефростация

б) дератизация

в) дезинфекция

г) дезинсекция

4. Укажите периодичность обработки технологического оборудования

а) по мере загрязнения и по окончании работы

б) ежеквартально

в) не чаще 1 раза в смену

г) еженедельно

5. Укажите особенности размораживания рыбы в воде

а) вода +0°, с добавлением 7-10 г сахара на 1 литр воды

б) вода +12°, с добавлением 7-10 г соли на 1 литр воды

в) вода не выше +6°, с добавлением 10% р-ра уксуса

г) вода до +65°, с добавлением 0, 5% кальцинированной соды

6. Определите время нахождения на мармите горячих вторых и первых блюд (с момента изготовления):

а) не более 30 мин,

б) до 12 часов,

в) до 6 часов,

г) не более 2 – 3 часов

7. Определите, для каких целей используется специализированный пищевой транспорт для других целей:

а) для иных целей не используется, независимо от упаковки перевозимых продуктов для перевозки других предметов, в зависимости от упаковки перевозимых продуктов,

б) используется для перевозки других предметов, в зависимости от упаковки перевозимых продуктов

в) используется для иных целей, кроме перевозки токсичных веществ,

г) используется повсеместно, для иных целей, кроме перевозки людей

8. Укажите основные группы микроорганизмов, которые появляются на поверхности мяса при нарушении правил хранения

а) масляно-кислые бактерии и уксуснокислые бактерии

- б) гнилостные бактерии и плесневые грибы
- в) палочка ботулизма и молочнокислые бактерии

г) колонии дрожжей

9. Назовите раствор, которым производится обработка хлебных полок для профилактики возникновения картофельной болезни хлеба

- а) 3% раствор уксусной кислоты
- б) 0,5% раствор хлорной извести
- в) 1% раствор кальцинированной соды
- г) 1% раствор уксусной кислоты

10. Укажите название путей заражения, характерных для сальмонеллеза и брюшного тифа

- а) вертикальный
- б) гемоконтактный
- в) водно-пищевой
- г) воздушно-капельный

11. Найдите название продукта, в котором содержится большое количество яда соланина

- а) проросший и позеленевший картофель
- б) сырая фасоль
- в) свежие лесные грибы
- г) ядра косточковых плодов (абрикосы, миндаль, сливы)

12. Определите периодичность прохождения профессиональной, гигиенической подготовки и аттестации для работников ООП

- а) ежемесячно
- б) 1 раз в полгода
- в) 1 раз в 2 года
- г) 1 раз в год

13. Выберите среду тела ВИЧ-инфицированного, где содержание возбудителя болезни недостаточно для заражения другого человека

- а) слюна
- б) сперма
- в) кровь
- г) грудное молоко

14. Определите назначение горячей воды из системы водяного отопления на производстве

- а) для обработки оборудования

б) только для отопления

в) для уборки помещений

г) для любых технологических процессов

15. Выберите порядок хранения моющих и дезинфицирующих средств на производстве

а) на производстве не хранятся

б) хранятся в любом месте и в любой таре

в) в специально отведенном месте в таре изготовителя

г) в производственном помещении во внутрицеховой таре

16. Определите правила хранения чистых столовых приборов на производстве

а) в зале в кассетах ручками вниз

б) в зале, в кассетах ручками вверх

в) на мойке в ящике

г) в зале навалом на подносе

17. Укажите ошибочное утверждение:

а) разрешено принимать мясо всех видов с\х животных с клеймом и ветеринарным свидетельством

б) запрещено принимать продукты с признаками недоброкачества

в) запрещено принимать крупу и муку, зараженные амбарными вредителями

г) разрешено принимать культивируемые несъедобные грибы

18. Выберите температурный и временной режим хранения скоропортящихся продуктов (за исключением требующих низкотемпературных режимов)

а) 0^0 - 2^0 не более 7 суток

б) $+6^0$ + 8^0 до 3 суток

в) $+4^0$ + -2^0 до 72 часов

г) $+12^0$ + 16^0 до 18 часов

19. Укажите температуру в толще продукта из мяса и птицы, по которой определяют степень готовности блюд

а) в течение 15 минут: для натуральных рубленых изделий не ниже $+18^0$, для изделий из котлетной массы – не ниже $+90$

б) в течение 5 минут: для натуральных рубленых изделий не ниже $+85$, для изделий из котлетной массы – не ниже $+90$

в) в течение 25 минут: для натуральных рубленых изделий не ниже $+65$, для изделий из котлетной массы – не ниже $+90$

г) в течение 5 минут: для натуральных рубленых изделий не ниже $+100$, для изделий из

котлетной массы – не ниже +100

20. Назовите размер штрафа для должностных лиц, наложенного при выполнении работ без сертификата соответствия

- а) 4 000 – 5 000 руб.
- б) 500 тыс. руб.
- в) 40 000 – 50 000 руб.
- г) 400 – 500 руб.

Вместо многоточия вставьте пропущенные слова:

21. Укажите температуру воздуха в помещениях, где проводится порционирование готовых блюд и холодных закусок ...

22. Закончите предложение: «Для профилактики сальмонеллеза на предприятия запрещено принимать яйцо....»

23. Установите верную последовательность действий при мытье кухонной посуды: 1) ополаскивание проточной водой при +65⁰, 2) механическая очистка, 3) просушивание в опрокинутом виде на решетках, 4) мытье щетками при +40⁰ с добавлением моющих средств

24. Установите соответствие между названием блюд и температурой блюд на раздаче, написав цифру рядом с буквой

Название блюд	Температура блюда на раздаче
1 соусы	а) +75 ⁰ С
2 гарниры	б) +65 ⁰ С
3 горячие супы	
4 горячие напитки	

по учебной дисциплине ПД 04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»
Профессия 16675 «Повар»
2 вариант

При выполнении заданий этого типа в бланке ответов под номером выполняемого Вами задания (1–20) поставьте правильную, на Ваш взгляд, одну букву из 4-х (а, б, в, г).

1. Укажите название пути микробиологического заражения на пищевом производстве, который осуществляется через грязные руки, посуду:

- а) контактно-бытовой
- б) воздушно-пылевой
- в) вертикальный
- г) гемоконтактный

2. Выберите назначение раствора хлорной извести, который готовится путем растворения 0,2 литров исходного раствора в 10 литрах воды

- а) для обработки раковин и умывальников
 - б) для обработки мусорных контейнеров
 - в) для дезинфекции столовой посуды и рук
 - г) для дезинфекции инвентаря кондитерского цеха
3. Определите возможность хранения в организациях общественного питания средств для борьбы с грызунами
- а) хранить в специально отведенном месте
 - б) хранить категорически запрещено
 - в) хранить в любом месте на производстве
 - г) хранить вместе с моющими средствами
4. Определите возможность контакта сырых и готовых продуктов при работе технологического оборудования
- а) абсолютно исключается
 - б) разрешена в холодное время года
 - в) разрешена в небольших организациях
 - г) разрешена в любых организациях
5. Укажите допустимые способы размораживания мяса на предприятиях общественного питания
- а) на плите и в духовом шкафу
 - б) в горячей и в холодной воде
 - в) в дефростере и на столах мясного цеха
 - г) на производственных столах холодного цеха
6. Определите условие реализации блюд, приготовленных на мангале
- а) выбор посетителем порции из заранее приготовленных порций
 - б) осуществление жарки не менее, чем за 6 часов до реализации
 - в) осуществление жарки только в стационарном предприятии
 - г) осуществление жарки непосредственно перед реализацией
7. Определите лишний пункт в характеристике транспорта для перевозки пищевых продуктов:
- а) кузов отделяется листами жести или алюминия
 - б) кузов оборудуется сидениями,
 - в) кузов должен легко поддаваться санитарной обработке,
 - г) кузов оборудуется стеллажами
8. Назовите способ температурного воздействия, который приводит к гибели спор

микроорганизмов

- а) стерилизация
- б) замораживание
- в) пастеризация
- г) охлаждение

9. Назовите раствор, который применяется для обработки хлебных полок при обнаружении картофельной болезни хлеба

- а) 2% раствор хлорной извести
- б) 1% раствор уксусной кислоты
- в) 3% раствор кальцинированной соды
- г) 3% раствор уксусной кислоты

10. Укажите основные механизмы заражения «болезнями грязных рук»

- а) только от матери к плоду
- б) при контактах с инфицированными домашними животными
- в) через инфицированную пищу, воду, общую посуду
- г) при использовании медицинского оборудования

11. Найдите факторы передачи стафилококка

- а) консервы, икра, грибы маринованные
- б) молочные продукты, торты с кремом, мороженое, студень
- в) сухофрукты и бакалейные изделия
- г) свежесыпеченные хлебобулочные изделия

12. Определите периодичность медицинских осмотров для работников ООП

- а) 2 раза в год
- б) ежеквартально
- в) 1 раз в 2 года
- г) 1 раз в год

13. Выберите место хранения ЛМК после ее оформления

- а) у участкового врача
- б) дома у сотрудника
- в) у администрации ООП
- г) в любом месте по желанию владельца

14. Определите расстояние от площадки мусоросборника ООП до жилых домов, площадок для игр и отдыха

а) 25 м

б) 15 м

в) 10 м

г) 1 м

15. Определите условия хранения исходного раствора хлорной извести

а) в темноте в течение 15 суток

б) в темном месте в течение 5 суток

в) в темноте не более 2 суток

г) на свету длительное время

16. Определите материал, из которого запрещено изготавливать кухонную посуду на производстве

а) нержавеющей сталь

б) алюминий

в) дюралюминий

г) медь

17. Укажите ошибочное утверждение

а) разрешено принимать качественные продукты домашнего производства

б) запрещено принимать непотрошеную птицу (кроме дичи)

в) запрещено принимать утиные и гусиные яйца

г) разрешено принимать рыбу, раков, с/х птицу с ветсвидетельством

18. Выберите температурный режим хранения рыбных п/ф (рыба всех наименований охлажденная, филе, рыба специальной разделки)

а) строго при 0°

б) от +4°С до +6°С

в) от -2°С до +2°С

г) строго при -6°С

19. Определите время использования готовой начинки из мясного фарша для пирожков и блинчиков

а) строго в течение 30 мин

б) в течение 2 часов

в) разрешено в течение 12 часов

г) при наличии холодильника в течение суток

20. Назовите лишний пункт в перечне дисциплинарных взысканий

- а) увольнение
- б) освобождение от должности
- в) штраф
- г) отстранение от работы

Вместо многоточия вставьте пропущенные слова:

21. Напишите срок хранения горячих первых блюд в термосах (включая время в пути) при необходимости транспортирования готовой продукции

22. Закончите предложение: «Крупы и муку хранят в мешках на подтоварниках на расстоянии от пола.....»

23. Установите верную последовательность действий при обработке щеток, используемых при мытье мяса: 1) просушивание, 2) промывание раствором моющих средств при +45+50, 3) замачивание в дезрастворе на 10-15 мин, 4) промывание проточной водой

24. Установите соответствие между запрещенными и разрешенными к приготовлению и реализации блюдами, написав цифру рядом с буквой:

Название блюда	Разрешено или запрещено к приготовлению и реализации
1 макаронны по-флотски	а) запрещено
2 кисломолочные продукты	б) разрешено
3 копченые мясные изделия, куры, утки	
4 соленая и копченая рыба	

Эталонны ответов

к заданиям для проведения промежуточной аттестации в форме контрольной работы.

по учебной дисциплине ПД 04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены »
Профессия 16675 «Повар»

1 вариант

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
№ ответа	г	в	г	а	б	г	а	б	а	в
№ вопроса	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
№ ответа	а	в	а	б	в	б	г	в	б	а

21	Не выше +16 ⁰
22	Водоплавающих птиц (утки и гуси)
23	2413
24	1a2б3a4a

2 вариант

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
№ ответа	а	г	б	а	в	г	б	а	г	в
№ вопроса	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
№ ответа	б	г	в	а	б	г	а	в	б	в

21	Не более 3 часов
22	Не менее 15 см
23	2341
24	1a2a3б4б

Критерии оценки

Задания 1-20 – 1 балл (итого 20 баллов)

Задания 21-24 – 2 балла (итого 8 баллов) – в 2 балла оценивается 100% правильный ответ.
Правильный ответ на 50-99% – оценивается в 1 балл

Всего – 28 баллов

Процент результативности (правильных ответов)

Количество баллов в %	Количество баллов	Оценка	Вербальный аналог
100 – 90	28-26	5	отлично
89 – 80	25-23	4	хорошо
79 – 70	22-20	3	удовлетворительно
Менее 70	20 и менее	2	не удовлетворительно

Бланк ответов к контрольной работе

Название курса _____

Ф.И. обучающегося, № группы _____

Вариант №

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
№ ответа										
№ вопроса	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
№ ответа										

21	
22	
23	
24	

2.2 Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания учебная аудитория
2. Максимальное время выполнения задания: 40 минут
3. Вы можете воспользоваться:
 - калькуляторами
 - справочными материалами

Литература:

28. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии (5-е изд.) учебник для нач. проф.образов., 2011., 256с. Протокол № 1 от 31.08.2017 года «Об актуализации тем учебника»

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Радищевский технологический техникум»

КОМПЛЕКТ
контрольно-оценочных средств
по учебной дисциплине
ПД 05 «Основы микробиологии»

Профессия: 16675 «Повар»

Срок обучения: 2 года, 10 месяцев

Курс -3

р.п.Радищево

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

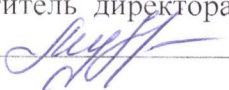
 Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Муратова О.В.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин общеобразовательного и общепрофессионального циклов **Сидорина Ирина Вячеславовна**

**Пояснительная записка
к комплекту контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине**

ПД 05 «Основы микробиологии»

По профессии: 16675 Повар

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД 05 «Основы микробиологии» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
4. Тестовые задания.
5. Эталоны ответов.
6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД05 «Основы микробиологии» разработан в 2х вариантах.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине ПД05 «Основы микробиологии»
по профессии 16675 «Повар»

Тема 1. Морфология и систематика микроорганизмов.

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 40 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	K_y (коэффициент усвоения)	Оценка
12	от 0,91 до 1	5 (отлично)
10-11	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
7-9	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
до 6	0,7	2 (неудовлетворительно)

по профессии 16675 «Повар»
Учебная дисциплина ПД05 « Основы микробиологии»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№	Кол и чест во бал лов	Вариант I	Для ответов	
I		Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.		
1	3	Строение клетки бактерии состоит из : а)оболочка е)нуклеиновая кислота б)цитоплазма ж)суперкапсид в)ядро(нуклеотид) з)клеточная стенка г)капсид и)ядро д)жгутики к)вакуоли		
II		Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.		
2	1	В микроорганизмах прокариотах генетический материал сосредоточен в нуклеотиде.	ДА	НЕТ
III		Инструкция к заданиям №№ 3, 4, 5: Вместо многоточия вставьте пропущенные слова		
3	1	... растворяет органические и минеральные вещества микробной клетки.		
4	1	Одноклеточные микроорганизмы размером 0,4-10 мкм- это ...		
5	1	Химические проявления жизнедеятельности микроорганизмов внутри его клетки – это		
IV		Инструкция к заданиям №№ 6, 7, 8: Установите соответствие между элементами столбцов		
6	1	Установите соответствие между группами и видами микроорганизмов:		
		Группы микроорганизмов	Виды микроорганизмов	

		Дрожжи	а) сахаромицес cereвизия,сахаромицесс вини, кандид,торулопсис,родотурол, б) вирион,капсид,капсомер, суперкапсид, фаголизис ,фаги в) зигомицеты,фитофтора,склеротиния, спорынья, фузариум,ботритис г) кокки, бациллы, клостридии, вибрионы, спириллы	
7	2	Установите соответствие между видами микроорганизмов, группой микробов и способом дыхания		
		Виды микробов:	Группы микробов:	Способ дыхания:
		Плесневые грибы	а)Условные аэробы б)Аэробы в)Анаэробы г)Условные анаэробы	I.Нуждаются в кислороде воздуха II.Живут и развиваются при отсутствии кислорода III.Развиваются как в присутствии кислорода, так и без него IV.Нуждаются в воде и углекислом газе.
8	2	Установите соответствие между видами микроорганизмов , группой микробов и способом питания		
		Виды микробов:	Группы микробов:	Способ питания :
		Сапрофиты	а)Аутотрофные б)Гететрофные в)Паратрофные г)Атрофные	I.Усваивают углерод и азот из неорганических соединений; II. Усваивают готовые органические соединения мертвой природы; III.Нуждаются в сложных органических соединениях живых организмов; IV.Нуждаются в углероде и азоте. Итого

					12

Задания для проведения входного контроля

по профессии 16675 «Повар»

Учебная дисциплина ПД05 « Основы микробиологии»

Фамилия, имя, отчество

обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 2	Для ответов	
I		Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.		
1	3	Строение клетки вируса состоит из : а)оболочка б)цитоплазма в)ядро(нуклеотид) г)капсид д)жгутики е)нуклеиновая кислота ж)суперкапсид з)клеточная стенка и)ядро к)вакуоли		
II		Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.		
2	1	Протиста-это группа микроорганизмов, объединенных по однородным свойствам в рамках той или иной таксономической категории.	ДА	НЕТ
III		Инструкция к заданиям №№ 3, 4, 5: Вместо многоточия вставьте пропущенные слова		
3	1	... используются клеткой как источник энергии.		
4	1	Одноклеточные или многоклеточные низшие растительные организмы -		
5	1	Процессы расщепления пищевых веществ , происходящие за счёт реакции окисления, в результате чего выделяется энергия – это		
IV		Инструкция к заданиям №№ 6, 7, 8: Установите соответствие между элементами столбцов		
6	1	Установите соответствие между группами и видами микроорганизмов:		
		Группы микроорганизмов	Виды микроорганизмов	
		Грибы	а) сахаромиксы, дрожжи, плесневые грибы, кандиды, трихомонады, токсоплазмы, лямблии, малярийный паразит, простейшие, инфузории, ресничные черви, кольчатые черви, моллюски, ракообразные, насекомые, паукообразные, земноводные, рептилии, птицы, млекопитающие, человек. б) вирион,капсид,капсомер, суперкапсид, фаголизис ,фаги в) зигомицеты,фитофтора,склеротиния, спорынья, фузариум,ботритис г) кокки, бациллы, клостридии, вибрионы, спириллы	
7	2	Установите соответствие между видами микроорганизмов, группой микробов и способом дыхания		
		Виды микробов:	Группы микробов:	Способ дыхания:

		Молочнокислые бактерии	а)Условные аэробы б)Аэробы в)Анаэробы г)Условные анаэробы	I.Нуждаются в кислороде воздуха II.Живут и развиваются при отсутствии кислорода III.Развиваются как в присутствии кислорода, так и без него IV.Нуждаются в воде и углекислом газе.	
8	2	Установите соответствие между видами микроорганизмов, группой микробов и способом питания			
		Виды микробов:	Группы микробов:	Способ питания :	
		Гнилостные бактерии	а)Автотрофные б)Гетеротрофные в)Паразитотрофные г)Атрофные	I.Усваивают углерод и азот из неорганических соединений; II. Усваивают готовые органические соединения мертвой природы; III.Нуждаются в сложных органических соединениях живых организмов; IV.Нуждаются в углероде и азоте.	
		ИТОГО:			12

Эталоны ответов на задания для входного контроля

№	Вариант 1	Источник
1.	а, б, в	1, стр.7
2	да	1, стр.4
3	вода	2,стр.76
4	бактерии	2,стр.70
5	метаболизм	1, стр.13
6	4-а	1, стр.17
7	1-б-I	2, стр.78
8	1-а-I	1.стр. 77
	Вариант 2	
1.	г, е, ж	1, стр.9
2.	нет	1, стр.4
3.	углеводы	2, стр.76
4.	Плесневые грибы	2,стр.72
5.	катаболизм	1, стр.13
6	3-в	1, стр.11
7	2-г-III	2, стр.78

Задания для проведения промежуточного контроля
ПД.05 «Основы микробиологии»

Инструкция для обучающихся

На выполнение задания отводится 40 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений. Шкала оценок:

Кол-во баллов	ку (коэффициент усвоения)	Оценка
19	от 0,91 до 1	5 (отлично)
17-18	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
14-16	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
до 13	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения промежуточного контроля

по профессии 16675 «Повар»

Учебная дисциплина ПД05 « Основы микробиологии»

№	Кол-во баллов	Вариант 1	Для ответов
Инструкция к заданию №№ 1, 2: Выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.			
1	1 б.	Укажите область развития микроорганизмов, которая характеризуется наличием питательных веществ, постоянной влажностью, температурой, отсутствием солнечного света: а)почва; е)руки человека; б)вода; ж)ротовая полость;	

		в)воздух; г)телo человека; д)желудочно-кишечный тракт;	з)тара; и)упаковочный материал;				
2	1 б.	Назовите вещество, используемое при лечении заболеваний, вызванных пневмококками, стрептококками, стафилококками: а)пенициллин; г)биомицин; б)стрептомицин; д)антибиотики; в)грамицидин;е)фитонциды.					
Инструкция к заданию № 3: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.							
3	0-3 б.	29. Все виды вареных колбас считаются скоропортящимися.			д а	нет	
		30. Пастеризация – это поддержание на низком уровне жизненных процессов в пищевых продуктах и микроорганизмов, в них обитающих			д а	нет	
		31. Биоз - способ обезвреживания пищевых продуктов от различных микроорганизмов вегетативной и споровой форм путём нагрева продукта при температуре 63-95°C			д а	нет	
Инструкция к заданиям №№ 4-8: Вместо многоточия вставьте пропущенные цифры, слова							
4	2 б.	Оптимальная температура для микроорганизмов составляет ...°С- ...°С.					
5	2 б.	Процентное содержание воды в микробной клетке колеблется от ...% до ...%, а в спорах - от ...% до ...%.					
6	2 б.	Самый распространенный вид порчи в виде налёта, возникающего на поверхности хлеба при хранении в условиях высокой относительной влажности воздуха – это					
7	2 б.	Лучистая энергия представляет собой ... с различной длиной волны					
8	2 б.	Развитие микроорганизмов при сильных дозах облучения подавляют					
Инструкция к заданиям №№ 9-10: Установите соответствие между элементами столбцов							
9	2 б.	Установите соответствие между видом микроорганизма, группой микроорганизмов и величиной потребности во влаге					
		Вид микроорганизма	Группы микроорганизмов	Типы микроорганизмов по потребности во влаге			
		Плесневые грибы	а)Гидрофиты б)Мезофиты в)Ксерофиты г)Мезофилы	Влаголюбивые. Средневлаголюбивые. Сухолюбивые. Промежуточные.			
10	2 б.	Установите соответствие между видом микроорганизма, группой					

		7. Ультрафиолетовые лучи обладают бактерицидным действием, то есть убивают клетки микроорганизмов на поверхности предметов в течение нескольких минут.	да	нет
		8. При абиозе происходит нагрев продукта до температуры выше 100°C, что ведет к полному уничтожению вегетативных и споровых форм микробов.	да	нет
Инструкция к заданиям №№ 4-8: вместо многоточия вставьте пропущенные цифры, слова				
4	2 б.	Минимальная температура развития для микроорганизмов составляет ...°C - ...°C.		
5	2 б.	При концентрации соли от ...% до ... % и сахара от ... % до ...% многие микробы прекращают своё развитие в результате обезвоживания микробных клеток.		
6	2 б.	Хранение мясных и овощных консервов после обработки высокой температурой (120°C и выше), создаваемой в паровых стерилизаторах, называется		
7	2 б.	Вещества микробного, животного и растительного происхождения, подавляющие рост и развитие микроорганизмов, называются		
8	2 б.	Свет представляет собой с длиной волны 400-780 нм.		
Инструкция к заданиям №№ 9, 10: установите соответствие между элементами столбцов				
9	2 б.	Установите соответствие между видом микроорганизма, группой микроорганизмов и величиной потребности во влаге		
		Вид микроорганизма	Группы микроорганизмов	Типы микроорганизмов по потребности во влаге
		Дрожжи	а)Гидрофиты; б)Мезофиты; в)Ксерофиты; г)Мезофилы.	20. Влаголюбивые. 21. Средневлаголюбивые. 22. Сухолюбивые. 23. Промежуточные.
10	2 б.	Установите соответствие между видом микроорганизма, группой микроорганизмов и температурой развития микроорганизмов		
		Вид микроорганизма	Группы микроорганизмов	Типы микроорганизмов по температуре развития

		Бактерии	а)Психрофильные; б)Мезофильные; в)Термофильные; г)Мезофитные.	I.Холодолюбивые; II. Промежуточные; III.Теплолюбивые; IV.Термоустойчивые.	
	19 б.				

Эталоны ответов на задания для промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 05 «Основы микробиологии»
Тема 2. Микроорганизмы и окружающая среда.

№		Вариант 1	Источник
1	а		2, стр.83
2	пенициллин		2,стр.81
3	да-нет-нет		1,стр.53, 28, 24
4	25, 35		1,стр.22
5	75-85, 30-50		1, стр.19
6	плесневение		2, стр.96
7	электромагнитные, колебания		1, стр.20
8	Рентгеновскиелучи		2, стр.83
9	1-а-I		1, стр.19
10	1-в-III		1.стр. 80
Вариант 2			
1	б		2, стр.84
2	стрептомицин		2, стр.81
3	Нет – да - нет		2, стр.94
			1 стр. 28
			2, стр.83
4	6 , -6		1,стр.22,
5	10, 20, 60, 70		2, стр.80
7	антибиотики		1, стр.26
8	электромагнитное излучение		1,стр.20
9	2-б-II		2, стр.80
10	1-б-II		2, стр.80

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине
ПД05 «Основы микробиологии»
Тема 3. Пищевые продукты как причина заболеваний

Инструкция для обучающихся

На выполнение задания отводится 35 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений. Шкала оценок:

Кол-во баллов	k_u (коэффициент усвоения)	Оценка
14-15	от 0,91 до 1	5 (отлично)
13	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
10-12	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
до 10	0,7	2 (неудовлетворительно)

№	Кол-во баллов	Вариант 1			Для ответов		
Инструкция к заданию №№ 1: Выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.							
1	1 б.	Укажите группу взаимодействия патогенных микроорганизмов с человеком, животным или растением, характеризующиеся заразностью, наличием инкубационного периода, реакциями бактерионосителя на возбудитель циклическим течением а) глистные заболевания б) пищевые отравления в) острые кишечные инфекции г) инфекционные болезни					
Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.							
2	0-3 б.	32. Нарушение правил личной гигиены, мухи, грязные посуда и кухонный инвентарь способствуют возникновению сальмонеллёза .			да	нет	
		33. Отравление сырой фасолью образуют в организме человека синильную кислоту.			да	нет	
		34. Непастеризованный творог используется в кулинарии как самостоятельное блюдо.			да	нет	
Инструкция к заданиям № 3: Вместо многоточия вставьте пропущенные слова							
3	2 б.	Отравления, вызванные ядами, накопившимися в пище в процессе жизнедеятельности микробов, называют ... ,					
Инструкция к заданиям №№ 4-6: Установите соответствие между элементами столбцов							
4	1 б.	Установите соответствие между видом заболевания, группой заболевания и признаками заболевания					
		Вид заболевания	Группа заболеваний	Признаки заболевания			
		Бруцеллез	1.Зоонозы. 2.Острые кишечные инфекции. 3.Микотоксикозы 4.Глистные заболевания	а) Приступы лихорадки, опухание, боли в суставах и мышцах. б) Поражение легких и лимфатических желез. в) Нарушение всех функций организма, повышается t тела до 40 °С, слабость сердечной деятельности, рвота, понос. г) Воспаление и изъязвление слизистой оболочки рта.			
5	1 б.	Установите соответствие между видом заболевания, группой заболевания и признаками заболевания					
		Вид заболевания	Группа заболеваний	Признаки заболевания			
		1. Дизентерия	1.Зоонозы. 2.Острые кишечные	а) Слабость, повышенная t, боли в области кишечника, многократный жидкий стул иногда с кровью и слизью.			

			инфекции. 3.Микотоксикозы 4.Глистные заболевания	б) Острое расстройство кишечника, резкая слабость, сыпь, длительная высокая t (до 40 °С), бред, головная боль, бессонница. в) Внезапные, неудержимые поносы и рвота, сильно обезвоживающие организм, слабость, головная боль, головокружение, t тела 35 °С, судороги. г) Тошнота, рвота, боли в животе, понос, головная боль, головокружение, высокая t тела (38-39 °С)	
6	1 б.	Установите соответствие между группой заболеваний, типом заболевания и видами заболеваний			
		Группа заболеваний	Тип заболевания	Вид заболеваний	
		Острые кишечные поражения	1.Пищевые инфекции 2.Пищевые отравления 3.Глистные заболевания	а)Дизентерия, брюшной тиф, холера, сальмонеллез б)Бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур в)Эрготизм, фузариотоксикоз, афлатоксикоз г) Заболевания, вызванные солитером, отесторхисами, эхинококком	
Инструкция к заданию № 7,8: Самостоятельно сформулируйте ответ на задания, ответ запишите полным предложением					
Критерии выполнения заданий №11, 12:					
Критерии					Количество баллов
Дан развернутый правильный ответ					3
Ответ дан не в полном объёме					2
Дан частично правильный ответ					1
Ответ дан неправильный					0
7	3 б.	Перечислите мероприятия, предупреждающие глистные заболевания?			
8	0-3 б.	Заполните таблицу:			
		Пищевые отравления Микробные пищевые отравления	Возбудитель _____ _____ _____	Признаки заболевания _____ _____ _____	Причины возникновения _____ _____ _____

			3.Микотоксикозы 4.Глистные заболевания	в) Нарушение всех функций организма, повышается t тела до 40 °С, слабость сердечной деятельности, рвота, понос. г) Воспаление и изъязвление слизистой оболочки рта.	
5	1 б.	Установите соответствие между видом заболевания, группой заболеваний и признаками заболевания			
		Вид заболевания	Группа заболеваний	Признаки заболевания	
		1.Брюшной тиф	1.Зоонозы. 2.Острые кишечные инфекции. 3.Микотоксикозы 4.Глистные заболевания	а) Слабость, повышенная t, боли в области кишечника, многократный жидкий стул ,иногда с кровью и слизью. б) Острое расстройство кишечника, резкая слабость, сыпь, длительная высокая t (до 40 ° С), бред, головная боль, бессонница. в) Внезапные, неудержимые поносы и рвота, сильно обезвоживающие организм, слабость, головная боль, головокружение, t тела 35 ° С, судороги. г) Тошнота, рвота, боли в животе, понос, головная боль, головокружение, высокая t тела (38-39 ° С)	
6	1 б.	Установите соответствие между группой заболеваний, типом заболевания и видами заболеваний			
		Группа заболеваний	Тип заболевания	Вид заболеваний	
		1.Зоонозы	1.Пищевые инфекции 2.Пищевые отравления 3.Глистные заболевания	а)Дизентерия, брюшной тиф, холера, сальмонеллез б)Бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур в)Эрготизм, фузариотоксикоз, афлатоксикоз г) Заболевания, вызванные солитером, отесторхисами, эхинококком	
Инструкция к заданию №№7,8: самостоятельно сформулируйте ответ на задания, ответ запишите полным предложением					
Критерии выполнения заданий №№7,8:					
			Критерии	Количество баллов	
			Дан развернутый правильный ответ	3	
			Ответ дан не в полном объеме	2	
			Дан частично правильный ответ	1	
			Ответ дан неправильный	0	

7	3 б.	Перечислите мероприятия, предупреждающие острые кишечные инфекций?																																													
8	3 б.	Заполните таблицу:																																													
		<table> <tr> <th>Пищевые отравления Пищевые интоксикации</th><th>Возбудитель</th><th>Признаки заболевания</th><th>Причины возникновения</th></tr> <tr><td></td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr> <tr><td></td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr> <tr><td></td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr> <tr><td></td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr> <tr><td></td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr> <tr><td></td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr> <tr><td></td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr> <tr><td></td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr> <tr><td></td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr> <tr><td></td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr> </table>	Пищевые отравления Пищевые интоксикации	Возбудитель	Признаки заболевания	Причины возникновения		_____	_____	_____		_____	_____	_____		_____	_____	_____		_____	_____	_____		_____	_____	_____		_____	_____	_____		_____	_____	_____		_____	_____	_____		_____	_____	_____		_____	_____	_____	
Пищевые отравления Пищевые интоксикации	Возбудитель	Признаки заболевания	Причины возникновения																																												
	_____	_____	_____																																												
	_____	_____	_____																																												
	_____	_____	_____																																												
	_____	_____	_____																																												
	_____	_____	_____																																												
	_____	_____	_____																																												
	_____	_____	_____																																												
	_____	_____	_____																																												
	_____	_____	_____																																												
	_____	_____	_____																																												
	15 б.																																														

Эталоны ответов на задания для итогового контроля
по учебной дисциплине ПД05 «Основы микробиологии»
Тема 3. Пищевые продукты как причина заболеваний

№	Вариант 1	Источник
1	г	1, стр.99
2	да-нет-нет	1,стр.103, 113, 104
3	Бактериальными токсикозами	1,стр.108
4	1-а	1, стр.105
5	а	2, стр.101
6	1-а	1, стр.101
7	1.Обследование поваров, кондитеров и других работников общественного питания на бактерионосительство не реже 1 раза в год. 2. Соблюдение правил личной гигиены повара , кондитера, особенно содержание рук в числе (мытьё рук и дезинфицирование их перед работой , после посещения туалета , переходя от работы с сырьем к работе с готовой продукцией). 3.Тщательно мытье кухонной посуды , кухонного инвентаря, соблюдение маркировки разделочных досок 4Строгое соблюдение чистоты на рабочем месте, в цехе. 5.Уничтожение мух , тараканов и грызунов как переносчиков	1, стр.118

возбудителей инфекционных заболеваний.

6.Тщательное мытье и дезинфицирование столовой посуды.

7.Кирячение воды из открытых водоёмов при использовании её в пищу и для питья.

8.Тщательное мытье овощей , фруктов ,ягод, особенно употребляемых в пищу в сыром виде.

9.Проверка наличия на мясе клейма, свидетельствующего о прохождении ветеринарно –санитарного контроля.

10.Молоко необходимо кипятить ; простоквашу –самоквас использовать в тесто, а непастеризованный творог – для приготовления блюд , подвергаемых тепловой обработке.

8	Пищевые отравления	Возбудитель	Признаки заболевания	Причины возникновения	1, стр.108
	Микробные пищевые отравления	Живые бактерии	Появление тошноты, рвоты, болей в области желудка и кишечника	Употребление загрязненной воды, недостаточная очистка сырья, употребление несвежого сырья, недостаточная термическая обработка продуктов	

Вариант 2

1	б	2, стр.84
2	Да – нет - нет	2, стр.105
		1 стр. 113
		2, стр.118
3	Пищевыми токсикоинфекциями	1, стр.108
4	1-б	1,стр.105
5	б	1, стр.101
6	б	1, стр.105
7	1.Обследование поваров, кондитеров и других работников общественного питания на бактерионосительство не реже 1 раза в год. 2. Соблюдение правил личной гигиены повара , кондитера, особенно содержание рук в числе (мытьё рук и дезинфицирование их перед работой , после посещения туалета , переходя от работы с сырьем к работе с готовой продукцией). 3.Тщательно мытье кухонной посуды , кухонного инвентаря, соблюдение маркировки разделочных досок 4Строгое соблюдение чистоты на рабочем месте, в цехе. 5.Уничтожение мух , тараканов и грызунов как переносчиков возбудителей инфекционных заболеваний. 6.Тщательное мытье и дезинфицирование столовой посуды. 7.Кирячение воды из открытых водоёмов при использовании её в пищу	1, стр.118

и для питья.

8.Тщательное мытье овощей , фруктов ,ягод, особенно употребляемых в пищу в сыром виде.

9.Проверка наличия на мясе клейма, свидетельствующего о прохождении ветеринарно –санитарного контроля.

10.Молоко необходимо кипятить ; простоквашу –самоквас использовать в тесто, а непастеризованный творог – для приготовления блюд , подвергаемых тепловой обработке.

8	Пищевые отравления Пищевые токсико-инфекции	Возбудитель Кишечная и гнилостная палочки	Признаки заболевания Отравление в виде острых желудочно-кишечных инфекции	Причины возникновения Сильное загрязнение продукта, нарушение правил личной гигиены, санитарных правил приготовления и хранения пищи, антисанитарное содержание рабочих мест, цеха, кухонного инвентаря, посуды	1, стр.109

Литература:

7. С.С. Горохова «Основы микробиологии , производственной санитарии и гигиены» : учеб. пособие М.: Издательский центр «Академия» 2012., 64 с.
8. З.П.Матюхина «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии»:учебник для нач.проф.образования- М .:Издательский центр «Академия» , 2011.-256 с.

ΟΓΒΠΟΥ ΡΤΤ

Комплект
контрольно-оценочных средств
для определения качества знаний и умений
обучающихся ОГБПОУ РТТ
по учебной дисциплине ПД. 06 «Оборудование предприятий общественного питания»

по профессии 16675 «Повар»

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс 1,2

р.п. Радищево

2022

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

_____ Микиртичианц Т.В.

Протокол № _____

«___» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

_____ Муратова О.В.

«___» _____ 2022 г.

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

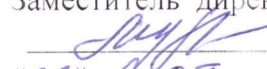
 Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла

Корсакова Ольга Ивановна

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла

Корсакова Ольга Ивановна

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-оценочный материал по учебной дисциплине **ПД. 06«Оборудование предприятий общественного питания»** разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

35. Титульный лист.

36. . Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.

37. Тестовые задания.

38. Эталоны ответов.

39. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине «ПД. 06«Оборудование предприятий общественного питания» разработан в 1 варианте.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	к _у (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для входного контроля

по учебной дисциплине: ПД 06 «Оборудованию предприятий общественного питания»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 40 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.
. Шкала оценок

Кол-во баллов	k_u (коэффициент усвоения)	Оценка
15-16	от 0,91 до 1	5 (отлично)
13-14	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
11-12	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
От 10	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля

по учебной дисциплине ПД 06 «Оборудование предприятий общественного питания»

№	Кол и чест во бал	Вариант 1	Для ответов

	лов		
Инструкция к заданию № 1: дополните предложение			
1	1	совокупность механизмов, выполняющих определенную работу или преобразующих один вид энергии в другой-это ...	
Инструкция к заданию №2,3: вставьте пропущенные слова			
2	3	По степени автоматизации и механизации выполняемых технологических процессов различают машины ..., ..., ...	
3	4	Расшифруйте МИМ-82 М-... И-... М-... 82-...	
Инструкция к заданию №4: выберите правильный вариант ответов			
4	1	Аппарат включения для оборудования относится: а) рубильники; б) кнопочные пускатели; в) пакетные выключатели; г) штепсельные разъемы	
Инструкция к заданию №5,: выберите правильные соответствия			
5	7	1.Для обработки овощей и картофеля 2.Для обработки мяса и рыбы 3.Для обработки муки и теста 4.Для нарезки хлеба и гастрономических товаров 5.Универсальные приводы 6.Для мытья посуды 7.Подъемно – транспортные	А)Очистительные, сортировочные, моечные, резательные протирачные Б)Мясорубки, фаршемешалки, рыхлители мяса, котлетоформовки В)Тестомесительные ,взбивательные Г)Посудомоечная машина Д)Краны грузоподъемные Е)Хлебобрезка, колбасорезка Ж)С комплектом сменных исполнительных машин

Эталоны ответов на задания для входного контроля

по учебной дисциплине ПД 06 «Оборудование предприятий общественного питания»

№пп	Ответы
1	машина
2	а)неавтоматические б) полуавтоматические

- в)автоматические
- 3 М-Машина;И- измельчения; М- машина; 82 – диаметр решетки
- 4 а
- 5 1-а, 2-б, 3-в, 4-е,5-ж,6-г, 7-д

Задания для промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 06 «Оборудованию предприятий общественного питания»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 40 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему. Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

. Шкала оценок

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
17-20	от 0,91 до 1	5 (отлично)
15-16	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
13-14	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 12	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 06 «Оборудованию предприятий общественного питания»

Профессия 16675«Повар»

Срок обучения:2 года 10 месяцев

Курс-1,2

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Кол и чест во бал лов	Вариант 1	Для ответов
Инструкция к заданию № 1:дополните предложение			
1	1	. Машина – это... .	
2	1	Для нарезки различных видов колбас, ветчины сыра и рулетов на предприятиях общественного питания применяются машины марки... .	
3		Основные узлами машины является	
Инструкция к заданию №2 : вставьте пропущенные слова			
4	3	По степени автоматизации и механизации выполняемых технологических процессов различают машины ..., ..., ...	
5	4	. Расшифруйте МИМ-82 – М- И= М- 82-	
Инструкция к заданию №3: выберите правильный вариант ответов			
6	1	Аппарат включения для оборудования относится: а) рубильники; б) кнопочные пускатели; в) пакетные выключатели; г) штепсельные разъемы	
7	1	Как загружают картофель: а) при включенном двигателе б) при выключенной Н ₂ О в) при выключенной музыке	
8	1	Оборудование с электроприводом а)микроволновка б)тестомесильная машина в)электроплита	
9	1	При работе с фаршемешалкой запрещается; а) включить машину и работать без предохранительной решетки в загрузочном бункере; б)проталкивать фарш вручную; в).ремонт машины при включенном электродвигатели	
Инструкция к заданию №4,: выберите правильные соответствия			
10	7	1.Для обработки овощей и картофеля 2.Для обработки мяса и рыбы 3.Для обработки муки и теста А)Очистительные, сортировочные, моечные, резательные протирочные Б)Мясорубки, фаршемешалки, рыхлители мяса, котлетоформовки В)Тестомесительные ,взбивательные	

	4.Для нарезки хлеба и гастрономических товаров	Г)Посудомоечная машина	
	5.Универсальные приводы	Д)Краны грузоподъемные	
	6.Для мытья посуды	Е)Хлебобрезка, колбасорезка	
	7.Подъемно – транспортные	Ж)С комплектом сменных исполнительных машин	

Эталоны ответов на задания для промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 06 «Оборудованию предприятий общественного питания»

№пп	Ответы
1	совокупность механизмов, выполняющих определенную работу или преобразующих один вид энергии в другой.
2	МРГ -300)
3	а)неавтоматические б) полуавтоматические в)автоматические
4	рабочая камера
5	М-Машина; И- измельчения; М- машина; 82 – диаметр решетки
6	рубильники
7	б
8	а
9	Б,в
10	1-а, 2-б, 3-в, 4-е,5-ж,6-г, 7-д

Задание для итогового контроля (экзамен)
по учебной дисциплине ПД 06 «Оборудованию предприятий общественного питания»

Экзаменационный билет № 1

- 1.Классификация оборудования, используемого на предприятиях общественного питания.
2. Источники теплоты.
3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации картофелеочистительных машин периодического действия.
4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации просеивательных машин.

5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации сковород и фритюрниц.

Экзаменационный билет № 2

1. Требования к материалам, используемым для изготовления машин.

2. Мероприятия по экономии топлива.

3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации картофелеочистительных машин непрерывного действия.

4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации тестомесительных машин.

5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации жарочных шкафов.

Экзаменационный билет № 3

1. Основные части и детали машин.

2. Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования.

3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации овощерезательных машин.

4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации тестораскаточных машин.

5. Сформировать бухгалтерский баланс на 1 февраля 2015 года.

Проанализировать хозяйственно-финансовую деятельность предприятия.

Экзаменационный билет № 4

1. Техническая документация машин.

2. Классификация пароварочных котлов.

3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации протирорезательных машин.

4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации взбивальных машин.

5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации плит электрических.

Экзаменационный билет № 5

1. Классификация универсальных машин.

2. Классификация варочно-жарочного оборудования.

3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации просеивательных машин.

4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации машин для нарезания хлеба.

5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации пекарных шкафов.

Экзаменационный билет № 6

1. Способы очистки овощей.

2. Классификация водогрейного оборудования.

3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации фаршемешалок.

4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации машин для нарезания гастрономических продуктов.

5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации плит газовых.

Экзаменационный билет № 7

1. Принцип работы измельчительных механизмов.

2. Классификация оборудования для раздачи.

3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации машин для рыхления мяса.

4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации электрических пищеварочных котлов.

5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации кипятильников.

Экзаменационный билет № 8

1. Классификация машин для приготовления теста и полуфабрикатов.

2. Способы охлаждения.

3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации котлетоформовочных машин.

4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации газовых пищеварочных котлов.

5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации водонагревателей.

Экзаменационный билет № 9

1. Классификация теплового оборудования.

2. Основные мероприятия по технике безопасности и электробезопасности на производстве.

3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации рыбоочистительных машин.

4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации паровых пищеварочных котлов.
5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации мармитов.

Экзаменационный билет № 10

1. Тепловая обработка продуктов.
2. Первая помощь при несчастных случаях на производстве.
3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации измельчительных машин.
4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации аппаратов пароварочных электрических.
5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации холодильных машин

Экзаменационный билет № 11

1. Основные части электромясорубки..
2. Общие сведения о холодильном оборудовании..
3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации мармитов.
4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации машин для нарезания хлеба.
5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации кофеварки.

5. Литература

1. В.П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для начального профессионального образования / В.П Золин – 10-е изд. испр.– М.: Издательский центр «Академия» 2011. - 320 с..(Пр №1 от 31.08.2017 «Об актуализации тем учебника»)
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания - 15-е изд, испр.и доп.- Спб: Профи, 2011.-176с. Л.Е. Голунова, М.Т Лабзина.(Пр №1 от 31.08.2017 «Об актуализации тем учебника»)
3. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли/.практикум . К.Я. Гайворонский.- М.: ИД»ФОРУМ»: ИНФРА-М.2018.-104 с. (Среднее профессиональное образование)

Комплект
контрольно-оценочных средств
для определения качества знаний и умений
обучающихся ОГБПОУ РТТ
по учебной дисциплине ПД. 07 «Организация производства предприятий общественного питания»

по профессии 16675 «Повар»

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс - 2

р.п. Радищево

2022

СОГЛАСОВАНО
Председатель МК
_____ Микиртичианц Т.В.
Протокол № _____
«___» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УР
_____ Муратова О.В.
«___» _____ 2022 г.

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

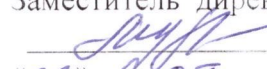
 Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла

Корсакова Ольга Ивановна

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла- **Корсакова О.И.**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-оценочный материал по учебной дисциплине ПД. 07«Организация производства предприятий общественного питания» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

40. Титульный лист.
41. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
42. Тестовые задания.
43. Эталоны ответов.
44. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД 07 «Организация производства предприятий общественного питания» разработан в 1 варианте.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	ку (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задание для входного контроля

по учебной дисциплине ПД 07 «Организация производства предприятий общественного питания»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 40 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

. Шкала оценок

Кол-во баллов	к _у (коэффициент усвоения)	Оценка
6-7	от 0,91 до 1	5 (отлично)
4-5	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
3	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
От 3	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля

по учебной дисциплине ПД 07«Организация производства предприятий общественного питания»

Профессия 16675«Повар»

Срок обучения:2 года 10 месяцев

Курс-2

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№	Кол и чест во бал лов	Вариант 1	Для ответов
Инструкция к заданию № 1,2 вставьте пропущенные слова			
1	2	Приемкой товара, разрешение конфликтной ситуации, контроль за ... и техническим персоналом занимается....	
2	1	Повар подчиняется ...	
Инструкция к заданию №3,4,5: выберите правильный вариант ответов			
3	1	1. Руководителем высшего звена в предприятиях общественного питания является- а) главный бухгалтер б) директор в) администратор	
Инструкция к заданию №2,3: вставьте пропущенные слова			
4	1	Функция управляющего... а) несет ответственность за результаты всей торговой деятельности б) распоряжается материально- денежными средствами в) решает вопросы подборки и расстановки кадров г) выполняет все перечисленные пункты	

5	2	Выберите классы ресторанов	
		а) «люкс»	
		б) «премиум»	
		в) «высший»	
		г) «первый»	
	7	ИТОГО	

Эталоны ответов на задания для входного контроля

по предмету «Организация производства предприятий общественного питания»

№пп Ответы

- 1 Официантами, администратор
- 2 администратору
- 3 Б
- 4 Г
- 5 А,г

Задания для промежуточного контроля

по учебной дисциплине ПД 07 «Организация производства предприятий общественного питания»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 40 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	Ку (коэффициент усвоения)	Оценка
7-8	от 0,91 до 1	5 (отлично)
5-6	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
4	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
До 3	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для промежуточного контроля

по учебной дисциплине ПД 07 «Организация производства предприятий общественного питания»

№	Количество	Вариант 1	

	балло в		
Инструкция к заданию № 1,2 дополните предложение			
.....вырабатывают готовые блюда, п/ф различной степени готовности, кулинарные и кондитерские изделия			
Инструкция к заданию № 1,2 вставьте пропущенные слова			
1	1	Приемкой товара, разрешение конфликтной ситуации, контроль за официантами и техническим персоналом занимается....	
2	1	Повар подчиняется ...	
Инструкция к заданию №3,4,5: выберите правильный вариант ответов			
3	1	1. Руководителем высшего звена в предприятиях общественного питания является- а) главный бухгалтер <u>б) директор</u> в) администратор	
Инструкция к заданию № 4.5: вставьте пропущенные слова			
4	2	Функция управляющего... а) несет ответственность за результаты всей торговой деятельности б) распоряжается материально- денежными средствами в) решает вопросы подборки и расстановки кадров г) выполняет все перечисленные пункты	
5	1	Управление организацией общественного питания основывается <u>а) на общих принципах системы управления</u> б) на должностных обязанностях	
7	1	Выберите классы ресторанов <u>а) «люкс»</u> б) «премиум» <u>в) «высший»</u> г) «первый»	
	8	ИТОГО	

Эталоны ответов на задания для промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 07 «Организация производства предприятий общественного
питания»

№пп

Ответы

1

Заготовочные предприятия

- 2 администратор
- 3 администратору
- 4 Б
- 5 Г
- 6 а
- 7 а,б,г

Задания для итогового контроля
по учебной дисциплине ПД 07 «Организации производства предприятий общественного питания»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 40 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
9-10	от 0,91 до 1	5 (отлично)
7-8	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
5-6	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
До 5	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для итогового контроля
по учебной дисциплине ПД 07 «Организации производства предприятий общественного питания»

Выберите правильные ответы

1. Кому подчиняется повар?

- а) зав.производством
- б) управляющему
- в) повар- бригадир

2. Управление организацией общественного питания основывается

- а) на общих принципах системы управления
- б) на должностных обязанностях

3. Выберите классы ресторанов

- а) «люкс»
- б) «премиум»
- в) «высший»
- г) «первый»

4. Помещение с которого начинается обслуживание посетителей

- а) зал
- б) вестибюль
- в) склад

5. Выберите виды скатертей

- а) нижние
- б) накладные
- в) верхние
- г) декоративные

6. Выберите столовые приборы

- а) нож
- б) вилка
- в) тарелка
- г) ложка
- д) стакан

7. Сервировка стола- это

- а) это подготовка стола к завтраку, обеду, ужину, праздничному застолью, банкету-фуршету, банкету-коктейлю, чайной церемонии.
- б) подготовка помещения к банкету

8. Назначение столовой глубокой тарелки

- а) для подачи пирожков
- б) для подачи вторых блюд
- в) для подачи первых блюд

9. Какие требования предъявляются к обслуживающему персоналу

- а) наличие чистой спец одежды
- б) наличие халата
- в) наличие перчаток

10. Меню –это

- а) перечень блюд и напитков, подаваемых в кафе, ресторане или баре.
- б) перечень вторых блюд
- в) перечень комплексных обедов

Эталоны ответов на задания для итогового контроля

по учебной дисциплине ПД 07 «Организация производства предприятий общественного питания»

№пп Ответы

1	В
2	А
3	А.г

4	Б
5	А,В,Г
6	А,Б,Г
7	А
8	в
9	А
10	а

5.Литература

24. В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания М.: Издательский цент «Академия» 2011 год, 432 стр. Протокол № 1 от 31.08.2017 год заседание МК «Об актуализации тем учебника»

ОГБПОУ «Радищевский технологический техникум»

Комплект

контрольно-оценочных средств

для определения качества знаний и умений

обучающихся ОГБПОУ РТТ

по учебной дисциплине ПД.08«Техническое оснащение и организация рабочего места»

Профессия: 16675 «Повар»

Срок обучения:2 года, 10 месяцев

Курс -3

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

Т.В. Микиртичианц Т.В

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

О.В. Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла

Микиртичианц Татьяна Вячеславовна

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД.08 «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
4. Тестовые задания.
5. Эталоны ответов.
6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД.08 «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработан в 1 варианте.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	K_u (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для входного контроля

по учебной дисциплине ПД 08 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 30 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	K_y (коэффициент усвоения)	Оценка
18-20	от 0,91 до 1	5 (отлично)
15-17	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
13-14	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 12	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для входного контроля

по учебной дисциплине ПД 08 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Профессия 16675«Повар»

группа № _____ курс ____

Ф.И.О. обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 1	Для ответов
Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.			
1. 1	3	Предприятия общественного питания предназначены для: А) производства продукции общественного питания Б) реализации продукции общественного питания В) организации потребления продукции общественного питания	
1. 2	3	Типы предприятий общественного питания классифицируются на: А)заготовочные Б)доготовочные В)демонстрационные Г)предприятия с полным циклом	
Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.			
2. 1	1	Кейтеринговые предприятия оказывают выездные услуги гостеприимства и развлечений	Да/нет
2. 2	1	Узкоспециализированные предприятия выпускают продукцию узкого и широкого ассортимента	Да/нет
2. 3	1	Классы предприятий общественного питания должны соответствовать следующим требованиям: люкс, высший, первый	Да/нет
Инструкция к заданию №3,: ответьте на вопрос			
3. 1	2	Какие типы ресторанов бывают по ассортименту выпускаемой продукции?	
3. 2	3	Какое назначение в баре барной стойке?	
Инструкция к заданиям №4 установите соответствие между элементами столбцов			
4. 1	2	Установите какие предприятия относятся к заготовочным	
		Тип ПОП	
		Предприятие	
		1 Универсальные 2 Заготовочные	А. заготовочные фабрики Б бар В. пирожковые Г. блинные

Инструкция к заданиям № 5: определить классификацию ПОП:			
5. 1	4	специализированных кафе по ассортименту реализуемой продукции	
	20		

Эталоны ответов на задания для входного контроля
по учебной дисциплине ПД 08 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Профессия 16675«Повар»

№	Вариант 1	Источник
1.1	а, б,в	1, 8 стр.
1.2	А,б,г	1,10 стр
2.1	да	1, 11 стр.
2.2	нет	1, 10 стр
2.3	да	1,10 стр
3.1	Специализированными неспециализированные	1,17 стр.
3.2	На нее повара выкладывают продукты	1,21 стр
4.1	1-В.Г 2-А	1,9-13 стр
5.1	Кафе- мороженное Кафе-кондитерская Кафе- молочная Кафе пиццерия	1, 23стр

Задания для промежуточного контроля

по учебной дисциплине ПД 08 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 40 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	K_u (коэффициент усвоения)	Оценка
27-30	от 0,91 до 1	5 (отлично)
24-26	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
21-23	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 20	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 08 «Техническое оснащение и организация рабочего места»
Профессия 16675«Повар»
группа № _____ курс ____
Ф.И.О. обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 1	Для ответов
Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.			
1. 1	4	Предприятие общественного питания объединяет следующие цеха: А)овощной Б)мясной В)рыбный Г)кладовая Д)птицегольцевый	
1. 2	3	Предприятия общественного питания предназначены для: А) производства продукции общественного питания Б) реализации продукции общественного питания В) организации потребления продукции общественного питания	
1. 3	3	Типы предприятий общественного питания классифицируются на: А)заготовочные Б)доготовочные В)демонстрационные Г)предприятия с полным циклом	
Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.			
2. 1	1	Овощные цена на предприятиях общественного питания предназначены для приготовления блюд из овощей	Да/нет
2. 2	1	На предприятия питания поступает: говядина, свинина, баранина, птица и некоторые другие виды мяса	Да/нет
2. 3	1	Кейтеринговые предприятия оказывают выездные услуги гостеприимства и развлечений	Да/нет
2. 4	1	Узкоспециализированные предприятия выпускают продукцию узкого и широкого ассортимента	Да/нет
Инструкция к заданию №3,: ответьте на вопрос			
3. 1	2	Какие типы ресторанов бывают по ассортименту выпускаемой продукции?	
3. 3	3	Для чего предназначены птицегольцевые цеха на предприятиях	

2		общественного питания?		
Инструкция к заданиям №4 установите соответствие между элементами столбцов				
4. 1	2	Установите какие предприятия относятся к заготовочным		
		Тип ПОП	Предприятие	
		1 Универсальные 2 Заготовочные	А. заготовочные фабрики Б бар В. Пирожковые Г. блинные	
Инструкция к заданию № 5: В правильном порядке составить алгоритм первичной обработки рыбы с костным скелетом				
5. 1	5	А Очистка от чешуи Б удаление головы плавников В разделка и нарезка полуфабрикатов Г промывание Д потрошение		
Инструкция к заданиям № 6: определить классификацию ПОП:				
6. 1	4	специализированных кафе по ассортименту реализуемой продукции		
	30			

Эталоны ответов на задания для промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 08 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Профессия 16675«Повар»

№	Вариант 1	Источник
1.1	А,б,в,д	1, 39 стр
2.1	а, б,в	1, 8 стр.
3.2	А,б,г	1,10 стр
2.1	нет	1,58 стр
2.2	да	1,64 стр
2.3	да	1, 11 стр.
2.4	нет	1, 10 стр
3.1	Специализированными неспециализированные	1,17 стр.
3.2	предназначены для производства полуфабрикатов из кур и обработки субпродуктов.	1, 70 стр
4.1	1-В.Г 2-А	1,9-13 стр
5	А,б,д,г,в	
6.1	Кафе- мороженное Кафе-кондитерская	1, 23стр

	Кафе- молочная Кафе пиццерия	

Задания для итогового контроля по учебной дисциплине ПД 08«Техническое оснащение и организация рабочего места»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 40 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	Ку (коэффициент усвоения)	Оценка
25-27	от 0,91 до 1	5 (отлично)
22-24	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
19-21	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 18	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для итогового контроля

по учебной дисциплине ПД 08«Техническое оснащение и организация рабочего места»

Профессия 16675«Повар»

группа № _____ курс ____

Ф.И.О. обучающегося _____

№	Вопрос		Кол-во баллов
1	1 Перечислите типы предприятий общественного питания		
2	Какие типы ресторанов бывают по ассортименту выпускаемой продукции		
3	Перечислите классы предприятий общественного питания		
4	Какие виды мяса поступают на ПОП?		
5	Перечислите инвентарь рыбного цеха		
6	Перечислите линии холодного цеха		
7	Перечислите основные части технологической машины на ПОП		
8	Перечислить правила эксплуатации универсальной кухонной машины		
9	Для чего предназначена мясорубка на ПОП?		
10	Назначение взбивательных машин		

11	Для чего предназначен пароконвектомат?		
12	Для чего предназначена фритюрница?		
13	Почему нельзя оставлять незагруженную комфорку в режиме сильного нагрева?		
14	Дать характеристику индукционной плите		
15	Для чего предназначены мармиты на ПОП?		

Эталоны ответов на задания для итогового контроля
по учебной дисциплине ПД 08«Техническое оснащение и организация рабочего места»

Профессия 16675«Повар»

№		
1	1заготовочные 2доготовочные 3демонстрационные 4предприятия с полным циклом	4
2	Специализированные неспециализированные	2
3	Люкс, высший , первый	3
4	Говядина, свинина, баранина, птица и некоторые другие виды мяса	1
5	Приспособление для очистки рыбы, ножницы,	2
6	Линии салатов и винегретов	2
7	Станина, корпус машины, приводной механизм	3
8	Проверить санитарно- техническое состояние, наличие заземления	1
9	Для приготовления рыбного и мясного фарша	1
10	Для насыщения продуктом воздухом	1
11	Универсальный тепловой автомат для приготовления пищи	1
12	Для термообработки продуктов в большом объеме кипящего жира	1
13	Приводит к быстрому перегоранию	1
14	Поверхность плиты остается холодной при приготовлении пищи и обеспечивает абсолютную безопасность, нагревание происходит только в днище кастрюли	2
15	Для поддержания пищи в нагретом состоянии на раздаче	2

Задания для текущего контроля

по учебной дисциплине ПД 08«Техническое оснащение и организация рабочего места»

Профессия 16675«Повар»

- 1.Перечислите функции ПОП.
2. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы фаршемешалки МС-150.
- 3.Перечислите типы предприятий общественного питания.
4. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы фаршемешалки МС-150.
- 5.Дать классификацию ПОП.
- 6.. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы мясорубки МИМ-82.
7. Дать характеристику классам предприятия.
8. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы универсального привода.
9. Дать характеристику продуктам поступающим на ПОП .
10. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы картофелеочистительной машины МОК- 250.
11. На какие виды можно разделить предприятия по производственной структуре.
12. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы овощерезки МРО-200.
13. Дать характеристику рабочему месту на ПОП.
14. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы мясорыхлительной машиной МРМ-15.
- 15.Дать характеристику цеховой структуре производству.
16. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы электропривода на ПОП.
17. Охарактеризовать рабочее место по обработки сырья и приготовление п/ф в мясном цехе.
18. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы машины для рыхления мяса МРМ-15.
- 19.Перечислите функции ПОП.
20. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы фаршемешалки МС-150.
21. Изложить принцип работы овощного цеха
- 22.. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы паровинкомата
23. Изложить принцип работы в мясном цехе.
24. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы мармита для 1-го и 2-

го блюда

25. Изложить принцип работы в птицегольевом цехе

26. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы камеры шоковой заморозки и интенсивного охлаждения

Литература:

12. Лутошкина Г Г,Анохина Ж.С. «Техническое оснащение организаций питания»: учебник.- М. : Издательский центр «Академия», 2018 год- 234с.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Радищевский технологический техникум»

КОМПЛЕКТ
контрольно-оценочных средств
по учебной дисциплине

ПД 09 Рисование и лепка
по профессии

16675 Повар

р.п.Радищево

2022 год

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

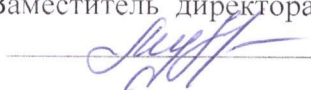
 Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Муратова О.В.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин общеобразовательного и общепрофессионального циклов **Сидорина Ирина Вячеславовна**

**Пояснительная записка
к комплекту контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине**

ПД 09 «Рисование и лепка»

По профессии: 16675 Повар

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД. 09 «Рисование и лепка» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
4. Тестовые задания.
5. Эталоны ответов.
6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД09 «Рисование и лепка» разработан в 1 или 2х вариантах.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	ку (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для входного контроля
по учебной дисциплине: ПД09 «Рисование и лепка»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	K _у (коэффициент усвоения)	Оценка
19	от 0,91 до 1	5 (отлично)
18-17	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
15-16	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
до 14	0,70	2 (неудовлетворительно)

По профессии: 16675 Повар

№	Вариант №1	Учебные элементы
1	Дать понятие рисунка.	1
2	Перечислить элементы светотени на предмете.	5
3	Назовите основные художественные материалы, используемые при выполнении изображения в графике на листе бумаги или на картоне.	3
4	Дать определение симметрии.	
5	Перечислить виды изобразительного искусства.	1
6	Перечислить виды теней.	5
7	Дать понятие ритма в композиции.	2
8	Дать понятие штриха.	1
		1

Итого 19

№	Вариант №2	Учебные элементы
1	Перечислить основные геометрические фигуры.	5
2	Дать понятие гармонии в композиции.	1
3	В чем отличие геометрических тел от геометрических фигур?	1
4	Перечислить основные виды перспективы.	2
5	Дать определение эскиза в изобразительном искусстве.	1
6	Дать понятие натюрморта.	1
7	Перечислить основные геометрические тела.	6
8	Какие два положения формата используются при выполнении рисунка?	2
	Итого	19

Эталоны ответов

к заданиям для проведения входной административной срезовой работы
по учебной дисциплине ПД09 « Рисование и лепка»

№	Вариант №1	Учебные элементы
1	Рисунок- основное средство построения изображения в графике , где рисунок играет определяющую роль.	1
2	Элементами светотени на предмете являются : блик, свет, полутень, тень, рефлекс.	5
3	При выполнении изображения в графике -карандаш, черная тушь перо, уголь.	3
4	Симметрия- (греч- соразмерность) –соразмерность одна из форм построения гармонически уравновешенной композиции.	1
5	К видам изобразительного искусства относятся- архитектура, скульптура, живопись, графика, декоративно-прикладное творчество.	5
6	Виды теней: на предмете собственная тень и на горизонтальной поверхности- падающая тень.	2
7	Ритмами в композиции называют- повторяющиеся элементы или чередование элементов в определенном порядке.	1
8	Штрих-это удар карандаша по листу бумаги в одну сторону.	1
Итого		19

Эталоны ответов на вопросы входной контрольной работы
по учебной дисциплине ПД09 « Рисование и лепка»

№	Вариант №2	Учебные элементы
1	Основные геометрические фигуры- круг, квадрат, прямоугольник, треугольник, овал.	5
2	Гармонией в композиции называют- связь, соразмерность, созвучие частей единого целого.	1
3	Геометрические тела отличаются от геометрических фигур тем, что геометрические тела объемные, а фигуры плоские.	1
4	Основными видами перспективы являются: линейная перспектива и световоздушная перспектива.	2
5	Эскиз в изобразительном искусстве - подготовительный набросок для более крупной работы.	1
6	Натюрморт (франц.) -один из жанров изобразительного искусства, посвященный воспроизведению предметов обихода, снеди, цветов, различных атрибутов искусства.	1
7	Основные геометрические тела- шар, конус, цилиндр, куб, пирамида, призма.	6
8	Расположение формата при рисовании может быть горизонтальным и вертикальным.	2
Итого		19

Задания для промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД09 «Рисование и лепка»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
19	от 0,91 до 1	5 (отлично)
18-17	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
15-16	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
до 14	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 09 «Рисование и лепка»

№	Вариант №1	Учебные элементы
Теоретическая часть в виде теста №1:		
1	Цель рисунка – это: 1. Познание мира через реалистическое изображение действительности 2. Получение знаний и умений по рисованию 3. Изучение правил перспективы и пропорций	1
2	Законы композиции основаны: 1. На правилах пропорций 2. На правилах светотени	1
3	3. На правилах взаимосвязи всех частей рисунка Композиционный центр в картине: 1. Всегда совпадает с геометрическим центром	1
4	2. Выделяет главный элемент рисунка 3. Расчленяет композицию картины Орнамент – это: 1. Украшение предметов декоративно-прикладного искусства	1
5	2. Стилизованный рисунок, построенный на ритме и повторе 3. Ритмический повтор изобразительных элементов Замкнутый орнамент – это:	1
6	1. Узор в полосе 2. Сетчатый узор 3. Узор в круге.	1
7	Основные цвета в цветовом круге – это: 1. Красный, желтый, синий 2. Оранжевый, зеленый, фиолетовый 3. Голубой, желтый, зеленый	1
8	Пропорции предмета – это: 1. Сравнительные величины всех частей 2. Размерные соотношения частей к целому	1
9	3. Масштабность величин Геометрическим фигурам вращения являются: 1. Конус, шар, цилиндр 2. Цилиндр, пирамида, призма 3. Призма, конус, шар	1

- 10 **Конструкция формы в рисунке овощей, фруктов растений** 1
выявляется:
- 11 1. Геометрической основой 1
2. Тональными отношениями
3. Цветовыми нюансами
- 12 **Натюрморт из плодов и растений представляет собой:** 1
1. Плоды и растения в бытовой среде
2. Натюрную постановку из плодов и растений
3. Единую композиционную группу, объединенную одной темой
- 13 **Анималистический жанр в искусстве изображает:** 1
1. Человека
2. Животных
3. Природу
- 14 **Декор в рисунке пирожного – это:** 1
1. Орнамент
2. Стилизованное изображение украшения
3. Художественная привлекательность
- 15 **Скульптурные изображения выражают:** 5
1. Цвет, фактуру
2. Объем, фактуру
3. Объем, цвет
- Выбор каркаса для макета торта обусловлен:**
1. Формой и размером макета
2. Масштабом и цветом макета
3. Фактурой и формой макета
- Практическая часть: (любая тема на выбор)**
Нарисовать торт в виде сердца
Нарисовать торт прямоугольной формы
Нарисовать пирожные круглой формы
Вылепить яблоко из пластилина
Вылепить рельефный орнамент
Создать натюрморт из овощей и фруктов
Создать натюрморт из предметов домашнего быта

Итого 19

Эталоны ответов на теоретическую часть:

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Ответ	1	3	2	2	3	1	2	1	1	3	2	2	2	1

Задания для итогового контроля
по учебной дисциплине: ПД09 «Рисование и лепка»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	ку (коэффициент усвоения)	Оценка
15	от 0,91 до 1	5 (отлично)
14-13	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
12-10	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
до 9	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине ПД 09 «Рисование и лепка»

№	Вариант №1	Учебные элементы
Теоретическая часть в виде теста №1:		
1	Геометрическим фигурам вращения являются: 1. Конус, шар, цилиндр 2. Цилиндр, пирамида, призма 3. Призма, конус, шар	1
2	Композиционный центр в картине: 1. Всегда совпадает с геометрическим центром 2. Выделяет главный элемент рисунка	1
3	3. Расчленяет композицию картины Каковы цели и задачи рисунка: 1. Познание мира через реалистическое изображение действительности	1
4	2. Получение знаний и умений по рисованию 3. Изучение правил перспективы и пропорций Что относится к основным изобразительным средствам :	1
5	1. К изобразительным средствам относятся точка, штрих, линия, тон и цвет. 2. К изобразительным средствам относятся пятно.	1

3. К изобразительным средствам относятся цвет.
Что такое орнамент:
- 6 1. Украшение предметов декоративно-прикладного искусства 1
2. Стилизованный рисунок, построенный на ритме и повторе
3. Ритмический повтор изобразительных элементов
- 7 Что такое геометрический метод:
1. метод решения задач линейного программирования 1
2. метод изложения философских теорий
3. геометрический порядок
- Что такое графика: 1
- 8 1. Искусство изображать предметы линиями и штрихами, без красок, а также произведения этого искусства.
2. Начертания письменных или печатных знаков, букв 1
3. Вид изобразительного искусства, в котором в качестве основных
- 9 Что такое «симметрия» : 1
1. Соразмерность, пропорциональность частей чего-н., расположенных по обе стороны от середины, центра.
- 10 2. Свойство геометрических фигур 1
3. Соразмерность
- Какие краски используются для живописи:
1. Мелки
2. Акварель
3. Масло
- 11 Дайте характеристику ленточному орнаменту: 5
1. структурные элементы которого собраны в ритмический ряд с двусторонним движением
2. рисунок в полосе с вертикальным или с горизонтальным чередованием мотива
3. рисунок в квадрате

Практическая часть:

Нарисовать подсолнечник акварелью

Нарисовать композиционно замкнутый орнамента в круге

Нарисовать кленовый лист восковыми мелками

Итого

15

Эталоны ответов

к заданиям для проведения итоговой административной срезовой работы по учебной дисциплине ПД 09 «Рисование и лепка»

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ	1	3	2	2	3	1	2	1	1	3

Литература:

1. **Рисование и лепка : учебник** для нач. проф. образования / И. Н. Иванова. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр. ...

Контрольно-оценочные средства
для определения качества знаний и умений
обучающихся ОГБПОУ РТТ
по учебной практике 01 «Кулинария»

Профессия: 16675«Повар»

Срок обучения:2 года, 10 месяцев

Курс -1,2

р.п. Радищево

2022

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

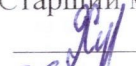
 Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Старший мастер

 Хурасева С.А.

29» 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла **Микиртичианц Татьяна Вячеславовна**

Председатель МК
_____ Микиртичианц Т.В
Протокол № _____
« ____ » _____ 2022 г.

Старший мастер
_____ Хурасева С.А.
« ____ » _____ 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла **Микиртичианц
Татьяна Вячеславовна**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-измерительный материал по учебной практике 01 «Кулинария»

разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
4. Тестовые задания.
5. Эталоны ответов.
6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал учебной практике 01 «Кулинария»

разработан в 1 варианте.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	K_y (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

по учебной практике 01 «Кулинария»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 90 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему. Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
18-20	от 0,91 до 1	5 (отлично)
15-17	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
13-14	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 12	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля

по учебной практике 01 «Кулинария»

Профессия 16675«Повар»

Срок обучения:2 года 10 месяцев

группа № _____ курс ____

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

Производственное задание № 1

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Кабачок, фаршированный овощами и рисом».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 2

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Перец, фаршированный картофельным пюре с грибами и зеленью».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 3

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Фрикадельки».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 4

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Котлеты из рубленного мяса».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 5

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Куриные рулетики с сыром и чесноком».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 6

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Котлета из филе птицы».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 7

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		

4. Приготовление полуфабриката для блюда «Картофель, фаршированный мясным фаршем».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 8

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Котлеты рыбные».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 9

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Тельное из рыбы».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 10

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		

3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката «Зразы».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Задания для проведения для промежуточного контроля

по учебной практике 01 «Кулинария»

Профессия 16675«Повар»

Срок обучения:2 года 10 месяцев

группа № _____ курс ____

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 90минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему. Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
27-30	от 0,91 до 1	5 (отлично)
24-26	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
21-23	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 20	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения для промежуточного контроля

по учебной практике 01 «Кулинария»

Профессия 16675«Повар»

Срок обучения:2 года 10 месяцев

группа № _____ курс ____

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

Производственное задание № 1

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Борщ сибирский».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 2

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Щи».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 3

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления «рассольник.»		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Курица жаренная целиком».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 4

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «суп- пюре».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 5

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Окрошка мясная».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 6

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «соус красный».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 7

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		

4. Приготовление полуфабриката для блюда «соус белый».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 8

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Соус молочный».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 9

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Фрикадельки».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 10

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		

3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката «Холодный соус».		
5. Условия, сроки хранения блюда.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

2. Итоговый контроль. Промежуточная аттестация проводится в форме практической контрольной работы

I. Задания для выполнения практической контрольной работы

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: рабочими столами, электрическими плитами, холодильниками, посудой, столовыми приборами, мясорубкой, миксером., столовым бельём, водонагревателем, сборниками рецептов, технологической картой, аптечкой, огнетушителем.

Время выполнения задания: 180 минут

Заданий:1-4

Задание №1

1. Приготовить и оформить подачу блюда «салат из редиса».
2. Приготовить и оформить подачу блюда «суп картофельный на мясном бульоне».
3. Приготовить и оформить подачу блюда «плов из курицы»;
4. Приготовить и оформить подачу блюда «компот из кураги»

Задание № 2

1. Приготовить и оформить подачу блюда «салат из свежих помидор».
2. Приготовить и оформить подачу блюда «суп с макаронными изделиями на мясном бульоне».
3. Приготовить и оформить подачу блюда «мясо духовое»;
4. Приготовить и оформить подачу блюда «чай с лимоном»;

Задание № 3

1. Приготовить и оформить подачу блюда «салат из свежих огурцов».
2. Приготовить и оформить подачу блюда «суп картофельный с мясными фрикадельками».
3. Приготовить и оформить подачу блюда «рыба жаренная с луком по- ленинградски»;
4. Приготовить и оформить подачу блюда «компот из смеси сухофруктов»;

Задание № 4

1. Приготовить и оформить подачу блюда «салат витаминный».
2. Приготовить и оформить подачу блюда «суп молочный с крупой».
3. Приготовить и оформить подачу блюда «сырники из творога».
4. Приготовить и оформить подачу блюда «чай зеленый»

Задание № 5

- 1.Приготовить и оформить подачу блюда «салат из свежей капусты».
2. Приготовить и оформить подачу блюда «суп молочный с макаронными изделиями».
3. Приготовить и оформить подачу блюда «азу из свинины»;
- 4.Приготовить и оформить подачу блюда «кофе черный»

Задание № 6

- 1.Приготовить и оформить подачу блюда «салат из пекинской капусты».
- 2.Приготовить и оформить подачу блюда «рассольник».
3. Приготовить и оформить подачу блюда «гуляш с гарниром» (картофельное пюре)
- 4.Приготовить и оформить подачу блюда «какао с молоком».

Задание № 7

1. Приготовить и оформить подачу блюда «салат мясной».
2. Приготовить и оформить подачу блюда «борщ украинский».
3. Приготовить и оформить подачу блюда «котлета натуральная из курицы с гарниром»;

(картофель жареный).

4. Приготовить и оформить подачу блюда «кофе на молоке».

Задание № 8

1. Приготовить и оформить подачу блюда «винегрет овощной».

3. Приготовить и оформить подачу блюда «суп лапша домашняя на курином бульоне».

4. Приготовить и оформить подачу блюда «рыба запеченная по-московски»;

5. Приготовить и оформить подачу блюда «компот из замороженных плодов и ягод».

Задание № 9

1. Приготовить и оформить подачу блюда «салат из свеклы с черносливом».

2. Приготовить и оформить подачу блюда «щи из свежей капусты».

3. Приготовить и оформить подачу блюда «тефтели с соусом с гарниром»; (пюре картофельное)

4. Приготовить и оформить подачу блюда «апельсиновый напиток».

Задание № 10

25. Приготовить и оформить подачу блюда «салат столичный».

26. Приготовить и оформить подачу блюда «щи из квашеной капусты».

27. Приготовить и оформить подачу блюда «зразы рубленые мясные».

28. Приготовить и оформить подачу блюда «кисель из концентратов».

Задание № 11

9. Приготовить и оформить подачу блюда «салат картофельный».

10. Приготовить и оформить подачу блюда «свекольник».

11. Приготовить и оформить подачу блюда «рагу из овощей».

12. Приготовить и оформить подачу блюда «кисель из кураги». -

Задание № 12

5. Приготовить и оформить подачу блюда «салат зеленый».

6. Приготовить и оформить подачу блюда «суп-пюре».

7. Приготовить и оформить подачу блюда «капуста тушеная».

8. Приготовить и оформить подачу блюда «кофе с взбитыми сливками».

Экспертный лист
Профессия 16675 «Повар»

(группа, фамилия, имя, отчество)

Показатели		Выполнил Не выполнил			
37.	Наличие полного комплекта санитарной одежды				
Организация рабочего места					
38.	Санитарная подготовка рабочего места				
		1 задание	2 задание	3 задани е	4 задани е
39.	Рациональный подбор оборудования, инструментов, инвентаря, посуды				
40.	Рациональное размещение на рабочем месте инвентаря, посуды в соответствии с установленными требованиями в течение рабочего дня				
Подготовка сырья					
41.	Проверка качества сырья (органолептическим способом качество продуктов)				
42.	Отмеривание и отвешивание сырья				
43.	Подготовка сырья (просеивание, протирание и др.)				
44.	Соблюдение последовательности технологии приготовления блюда				
45.	Рациональное распределение рабочего времени				
46.	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности				
47.	Соблюдение в процессе работы правил санитарии и гигиены				
Подача блюда					
48.	Правильный подбор посуды для подачи блюда				
49.	Соблюдение правил порционирования блюда				
50.	Соответствие выхода блюда				
51.	Соблюдение температуры подачи блюда				
52.	Оформление блюда				
Органолептическая оценка блюда					
53.	Умение исправить недостатки блюда				
Итого выполнено показателей по каждому заданию:					

Примечание: за каждый показатель проставляется 1 балл. Итог выполненных показателей находится суммированием предыдущих показателей.

- оценка «5» (отлично) 17-16 баллов/
- оценка «4» (хорошо) 15-14 баллов;
- оценка «3» (удовлетворительно) 12-13 баллов;
- оценка «2» (неудовлетворительно) менее 11 баллов;

Критерии оценки

- оценка «5» (отлично) - аттестуемый уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;
- оценка «4» (хорошо) – владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;
- оценка «3» (удовлетворительно) – при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;
- оценка «2» (неудовлетворительно) – аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются.

Литература:

13. Лутошкина Г Г,Анохина Ж.С. «Техническое оснащение организаций питания»: учебник.- М. : Издательский центр «Академия», 2018 год- 234с.

Комплект

контрольно-оценочных средств

для определения качества знаний и умений

обучающихся ОГБПОУ РТТ

по учебной практике 02 «Кулинария народов мира»

Профессия: 16675«Повар»

Срок обучения:2 года, 10 месяцев

Курс -3

р.п. Радищево

2022

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

_____ Микиртичианц Т.В

Протокол № _____

« ____ » _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Старший мастер

_____ Хурасева С.А.

« ____ » _____ 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла **Седенкова Эльмира Маратовна**

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

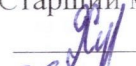
 Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Старший мастер

 Хурасева С.А.

«29» 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла **Микиртичианц Татьяна Вячеславовна**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-измерительный материал по учебной практике 02 «Кулинария народов мира» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
4. Тестовые задания.
5. Эталоны ответов.
6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал **учебной практике 02 «Кулинария народов мира»** разработан в 1 варианте.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	K _y (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для входного контроля

по учебной практике 02 «Кулинария народов мира»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 90 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
18-20	от 0,91 до 1	5 (отлично)
15-17	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
13-14	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 12	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля
по учебной практике 02 «Кулинария народов мира»

Профессия 16675«Повар»

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

группа № _____ курс ____

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

Производственное задание № 1

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления супа.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление супа «Суп лимонный «авголемоно»».		
5. Условия, сроки хранения супа.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 2

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления супа.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление супа «Нутовый суп»		
5. Условия, сроки хранения супа.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 3

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления корейского национального блюда .		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление приготовления корейского национального блюда - Набаккимчхи (кимчхи из редьки)		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 4

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления супа.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление украинское национального блюда – борщ украинский.		
5. Условия, сроки хранения борща.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 5

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления бульонов.		

3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление бульонов - мясного, рыбного, грибного.		
5. Условия, сроки хранения бульонов.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 6

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления лапши домашней.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление домашней лапши.		
5. Условия, сроки хранения блюда.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 7

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления супа.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление Супа с клецками		
5. Условия, сроки хранения супов.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 8

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка

1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Котлеты рыбные».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 9

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления супа .		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление супа горохового из голов		
5. Условия, сроки хранения супов.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 10

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления супа.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление супа с тыквой и пшеном.		
5. Условия, сроки хранения супов.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Задания для промежуточного контроля

по учебной практике 02 «Кулинария народов мира»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 90 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
27-30	от 0,91 до 1	5 (отлично)
24-26	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
21-23	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 20	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для промежуточного контроля

по учебной практике 02 «Кулинария народов мира»

Профессия 16675«Повар»

Срок обучения:2 года 10 месяцев

группа № _____ курс ____

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

Производственное задание № 1

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление рисового супа с вяленым гусем.		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 2

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление супа из свежего гороха.		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 3

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления национального блюда.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление национального блюда «Кыстыбай»		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 4

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления национального блюда.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление национального блюда «Чак-чак».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 5

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		

2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления национального блюда.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление национального блюда «Пелюхи»		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 6

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления национального блюда.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление национального блюда «Бульбишники»		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 7

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление национального блюда «Гювеч».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 8

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление национального блюда «Лечо».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 9

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление национального блюда «Харчо».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 10

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление национального блюда «Хинкали».		
5. Условия, сроки хранения блюда.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

2. Итоговый контроль. Промежуточная аттестация проводится в форме квалификационного экзамена

I. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: рабочими столами, электрическими плитами, холодильниками, посудой, столовыми приборами, мясорубкой, миксером., столовым бельём, водонагревателем, сборниками рецептов, технологической картой, аптечкой, огнетушителем.

Время выполнения задания: 180 минут

Заданий:1-4

Задания для итогового контроля
по учебной практике 02 «Кулинария народов мира»

Экзаменационный билет № 1

4. Перечислите блюда кухни народов России.
5. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов ближнего зарубежья
6. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы крайнего Севера?

Экзаменационный билет № 2

1. Перечислите блюда кухни народов ближнего зарубежья
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов России
3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы жарких стран?

Экзаменационный билет № 3

1. Перечислите блюда кухни народов Кавказа
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Европы
3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Южной Америки?

Экзаменационный билет № 4

1. Перечислите блюда кухни народов Европы
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Кавказа
3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Кавказа?

Экзаменационный билет № 5

1. Перечислите блюда кухни народов Арабских стран.
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Северной Америки
3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Европы?

Экзаменационный билет № 6

1. Перечислите блюда кухни народов Северной Америки
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Арабских стран
3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Европы?

Экзаменационный билет № 7

- 1.Перечислите блюда кухни народов Азии
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Северной Америки
- 3.Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Севера?

Экзаменационный билет № 8

- 1.Перечислите блюда кухни народов Севера
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Южной Америки
- 3.Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Средней Азии?

Экзаменационный билет № 9

- 1.Перечислить первые блюда кухни народов Европы.
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов родного края
- 3.Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Южной Америки?

Экзаменационный билет № 10

- 1.Перечислить блюда кухни народов Южной Америки
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Севера
- 3.Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Европы?

Экспертный лист
Профессия 16675 «Повар»

(группа, фамилия, имя, отчество)

Показатели		Выполнил Не выполнил			
54.	Наличие полного комплекта санитарной одежды				
Организация рабочего места					
55.	Санитарная подготовка рабочего места				
		1 задание	2 задание	3 задание	4 задание
56.	Рациональный подбор оборудования, инструментов, инвентаря, посуды				
57.	Рациональное размещение на рабочем месте инвентаря, посуды в соответствии с установленными требованиями в течение рабочего дня				
Подготовка сырья					
58.	Проверка качества сырья (органолептическим способом качество продуктов)				
59.	Отмеривание и отвешивание сырья				
60.	Подготовка сырья (просеивание, протираание и др.)				
61.	Соблюдение последовательности технологии приготовления блюда				
62.	Рациональное распределение рабочего времени				
63.	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности				
64.	Соблюдение в процессе работы правил санитарии и гигиены				
Подача блюда					
65.	Правильный подбор посуды для подачи блюда				
66.	Соблюдение правил порционирования блюда				
67.	Соответствие выхода блюда				
68.	Соблюдение температуры подачи блюда				
69.	Оформление блюда				
Органолептическая оценка блюда					
70.	Умение исправить недостатки блюда				
Итого выполнено показателей по каждому заданию:					

Примечание: за каждый показатель проставляется 1 балл. Итог выполненных показателей находится суммированием предыдущих показателей.

- оценка «5» (отлично) 17-16 баллов/
- оценка «4» (хорошо) 15-14 баллов;
- оценка «3» (удовлетворительно) 12-13 баллов;
- оценка «2» (неудовлетворительно) менее 11 баллов;

Критерии оценки

- оценка «5» (отлично) - аттестуемый уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;
- оценка «4» (хорошо) – владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;
- оценка «3» (удовлетворительно) – при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;
- оценка «2» (неудовлетворительно) – аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются.

Литература:

Н.А.Анфимова. Кулинария: учебное пособие для начального профессионального образования / Н.А.Анфимова – 6-е изд. стер – М.: Издательский центр «Академия» 2011. - 400 с.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Радищевский технологический техникум»

Утверждаю:

Заместитель директора по УР

_____ Муратова О.В.

«___» _____ 2022 г.

Комплект
контрольно-оценочных средств
для определения качества знаний и умений
обучающихся ОГБПОУ РТТ
по учебной дисциплине
ОП.04 «Охрана труда в общественном питании»

Профессия: 16675 «Повар»

Срок обучения: 2 года, 10 месяцев

Курс -1

р.п. Радищево
2022

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

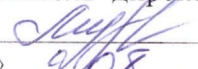
 Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла **Седенкова Э.М.**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ОП 04 «Охрана труда в общественном питании» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
4. Тестовые задания.
5. Эталоны ответов.
6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине «ОП 04 Охрана труда в общественном питании» разработан в 4 вариантах.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	K_y (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для входного контроля
по учебной дисциплине ОП 04 «Охрана труда в общественном питании»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 30 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	K _у (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения **входного** контроля
по учебной дисциплине ОП 04 «Охрана труда в общественном питании»
по теме: Правовые основы и законодательные положения по охране труда

№	Вариант № 1	Количество баллов.
1	Выберите из вариантов несколько правильных ответов. Система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия: 1) охрана труда; 2) техника безопасности; 3) производственная санитария; 4) производственный травматизм.	1
2	Выберите из вариантов несколько правильных ответов Административная ответственность за нарушение требований по охране труда: 1) выговор, увольнение; 2) наложение штрафа; 3) лишение всех видов вознаграждений; 4) предупреждение.	1
3	Вставьте пропущенные слова. Определенный участок, где работник должен находиться или куда ему необходимо прибыть в связи с его работой, которое прямо или косвенно находится под контролем работодателя, называется - _____.	2

4	Заполните пропуски. Совокупность действий работников с применением средств труда, необходимых для превращения ресурсов в готовую продукцию, включающих в себя производство и переработку различных видов сырья, строительство, оказание различных видов услуг – это _____.		2
5	Определите соответствие одной колонки вида инструктажа с другой и его назначением:		4
	Вид инструктажа	Назначение инструктажа	
	1) вводный	а) инструктаж проходят все работники независимо от квалификации, образования и стажа работы не реже чем через 3 месяца, с целью повышения уровня знаний правил и инструкций по охране труда индивидуально или с группой работников одной профессии, бригады по программе первичного инструктажа на рабочем месте мастером или руководителем.	
	2) первичный	б) инструктаж проводят при: изменении правил по охране труда; изменении технологического процесса; замене, модернизации оборудования и других факторов, влияющих на безопасность труда; нарушении работниками требований безопасности труда, которые могут привести или привели к травме, аварии, взрыву или пожару;	
	3) повторный	инструктаж, который проводится инженером по охране труда или лицом, назначенным приказом со всеми принимаемыми на работу не зависимо от их образования, стажа работы или должности, а также с командированными, учащимися и студентами, прибывшими на практику, а в учебных заведениях перед началом лабораторных и практических работ	
	4) внеплановый	г) инструктаж на рабочем месте проводится руководителем работ (мастером) со всеми, принятыми на предприятие, переводимыми из одного подразделения в другое, командированными, учащимися и студентами, прибывшими на практику, с работниками, выполняющими новую для них работу.	
	Итого		10

Задания для проведения **входного** контроля
по учебной дисциплине ОП 04 «Охрана труда в общественном питании»
по теме: Правовые основы и законодательные положения по охране труда

№	Вариант № 2	Количество

			баллов.
1	Выберите из вариантов несколько правильных ответов. Трудовой договор о найме работника оформляется на основании: 1) предъявления трудовой книжки; 2) прохождения вводного инструктажа; 3) распоряжения или приказа работодателя; 4) собеседования с работником.		1
2	4. В соответствии с трудовым законодательством нормальная рабочая неделя составляет (в час): 1) 24; 2) 36; 3) 56; 4) 40. А5.		1
2	Вставьте пропущенные слова. Неконтролируемое горение вне специального очага, наносящее материальный ущерб и создающее опасность для жизни и здоровья людей – это_____.		2
3	Заполните пропуски. Повреждение органа, ткани, в результате внешнего воздействия, полученная на производстве в результате нарушений техники безопасности – это _____.		2
4	Вид инструктажа	Назначение инструктажа	4
	1) повторный	а) инструктаж проводят с работниками перед производством разовых работ, не свойственных его профессии, а также перед работами, на которые оформляется наряд – допуск.	
	2) первичный	б) инструктаж на рабочем месте проводится руководителем работ (мастером) со всеми, принятыми на предприятие, переводимыми из одного подразделения в другое, командированными, учащимися и студентами, прибывшими на практику, с работниками, выполняющими новую для них работу	
	3) целевой	в) инструктаж проходят все работники независимо от квалификации, образования и стажа работы не реже чем через 3 месяца, с целью повышения уровня знаний правил и инструкций по охране труда индивидуально или с группой работников одной профессии, бригады по программе первичного инструктажа на рабочем месте мастером или руководителем.	
	4) внеплановый нарушении работниками требований безопасности труда, которые могут привести или привели к травме, аварии, взрыву или пожару.	г) инструктаж проводят при: изменении правил по охране труда; изменении технологического процесса; замене, модернизации оборудования и других факторов, влияющих на безопасность труда;	
	Определите соответствие одной колонки вида инструктажа с другой и назначением инструктажа:		
	Итого		10

Эталоны ответов на задания **входного** контроля по учебной дисциплине
 ОП 04 Охрана труда в общественном питании» по теме «**Правовые основы и законодательные
 положения по охране труда**» по профессии 16675 «Повар»

№	Вариант № 1	Количество баллов	Источник информации
1	1	1	№1 глава 8
2	2	1	стр.129
3	Рабочее место	2	№1 глава 6
4	Производственная деятельность	2	стр.75
5.	1- В, 2 – Г, 3 - А, 4 - Б	4	№1 Глава 6
			стр.77
			№1 Глава 6
			стр.78
	Итого	10	

№	Вариант № 2	Количество баллов	Источник информации

1	2	1	№1 Глава 6
2	3	1	стр.75
3	Пожар	2	№1 Глава 6
4	Производственная травма	2	стр.75
5	1- В, 3 – А, 4 – Г, 2 – Б.	2	№1 Глава 6
		4	стр.77
			№1 Глава 6
			стр.75
	Итого	10	

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ОП 04 «Охрана труда в общественном питании» по профессии
16675«Повар»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится **25 минут**. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

группа № _____ курс ____

ОП 04 «Охрана труда в общественном питании»

Ф.И.О. обучающегося _____

№	Количество баллов в	Вариант 1	Для ответов
Инструкция к заданиям № 1,2 :выберите правильный ответ			
1	1	В каком случае локальный нормативный акт либо отдельные его положения прекращают свое действие? А)В связи с истечением срока действия Б)В связи с отменой (признанием утратившими силу) данного	

		локального нормативного акта либо отдельных его положений другим локальным нормативным актом В) В связи с вступлением в силу закона или иного нормативного правового акта, содержащего нормы трудового права, коллективного договора, соглашения (в случае, когда указанные акты устанавливают более высокий уровень гарантий работникам по сравнению с установленным локальным нормативным актом) Г) В любом из перечисленных случаев.	
2	1	Что из перечисленного не относится к положениям Конституции РФ? А) Труд свободен Б) Каждый имеет право на труд в условиях, отвечающих требованиям безопасности и гигиены В) Работающий по трудовому договору не имеет права на забастовку Г) Каждый имеет право на охрану труда и здоровья	
Инструкция к заданиям №3, 4 ответить на вопрос			
3	2	Что является целью трудового законодательства Российской Федерации?	
4	2	Кем осуществляется государственное управление охраной труда?	
Инструкция к заданиям № 5: закончите предложение			
5	2	Продолжительность рабочего времени согласно законодательства не может превышать.....	
Инструкция к заданиям № 6: Ответьте на вопрос			
6	1	Какой федеральный орган осуществляет государственный надзор и контроль за соблюдением требований охраны труда?	

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ОП 04 «Охрана труда в общественном питании» по профессии
16675«Повар»

группа № _____ курс ____

УД. «Охрана труда в общественном питании»

Ф.И.О. обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 2	Для ответов
Инструкция к заданиям № 1,2 :выберите правильный ответ			
1	1	В чем заключается право граждан на труд? А) Труд свободен и каждый свободно распоряжается своими способностями к труду Б) Право на труд в условиях, отвечающих требованиям безопасности и гигиены В) Труд свободен, его оплата не ниже минимального прожиточного уровня, установленного государством Г) Право свободно распоряжаться своими способностями к труду, на труд в условиях, отвечающих требованиям безопасности и гигиене с оплатой не ниже минимального федерального уровня, на возмещение ущерба, причиненного повреждением здоровья в связи с работой, на	

		защиту от безработицы	
2	1	Чем регулируются трудовые отношения и иные непосредственно связанные с ними отношения? А) Только трудовым законодательством Российской Федерации, указами Президента Российской Федерации и постановлениями Правительства Российской Федерации, содержащими нормы трудового права Б) Трудовым законодательством РФ, Указами Президента РФ, постановлениями Правительства Российской Федерации и нормативными правовыми актами федеральных органов исполнительной власти, нормативными правовыми актами органов исполнительной власти субъектов Российской Федерации, нормативными правовыми актами органов местного самоуправления, а также коллективными договорами, соглашениями и локальными нормативными актами, содержащими нормы трудового права	
Инструкция к заданиям №3, 4 ответить на вопрос			
3	2	На какой срок может заключаться трудовой договор?	
4	2	Какой документ для работника является основным, подтверждающим его трудовой стаж?	
Инструкция к заданиям № 5: закончите предложение			
5	2	Максимальная продолжительность рабочего времени в неделю для работников, занятых на работах с вредными или опасными условиями труда, установленная Трудовым кодексом РФ не более.....	
Инструкция к заданиям № 6: ответьте на вопрос			
6	1	Какой федеральный орган осуществляет государственный надзор за безопасным ведением работ в промышленности?	

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ОП 04 «Охрана труда в общественном питании» по профессии
16675«Повар»

группа № _____ курс ____

УД. «Охрана труда в общественном питании»

Ф.И.О. обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 3	Для ответов
Инструкция к заданиям № 1,2 :выберите правильный ответ			
1	1	Что из перечисленного не относится к положениям Конституции РФ? А) Труд свободен Б) Каждый имеет право на труд в условиях, отвечающих требованиям безопасности и гигиены В) Работающий по трудовому договору не имеет права на забастовку Г) Каждый имеет право на охрану труда и здоровья	

2	1	Что является целью трудового законодательства Российской Федерации? А) Установление государственных гарантий трудовых прав и свобод граждан, создание благоприятных условий труда, защита прав и интересов работников и работодателей Б) Установление государственных гарантий трудовых прав и свобод граждан, создание благоприятных условий труда, защита интересов государства В) Установление государственных гарантий трудовых прав и свобод работника и работодателя Г) Установление благоприятных условий труда, защита интересов работника и работодателя	
Инструкция к заданиям №3, 4 ответить на вопрос			
3	2	Кем осуществляется государственное управление охраной труда?	
4	2	В каком случае локальный нормативный акт либо отдельные его положения прекращают свое действие?	
Инструкция к заданиям № 5: закончите предложение			
5	1	Работодатель не может требовать от лица, поступающего на работу, при заключении трудового договора.....	
Инструкция к заданиям № 6: ответьте на вопрос			
6	1	Какое время суток в соответствии с Трудовым кодексом РФ считается «ночным»?	

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ОП 04 «Охрана труда в общественном питании» по профессии
16675«Повар»

группа № _____ курс ____

УД. «Охрана труда в общественном питании»

Ф.И.О. обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 4	Для ответов
Инструкция к заданиям № 1,2 :выберите правильный ответ			
1	1	В чем заключается право граждан на труд? А) Труд свободен и каждый свободно распоряжается своими способностями к труду Б) Право на труд в условиях, отвечающих требованиям безопасности и гигиены В) Труд свободен, его оплата не ниже минимального прожиточного уровня, установленного государством Г) Право свободно распоряжаться своими способностями к труду, на труд в условиях, отвечающих требованиям безопасности и гигиене с оплатой не ниже минимального федерального уровня, на возмещение ущерба, причиненного повреждением здоровья в связи с работой, на защиту от безработицы	
2	1	Чем регулируются трудовые отношения и иные непосредственно связанные с ними отношения? А) Только трудовым законодательством Российской Федерации, указами	

		Президента Российской Федерации и постановлениями Правительства Российской Федерации, содержащими нормы трудового права Б) Трудовым законодательством РФ, Указами Президента РФ, постановлениями Правительства Российской Федерации и нормативными правовыми актами федеральных органов исполнительной власти, нормативными правовыми актами органов исполнительной власти субъектов Российской Федерации, нормативными правовыми актами органов местного самоуправления, а также коллективными договорами, соглашениями и локальными нормативными актами, содержащими нормы трудового права В) Трудовым законодательством РФ, Указами Президента РФ, постановлениями Правительства Российской Федерации и нормативными правовыми актами федеральных органов исполнительной власти, нормативными правовыми актами органов исполнительной власти субъектов Российской Федерации, нормативными правовыми актами органов местного самоуправления, а также соглашениями, принятыми только на федеральном уровне Г) Только трудовым законодательством Российской Федерации	
Инструкция к заданиям №3, 4 ответить на вопрос			
3	2	Могут ли локальные нормативные акты содержать нормы, ухудшающие положение работников по сравнению с установленным трудовым законодательством?	
4	2	На какой срок может заключаться трудовой договор?	
Инструкция к заданиям № 5: закончите предложение			
5	1	 является основным документом подтверждающим его трудовой стаж	
Инструкция к заданиям № 6: ответьте на вопрос			
6	1	Какая максимальная продолжительность рабочего времени в неделю для работников в возрасте до шестнадцати лет установлена Трудовым кодексом РФ?	

ОТВЕТЫ

1 вариант		2 вариант		3 вариант		4 вариант	
1 вопрос							
1	г		г		в		г
2 вопрос							
1	в		б		а		б
3 вопрос							
2	Установление государственных гарантий трудовых прав и свободы граждан, создание благоприятных условий труда		Не более 5 лет		Правительством Российской Федерации непосредственно или по его поручению федеральным органом исполнительной власти		Не подлежат применению
4 вопрос							

2	Правительством Российской Федерации непосредственно или по его поручению федеральным органом исполнительной власти	Трудовая книжка	ЛНА либо отдельные его положения прекращают свое действие в связи: с истечением срока действия (если срок был установлен); с отменой (признанием утратившими силу) данного ЛНА либо отдельных его положений другим ЛНА; с вступлением в силу закона или иного акта, содержащего нормы трудового права, коллективного договора, соглашения	Не 3 года без возможности дальнейшей пророгации
5 вопрос				
1	40 часов в неделю или 8 часов в день	Не более 40 часов	Рекомендации с предыдущего места работы	Трудовая книжка
6 вопрос				
1	федеральной инспекцией труда	Ростехнадзор	С 22.00 часов до 06.00	Не более 24 часов

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине ОП 04 «Охрана труда в общественном питании» по профессии
16675«Повар»

группа № _____ курс ____

УД. «Охрана труда в общественном питании»

Ф.И.О. обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 1	Для ответов
Инструкция к заданиям № 1,2,3,4:выберите правильный ответ			
1	1	В каком случае локальный нормативный акт либо отдельные его положения прекращают свое действие? А)В связи с истечением срока действия Б)В связи с отменой (признанием утратившими силу) данного локального нормативного акта либо отдельных его положений другим локальным нормативным актом В)В связи с вступлением в силу закона или иного нормативного правового акта, содержащего нормы трудового права, коллективного договора, соглашения (в случае, когда указанные акты устанавливают более высокий уровень гарантий работникам по сравнению с установленным локальным нормативным актом)	

		Г) В любом из перечисленных случаев.	
2	1	Что из перечисленного не относится к положениям Конституции РФ? А) Труд свободен Б) Каждый имеет право на труд в условиях, отвечающих требованиям безопасности и гигиены В) Работающий по трудовому договору не имеет права на забастовку Г) Каждый имеет право на охрану труда и здоровья	
3	1	Какая предельно допустимая нагрузка при подъеме и перемещению тяжестей вручную при чередовании с другой работой (до 2 раз в час) установлена для женщин: а) 20 кг; б) 10 кг; в) 7 кг	
4	1	3. Обязан ли работодатель обеспечивать требования законодательства об охране труда на каждом рабочем месте: а) да; б) нет;	
Инструкция к заданиям №5,6,7 ответить на вопрос			
5	2	Что является целью трудового законодательства Российской Федерации?	
6	2	Кем осуществляется государственное управление охраной труда?	
7	1	Какой федеральный орган осуществляет государственный надзор и контроль за соблюдением требований охраны труда?	
Инструкция к заданиям № 8,9,10: закончите предложение			
8	2	продолжительность рабочего времени согласно законодательства не может превышать.....	
9	2	Действие законодательства РФ распространяется.....	
10	2	В журнале вводного инструктажа должна быть запись	

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине ОП 04 «Охрана труда в общественном питании» по профессии
16675«Повар»

группа № _____ курс ____

УД. «Охрана труда в общественном питании»

Ф.И.О. обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 2	Для ответов
Инструкция к заданиям № 1,2,3,4 :выберите правильный ответ			
1	1	В чем заключается право граждан на труд? А) Труд свободен и каждый свободно распоряжается своими способностями к труду Б) Право на труд в условиях, отвечающих требованиям безопасности и гигиены	

		В) Труд свободен, его оплата не ниже минимального прожиточного уровня, установленного государством Г) Право свободно распоряжаться своими способностями к труду, на труд в условиях, отвечающих требованиям безопасности и гигиене с оплатой не ниже минимального федерального уровня, на возмещение ущерба, причиненного повреждением здоровья в связи с работой, на защиту от безработицы	
2	1	Чем регулируются трудовые отношения и иные непосредственно связанные с ними отношения? А) Только трудовым законодательством Российской Федерации, указами Президента Российской Федерации и постановлениями Правительства Российской Федерации, содержащими нормы трудового права Б) Трудовым законодательством РФ, Указами Президента РФ, постановлениями Правительства Российской Федерации и нормативными правовыми актами федеральных органов исполнительной власти, нормативными правовыми актами органов исполнительной власти субъектов Российской Федерации, нормативными правовыми актами органов местного самоуправления, а также коллективными договорами, соглашениями и локальными нормативными актами, содержащими нормы трудового права	
3	1	Какая предельно допустимая нагрузка при подъеме и перемещению тяжестей вручную постоянно в течение рабочей смены установлена для женщин: а) 25 кг б) 15 кг в) 7 кг	
4	1	Кто является ответственным за обеспечение работников спецодеждой, спецобувью и другими средствами индивидуальной защиты работающих: а) профсоюзы; б) трудовой коллектив; в) работодатель	
Инструкция к заданиям № 5,6,7 ответить на вопрос			
5	2	На какой срок может заключаться трудовой договор?	
6	2	Какой документ для работника является основным, подтверждающим его трудовой стаж?	
7	2	Какой федеральный орган осуществляет государственный надзор за безопасным ведением работ в промышленности?	
Инструкция к заданиям № 8,9,10: закончите предложение			
8	2	Максимальная продолжительность рабочего времени в неделю для работников, занятых на работах с вредными или опасными условиями труда, установленная Трудовым кодексом РФ не более.....	
9	2	Ответственность за состояние условий и охраны труда в подразделения предприятия несут.....	
10	2	Травма, полученная работающим на производстве и вызванная не соблюдением требований безопасности труда называется.....	

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине ОП 04 «Охрана труда в общественном питании» по профессии

группа № _____ курс ____

УД. «Охрана труда в общественном питании»

Ф.И.О. обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 3	Для ответов
Инструкция к заданиям № 1,2,3,4 :выберите правильный ответ			
1	1	Что из перечисленного не относится к положениям Конституции РФ? А) Труд свободен Б) Каждый имеет право на труд в условиях, отвечающих требованиям безопасности и гигиены В) Работающий по трудовому договору не имеет права на забастовку Г) Каждый имеет право на охрану труда и здоровья	
2	1	Что является целью трудового законодательства Российской Федерации? А) Установление государственных гарантий трудовых прав и свобод граждан, создание благоприятных условий труда, защита прав и интересов работников и работодателей Б) Установление государственных гарантий трудовых прав и свобод граждан, создание благоприятных условий труда, защита интересов государства В) Установление государственных гарантий трудовых прав и свобод работника и работодателя Г) Установление благоприятных условий труда, защита интересов работника и работодателя	
3	1	О чем работник обязан немедленно известить своего руководителя? а) о любой ситуации угрожающей жизни и здоровью людей; б) о каждом несчастном случае, произошедшем на производстве; в) об ухудшении состояния своего здоровья;	б
4	1	Когда работодатель обязан отстранить от работы работника? а) работник не прошел обучение и проверку знаний по охране труда; б) нарушение работником требований охраны труда, если нарушение создавало угрозу наступления тяжелых последствий; в) однократное грубое нарушение трудовых обязанностей; г) во всех случаях.	б
Инструкция к заданиям №5,6,7 ответить на вопрос			
5	2	Кем осуществляется государственное управление охраной труда?	
6	2	В каком случае локальный нормативный акт либо отдельные его положения прекращают свое действие?	
7	2	Всегда ли следует работнику использовать средства индивидуальной	работник имеет право отказаться

		защиты (СИЗ), выданные ему в соответствии с инструкцией по охране труда для выполнения работ?	от применения СИЗ, о чем он должен в письменной форме сообщить руководителю работ
Инструкция к заданиям № 8,9,10 закончите предложение			
8	1	Работодатель не может требовать от лица, поступающего на работу, при заключении трудового договора.....	
9	1	Вредный производственный фактор это-.....	Фактор производственной среды, затрудняющие выполнение возложенных функций
10	1	Обязанности по обеспечению безопасных условий труда организации возлагаются на	работодателя

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине ОП 04 «Охрана труда в общественном питании» по профессии
16675«Повар»

группа № _____ курс ____

УД. «Охрана труда в общественном питании»

Ф.И.О. обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 4	Для ответов
Инструкция к заданиям № 1,2,3,4 :выберите правильный ответ			
1	1	В чем заключается право граждан на труд? А) Труд свободен и каждый свободно распоряжается своими способностями к труду Б) Право на труд в условиях, отвечающих требованиям безопасности и гигиены В) Труд свободен, его оплата не ниже минимального прожиточного уровня, установленного государством Г) Право свободно распоряжаться своими способностями к труду, на труд в условиях, отвечающих требованиям безопасности и гигиене с оплатой не ниже минимального федерального уровня, на возмещение ущерба, причиненного повреждением здоровья в связи с работой, на защиту от безработицы	
2	1	Чем регулируются трудовые отношения и иные непосредственно связанные с ними отношения? А) Только трудовым законодательством Российской Федерации, указами Президента Российской Федерации и постановлениями Правительства Российской Федерации, содержащими нормы трудового права Б) Трудовым законодательством РФ, Указами Президента РФ,	

		постановлениями Правительства Российской Федерации и нормативными правовыми актами федеральных органов исполнительной власти, нормативными правовыми актами органов исполнительной власти субъектов Российской Федерации, нормативными правовыми актами органов местного самоуправления, а также коллективными договорами, соглашениями и локальными нормативными актами, содержащими нормы трудового права В) Трудовым законодательством РФ, Указами Президента РФ, постановлениями Правительства Российской Федерации и нормативными правовыми актами федеральных органов исполнительной власти, нормативными правовыми актами органов исполнительной власти субъектов Российской Федерации, нормативными правовыми актами органов местного самоуправления, а также соглашениями, принятыми только на федеральном уровне Г) Только трудовым законодательством Российской Федерации	
3	1	В каком случае работодатель имеет право привлекать работника к сверхурочной работе без его согласия? А) При производстве общественно необходимых работ по устранению непредвиденных обстоятельств, нарушающих нормальное функционирование систем водоснабжения, газоснабжения, отопления, освещения, канализации, транспорта, связи Б) При необходимости закончить начатую работу, которая вследствие непредвиденной задержки по техническим условиям производства не могла быть закончена в течение установленной для работника продолжительности рабочего времени, если незавершение этой работы может повлечь за собой порчу или гибель имущества работодателя В) При производстве временных работ по ремонту и восстановлению механизмов или сооружений в тех случаях, когда их неисправность может стать причиной прекращения работы для значительного числа работников Г) Для продолжения работы при неявке сменяющего работника, если работа не допускает перерыва	а
4	1	На каких условиях работодатель имеет право перевести работника на другую работу в той же организации для замещения отсутствующего работника? а) с письменного согласия работника, независимо от квалификации работ б) на срок от одного месяца в течение календарного года с оплатой труда по выполняемой работе, но не ниже среднего заработка по прежней работе, и при отсутствии противопоказаний по состоянию здоровья. в) ответы «а» и «б» г) по усмотрению администрации	в
Инструкция к заданиям № 5,6,7 ответить на вопрос			
5	2	Могут ли локальные нормативные акты содержать нормы, ухудшающие положение работников по сравнению с установленным трудовым законодательством?	
6	1	На какой срок может заключаться трудовой договор?	

7	1	За проступок, какой давности может применяться дисциплинарное взыскание?	
Инструкция к заданиям №8,9,10 закончите предложение			
8	1	 является основным документом подтверждающим его трудовой стаж	
Инструкция к заданиям № 6: ответьте на вопрос			
9	1	пострадавшего можно переносить и перевозить только «сидя или полусидя» при	при ранении шеи.
10	1	работник имеет право отказаться от применения СИЗ, о чем он должен..... форме сообщить руководителю работ.	в письменной

Ответы

1 вариант		2 вариант		3 вариант		4 вариант	
1 вопрос							
1	г		г		в		г
2 вопрос							
1	в		б		а		б
3 вопрос							
2	Установление государственных гарантий трудовых прав и свободы граждан,создание благоприятных условий труда		Не более 5 лет		Правительством Российской Федерации непосредственно или по его поручению федеральным органом исполнительной власти		Не подлежат применению
4 вопрос							
2	Правительством Российской Федерации непосредственно или по его поручению федеральным органом исполнительной власти		Трудовая книжка		ЛНА либо отдельные его положения прекращают свое действие в связи: с истечением срока действия (если срок был установлен); с отменой (признанием утратившими силу) данного ЛНА либо отдельных его положений другим ЛНА; с вступлением в силу закона или иного акта, содержащего нормы трудового права, коллективного договора, соглашения		Не 3 года без возможности дальнейшей пророгации
5 вопрос							
1	40 часов в неделю или 8 часов в день		Не более 40 часов		Рекомендации с предыдущего места работы		Трудовая книжка
6 вопрос							
1	федеральной инспекц		Ростехнадзор		С 22.00 часов до 06.00		Не более 24 часов

	ией труда					

Литература:

1. Карнаух Н.Н. Охрана труда: учебник .– М.: Издательство Юрайт, 2011.– 380с

ОГБПОУ «Радищевский технологический техникум»

Утверждаю:

Заместитель директора по УР

_____ Муратова О.В.

« ____ » _____ 2022 г.

**Комплект
контрольно-оценочных средств**

для определения качества знаний и умений

обучающихся ОГБПОУ РТТ

по учебной дисциплине

ОП.05 «Основы предпринимательской деятельности»

Профессия: 16675 «Повар»

Срок обучения: 2 года, 10 месяцев

Курс -1

р.п. Радищево

2022

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

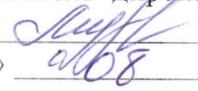
 Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла **Седенкова Э.М.**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ОП.05 «Основы предпринимательской деятельности» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.

3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.

4. Тестовые задания.

5. Эталоны ответов.

6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ОП 05 «Организация предпринимательской деятельности» разработан в 4-х вариантах.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	(коэффициент усвоения) Ку	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)

	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для входного контроля по учебной дисциплине: ОП 05 «Организация
предпринимательской деятельности»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 30 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.
Шкала оценок

Кол-во баллов	(коэффициент усвоения) Ку	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения **входного** контроля
по учебной дисциплине ОП 05 «Основы предпринимательской деятельности»
по теме «Основные формы организации бизнеса»

№	Вариант № 1	Количество баллов.
1	Выберите из вариантов несколько правильных ответов. Внутренними источниками финансирования бизнеса являются: А) прибыль Б) выручка В) амортизационный фонд	1
2	Вставьте пропущенные слова. Предпринимательство – это инициативная самостоятельная деятельность граждан, направленная на получение _____ или личного дохода, осуществляемая от своего имени, под свою _____ ответственность или от имени и под _____ ответственность юридического лица.	3
3	Заполните пропуски. Некоммерческие организации имеют право заниматься предпринимательской деятельностью, когда это необходимо для реализации их _____ целей, а прибыль полностью используется для _____ и не распределяется между участниками.	2
4	Перечислите организационно – правовые формы коммерческих организаций.	1
5	23. В какой статье ГР РФ перечисляются разновидности коммерческих организаций: а) ст. 28 ГК РФ; б) ст.31 ГК РФ; в) ст.50 ГК РФ.	1
	Итого	8

Задания для проведения **входного** контроля

по учебной дисциплине ОП 05 «Основы предпринимательской деятельности»
по теме «Основные формы организации бизнеса»

№	Вариант № 2	Количество баллов.
1	Выберите из вариантов несколько правильных ответов. Формами правового статуса предпринимателя являются: А) юридическое лицо Б) физическое лицо В) индивидуальный предприниматель	1
2	Вставьте пропущенные слова. Предприниматель – это самостоятельный _____ рыночных отношений, действующий на свой страх и _____, и под свою ответственность в целях получения _____.	3
3	Заполните пропуски. Юридическое лицо – это организация, учреждение, предприятие, фирма, выступающие в качестве единого самостоятельного носителя _____ и _____.	2
4	4. Перечислите основные качества, которыми должен обладать предприниматель.	1
5	Минимальное число участников ЗАО: а) 50; б) 1; в) 20.	1
	Итого	8

Задания для проведения **входного** контроля
по учебной дисциплине ОП 05 «Основы предпринимательской деятельности»
по теме «Основные формы организации бизнеса»

№	Вариант № 3	Количество баллов.
1	1. Выберите из вариантов несколько правильных ответов. Основными учредительными документами Общества с ограниченной ответственностью являются: А) устав Б) бизнес – план В) учредительный договор	1
2	Вставьте пропущенные слова. Акция – это ценная бумага, выпускаемая акционерным обществом, удостоверяющая о _____ ее владельцем определенной суммы денег в _____ акционерного общества и дающая право получать .	3
3	Заполните пропуски. Частная собственность – это собственность _____ или юридических лиц, означающая их право владеть, пользоваться и распоряжаться _____.	2
4	Перечислить основные формы некоммерческих организаций.	1
5	Акционерное общество – это: а). Фирма, уставной капитал которой разделен на акции, и ее участники несут риск убытков, связанных с деятельностью общества, в пределах стоимости принадлежащих им акций; б). Фирма, уставной капитал которой разделен на доли и состоит из вкладов участников, участники не отвечают по его обязательствам и несут риск убытков в пределах внесенных ими вкладов; в). Фирма, уставной капитал которой разделен на доли, и участники солидарно несут ответственность по ее обязательствам своим личным имуществом в одинаковом для всех кратном размере к стоимости их вкладов; г). Фирма, уставной капитал которой разделен на акции и участники которой не отвечают по ее обязательствам.	1
	Итого	8

Задания для проведения **входного** контроля
по учебной дисциплине ОП 05 «Основы предпринимательской деятельности»
по теме «Основные формы организации бизнеса»

№	Вариант № 4	Количество баллов.
1	Выберите из вариантов несколько правильных ответов.	1

	Видами акционерных обществ являются: А) открытое акционерное общество Б) полное акционерное общество В) закрытое акционерное общество	
2	2. Вставьте пропущенные слова. Учредители – это организаторы _____, основатели фирмы, акционерного общества; _____ или _____ лица, создающие новую организацию	3
3	Заполните пропуски. Фирма – это самое общее _____ предприятия, компании, коммерческой организации, осуществляющих _____ деятельность	2
4	Перечислить основные сложности, возникающие в работе предпринимателя.	1
5	Для кого бизнес-план разрабатывается в первую очередь: а) для государственных учреждений в т.ч. налоговой; б) для федеральной, региональной и местной администрации; в) для банка, который даст кредит; г) для совета директоров, генерального директора и ведущих менеджеров.	1
	Итого	8

Эталоны ответов на задания **входного** контроля по учебной дисциплине
« Основы предпринимательской деятельности» по теме « Основные формы организации
бизнеса» по профессии 16675 « Повар»

№	Вариант № 1	Количество баллов	Источник информации

1	Внутренними источниками финансирования бизнеса являются прибыль и амортизационный фонд.	1	№1 глава 8 стр.129
2	Предпринимательство – это инициативная самостоятельная деятельность граждан, направленная на получение прибыли или личного дохода, осуществляемая от своего имени, под свою имущественную ответственность или от имени и под юридическую ответственность юридического лица.	3	№1 глава 6 стр.75
3	Некоммерческие организации имеют право заниматься предпринимательской деятельностью, когда это необходимо для реализации их уставных целей, а прибыль полностью используется для саморазвития и не распределяется между участниками.	2	№1 Глава 6 стр.77
4	Организационно – правовые формы коммерческих организаций: - хозяйственные товарищества - хозяйственные общества – производственные кооперативы – государственные или муниципальные унитарные предприятия	1	№1 Глава 6 стр.78
5.	в)	1	
Итого		8	

№	Вариант № 2	Количество баллов	Источник информации
1	Существуют две формы правового статуса предпринимателя: индивидуальный предприниматель и юридическое лицо	1	№1 Глава 6 стр.75
2	Предприниматель – это самостоятельный субъект рыночных отношений, действующий на свой страх и риск и под свою ответственность в целях получения прибыли.	3	№1 Глава 6 стр.75
3	Юридическое лицо – это организация, учреждение, предприятие, фирма, выступающие в качестве единого самостоятельного носителя прав и обязанностей.	2	№1 Глава 6 стр.77
4	Предприниматель должен обладать следующим набором качеств: - способность придумывать или находить новые идеи - трудолюбие - коммуникабельность – решительность	1	№1 Глава 6 стр.75
5	б)	1	
Итого		8	
№	Вариант № 3	Количество баллов	Источник информации

1	Основными учредительными документами общества с ограниченной ответственностью являются учредительный договор и устав	1	№1 глава 6 стр.79
2	Акция – это ценная бумага, выпускаемая акционерным обществом, удостоверяющая о вложении ее владельцем определенной суммы денег в капитал акционерного общества.	3	№1 глава 6 стр.80
3	Частная собственность – это собственность граждан или юридических лиц, означающая их право владеть, пользоваться и распоряжаться имуществом.	2	№1 глава 6 стр.80
4	Основные формы некоммерческих организаций: - общественные организации - благотворительные и иные фонды - учреждения, финансируемые собственником полностью или частично – религиозные организации	1	№ 2 глава 1 стр.26
5	а)	1	
	Итого	8	
№	Вариант № 4	Количество баллов	Источник информации
1	Виды акционерных обществ: - закрытые акционерные общества - открытые акционерные общества	1	№1 глава 6 стр.80
2	Учредители – это организаторы дела, основатели фирмы, акционерного общества; физические или юридические лица, создающие новую организацию.	3	№1 глава 6 стр.80
3	Фирма – это самое общее название предприятия, компании, коммерческой организации, осуществляющих предпринимательскую деятельность.	2	№1 глава 6 стр.81
4	Основные сложности, возникающие в работе предпринимателя: - риск - конкуренция – неустойчивость – налоги	1	№1 глава 6 стр.76
5	в)	1	
	Итого	8	

|

ОГБПОУ «Радищевский технологический техникум»

Контрольно- измерительный материал для промежуточного контроля

по дисциплине «Организация предпринимательской деятельности»

группа № _____ курс ____

Ф.И.О. обучающегося _____

№	Вариант № 1	Количество баллов.
1	Выберите из вариантов один правильный ответ. Главным внутренним источником финансирования фирмы является: а) амортизационный фонд б) прибыль в) резервный капитал г) добавочный капитал	1
2	Выберите в предложенном списке ресурсы, являющиеся материальными Установите соответствие между данными определениями и понятиями: 1) долговое финансирование ,2) безвозмездное финансирование А) предоставление финансовых ресурсов для оказания содействия или помощи в виде благотворительных пожертвований Б) получение денежных сумм в долг с обязательством их возврата и выплаты процентов за кредит	
3	Выберите из вариантов один правильный ответ: Финансирование бизнеса – это получение предпринимателем денежных средств, _____ для приобретения всех необходимых _____ для функционирования и _____ фирмы.	3
4	Вставьте пропущенные слова. Срочность кредита предусматривает _____ кредитору заемных средств в заранее оговоренные _____ возврата кредита .	3
5	Выберите из вариантов правильные ответы: Дополните определение. Коммерческий кредит – это кредит, который предоставляют друг другу сами фирмы в виде продажи _____.	3
6	Перечислите дополнительные принципы банковского кредитования.	3
7	Предпринимательство — самостоятельная, осуществляемая на свой риск, деятельность, направленная на систематическое получение прибыли: а) от пользования имуществом; б) работы на государственном предприятии; в) продажи товаров;	1

	г) пенсии или выходного пособия.	
8	Допишите окончание предложения: любой вид деятельности или занятия, приносящий доход , прибыль....это _____	3
9	Финансовое предпринимательство — вид бизнеса, основу которого составляет деятельность: а) коммерческая; б) финансовая; в) производственная.	1
10	Допишите окончание предложения : исследование сущности экономических процессов и явлений, оказывающих влияние на жизнедеятельность человеческого общества – это _____.	3
	Итого	20

№	Вариант № 2	Количество баллов.
1	1.Выберите из вариантов один правильный ответ. К внутренним источникам финансирования бизнеса относится: а) банковский кредит б) амортизационный фонд в) коммерческий кредит г) субсидии государства	1
2	Установите соответствие между данными определениями и понятиями: 1) возвратность кредита, 2) срочность кредита А) обязательность выплаты кредитору сумму основного долга на оговоренных условиях Б) возврат кредитору заёмных средств в заранее оговорённые сроки возврата кредита	
3	Вставьте пропущенные слова: Банковский кредит – это предоставление _____ денег предпринимательским фирмам и индивидуальным предпринимателям в долг на определенный _____ под определенный кредитный _____.	3
4	Вставьте пропущенные слова: Целевой характер кредита показывает _____ целевого использования средств, полученных от _____.	3
5	Дополните определение: Долговое финансирование представляет собой получение денежных сумм в долг с обязательством их возврата и _____ _____.	3
6	Перечислите основные принципы банковского кредитования.	3
7	К оборотным средствам предприятия относятся... а) основные фонды; б) сырье и материалы; в) нематериальные активы;	1

	г) кредиты и займы.	
8	Допишите окончание предложения: самостоятельный хозяйствующий субъект, созданный в установленном законом порядке для производства товаров и оказания услуг в целях удовлетворения потребностей общества и получения прибыли это _____	3
9	Занятие предпринимательством связано с: а) умеренным риском; б) минимальным риском; в) высокой степенью риска	1
10	Допишите окончание предложения : состоит в выявлении достоинств и недостатков существующих способов организации производства в целях более рационального использования производственных ресурсов – это _____.	3
	Итого	20

№	Вариант № 3	Количество баллов.
1	Выберите из вариантов один правильный ответ. К источникам внешнего финансирования бизнеса относятся: а) прибыль б) амортизационный фонд в) банковский кредит г) уставный капитал	1
2	Установите соответствие между данными определениями и понятиями: 1) залог 2) задаток А) денежная сумма, выдаваемая одной из договаривающихся сторон в счет причитающихся с нее по договору платежей другой стороне Б) имущество, ценности, передаваемые должником в собственность кредитора на срок до возвращения долга.	
3	Вставьте пропущенные слова. Неустойкой признается _____ законом или договором денежная сумма, которую _____ обязан уплатить _____ в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства.	3
4	Вставьте пропущенные слова. Дифференцированный характер кредита определяет _____ подход к различным категориям заемщиков со стороны _____ органов.	3
5	Дополните определение. Безвозмездное финансирование - это предоставление финансовых ресурсов для оказания содействия или помощи в виде _____, _____.	3
6	Перечислите формы обеспечения возвратности кредита	3
7	К основным формам экономической деятельности можно отнести: а) предпринимателя; б) домашнюю хозяйку;	1

	в) учителя в школе	
8	Допишите окончание предложения: инициативная самостоятельная деятельность граждан и их объединений, осуществляемая на свой страх, риск под свою имущественную ответственность в целях получения прибыли это _____	3
9	Виды предпринимательства: а) производственное; б) коммерческо-торговое; в) профессиональное.	1
10	Допишите окончание предложения : состоит в поиске способов применения на практике экономических законов и механизмов в целях более полного удовлетворения потребностей людей – это _____.	3
	Итого	20

№	Вариант № 4	Количество баллов.
1	1. Выберите из вариантов один правильный ответ. Формой обеспечения возвратности кредита является: а) субсидии государства б) неустойки в) залог имущества г) государственный заказ	1
2	Установите соответствие между данными определениями и понятиями: 1) штраф 2) ссуда А) предоставление одним лицом денег в виде займа на условиях возврата в определенный срок с оплатой вознаграждения Б) денежное взыскание, накладываемое на одну из сторон сделки за нарушение ею договорных обязательств. 1) – А 2) - Б	
3	Вставьте пропущенные слова. Возвратность кредита предусматривает _____ выплаты _____ суммы основного долга на _____ условиях.	3
4	Вставьте пропущенные слова. Платность кредита означает, что _____ должен не только вернуть полученные от банка кредитные ресурсы, но и оплатить _____ за предоставление банковской ссуды.	3
5	Вставьте пропущенные слова. Государственный заказ – это выдаваемый государственными органами и оплачиваемый из средств государственного бюджета заказ на изготовление продукции, выпуск товаров, проведение работ, в _____.	3
6	Перечислите расходы, финансируемые из чистой прибыли.	3
7	.Виды предпринимательства:	1

	а)финансово-кредитное; б)страховое; в)профессиональное. 2.Что такое демпинг? а) угроза бизнесу; б) война цен часто приводит к разорению всех участников; в) самая эффективная на сегодняшний день форма организации бизнеса.	
8	Допишите окончание предложения: способ ведения хозяйства, при котором расходы предприятия полностью покрываются за счёт его доходов -это_____.	3
9	Товарищества и общества относятся: а) к организационно-правовым формам предпринимательства; б) организационно-экономическим формам предпринимательства; в) различным формам собственности.	1
10	Допишите окончание предложения : заключается в формировании перспектив развития экономической ситуации в будущем – это_____.	3
	Итого	20

Эталоны ответов на задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине «Основы предпринимательской деятельности»
по теме « Источники финансирования бизнеса»
Профессия « Повар»

№	Вариант № 1	Количество баллов	Источник информации
1	б) прибыль	1	№1 стр.129
2	1) – Б 2) - А	2	№1 стр.129
3	Финансирование бизнеса – это получение предпринимателем денежных средств, достаточных для приобретения всех необходимых ресурсов для функционирования и развития фирмы.	3	№1 стр.129
4	Срочность кредита предусматривает возврат кредитору заемных средств в заранее оговоренные сроки возврата кредита .	2	№1 стр. 130

5	Безвозмездное финансирование - это предоставление финансовых ресурсов для оказания содействия или помощи в виде благотворительных пожертвований, субсидий.	3	№ 1 стр.129
6	К дополнительным принципам банковского кредитования относятся: - обеспечение кредита - целевой характер кредита - дифференцированный характер кредита	3	№1 стр.130
7	в)	1	
8	Бизнес	2	
9	б)	1	
10	Познавательная функция	2	
	Итого	20	

Эталоны ответов на задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине «Основы предпринимательской деятельности»
по теме «Источники финансирования бизнеса»
Профессия «Повар»

№	Вариант № 2	Количество баллов	Источник информации
1	б) амортизационный фонд	1	№1 стр.129
2	1) – А 2) - Б	2	№1 стр.129
3	Банковский кредит – это предоставление банком денег предпринимательским фирмам и индивидуальным предпринимателям в долг на определенный срок под определенный кредитный процент.	3	№1 стр.129
4	Целевой характер кредита показывает необходимость целевого использования средств, полученных от кредитора.	2	№1 стр. 130
5	Долговое финансирование представляет собой получение денежных сумм в долг с обязательством их возврата и выплаты процентов за кредит.	3	№ 1 стр.129
6	К основным принципам банковского кредитования относятся: - возвратность кредита	3	№1 стр.130

	- срочность кредита - платность кредита		
7	б)	1	
8	Предприятие	2	
9	а)	1	
10	Критическая функция	2	
	Итого	20	

Эталоны ответов на задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ОП 05 «Основы предпринимательской деятельности»
по теме « Источники финансирования бизнеса»
Профессия 16675« Повар»

№	Вариант № 3	Количество баллов	Источник информации
1	в) банковский кредит	1	№1 стр.129
2	1) – Б 2) - А	2	№1 стр.129
3	Неустойкой признается определенная законом или договором денежная сумма, которую должник обязан уплатить кредитору в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства.	3	№1 стр.130
4	Дифференцированный характер кредита определяет дифференцированный подход к различным категориям заемщиков со стороны кредитных органов.	2	№1 стр. 130
5	Коммерческий кредит – это кредит, который предоставляют друг другу сами фирмы в виде продажи товаров с отсрочкой платежа.	3	№ 1 стр.131
6	К формам обеспечения возвратности кредита относятся: - залог имущества - банковская гарантия	3	№1 стр.130

	- поручительство		
7	а)	1	
8	Предпринимательство	2	
9	а)б)	1	
10	Практическая функция	2	
	Итого	20	

Эталоны ответов на задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ОП 05 «Основы предпринимательской деятельности»
по теме « Источники финансирования бизнеса»
Профессия 16675 «Повар»

№	Вариант № 4	Количество баллов	Источник информации
1	в) залог имущества	1	№1 стр.131
2	1) – А 2) - Б	2	№1 стр.131
3	Возвратность кредита предусматривает обязательность выплаты кредитору суммы основного долга на оговоренных условиях.	3	№1 стр.130
4	Платность кредита означает, что заёмщик должен не только вернуть полученные от банка кредитные ресурсы, но и оплатить процент за предоставление банковской ссуды.	2	№1 стр. 130
5	Государственный заказ – это выдаваемый государственными органами и оплачиваемый из средств государственного бюджета заказ на изготовление продукции, выпуск товаров, проведение работ, в которых заинтересовано государство.	3	№ 1 стр.131
6	К расходам, финансируемым из чистой прибыли относятся: - расходы на социально – культурные нужды - расходы на выплату дивидендов акционерам - материальные поощрения работников фирмы	3	№1 стр.129
7	а)б)	1	
8	Самоокупаемость	2	
9	а)	1	

10	Прогностическая функция	2	
	Итого	20	

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине ОП 05 «Основы предпринимательской деятельности»
Профессия 16675 « Повар»

№	Вариант № 1	Количество баллов.
1	Выберите из вариантов один правильный ответ: принцип дифференцированного характера кредита показывает: А) необходимость целевого использования средств, полученных от кредитора Б) дифференцированный подход к различным категориям заемщиков со стороны кредитных органов.	1
2	Выберите из перечисленных расходов, расходы, финансируемые из чистой прибыли - расходы на социально- культурные нужды - расходы на выплату дивидендов акционерам - расходы на выплату заработной платы - расходы на материальные поощрения работников фирмы.	1
3	Выберите из перечисленных организационно – правовых форм основные формы некоммерческих организаций: - общественные организации - акционерные общества - благотворительные и иные фонды - учреждения, финансируемые собственником полностью или частично - религиозные организации - общества с ограниченной ответственностью	3
4	Расположите в правильной последовательности разделы бизнес-плана. – изменения в сфере продажи продукции - возможный риск и защита от него – описание предлагаемого проекта - оценка состояния предприятия – изменения в деятельности предприятия – сведения о партнерах – план работы при реализации проекта – финансовый план	3
5	Вставьте пропущенные слова :	3

	Частная собственность – это собственность _____ или _____ лиц, означающая их право владеть, пользоваться и распоряжаться имуществом	
6	Вставьте пропущенные слова: Неустойкой признается определенная законом или _____ денежная сумма, которую должник _____ уплатить кредитору в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства .	3
7	Вставьте пропущенные слова : Акция – это _____, выпускаемая акционерным обществом, удостоверяющая о _____ ее владельцем определенной суммы денег в капитал акционерного общества.	1
8	Перечислите виды банковского кредита.	3
9	Перечислите основные учредительные документы Общества с ограниченной ответственностью.	1
10	Перечислите источники внешнего финансирования бизнеса.	3
	Итого	22

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине ОП 05 «Основы предпринимательской деятельности»
Профессия 16675 « Повар»

№	Вариант № 2	Количество баллов.
1	Выберите из вариантов один правильный ответ: - принцип обеспечения кредита показывает необходимость целевого использования средств, полученных от кредитора - принцип обеспечения кредита показывает необходимость обеспечения защиты имущественных интересов кредитора при возможном нарушении заемщиком принятых на себя обязательств	1
2	Из перечисленных факторов выберите факторы, принимаемые во внимание, при составлении рейтингов предприятий в России. - квалификация руководства - численность работников предприятия – успехи на внутреннем и внешнем рынках – финансовые успехи – лидерство в своей отрасли – успехи в привлечении инвестиций – хорошо распознаваемый имидж – успехи в продвижении своей торговой марки – умение наладить контакты с общественностью	1
3	Вставьте пропущенные слова Возвратность кредита предусматривает _____ выплаты кредитору суммы основного долга на _____ условиях.	3
4	Вставьте пропущенные слова в определение понятия « государственный заказ» Государство заказывает фирме _____ определенной продукции и объявляет ее покупателям. Государство не финансирует затраты, а заранее _____ фирме доход от продажи этой	3

	продукции.	
5	Вставьте пропущенные слова Фирма - это самое общее _____ предприятия, компании, коммерческой организации, осуществляющих _____ деятельность	3
6	Дополните определение: Учредители - это организаторы дела, основатели фирмы, акционерного общества; _____ или _____ лица, создающие новую организацию	3
7	Перечислите основные формы долгового финансирования бизнеса. _____	1
8	Перечислите виды акционерных обществ.	3
9	Перечислите основные сложности, возникающие в работе предпринимателя.	1
10	Перечислите три главных уровня экономики.	3
	Итого	23

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине ОП 05 «Основы предпринимательской деятельности»
Профессия 16675 « Повар»

№	Вариант № 3	Количество баллов.
1	Выберите из вариантов главный внутренний источник финансирования фирмы. - уставный капитал - прибыль.	1
2	Выберите из перечисленных элементов, элементы издержек предприятия. - материальные затраты - цена товара - затраты на оплату труда - отчисления на социальные нужды - амортизация - арендная плата - проценты банку за кредит - прочие затраты	1
3	Выберите из перечисленных организационно – правовых форм основные формы коммерческих организаций - хозяйственные товарищества - благотворительные и иные фонды — хозяйственные общества — производственные кооперативы — государственные или муниципальные унитарные предприятия	3
4	Вставьте пропущенные слова: Финансирование бизнеса - это _____ предпринимателем денежных средств, достаточных для _____ всех необходимых ресурсов для функционирования и развития фирмы	3

5	Дополните определение: Безвозмездное финансирование- это предоставление _____ ресурсов для оказания содействия или помощи в виде _____ пожертвований, субсидий.	3
6	Перечислить дополнительные принципы банковского кредитования.	3
7	Вставьте пропущенные слова Предпринимательство – это инициативная самостоятельная деятельность граждан, направленная на получение _____ или личного дохода, осуществляемая от своего имени, под свою имущественную _____ или от имени и под юридическую ответственность юридического.	1
8	С какого возраста разрешено заниматься предпринимательской деятельностью в России ?	3
9	Некоммерческие организации имеют право заниматься предпринимательской деятельностью, когда?	1
10	Перечислите организационно – правовые формы коммерческих организаций	3
	Итого	22

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине ОП 05 «Основы предпринимательской деятельности»
Профессия 16675 « Повар»

№	Вариант № 4	Количество баллов.
1	Выберите из вариантов один правильный ответ: - принцип целевого характера кредита показывает необходимость целевого использования средств, полученных от кредитора - принцип целевого характера кредита показывает обязательность выплаты кредитору суммы основного долга на оговоренных условиях.	1
2	Выберите из перечисленных показателей основные показатели финансового состояния предприятия: - стоимость имущества предприятия - себестоимость продукции - величина заемных средств - рентабельность - ликвидность - фонд заработной платы - платежеспособность - устойчивость - производительность	1
3	Из перечисленных вариантов выберите внутренние источники финансирования бизнеса: - кредиты банка - прибыль - амортизационный фонд - резервный капитал	3
4	Вставьте пропущенные слова: Банковский кредит – это предоставление _____ денег предпринимательским фирмам и индивидуальным предпринимателям в	3

	долг на определенный срок под определенный кредитный _____.	
5	Вставьте пропущенные слова : Долговое финансирование представляет собой получение денежных сумм в долг с обязательством их _____ и _____ процентов за кредит.	3
6	Вставьте пропущенные слова : Предприниматель – это самостоятельный _____ рыночных отношений, действующий на свой страх и риск и под свою ответственность в целях получения _____.	3
7	Вставьте пропущенные слова: Юридическое лицо – это организация, _____, предприятие, фирма, выступающие в качестве единого _____ носителя прав и обязанно	1
8	Перечислить основные принципы банковского кредитования.	3
9	Перечислите формы правового статуса предпринимателя.	1
10	Перечислить основные качества, которыми должен обладать предприниматель.	3
	Итого	22

Эталоны ответов на задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине ОП 05 «Основы предпринимательской деятельности»

Профессия 16675 «Повар»

№	Вариант № 1	Количество баллов	Источник информации
1	Разделы бизнес –плана: - оценка состояния предприятия – описание предлагаемого проекта – изменения в деятельности предприятия – изменения в сфере продажи продукции – сведения о партнерах – план работы при реализации проекта – финансовый план – возможный риск и защита от него	8	№1 Глава 7 Стр. 112
2	Всю совокупность источников внешнего финансирования бизнеса можно разделить на две группы: долговое и безвозмездное финансирование	2	№1 Глава 8 Стр. 129
3	Дифференцированный характер кредита определяет дифференцированный подход к различным категориям заемщиков со стороны кредитных органов.	1	№1 Глава 8 Стр. 130
4	Неустойкой признается определенная законом или договором денежная сумма, которую должник обязан уплатить кредитору в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства	2	№1 Глава 8 Стр. 130
5	Кредитование может быть краткосрочным и долгосрочным.	2	№1 Глава 8 Стр. 130

6	Из чистой прибыли финансируются расходы на социально-культурные нужды, выплату дивидендов акционерам, материальные поощрения работников фирмы.	3	№1Глава 8 Стр. 129
7	Акция – это ценная бумага, выпускаемая акционерным обществом, удостоверяющая о вложении ее владельцем определенной суммы денег в капитал акционерного общества.	3	№1глава 6 Стр.80
8	Основными учредительными документами общества с ограниченной ответственностью являются учредительный договор и устав.	2	№1 глава 6 Стр.79
9	Частная собственность – это собственность граждан или юридических лиц, означающая их право владеть, пользоваться и распоряжаться имуществом.	2	№1 глава 6 Стр. 80
10	Основные формы некоммерческих организаций: - общественные организации - благотворительные и иные фонды - учреждения, финансируемые собственником полностью или частично - религиозные организации	4	№2 глава 1 Стр.26
	Итого	29	
	Вариант №2	Количество во баллов	Источник информации
1	Факторы, принимаемые во внимание, при составлении рейтингов предприятий в России: - квалификация руководства – успехи на внутреннем и внешнем рынках – финансовые успехи – лидерство в своей отрасли – успехи в привлечении инвестиций – хорошо распознаваемый имидж – успехи в продвижении своей торговой марки – умение наладить контакты с общественностью	8	№1 глава7 стр.117
2	Обеспечение кредита означает необходимость обеспечения защиты имущественных интересов кредитора при возможном нарушении заемщиком принятых на себя обязательств.	2	№1. Глава8 Стр.130
3	Возвратность кредита предусматривает обязательность выплаты кредитору суммы основного долга на оговоренных условиях.	1	№1 глава 8 Стр. 130
4	Государство заказывает фирме изготовление определенной продукции и объявляет ее покупателям. Государство не финансирует затраты, а заранее обеспечивает фирме доход от продажи этой продукции.	2	№1 глава 8 Стр.132
5	Платность кредита означает, что заемщик должен не только вернуть полученные от банка кредитные ресурсы, но и оплатить процент за предоставление кредита.	2	№1 глава 8 стр.130

6	Основные формы финансирования бизнеса:: - банковский кредит - торговый(коммерческий) кредит - субсидии из средств бюджета.	3	№1 глава 8 стр.129
7	Учредители – это организаторы дела, основатели фирмы, акционерного общества; физические или юридические лица, создающие новую организацию.	3	№1 глава 6 стр.80
8	Виды акционерных обществ: - закрытые акционерные общества - открытые акционерные общества	2	№1. глава6.стр.8 0
9	Фирма – это самое общее название предприятия, компании, коммерческой организации, осуществляющих предпринимательскую деятельность.	3	№1. Глава6 стр81
10	Уровни экономики: микроэкономика макроэкономика метаэкономика	3	№1.глава 6 стр. 76
	Итого	29	

№	Вариант № 3	Количество во баллов	Источник информации
1	Элементы издержек предприятия: - материальные затраты – затраты на оплату труда – отчисления на социальные нужды - амортизация –арендная плата - проценты банку за кредит - прочие затраты	8	№1 глава 7 стр.106
2	Получение предпринимателем денежных средств, достаточных для приобретения всех необходимых ресурсов для функционирования и развития фирмы.	2	№1 глава8 стр.129
3	Главным внутренним источником финансирования фирмы является её прибыль.	1	№1 глава 8 стр.129
4	Срочность кредита предусматривает возврат кредитору заемных средств в заранее оговоренные сроки возврата кредита.	2	№1 глава 8 стр.129
5	Безвозмездное финансирование- это предоставление финансовых ресурсов для оказания содействия или помощи в виде благотворительных пожертвований, субсидий.	2	№1 глава 8 стр.130

6	Кроме основных принципов банковского кредитования выделяют три дополнительных: - обеспечение кредита - целевой характер кредита - дифференцированный характер кредита	3	№1 глава 6 стр.75
7	Предпринимательство – это инициативная самостоятельная деятельность граждан, направленная на получение прибыли или личного дохода, осуществляемая от своего имени, под свою имущественную ответственность или от имени и под юридическую ответственность юридического лица	3	№1 глава 6 стр .77
8	Заниматься предпринимательской деятельностью в России можно с 16 лет, но несовершеннолетние должны для этого получить согласие родителей.	2	№1 глава 6 стр.77
9	Некоммерческие организации имеют право заниматься предпринимательской деятельностью, когда это необходимо для реализации их уставных целей, а прибыль полностью используется для саморазвития и не распределяется между участниками.	2	№1 глава 6 Стр.78
10	Организационно – правовые формы коммерческих организаций: хозяйственные товарищества ; хозяйственные общества производственные кооперативы; государственные или муниципальные унитарные предприятия	4	№1 глава 1 Стр.78
	Итого	29	

	Вариант №4	Количество баллов	Источник информации
1	Основные показатели финансового состояния предприятия: - стоимость имущества предприятия - величина заемных средств - рентабельность - ликвидность - платежеспособность - устойчивость - производительность	8	№2 глава3 стр.137
2	Внутренними источниками финансирования бизнеса являются прибыль и амортизационный фонд.	2	№1 глава 8 стр.129
3	Целевой характер кредита показывает необходимость целевого использования средств, полученных от кредитора.	1	№1 глава 8 стр.130
4	Банковский кредит – это предоставление банком денег предпринимательским фирмам и индивидуальным предпринимателям в долг на определенный срок под определенный кредитный процент.	2	№1 глава 8 стр.129

5	Долговое финансирование представляет собой получение денежных сумм в долг с обязательством их возврата и выплаты процентов за кредит.	2	№1 глава 8 стр.129
6	Банковское кредитование осуществляется при строгом соблюдении определенных принципов: - возвратности -срочности - платности	3	№1 глава 8 стр.130
7	Предприниматель – это самостоятельный субъект рыночных отношений, действующий на свой страх и риск и под свою ответственность в целях получения прибыли.	2	№1 глава 6 стр 75
8	Существуют две формы правового статуса предпринимателя: индивидуальный предприниматель и юридическое лицо	2	№1 глава 6 стр.76
9	Юридическое лицо – это организация, учреждение, предприятие, фирма, выступающие в качестве единого самостоятельного носителя прав и обязанностей.	2	№1 глава 6 стр.77
10	Предприниматель должен обладать следующим набором качеств: - способность придумывать или находить новые идеи - трудолюбие - коммуникабельность - решительность	4	№1 глава 6 стр.75
	Итого	29	

Литература:

- 1.Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учебник для начального профессионального образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.-176 с
2. Самарина В.П. Основы предпринимательства: учебное пособие - Старый Оскол: ТНТ, 2011.- 292с.

Комплект
контрольно-оценочных средств
для определения качества знаний и умений
обучающихся по учебной дисциплине

АД 01 «Психология личности и профессиональное самоопределение»

Профессия: 16675 «Повар»

Срок обучения: 2 года, 10 месяцев

Курс -3

р.п. Радищево

2022

РАССМОТРЕНА
Председатель МК
_____ Микиртичианц Т.В.
Протокол № _____
« ____ » _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УР
_____ Муратова О.В.
« ____ » _____ 2022 г.

РАССМОТРЕНА

Председатель МК

Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла **Токарева Татьяна Валентиновна**

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла **Токарева Татьяна Валентиновна**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине АД 01 «**Психология личности и профессиональное самоопределение**» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное

отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.

4. Тестовые задания.

5. Эталоны ответов.

6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработан в 1 варианте.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	K _у (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для входного контроля по учебной дисциплине: АД 01 «**Психология личности и профессиональное самоопределение**»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 30 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
12-13	от 0,91 до 1	5 (отлично)
10-11	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
9-10	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 8	0,70	2 (неудовлетворительно)

Контрольно- измерительный материал для входного контроля
по учебной дисциплине АД 01«Психология личности и профессиональное самоопределение»

группа № _____ курс ____

Ф.И.О. обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 1	Для ответов
Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту			

правильных ответов.			
1. 1	1	Типы личности в психологии бывают: А рациональные и иррациональные; Б серьезные и несерьезные; В социофилы и социофобы.	
1. 2	1	Понятие личности это в психологии А- человек на всех стадиях взросления; Б-индивид зрелого возраста, который занимается самосовершенствованием на постоянной основе; В- набор психических и физических особенностей человека, который определяет его поступки и связь с социумом.	
Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.			
2. 1	1	Потребности личности в психологии и их виды это: труд, развитие, социальное общение	Да/нет
2. 2	1	Профессиональное мышление включает в себя: - пути получения человеком новых знаний о разных сторонах труда	Да/нет
2. 3	1	Самая сильная и преобладающая память является: зрительной	Да/нет
Инструкция к заданию №3,: ответьте на вопрос			
3. 1	2	Какой тип эмоциональных переживаний?	
3. 2	1	Как называется эмоция, возникающая как защитная реакция организма при возникновении угрозы его благополучию или здоровью?	
Инструкция к заданиям №4 установите соответствие между элементами столбцов			
4. 1	1	Наиболее мощный вид эмоциональных реакций	Вид эмоции
			а) настроение б) чувство в) аффект
Инструкция к заданиям № 5: составить поэтапный алгоритм			
5. 1	4	Управления своими эмоциями:	
	13	Итого	

Эталоны ответов на задания для входного контроля
по учебной дисциплине АД01 «Психология личности и профессиональное самоопределение»

Профессия «Повар»

№	Вариант 1	Кол-во баллов
1.1	А	1
1.2	В	1
2.1	да	1
2.2	да	1
2.3	да	1
3.1	эмоциональный стресс	2
3.2	страх	1
4.1	В	1
5.1	-уважать чувства других -проявлять терпимость к чей то бурной эмоции -откажитесь от конфликтов, грубости, агрессии -если вас переполняют отрицательные эмоции, переведите тему разговора	4

Задания для промежуточного контроля по учебной дисциплине АД 01: **«Психология личности и профессиональное самоопределение»**

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 40 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему. Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка

24-26	от 0,91 до 1	5 (отлично)
21-23	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
18-20	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 17	0,70	2 (неудовлетворительно)

Контрольно- измерительный материал для промежуточного контроля
по учебной дисциплине АД 01«Психология личности и профессиональное самоопределение»

группа № _____ курс ____

Ф.И.О. обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 1	Для ответов
Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.			

1.1	1	Волевые качества личности в психологии: А свойства, сформировавшиеся в ходе жизненного опыта, связанные с преодолением препятствий и выработки силы воли; Б сильные стороны характера индивида, позволяющие ему хладнокровно реагировать на жизненные трудности; В способность к стрессоустойчивости в сложных жизненных ситуациях.	
1.2	1	Типы личности в психологии бывают: А рациональные и иррациональные; Б серьезные и несерьезные; В социофилы и социофобы.	
1.3	1	Понятие личности в психологии А- человек на всех стадиях взросления; Б-индивид зрелого возраста, который занимается самосовершенствованием на постоянной основе; В- набор психических и физических особенностей человека, который определяет его поступки и связь с социумом.	
Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.			
2.1	1	Деятельность человека по своей профессии и специальности в определенной сфере и отрасли производства это- профессиональная деятельность	Да/нет
2.2	1	Потребности личности в психологии и их виды это: труд, развитие, социальное общение	Да/нет
2.3	1	Профессиональное мышление включает в себя: - пути получения человеком новых знаний о разных сторонах труда	Да/нет
2.4	1	Самая сильная и преобладающая память является: зрительной	Да/нет
Инструкция к заданию №3,: ответьте на вопрос			
3.1	1	Как называется способность оценивать себя?	
3.2	2	Какой тип эмоциональных переживаний?	
3.3	1	Как называется эмоция, возникающая как защитная реакция организма при возникновении угрозы его благополучию или здоровью?	
3.4	5	Что нужно знать для успешного выбора профессии	
Инструкция к заданиям №4 установите соответствие между элементами столбцов			
4.1	1	Что такое профессиональная пригодность?	а) хорошее здоровье б) острый ум в) взаимное соответствие человека и профессии
Инструкция к заданиям № 5: составить поэтапный алгоритм			

5.1	4	Управления своими эмоциями:	
Инструкция к заданиям № 6 составить тест:			
6.1	5	На самоопределение личности	
	26	ИТОГО	

Эталоны ответов на задания для промежуточного контроля
по учебной дисциплине АД 01 «Психология личности и профессиональное самоопределение»

Профессия «Повар»

№	Вариант 1	Кол-во баллов

1.1	А	
1.2	А	1
1.3.	В	1
2.1	да	1
2.2	да	1
2.3	да	1
2.4	да	1
3.1	самооценка	1
3.2	эмоциональный стресс	2
3.3	страх	1
3.4	нужно знать какие профессии востребованы и высокооплачиваемые	5
4.1	В	1
5.1	-уважать чувства других -проявлять терпимость к чей то бурной эмоции -откажитесь от конфликтов, грубости, агрессии -если вас переполняют отрицательные эмоции, переведите тему разговора	4
6.1	- я знаю кем быть -у меня есть идеал дружбы - у меня есть вера -я знаю каким быть -я знаю чего я стою -я готовлю себя к будущему	5

Задания для итогового контроля по учебной дисциплине: АД 01 «Психология личности и профессиональное самоопределение»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему. Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов. Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
28-30	от 0,91 до 1	5 (отлично)
25-27	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
22-24	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 21	0,70	2 (неудовлетворительно)

Контрольно- измерительный материал для итогового контроля
по учебной дисциплине АД 01«Психология личности и профессиональное самоопределение»

группа № _____ курс ____

Ф.И.О. обучающегося _____

№	вопрос	Кол-во баллов

1	1 Дать характеристику Самооценки личности		
2	Дать характеристику деловому общению		
3	Волевые качества личности в психологии это..		
4	Какая самая сильная и преобладающая память?		
5	Что такое профессиональная пригодность		
6	Дать характеристику коллективу		
7	Перечислить виды лидеров		
8	Стресс это--		
9	Уровни самостоятельности человека в труде это-		
10	Самооценка личности в психологии это-		
11	Что подразумевают межличностные отношения?		
12	В процессе общения люди не только общаются, но и определенные правила		
13	Межличностные отношения по своему стилю делятся на.....		
14	Как вы понимаете, что такое воля?		
15	Что нужно знать для успешного выбора профессии?		
	Итого		30

Эталоны ответов на задания для итогового контроля
по учебной дисциплине АД 01 «Психология личности и профессиональное самоопределение»

Профессия 16675 «Повар»

№		
1	оценивание собственных личностных качеств, чувств, достоинств и демонстрирование их окружающим	4
2	Это общение обеспечивающее успех какого-либо дела	2
3	свойства, сформировавшиеся в ходе жизненного опыта, связанные с преодолением препятствий и выработки силы воли;	3

4	зрительная	1
5	Это соответствие человека и профессии	2
6	Это группа людей объединенная общей трудовой деятельностью	2
7	Деловой Эмоциональный Информационный ситуативный	4
8	Негативное состояние	2
9	ненормативная самостоятельность	2
10	оценивание собственных личностных качеств, чувств, достоинств и демонстрирование их окружающим	2
11	один или несколько человек вступают в непосредственный контакт	2
12	соблюдают	1
13	Официальные и личные	2
14	Регулирование человеком поведения и деятельности	
15	Какие профессии конкурентноспособные и высокооплачиваемые	1

Литература:

- 1 Шеламова Г М учебник «Психология общения» М. : Издательский центр «Академия», 2018 год- 122с.
3. Г.М.Шеламова «Деловая культура и психология общения»: учебник.- М. : Издательский центр «Академия», 2009 год- 187с.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Радищевский технологический техникум»

Комплект
контрольно-оценочных средств
для определения качества знаний и умений
обучающихся ОГБПОУ РТТ
по учебной дисциплине АД.02 «Социально-бытовая адаптация»

Профессия: 16675 «Повар»

Срок обучения: 2 года, 10 месяцев

Курс -3

р.п. Радищево

2022

РАССМОТРЕНО
Председатель МК
_____ Микиртичианц Т.В..
Протокол № _____
«___» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УР
_____ Муратова О.В.
«___» _____ 2022 г.

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

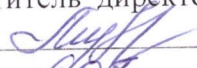
 Микиртичианц Т.В..

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик:

Каримова Э. М. - преподаватель учебных дисциплин общеобразовательного цикла

Разработчик:

Каримова Э. М. - преподаватель учебных дисциплин общеобразовательного цикла

Пояснительная записка

Контрольно-оценочный материал по учебной дисциплине АД.02 «Социально-бытовая адаптация» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
2. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
3. Тестовые задания.
4. Эталоны ответов.
5. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-оценочные средства по учебной дисциплине АД.02 «Социально-бытовая адаптация» разработан в 1 варианте.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора).

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине АД.02 «Социально-бытовая адаптация»
по профессии 16675«Повар»

1.Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание варианта в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	Ку (коэффициент усвоения)	Оценка
10	от 0,9 до 1	5 (отлично)
8-9	от 0,8 до 0,9	4 (хорошо)
6-7	от 0,7 до 0,8	3 (удовлетворительно)
До 7	0,7	(неудовлетворительно)

Контрольно- измерительный материал для входного контроля
по учебной дисциплине АД.02 «Социально-бытовая адаптация» по темам: «Личная гигиена»,
«Медицинская помощь», «Вредные привычки»

1. Выбрать правильный ответ

Социально- бытовая адаптация – это

- а) бытовое оборудование;
- б) семья, быт, организация;
- в) адаптация в жизни.

2. Выбрать правильные ответы

Личная гигиена - это

- а) утром- освежающий душ;
- б) вечером – тёплый успокаивающий душ;
- в) принятие душа – это вредно для тела.

3. Выбрать правильные ответы.

За кожей лица необходимо следить , чтобы она была:

- а) красивой;
- б) упругой;
- в) морщинистой.

4. Выбрать правильный ответ.

Сколько раз в день надо очищать кожу лица:

- а) 2 раза (утром , вечером);
- б) 1 раз вечером;
- в) 1 раз утром;

5. Выбрать правильный ответ.

Сколько раз в день надо мыть руки:

- а) перед едой;
- б) 1 раз в день
- в) по мере необходимости.

6. Выбрать правильные ответы.

Что может вызвать заболевание.

- а) регулярное проветривание помещения;
- б) чрезмерное укутывание ;вг) переохлаждение (низкая температура воздуха).

7. Выбрать правильный ответ. « Правила для курящих».

В присутствии женщины:

- а) нельзя курить;
- б) можно курить с её разрешения;
- в) курить по своему желанию.

8. Выбрать правильные ответы.

Какой вред приносит курение?

- а) курящий человек приносит вред окружающим;
- б) никотин причина многих заболеваний;
- в) курение не приносит вред окружающим

9. Выбрать правильный ответ.**Инфекционные заболевания передаются.**

- а) воздушно- капельным путём;
- б) через продукты питания;
- в) не передаются от одного человека к другому человеку

10. Выбрать правильный ответ**Кем выдаётся больничный лист?**

- а) лечащим врачом;
- б) лаборантом;
- в) гардеробщицей.

Эталоны ответов на тестовые задания входного контроля по учебной дисциплине «Социально-бытовая адаптация» по профессии «Повар» по темам: «Личная гигиена», «Медицинская помощь», «Вредные привычки»

№п/п	Эталоны ответов	Источник
1.	в	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
2.	а, б	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
3.	а, б	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
4.	а	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
5.	в	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
6.	б, в	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
7.	а	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
8.	а, б	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
9.	б	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
10.	а	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине АД.02 «Социально-бытовая адаптация»
по профессии «Повар»

1. Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание варианта в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	Ку (коэффициент усвоения)	Оценка
9-10	от 0,9 до 1	5 (отлично)
8-9	от 0,8 до 0,9	4 (хорошо)
7-8	от 0,7 до 0,8	3 (удовлетворительно)
До 7	0,7	(неудовлетворительно)

Контрольно- измерительный материал для промежуточного контроля
по учебной дисциплине АД.02 «Социально-бытовая адаптация» по темам : «Одежда и обувь»,
«Службы быта», «Транспорт»

1.Выбрать правильный ответ.

Что необходимо иметь, чтобы узнать свой размер обуви и одежды?

- а) линейку;
- б) карандаш;
- в) сантиметровую линейку

2. Выбрать правильный ответ.

По какой мерке можно узнать размер мужской сорочки?

- а) по длине рукава;
- б) по обхвату шеи;
- в) по длине пиджака

3. Выбрать правильный ответ.

Для подбора обуви необходимо определить

- а) толщину ступни;
- б) длину ступни;
- в) ширину ступни

4. Выбрать правильный ответ.

Что надо обязательно знать при покупке одежды и обуви для себя?

- а) свой возраст;
- б) свой размер;
- в) свой вес;

5. Выбрать правильный ответ

Чем можно вывести пятно от масляной краски с одежды?

- а) простой водой
- б) горячей водой;
- в) ватой, смоченной бензином или керосином.

6. Выбрать правильный ответ. Указать предприятие бытового обслуживания.

- а) школа;
- б) больница;
- в) ателье;

7. Указать пару словам

1. Кафе	а) швея
2. Ателье	б) фотограф
3. Фотография	в) официант

8. Выбрать правильные ответы.

Для чего предназначен транспорт?

- а) для перевозки грузов;
- б) для перевозки пассажиров;
- в) для развлечений

9. Выбрать правильный ответ

Какой воздушный транспорт предназначен для перевозки пассажиров

- а) самолёт;
- б) парашют;
- в) космический корабль;

10. Выбрать правильный ответ

Какой перевод придёт быстрее?

- а) почтовый;
- б) телеграфный;
- в) через банкомат;

Эталоны ответов на тестовые задания промежуточного контроля по учебной дисциплине «Социально-бытовая адаптация» по профессии «Повар» по темам : «Одежда и обувь», «Службы быта», «Транспорт»

№п/п	Эталоны ответов	Источник
1.	в	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
2.	б	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
3.	б	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
4.	а	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
5.	в	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
6.	в	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
7.	1-в, 2-а, 3-б	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
8.	а, б	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
9.	а	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
10.	в	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине АД.02 «Социально-бытовая адаптация»
по профессии «Повар»

1. Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание варианта в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	Ку (коэффициент усвоения)	Оценка
9-10	от 0,9 до 1	5 (отлично)
8-9	от 0,8 до 0,9	4 (хорошо)
7-8	от 0,7 до 0,8	3 (удовлетворительно)
До 7	0,7	(неудовлетворительно)

Контрольно- измерительный материал для итогового контроля
по учебной дисциплине АД.02 «Социально-бытовая адаптация» по темам: «Культура
поведения», «Бюджет», «Семья»

1. Выбрать правильный ответ.

Что означает слово – « этикет»?

- а) нормы , правила, манеры поведения, принятые в обществе;
- б) это семейный праздник;
- в) это внешний вид человека.

2. Выбрать правильный ответ.

К основным источникам дохода относится:

- а) зарплата;
- б) помощь родственников;
- в) кредит.

3. Выбрать правильный ответ.

К основным источникам расходов относится:

- а) обновление мебели;
- б) стипендия;
- в) питание

4. Выбрать правильные ответы.

В обязательные расходы входят:

- а) оплата проезда;
- б) оплата жилья;
- в) ремонт одежды;

5. Выбрать правильный ответ.

Что входит в текущие расходы

- а) оплата проезда;
- б) оплата жилья;
- г) ремонт одежды;

6. Выбрать правильный ответ.

Для чего нужны сбережения?

- а) накопление средств для крупной покупки;
- б) поездка в отпуск, на курорт или в путешествие;
- в) чтобы давать в долг друзьям;

7. Выбрать правильное определение к слову семья:

- а) Семья – это группа соседей;
- б) Семья – это группа родственников, которые проживают вместе и ведут общее хозяйство;
- в) Семья – это группа людей, работающие вместе

8. Выбери правильные ответы.

Правила поведения в семье-

- а) Это - ведение общего хозяйства;
- б) Это - доверие друг другу;
- в) Это - честное отношение друг к другу;

9. Выбери правильный ответ

Как называется обычай, который устанавливается в семье?

- а) нормы поведения;
- б) правила поведения;
- в) традиции

10. Выбрать правильный ответ.

Правила приёма гостей.

- а) встречать гостей можно в домашних тапочках;
- б) встречать гостей можно в домашнем халате
- в) встречать гостей в нарядном платье

Эталоны ответов на тестовые задания итогового контроля по учебной дисциплине АД.02
«Социально-бытовая адаптация» по профессии «Повар» по темам: «Культура поведения»,
«Бюджет», «Семья»

№п/п	Эталоны ответов	Источник
1.	а	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
2.	а	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
3.	в	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях. - М.: Флинта, 2012.
4.	б	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
5.	а	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
6.	а, б	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.

7.	б	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
8.	б, в	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
9.	в	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
10.	в	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.

Литература:

Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.

ОГБПОУ «Радищевский технологический техникум»

Комплект

контрольно-оценочных средств

для определения качества знаний и умений обучающихся

по учебной дисциплине

АД03 «Профессиональная этика и психология в общественном питании»

Профессия: 16675 «Повар»

Срок обучения: 2 года, 10 месяцев

Курс -3

р.п. Радищево

2022

РАССМОТРЕНА

Председатель МК

_____ Микиртичианц Т.В

Протокол № _____

« ____ » _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

_____ Муратова О.В.

« ____ » _____ 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла **Токарева Т.В.**

РАССМОТРЕНА

Председатель МК

Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла **Токарева Татьяна Валентиновна**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине АД 03 «Профессиональная этика и психология в общественном питании» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
4. Тестовые задания.
5. Эталоны ответов.
6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработан в 1 варианте.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	к _у (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для входного контроля по учебной дисциплине: АД 03 «**Профессиональная этика и психология в общественном питании**»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 30 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	к _у (коэффициент усвоения)	Оценка
12-13	от 0,91 до 1	5 (отлично)
10-11	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
9-10	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 8	0,70	2 (неудовлетворительно)

Контрольно- измерительный материал для входного контроля
по учебной дисциплине АД 03«Профессиональная этика и психология в общественном
питании»

группа № _____ курс ____
Ф.И.О. обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 1	Для ответов
Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.			
1. 1	1	1. Неудачная форма выражения просьбы а) будьте любезны б) мне нужно чтобы вы в) очень вас прошу	
1. 2	1	2. Свойства речи, придающие ей особую энергетику а) обаяние, артистизм б) уверенность, дружелюбие в) искренность, заинтересованность	

		г) все ответы правильные	
1, 3	1	3.Автор высказывания «Единственная настоящая роскошь-это роскошь человеческого общения» а) Джек Лондон б) Марк Твен в) Сент-Экзюпери	

Инструкция к заданию № 2 1. Напишите не менее трех высших моральных ценностей.
 2. Распределите номера перечисленных ниже свойств разных типов личности по соответствующим колонкам таблицы:

2.1 2, 2	2 2	<table><tr><td>Тип «мыслитель»</td><td>Тип «художник»</td></tr></table> 1) математические способности; 2) способность к музыке; 3) способность к творческому самовыражению; 4) способность к систематизации информации; 5) способность к изобразительному искусству; 6) вербальные способности; 7) логическое мышление. Инструкция к заданию № 3 1.Дайте определение понятию «конфликт». 2.В каждом из столбцов укажите слово, которое является лишним:	Тип «мыслитель»	Тип «художник»														
Тип «мыслитель»	Тип «художник»																	
3, 1 3, 2	2 1	<table><tr><th>I. Способы разрешения конфликта</th><th>II. Составляющие этикета</th><th>III. Способы общения</th></tr><tr><td>а) уклонение</td><td>а) речевой этикет</td><td>а) коммуникативная</td></tr><tr><td>б) опережение</td><td>б) дистантное общение</td><td>б) императивная</td></tr><tr><td>в) компромисс</td><td>в) некорректность</td><td>в) перцептивная</td></tr><tr><td>г) сотрудничество</td><td>г) имидж делового человека</td><td>г) интерактивная</td></tr></table>	I. Способы разрешения конфликта	II. Составляющие этикета	III. Способы общения	а) уклонение	а) речевой этикет	а) коммуникативная	б) опережение	б) дистантное общение	б) императивная	в) компромисс	в) некорректность	в) перцептивная	г) сотрудничество	г) имидж делового человека	г) интерактивная	
I. Способы разрешения конфликта	II. Составляющие этикета	III. Способы общения																
а) уклонение	а) речевой этикет	а) коммуникативная																
б) опережение	б) дистантное общение	б) императивная																
в) компромисс	в) некорректность	в) перцептивная																
г) сотрудничество	г) имидж делового человека	г) интерактивная																

4	3	Инструкция к заданию № 4 1. Дайте аргументированный ответ на вопрос: «Отчего бывают «лидеры» и «тихони»? Одних постоянно куда-то выбирают, а другие все время в «болоте _____»».	
	13	ИТОГО	

Задания для входного контроля
по учебной дисциплине АД 03 «Профессиональная этика и психология в общественном питании»

группа № _____ курс ____
Ф.И.О. обучающегося _____

№	Кол. балло в	Вариант 2	Для ответов
Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.			
1.1	1	1. Речевая формула, которая НЕ является удачной при знакомстве а) а кто Вы такой? б) давайте познакомимся в) разрешите с Вами познакомиться	
1.2	1	2. Умение быть самим собой в контактах с другими людьми а) аутентичность	

		б) вежливость в) тактичность									
1,3	1	3. Свойства темперамента а) врожденные б) приобретенные									
Инструкция к заданию № 2 3. Установите соответствие между героями мультфильма и типами их темперамента.											
2. Подберите к каждому пункту в левой колонке определения из правой колонки.											
2,1	2	1) Вини-Пух; 2) ослик ИА 3) Тигра 4) сова	а) холерик; б) сангвиник; в) флегматик; г) меланхолик								
2,2	2	<table><tr><td>1. Знания</td><td>а) способы успешного выполнения действий;</td></tr><tr><td>2. Умения</td><td>б) склонность человека к определенным действиям, которая часто переживается им как потребность действовать именно так, как иначе;</td></tr><tr><td>3. Навыки</td><td>в) система понятий, усвоенных человеком;</td></tr><tr><td>4. Привычки</td><td>г) автоматизированные способы выполнения человеком сознательных действий, возникшие в результате длительных упражнений</td></tr></table>		1. Знания	а) способы успешного выполнения действий;	2. Умения	б) склонность человека к определенным действиям, которая часто переживается им как потребность действовать именно так, как иначе;	3. Навыки	в) система понятий, усвоенных человеком;	4. Привычки	г) автоматизированные способы выполнения человеком сознательных действий, возникшие в результате длительных упражнений
1. Знания	а) способы успешного выполнения действий;										
2. Умения	б) склонность человека к определенным действиям, которая часто переживается им как потребность действовать именно так, как иначе;										
3. Навыки	в) система понятий, усвоенных человеком;										
4. Привычки	г) автоматизированные способы выполнения человеком сознательных действий, возникшие в результате длительных упражнений										
3,1	2	Инструкция к заданию № 3 3. Перечислите особенности деятельности.									
3,2	2	2. Вставить пропущенные слова в следующих высказываниях. - Низшим уровнем объединения людей является - Высшая форма организованной группы – это									
4	2	Инструкция к заданию № 4 . Дайте определение понятию. Лидерство – это									

	13	ИТОГО	

Эталоны ответов на задания для входного контроля
по учебной дисциплине : АД 03 Профессиональная этика и психология в общественном
питании»

Профессия 16675 «Повар»

№	Вариант 1	Кол-во баллов
1.1	16	1

1.2	2г	1
1,3	3в	1
2.1	Добро, совесть, свобода, долг, честь, достоинство, счастье, любовь	2
2.2	. «мыслитель» (1, 4, 6, 7) «художник» (2, 3, 5)	2
3.1	Конфликт - это столкновение сторон, мнений, сил.	2
3.2	1, б) II. в) III. б)	1
4.	Предполагается творческий ответ студента	3

№	Вариант 2	Кол-во баллов
1.1	1а	1
1.2	2в	1
1,3	3а	1
2.1	3-а) 1-б) 2-г) 4-в)	2

2.2	. 1.-в); 2.-а); 3.-г); 4.-б)	2
3.1	Общественный характер, целенаправленность, плановость, систематичность.	2
3.2	- группа - коллектив	2
4.	Лидерство – это процесс межличностного влияния, порождаемый структурой и характером взаимоотношений в каждой конкретной группе	2

Задания для промежуточного контроля по учебной дисциплине АД 03: «Психологическая этика и психология в общественном питании»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 40 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	Ку (коэффициент усвоения)	Оценка

24-26	от 0,91 до 1	5 (отлично)
21-23	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
18-20	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 17	0,70	2 (неудовлетворительно)

Контрольно- измерительный материал для промежуточного контроля
по учебной дисциплине АД 03«Психологическая этика и психология в общественном питании»

группа № _____ курс ____

Ф.И.О. обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 1	Для ответов
Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.			
1.1	1	Этикет - это культура общения людей, которая основана на _____ правил, которые вырабатывались человечеством	

		а) несоблюдении б) соблюдении в) игнорировании	
1.2	1	Процесс взаимодействия, в котором происходит обмен деятельностью, информацией, опытом, предполагает достижение определенного результата, решение конкретной проблемы или реализацию определенной цели а) общение б) деловое общение в) конфликтное общение .	
1.3	1	_____ должна гуманизировать, облагораживать общение между людьми: а) мораль б) этика в) норма	
1.4	1	Деловая этика включает в себя следующие принципы а) свобода, терпимость б) деловая обязанность в) все ответы правильные	
1.5	1	Укажите верное утверждение а) темперамент и характер по сути - одно и то же б) темперамент и характер никак не связаны между собой в) особенности темперамента могут оказывать воздействие на развитие определенных сторон характера	
Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.			
2.1	1	Деятельность человека по своей профессии и специальности в определенной сфере и отрасли производства это- профессиональная деятельность	Да/нет
2.2	1	Потребности личности в психологии и их виды это: труд, развитие, социальное общение	Да/нет

2.3	1	Профессиональное мышление включает в себя: - пути получения человеком новых знаний о разных сторонах труда	Да/нет
2.4	1	Самая сильная и преобладающая память является: зрительной	Да/нет
Инструкция к заданию №3,: ответьте на вопрос			
3.1	3	Назовите признаки, характеризующие человека как личность.	
3.2	3	Назовите профессиональные моральные нормы	
Инструкция к заданиям №4 установите соответствие между элементами столбцов			
4.1	2	Что такое профессиональная пригодность? а) хорошее здоровье б) острый ум в) взаимное соответствие человека и профессии	
Инструкция к заданиям № 5: составить поэтапный алгоритм			
5.1	4	Управления своими эмоциями:	
Инструкция к заданиям № 6 составить тест:			
6.1	5	Причины возникновения и способы разрешения конфликтных ситуациях в профессиональной деятельности	
	26	ИТОГО	

Эталоны ответов на задания для промежуточного контроля
по учебной дисциплине АД 03«Психология личности и профессиональное самоопределение»

Профессия «Повар»

№	Вариант 1	Кол-во

		баллов
1.1	б	1
1.2	б	1
1.3.	а	1
1,4	в	1
1,5	в	1
2,1	Да	1
2,2	да	1
2.3	да	1
2.4	да	1
3.1	1) Система взглядов и отношений к внешнему миру. 2) Требования к самому себе. 3) Система оценок и самооценка.	3
3.2	Вежливость ,предупредительность ,тактичность, трудолюбие	3
4.1	В	2
5.1	-уважать чувства других -проявлять терпимость к чей то бурной эмоции -откажитесь от конфликтов, грубости, агрессии -если вас переполняют отрицательные эмоции, переведите тему разговора	4
6.1	- я знаю кем быть -у меня есть идеал дружбы - у меня есть вера -я знаю каким быть -я знаю чего я стою -я готовлю себя к будущему	5

Задания для итогового контроля по учебной дисциплине: АД 01 «Психология личности и профессиональное самоопределение»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к

пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	K_y (коэффициент усвоения)	Оценка
28-30	от 0,91 до 1	5 (отлично)
25-27	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
22-24	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 21	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для итогового контроля

по учебной дисциплине АД 03 «Психологическая этика и психология в общественном питании»

группа № _____ курс ____

Ф.И.О. обучающегося _____

№	вопрос		Кол-во баллов
1	1 Этика делового общения		
2	Дать характеристику профессиональному этикету.		
3	Понятие о психологии труда повара		
4	Пути преодоления конфликтных ситуации при обслуживании		
5	Что такое профессиональная пригодность		
6	Этикет поведения за столом		
7	Назовите типы темперамента		
8	Задачи общей психологии		
9	Что такое характер		
10	. Дайте определение личности		
	ИТОГО		30

Эталоны ответов на задания для итогового контроля

по учебной дисциплине АД 03 «Психологическая этика и психология в общественном питании»

Профессия 16675 «Повар»

№		
1	Этика делового общения – это целый ряд норм и правил, которые регламентируют поведение каждого человека в процессе осуществления им трудовой деятельности.	4
2	Профессиональный этикет– это совокупность моральных норм, определяющих отношение сотрудника к своему профессиональному долгу. Профессиональный этикет включает в себя: -грамотное владение культурой речи и профессиональными терминами; -безупречный внешний вид в соответствии с требованиями дресс- кода; - эстетичное оформление рабочего места сотрудников; -соблюдение норм и правил поведения, формирующих положительную репутацию организации, учреждения; - владение техниками межличностного общения с коллегами, руководством и посетителями (клиентами).	2
3	- Профессиональные способности -трудовые навыки - жизненный опыт	3
4	Предотвращать назревающие конфликты рекомендуется, руководствуясь следующими принципами. 1. Объективность и уступчивость. 2. Доброжелательность.	1
5	Профессиональная пригодность это совокупность индивидуальных особенностей человека, влияющих на успешность освоения какой-либо трудовой деятельности и эффективность ее выполнения.	2
6	Общие правила поведения, или этикет за столом - это тот минимум, который необходим каждому культурному человеку. Законам этикета нужно следовать хотя бы потому, что они помогают сделать так, чтобы всем за столом было комфортно и уютно. Правила этикета 1. Садиться за стол надо не очень далеко и не слишком плотно к краю, также нельзя на него класть локти, можно только кисти. 2. На стуле необходимо сидеть прямо, не склоняясь над тарелкой с едой. 3. Положите салфетку себе на колени. 4. Есть следует в спокойном темпе, небольшими порциями.	4

	5. Не тянитесь за блюдом, если оно далеко, попросите других участников трапезы передать его. 6. Не принято дуть на горячие блюда. Можно немного подождать, пока еда остынет сама. 7. Принимать пищу следует бесшумно, чтобы не испортить аппетит окружающим. 8. Нож в правой руке, а вилка в левой. Указательный палец кладем на основание прибора. Менять приборы местами можно только в том случае, если перед вами, например, рис или картофельное пюре. Вы легко сможете помочь ножом наносить еду на вилку. 9. Супы следует черпать ложкой от себя. Этот способ убережет от брызг на одежде. 10. Масло сливочное и оливковое нужно отрезать или отливать в свою тарелку из общего сосуда. Также следует намазывать не весь кусок хлеба, а тот, который сможете положить себе в рот. .	
7	-Холерик -сангвиник -флегматик -меланхолик	2
8	1.научиться понимать сущность психических явлений и их закономерности; 2. научиться управлять ими; 3. использовать полученные знания с целью повышения эффективности людей в различных отраслях практики, а с целью повышения психического здоровья, удовлетворенности и счастья людей в их повседневной жизнедеятельности; 4. быть теоретической основой практики психологической служб	5
9	Характер это неповторимое индивидуальное сочетание или совокупность особенностей личности	2
10	.Личность – социальное существо, включённое в общественные отношения, участвующие в общественном развитии и выполняющие определённую общественную роль.	5

Литература:

- 1 Шеламова Г М учебник «Психология общения» М. : Издательский центр «Академия», 2018 год- 122с.
3. Г.М.Шеламова «Деловая культура и психология общения»: учебник.- М. : Издательский центр «Академия», 2009 год- 187с.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Радищевский технологический техникум»

Комплект

контрольно-оценочных средств

для определения качества знаний и умений
обучающихся ОГБПОУ РТТ
по учебной дисциплине
ПД. 01 «Кулинария»

Профессия: 16675«Повар»

Срок обучения:2 года, 10 месяцев

Курс 1,2

р.п. Радищево
2022

СОГЛАСОВАНО
Председатель МК

Микиртичианц Т.В.
Протокол № _____
« ____ » _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УР

Муратова О.В.
« ____ » _____ 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла **Седенкова Э.М.**

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

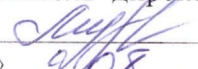
 Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла **Седенкова Э.М.**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД.01 «Кулинария» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
4. Тестовые задания.
5. Эталоны ответов.
6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине «ПД.01 Кулинария» разработан в 4 вариантах.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	ку (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине ПД 01 «Кулинария»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 30 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	ку (коэффициент усвоения)	Оценка
19-21	от 0,91 до 1	5 (отлично)
16-18	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
14-15	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 13	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине ПД 01 «Кулинария»

№	Кол-во баллов	Вариант 1	Для ответов
I		Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.	
1.1	4	Рыба на предприятия общественного питания поступает: а) живая б) маринованная в) охлажденная г) мороженая д) соленая	
1.2	4	Рыбу в зависимости от содержания жира делят на группы: а) тощая б) средней жирности в) жирная г) очень жирная д) не очень жирная	
II		Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.	
2.1	1	Целую разделанную рыбу или крупные куски хранят 48 часов	Да/нет
2.2	1	Рыба ценный пищевой продукт	Да/нет
2.3	1	Жирная рыба от 8 до 20%	Да/нет
2.4	1	Рыба должна иметь плотную чешую, красные плотно прижатые жаберы, выпуклые глаза	Да/нет
III		Инструкция к заданию №3: Вместо многоточия вставьте пропущенные слова	
3.1	1	Рыбные отходы«...» используют для осветления рыбных бульонов	
3.2	1	Для приготовления «...» панировки- просеивают пшеничную муку 1-го сорта	
3.3	1	При ошпаривании звеньев осетровой рыбы масса уменьшается на...%	
IV		Инструкция к заданиям № 4: Установите соответствие между элементами столбцов	
4.1	2	Сколько необходимо добавить хлеба для приготовления 1 кг котлетной массы из рыбы	
		Рыбное филе	Хлеб пшеничный

		1 кг.	а)250-300 гр б)300-350 гр в) 150-200 гр	
V	4	Инструкция к заданию № 5: В правильном порядке составить алгоритм приготовления рыбной котлетной массы		
		Последовательность приготовления котлетной массы: 45. Измельченное филе и набухший хлеб соединить и пропустить через мясорубку 46. Рыбу разделить на филе без кожи и костей, нарезать пропустить через мясорубку 47. Пшеничный хлеб замочить в жидкости 48. Добавить соль, перец, все тщательно перемешать		
	21 балл			

Эталоны ответов на задания для входного контроля
по учебной дисциплине ПД 01 «Кулинария»

Профессия «Повар»

№	Вариант 1	Источник
1.1	а, в,г,д	1, 29 стр.
1.2	А,в,г,д	1,35 стр
2.1	да	1, 51 стр.
2.2	да	1, 34 стр
2.3	да	1,34 стр
2.4	да	1, 36 стр
3.1	«икра»	1,51 стр.
3.2	«мучная»	1,44 стр
3.3	5-10%	1, 42
4.1	А	1, 45стр
5	2,1,4,3	1,52 -53стр

Задания

для проведения промежуточного контроля

по учебной дисциплине ПД 01 «Кулинария»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 30 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.
Шкала оценок

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
16-20	от 0,91 до 1	5 (отлично)
14-15	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
12-13	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 11	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения промежуточного контроля

по учебной дисциплине «Кулинария»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 20 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте

задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	Ку (коэффициент усвоения)	Оценка
16-20	от 0,91 до 1	5 (отлично)
14-15	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
12-13	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 11	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 01 «Кулинария»

Количество баллов	Вариант 1	Для ответов
	Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.	
4	Рыбу в зависимости от содержания жира делят на группы: а)тощая б) средней жирности в) жирная г) очень жирная д) не очень жирная	

		Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.		
	1	Целую разделанную рыбу или крупные куски хранят 48 часов		Да/нет
		Инструкция к заданию №3: Вместо многоточия вставьте пропущенные слова		
	1	Рыбные отходы«...» используют для осветления рыбных бульонов		
	1	Для приготовления «...» панировки- просеивают пшеничную муку 1-го сорта		
	1	При ошпаривании звеньев осетровой рыбы масса уменьшается на...%		
		Инструкция к заданиям № 4: Установите соответствие между элементами столбцов		
	1	Сколько необходимо добавить хлеба для приготовления 1 кг котлетной массы из рыбы		
		Рыбное филе	Хлеб пшеничный	
		1 кг.	а)250-300 гр б)300-350 гр в) 150-200 гр	
		Определить количество отходов (общих, пищевых) , при разделки рыбы		
	2	Судак непластованный	Общие отходы,% а) 35 б) 30 в) 25 г) 20	Пищевые отходы, % 1.12 2. 10 3. 8 4. 5
		Инструкция к заданию № 5: Ответьте на вопрос, ответ запишите полным текстом		
	6	Изложите способ обработки креветок		
	3	Инструкция к заданию № 6: Отрадите алгоритм приготовления полуфабриката из рыбной котлетной массы:		
		котлеты		
	20 баллов			

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 01 «Кулинария»

№	Количество баллов	Вариант 2			Для ответов
I		Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.			
1.1	4	Для приготовления кнельной массы из рыбы необходимо: а)хлеб пшеничный б) муку в)молоко или сливки г) белки яиц д) соль			
II		Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.			
2.1	1	Порционные куски и рыбный фарш хранят не более 24 часов			Да/нет
III		Инструкция к заданию №3: Вместо многоточия вставьте пропущенные слова			
3.1	1	Рыбные отходы «...» используют для супов, соусов, в фарш			
3.2	1	Для приготовления «...» панировки- у черствого пшеничного хлеба обрезают корки, мякиш измельчают на терке			
3.3	1	При ошпаривании порционных кусков осетровой рыбы масса уменьшается на ...%			
IV		Инструкция к заданиям № 4: Установите соответствие между элементами столбцов			
4.1	1	Сколько необходимо добавить соли для приготовления 1 кг котлетной массы из рыбы			
		Рыбное филе	Соль, гр		
		1 кг.	а)30 б)20 в) 15		
4.2		Определить количество отходов (общих, пищевых) , при разделки рыбы			
	2	1.Щука непластованная	Общие отходы,% а) 20 б) 25 в) 30 г) 35	Пищевые отходы, % 1.12 2. 10 3. 8 4. 5	
V		Инструкция к заданию № 5: Ответьте на вопрос, ответ запишите полным текстом			
	6	Изложите способ приготовления речных раков			
VI	3	Инструкция к заданию № 6: Отрадите алгоритм приготовления полуфабриката из рыбной котлетной массы:			
		биточки			
	20 баллов				

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 01 «Кулинария»

№	Кол-во баллов	Вариант 3			Для ответов
I		Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.			
1.1	4	Свежесть рыбы определяют по: а) внешнему виду б) цвету в) упругости г) размеру д) запаху			
II		Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.			Да/нет
2.1	1	Котлетную массу укладывают на противень не более 5 см. и хранят 2 -3 часа			
III		Инструкция к заданию №3: Вместо многоточия вставьте пропущенные слова			
3.1	1	Рыбные отходы «...» используют в фарш			
3.2	1	Для приготовления «...»панировки -сухари из пшеничного хлеба с коркой измельчают и просеивают			
3.3	1	Отходы при обработке осетровой рыбы на звенья с кожей составляет...%			
IV		Инструкция к заданиям № 4: Установите соответствие между элементами столбцов			
4.1	1	Сколько необходимо добавить жидкости для приготовления 1 кг котлетной массы из рыбы			
		Рыбное филе	жидкость		
		1 кг.	а)350-400 гр б)300-350 гр в) 250-300 гр		
4.2		Определить количество отходов (общих, пищевых) , при разделки рыбы			
	2	Сом непластованный	Общие отходы,% а) 35 б) 30 в) 25 г) 20	Пищевые отходы, % 1.20 2. 16 3. 10 4. 5	
V		Инструкция к заданию № 5: Ответьте на вопрос, ответ запишите полным текстом			
	6	Изложите способ приготовления кальмаров			
VI	3	Инструкция к заданию № 6: Отрадите алгоритм приготовления полуфабриката из рыбной котлетной массы:			

		тефтели	
	20 балл		

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 01 «Кулинария»

№	Количество баллов	Вариант 4			Для ответов
I		Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.			
1.1	4	К бесчешуйчатым рыбам относятся:: а)налим б) сом в) миноги г) зубатка д) карп			
II		Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.			Да/ нет
2.1	1	Полуфабрикаты из котлетной массы хранят до 12 часов			
III		Инструкция к заданию №3: Вместо многоточия вставьте пропущенные слова			
3.1	1	Рыбные отходы «...» используют для варки бульонов			
3.2.	1	Для приготовления «...» панировки соломкой- у черствого хлеба обрезают корки и мелко нарезают в виде соломки			
3.3	1	При обработке стерляди, отходы составляют...%			
IV		Инструкция к заданиям № 4: Установите соответствие между элементами столбцов			
4.1	1	Сколько необходимо добавить перца для приготовления 1 кг котлетной массы из рыбы			
		Рыбное филе	Перец, гр		
		1 кг.	а)1 б)2 в) 1,5		
4.2		Определить количество отходов (общих, пищевых) , при разделки рыбы			
	2	1. Лещ непластованный	Общие отходы,% а) 37 б) 35 в) 25 г) 20	Пищевые отходы, % 1.20 2. 10 3. 8 4. 5	
V		Инструкция к заданию № 5: Ответьте на вопрос, ответ запишите полным текстом			
	6	Изложите способ приготовления морской капусты			
VI		Инструкция к заданию № 6: Отрадите алгоритм приготовления полуфабриката из рыбной котлетной массы:			
		фрикадельки			
	20 баллов				

Эталоны ответов на задания для промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 01 «Кулинария»

Профессия 16675 «Повар»

№	Вариант 1	Источник
1.	а, в,г,д	1, 29 стр.
2	да	1, 51 стр.
3.1	«икра»	1,51 стр.
3.2	«мучная»	1,44 стр
3.3	5-10%	1, 42
4.1	А	1, 45стр 2, 42 стр
4.2	А,1	1, 50 стр. 2, 45 стр
5	Размораживают, промывают, варят в кипящей подсоленной воде 3-4 мин	1,52 стр 2, 44 стр
6	14. Порционируют 15. Формуют придавая им овально- приплюснутую форму с заострённым концом. 16. Панируют в красной панировке или белой	1, 47 стр.
	Вариант 2	
1.	а, б, в, д	1, 29 стр.
2	да	1, 51 стр.
3.1	«хрящи»	1,51 стр.
3.2	«белая»	1,44 стр
3.3	10-15%	1,42 стр
4.1	б	1, 45стр 2, 42 стр

4.2	Г,4	1, 50 стр. 2, 45 стр
5	Промывают, закладывают в кипящую воду с солью и специями	1,52 стр 2, 44 стр
6	1.Порционируют 2.Формуют придавая им округлую- приплюснутую форму диаметром 6 см, 2 см. толщиной 3.Панируют в красной панировке или белой панировке	1, 47 стр.
	Вариант 3	
1.	А,б,в, д	1, 29 стр.
2	да	1, 51 стр.
3.1	«профессиональные»	1,51 стр.
3.2	«красная»	1,44 стр
3.3	33-36%	1,42 стр
4.1	А	1, 45стр 2, 42 стр
4.2	а, 2	1, 50 стр. 2, 45 стр
5	Размораживают, промывают, варят в подсоленной воде 2,5 мин	1,52 стр 2, 44 стр
6	1. Порционируют 2. Формуют придавая форму шариков диаметром до 3 см 3. Панируют в белой панировке	1, 47 стр.
	Вариант 4	
1.	а,б, в, г	1, 29 стр.

2	да	1, 51 стр.
3.1	«кожу, плавники, кости»	1,51 стр.
3.2	«хлебная»	1,44 стр
3.3	40-42%	1,42 %
4.1	а	1, 45стр 2, 42 стр
4.2	А,2	1, 50 стр. 2, 45 стр
5	Замачивают в течении 12 часов, промывают и варят 15-20 мин	1,52 стр 2, 44 стр
6	1.Порционируют 2.Формуют в виде шариков массой 15-18 г 3. Панируют в белой панировке	1, 47 стр.

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине ПД 01 «Кулинария»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 20 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.
Шкала оценок

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
16-20	от 0,91 до 1	5 (отлично)
14-15	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
12-13	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 11	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине ПД 01 «Кулинария»

Экзаменационный билет № 1

29. 1. На какие группы подразделяются овощи?
30. 2. Назовите группы рыб в зависимости от содержания жира
31. 3. Перечислите основные ткани мяса.
32. 4. Какие существуют способы варки?
33. 5. Назовите виды соусов.

Экзаменационный билет № 2

1. Что такое сортировка овощей?
2. Какие основные требования предъявляются к свежей рыбе?
3. Из каких последовательных стадий состоит механическая кулинарная обработка мяса?
4. Что такое припускание овощей?
5. Как приготовить пшённую крупу к варке?

Экзаменационный билет № 3

1. Что такое калибровка овощей?
2. Назовите различия рыбы по кожному покрову.
3. Изложить технологию жиловки мяса?
4. Перечислить виды жаренья.
5. Как подразделяют каши по консистенции?

Экзаменационный билет № 4

1. Для чего моют овощи перед очисткой?
2. Перечислить виды панировок используемые при жарении рыбы.
3. Изложить способы приготовления полуфабрикатов из мяса
4. Изложить комбинированные способы тепловой обработки.
5. Какие существуют виды бутербродов?

Экзаменационный билет № 5

1. В чем заключается очистка овощей?
2. Перечислить стадии механической кулинарной обработки рыбы.
3. Перечислить крупнокусковые полуфабрикаты из мяса.
4. Перечислить вспомогательные способы тепловой обработки.
5. Перечислить правила заварки чая.

Экзаменационный билет № 6

1. Для чего нарезают овощи?
2. Перечислить способы размораживания рыбы.
3. Перечислить порционные полуфабрикаты из мяса.
4. Перечислить виды бульонов.
5. Какие способы варки яиц вы знаете?

Экзаменационный билет № 7

1. Перечислить формы нарезки клубнеплодов.
2. Назовите виды тепловой обработки рыбных полуфабрикатов.
3. Перечислить мелкокусковые полуфабрикаты из мяса
4. Изложить классификацию заправочных супов.
5. Изложить виды дрожжевого теста.

Экзаменационный билет № 8

1. Перечислить формы нарезки корнеплодов.
2. Перечислить полуфабрикаты из рыбной котлетной массы.
3. Что относится к мясным субпродуктам.
4. Перечислить виды молочных супов.
5. Перечислить ингредиенты для приготовления блинов.

Экзаменационный билет № 9

1. Перечислить формы нарезки капустных овощей.
2. Что относится к рыбным пищевым отходам?
3. Перечислить полуфабрикаты из мясной котлетной массы..
4. Перечислить виды холодных супов.
5. Перечислить способы разрыхления теста.

Экзаменационный билет № 10

1. Перечислить формы нарезки луковых.

- 2.Перечислить виды морепродуктов.
- 3.Назовите виды мяса используемые на предприятиях общественного питания.
- 4.Назовите температуру подачи холодных супов.
- 5.В чем значение диетического питания?

Экзаменационный билет № 11

- 1.Перечислить виды плодовых овощей.
- 2.Для чего панируют рыбу?
- 3.Перечислите способы размораживания рыбы.
- 4.Какого значения супы в питании?
- 5.Какие виды пассеровок вы знаете?

Литература:

71. А. Н. Анфимова «Кулинария» »: учебное пособие.- М. : Проспект, 2009 год- 448с.

ОГБПОУ «Радищевский технологический техникум»

**Комплект
контрольно-оценочных средств
для определения качества знаний и умений
обучающихся ОГБПОУ РТТ
по учебной дисциплине ПД 02 «Кулинария народов мира»**

Профессия: 16675 «Повар»

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс -3

р.п. Радищево
2022

СОГЛАСОВАНО
Председатель МК
_____ Микиртичианц Т.В
Протокол № _____
« ____ » _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УР
_____ Муратова О.В.
« ____ » _____ 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла - Корсакова Ольга Ивановна

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

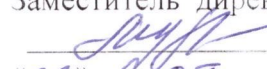
 Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла

Корсакова Ольга Ивановна

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД 02 «Кулинария народов мира» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
4. Тестовые задания.
5. Эталоны ответов.
6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД 02 «Кулинария народов мира» разработан в одном варианте, по **___10__ тестовых заданий в каждом.**

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	(коэффициент усвоения) Ку	Оценка
31-34	от 0,91 до 1	5 (отлично)
28-30	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
24-27	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
до 24	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для входного контроля по учебной дисциплине ПД 02 «Кулинария народов мира»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 30 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	(коэффициент усвоения) Ку	Оценка
13-14	от 0,91 до 1	5 (отлично)
11-12	от 0,81 до 0,90	4 (хорош

9-10	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 9	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине ПД 02 «Кулинария народов мира»

Профессия 16675«Повар»

группа № _____ курс ____

Ф.И.О. обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 1	Для ответов
Инструкция к заданию № 1: дополните предложение			
1	4	Культура питания- это	

Инструкция к заданию №2 : вставьте пропущенные слова			
2	2	Большое количество белков содержится в мясе, ...сыре, молоке и молочных продуктах,..., орехи.	
3	3	Важнейшие элементы ... каждого народа- это ..., традиции..., ...	
Инструкция к заданию №3: выберите правильный вариант ответов			
4	1	Какие продукты стоят на первом месте по пирамиде потребления пищи а) злаки. крупы б) молочные продукты в) различные виды мяса, молочные продукты	
Инструкция к заданию №4,: выберите правильные варианты ответов			
5	2	Средневековое разделение русского стола а)постное, б)скромное в)обильное г)диетическое	
6	2	Религии народов а) греческие б) православные г) художественные д) ислам	
	14	ИТОГО	

Эталоны ответов на задания для входного контроля

по учебной дисциплине ПД 02 «Кулинария народов мира»

№пп	Ответ
1	Знание основ правил питания, свойств продуктов и их воздействие на организм
2	Рыбе, бобовых
3	Традиции обычаи обряды
4	а
5	А,б
6	Б,д

Задания для промежуточного контроля

по учебной дисциплине ПД 02 «Кулинария народов мира»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 35 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.
Шкала оценок

Кол-во баллов	(коэффициент усвоения) K _y	Оценка
15-17	от 0,91 до 1	5 (отлично)
12-14	от 0,81 до 0,90	4 (хорош
10-11	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 10	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 02 «Кулинария народов мира»

Профессия 16675«Повар»

группа № _____ курс ____

Ф.И.О. обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 1	Для ответов
Инструкция к заданию № 1: дополните предложение			
1	4	Культура питания- это. . . .	
Инструкция к заданию №2 : вставьте пропущенные слова			
2	2	Большое количество белков содержится в мясе, ...сыре, молоке и молочных продуктах, ..., орехи.	
3	3	Важнейшие элементы ... каждого народа- это ..., традиции..., ...	
4		Каравай это традиционно праздничный... хлеб, который символизирует плодородие, ..., сытности и	
Инструкция к заданию №3: выберите правильный вариант ответов			
5	1	Какие продукты стоят на первом месте по пирамиде потребления пищи а) злаки. крупы б) молочные продукты в) различные виды мяса, молочные продукты	
6	1	Чак-чак это традиционное блюдо- а) русское б) мордовское в) татарское г) удмурское	
Инструкция к заданию №4.: выберите правильные варианты ответов			
7	2	Средневековое разделение русского стола а) постное, б) скромное в) обильное г) диетическое	

8	2	Религии народов а) греческие б) православные г) художественные д) ислам	
9	1	Виды происхождения пищи а) местного, этнического б) животного, растительного	
Инструкция к заданию № 10: ответьте на вопрос			
10	1	Какое традиционное блюдо в русской кухне на масленицу	
	17		

Эталоны ответов на задания для промежуточного контроля

по учебной дисциплине ПД 02 «Кулинария народов мира»

№пп	Ответ
1	Знание основ правил питания, свойств продуктов и их воздействие на организм
2	Рыбе, бобовых
3	Традиции обычаи обряды
4	а
5	А,б
6	Б,д

Задания для итогового контроля

по учебной дисциплине ПД 02 «Кулинария народов мира»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 40 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Билеты по учебной дисциплине ПД 02 «Кулинария народов мира»

Экзаменационный билет № 1

7. Перечислите блюда кухни народов России.
8. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов ближнего зарубежья
9. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы крайнего Севера?

Экзаменационный билет № 2

1. Перечислите блюда кухни народов ближнего зарубежья
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов России
3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы жарких стран?

Экзаменационный билет № 3

1. Перечислите блюда кухни народов Кавказа
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Европы
3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Южной Америки?

Экзаменационный билет № 4

1. Перечислите блюда кухни народов Европы
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Кавказа
3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Кавказа?

Экзаменационный билет № 5

1. Перечислите блюда кухни народов Арабских стран.
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Северной Америки
3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Европы?

Экзаменационный билет № 6

1. Перечислите блюда кухни народов Северной Америки
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Арабских стран
3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Европы?

Экзаменационный билет № 7

1. Перечислите блюда кухни народов Азии

2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Северной Америки

3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Севера?

Экзаменационный билет № 8

1. Перечислите блюда кухни народов Севера

2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Южной Америки

3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Средней Азии?

Экзаменационный билет № 9

1. Перечислить первые блюда кухни народов Европы.

2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов родного края

3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Южной Америки?

Экзаменационный билет № 10

1. Перечислить блюда кухни народов Южной Америки

2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Севера

3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Европы?

Литература:

3. Н.А.Анфимова. Кулинария: учебное пособие для начального профессионального образования / Н.А.Анфимова – 6-е изд стер – М.: Издательский центр «Академия» 2011. - 400 с. Протокол № 1 от 31.08.2017 года «Об актуализации тем учебника».

ОГБПОУ «Радищевский технологический техникум»

Комплект

контрольно-оценочных средств

для определения качества знаний и умений

обучающихся ОГБПОУ РТТ

по учебной дисциплине ПД.03 «Товароведение пищевых продуктов»

Профессия: 16675 «Повар»

Срок обучения: 2 года, 10 месяцев

Курс -1,2

р.п. Радищево

2022

РАССМОТРЕНО

Председатель МК

_____ Микиртичианц Т.В.

Протокол № _____

«___» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

_____ Муратова О.В.

«___» _____ 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла **Биккиняева Рамиля Абдюкиповна**

РАССМОТРЕНО

Председатель МК

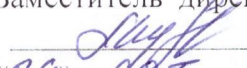
 Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин общепрофессионального цикла **Биккиниева**
Рамиля Абдрякиповна

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД. 03 «Товароведение пищевых продуктов» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
4. Тестовые задания.
5. Эталоны ответов.
6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД. 03 «Товароведение пищевых продуктов» разработан в 4 вариантах.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	K_u (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине **ПД 03 «Основы товароведения пищевых товаров»**
Профессия 16675«Повар»
Тема. Общая часть товароведения

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и

умений.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	к _у (коэффициент усвоения)	Оценка
17-19	от 0,91 до 1	5 (отлично)
14-16	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
11-13	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
до 11	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине **ПД 03 «Основы товароведения пищевых товаров»**
Профессия 16675«Повар»
Тема. Общая часть товароведения

Срок обучения:2 года 10 месяцев

Курс-1,2

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№	Кол и чест во бал лов	Вариант 1	Для ответов

Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.					
1	1	Какие продукты содержат много воды: а) манная крупа, рис; б) огурцы, арбузы; в) чай кофе; г) мясо, рыба			
Инструкция к заданиям № №2,3: обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.					
2	1	Такие минеральные вещества как натрий и хлор необходимы организму человека для построения костей, зубов.		ДА	НЕТ
3	1	Жиры- это сложные органические соединения, состоящие из глицерина и жирных кислот		ДА	НЕТ
Инструкция к заданиям №№ 4, 5,6,7: вместо многоточия вставьте пропущенные слова					
4	2	Вода находится в пищевых продуктах в состоянии ... и			
5	2	Минеральные вещества в зависимости от содержания в продуктах подразделяют на две группы: ... и			
6	2	Количество энергии, выделяемой при полном окислении белков, жиров и углеводов продукта называют пищевых продуктов.			
7	2	... - деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования.			
Инструкция к заданиям №№ 8,9: установите соответствие между элементами столбцов					
8	2	Установите соответствие между процессами, происходящими в пищевых продуктах, видами процессов и их характеристикой			
		Процессы, происходящие в пищевых продуктах	Виды процессов , происходящих в пищевых продуктах	Характеристика видов процессов, происходящих в пищевых продуктах	
		Физические процессы	а) процессы сорбции и десорбции б) длительное хранение пищевых продуктов в) дыхание г) брожение д) старение белков е) скорость процессов ж)	I.Поглощение продуктом влаги и усыхание продукта II.Ухудшение набухаемости муки III.Частичная или полная непригодность товара к употреблению IV.Значительное снижение содержания витаминов в пищевых продуктах V. Влияние на пригодность/непригодность пищевых продуктов	

		гидролитические процессы з) гниение и) деформация к) накопление веществ, ухудшающих пищевую ценность пищевых продуктов л) автолиз м) плесневение	VI. Ухудшение пищевой ценности и питательности продуктов VII.Окислительно-восстановительный процесс в живых организмах VIII.Расщепление сложных веществ до простых IX. Самосозревание пищевых продуктов. X.Расщепление углеводов продукта по действием ферментов м/о XI.Расщепление белковых веществ продуктов ферментами м/о. XII. Результат развития на продуктах грибов во влажной среде.	
9	2	Установите соответствие между методами консервирования, видами консервирования и их характеристикой:		
		Методы консервирования	Виды консервирования	Характеристика видов консервирования
		Физические методы консервирования	I. Охлаждение; II.Замораживание; III. Пастеризация; IV Стерилизация; V.Сушка; VI.Консервирование поваренной солью; VII.Консервирование сахаром; VIII.Вяление; IX.Квашение; X.Соление; XI.Маринование; XII.Копчение; XIII. Консервирование с использованием антибиотиков; XIV. Консервирование фитонцидами.	а) Губительно действуют на микробы б)Пропитывание продукта антисептическими веществами дыма, получаемого при неполном сгорании древесных опилок в)Консервирование продуктов уксусной кислотой г)Подавление жизнедеятельности гнилостных микробов молочной кислоты д) Медленное обезвоживание продуктов е) В клетках микроорганизмов создается повышенное осмотическое давление ж) Обезвоживание продукта до содержания в них влаги 8-14% з)Нагревание продукта до температуры выше 100° С и) и) Нагревание продукта до определенной температуры к) Хранение продукта при температуре -20- -25° С л) Хранение продукта при температуре 0° С, не допуская замораживания.

10	4	Рассчитайте энергетическую ценность 100 г хлеба пшеничного 1-го сорта. В 100 г хлеба содержится 7,9 г белка, 1 г жира, 48,3 г углеводов.	
	19	ИТОГО:	

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине **ПД 03 «Основы товароведения пищевых товаров»**
Профессия 16675«Повар»
Тема. Общая часть товароведения

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс-1,2

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 2	Для ответов	
		Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.		
1	1	Какой углевод содержится в молоке: а) глюкоза, фруктоза; б) лактоза; в) мальтоза, сахароза; г) крахмал		
		Инструкция к заданию № 2,3: обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.		
2	1	В таких пищевых продуктах как дыни, апельсины содержится каротин (провитамин А).	ДА	НЕТ
3	1	Самым калорийным продуктом питания, используемый организмом как источник энергии является хлеб.	ДА	НЕТ
		Инструкция к заданиям №№ 4, 5,6,7: вместо многоточия вставьте пропущенные слова		
4	2	Моносахариды – это простые сахара, состоящие из одной		
5	2	Жиры при длительном хранении ..., при сильном нагревании		

6	2	... - совокупность правил, выполнения правил, её участников и правил функционирования.		
7	2	... -текст или условное обозначение, занесенное на упаковку продуктов, предназначенных для идентификации продукта.		
Инструкция к заданиям №№ 8,9: установите соответствие между элементами столбцов				
8	2	Установите соответствие между процессами, происходящими в пищевых продуктах, видами процессов и их характеристикой		
		Процессы, происходящие в пищевых продуктах	Виды процессов, происходящих в пищевых продуктах	Характеристика видов процессов, происходящих в пищевых продуктах
		Химические процессы	а) процессы сорбции и десорбции б) длительное хранение пищевых продуктов в) дыхание г) брожение д) старение белков е) скорость процессов ж) гидролитические процессы з) гниение и) деформация к) накопление веществ, ухудшающих пищевую ценность пищевых продуктов л) автолиз м) плесневение	I.Поглощение продуктом влаги и усыхание продукта II.Ухудшение набухаемости муки III.Частичная или полная непригодность товара к употреблению IV.Значительное снижение содержания витаминов в пищевых продуктах V. Влияние на пригодность/непригодность пищевых продуктов VI. Ухудшение пищевой ценности и питательности продуктов VII.Окислительно-восстановительный процесс в живых организмах VIII.Расщепление сложных веществ до простых IX. Самосозревание пищевых продуктов. X.Расщепление углеводов продукта по действием ферментов м/о XI.Расщепление белковых веществ продуктов ферментами м/о. XII. Результат развития на продуктах грибов во влажной среде.
9	2	Установите соответствие между методами консервирования, видами консервирования и их характеристикой:		
		Методы консервирования	Виды консервирования	Характеристика видов консервирования
		Физическо-химические методы	I. Охлаждение; II.Замораживание; III. Пастеризация;	а) Губительно действуют на микробы б)Пропитывание продукта

		консервирования	IV Стерилизация; V.Сушка; VI.Консервирование поваренной солью; VII.Консервирование сахаром; VIII.Вяление; IX.Квашение; X.Соление; XI.Маринование; XII.Копчение; XIII. Консервирование с использованием антибиотиков; XIV.Консервирование фитонцидами.	антисептическими веществами дыма, получаемого при неполном сгорании древесных опилок в)Консервирование продуктов уксусной кислотой г)Подавление жизнедеятельности гнилостных микробов молочной кислоты д) Медленное обезвоживание продуктов е) В клетках микроорганизмов создается повышенное осмотическое давление ж) Обезвоживание продукта до содержания в них влаги 8-14% з)Нагревание продукта до температуры выше 100° С и) и) Нагревание продукта до определенной температуры к) Хранение продукта при температуре -20- -25° С л) Хранение продукта при температуре 0° С, не допуская замораживания.	
10	4	Рассчитайте энергетическую ценность 150 г творога нежирного 1-го сорта. В 100 г творога нежирного содержится 18 г белка, 0,6 г жира, 2,7 г углеводов.			
	19	ИТОГО:			

по учебной дисциплине **ПД 03 «Основы товароведения пищевых товаров»**
 Профессия 16675«Повар»
 Тема. Общая часть товароведения

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс-1,2

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№	Количество баллов	Вариант 3	Для ответов	
		Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.		
1	1	В каких продуктах содержатся полноценные белки: а) в молоке, сливках; б) в карамели, конфетах; в) в моркови, свекле; г) хлебобулочных изделиях		
		Инструкция к заданию №№2,3: обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.		
2	1	Витамины для организма человека необходимы для повышения пищевой ценности.	ДА	НЕТ
3	1	Экстрактивные вещества обуславливают аромат и приятный вкус бульона	ДА	НЕТ
		Инструкция к заданиям №№ 4, 5,6,7: вместо многоточия вставьте пропущенные слова		
4	2	В состав чеснока, лука, петрушки входят ..., которые обладают ... свойствами		
5	2	К красящим веществам относят ... и их используют для ...		
6	2	Совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность для удовлетворения определенных потребностей в соответствии с назначением называют ...		
7	2	... - документ, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются характеристики продукции.		
		Инструкция к заданиям №№ 8,9: установите соответствие между элементами столбцов		
8	2	Установите соответствие между процессами, происходящими в пищевых продуктах, видами процессов и их характеристикой		
		Процессы, происходящие в пищевых продуктах	Виды процессов, происходящих в пищевых продуктах	Характеристика видов процессов, происходящих в пищевых продуктах
		Биохимичес	а) процессы сорбции и	1.Поглощение продуктом

		кие процессы десорбции б) длительное хранение пищевых продуктов в) дыхание г) брожение д) старение белков е) скорость процессов ж) гидролитические процессы з) гниение и) деформация к) накопление веществ, ухудшающих пищевую ценность пищевых продуктов л) автолиз м) плесневение	влаги и усыхание продукта II. Ухудшение набухаемости муки III. Частичная или полная непригодность товара к употреблению IV. Значительное снижение содержания витаминов в пищевых продуктах V. Влияние на пригодность/непригодность пищевых продуктов VI. Ухудшение пищевой ценности и питательности продуктов VII. Окислительно-восстановительный процесс в живых организмах VIII. Расщепление сложных веществ до простых IX. Самосозревание пищевых продуктов. X. Расщепление углеводов продукта по действием ферментов м/о XI. Расщепление белковых веществ продуктов ферментами м/о. XII. Результат развития на продуктах грибов во влажной среде.	
9	2	Установите соответствие между методами консервирования, видами консервирования и их характеристикой:		
		Методы консервирования	Виды консервирования	Характеристика видов консервирования

		Биохимические методы консервирования I. Охлаждение; II. Замораживание; III. Пастеризация; IV. Стерилизация; V. Сушка; VI. Консервирование поваренной солью; VII. Консервирование сахаром; VIII. Вяление; IX. Квашение; X. Соление; XI. Маринование; XII. Копчение; XIII. Консервирование с использованием антибиотиков; XIV. Консервирование фитонцидами.	а) Губительно действуют на микробы б) Пропитывание продукта антисептическими веществами дыма, получаемого при неполном сгорании древесных опилок в) Консервирование продуктов уксусной кислотой г) Подавление жизнедеятельности гнилостных микробов молочной кислоты д) Медленное обезвоживание продуктов е) В клетках микроорганизмов создается повышенное осмотическое давление ж) Обезвоживание продукта до содержания в них влаги 8-14% з) Нагревание продукта до температуры выше 100° С и) Нагревание продукта до определенной температуры к) Хранение продукта при температуре -20- -25° С л) Хранение продукта при температуре 0° С, не допуская замораживания.	
10	4	Рассчитайте энергетическую ценность 100 г огурцов свежих. В 100 г огурцах свежих содержится 0,8 г белка, 3,7 г углеводов.		
	19	ИТОГО:		

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине **ПД 03 «Основы товароведения пищевых товаров»**
Профессия 16675«Повар»
Тема. Общая часть товароведения

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс-1,2

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 4	Для ответов	
Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.				
1	1	В каких продуктах содержится растительный жир: а) в жирном мясе, тушке утки; б) в орехах грецких, фундуке; в) в масле сливочном, сыре; г) речной и морской рыбе		
Инструкция к заданию № 2,3: обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.				
2	1	Дубильные вещества обуславливают вяжущий (терпкий) вкус продуктов.	ДА	НЕТ
3	1	Товароведение- это научная дисциплина, изучающая влияние пищи на живой организм.	ДА	НЕТ
Инструкция к заданиям №№ 4, 5,6,7: вместо многоточия вставьте пропущенные слова				

4	2	Мясо и рыба содержат, которые при варке легко растворяются в бульоне, придавая ему особые вкус и аромат.			
5	2	Осуществляются организациями на разных стадиях кругооборота средств: ... снабжения, производства и реализации продукции, товаров, работ и услуг.			
6	2	Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов называют			
7	2	... - маркировка, нанесенная на этикетку и упаковку товаров в виде многоразрядных чисел с кодирование каждой цифры в виде черных полос на белом фоне.			
Инструкция к заданиям №№ 8,9: установите соответствие между элементами столбцов					
8	2	Установите соответствие между процессами, происходящими в пищевых продуктах, видами процессов и их характеристикой			
		Процессы, происходящие в пищевых продуктах	Виды процессов, происходящих в пищевых продуктах	Характеристика видов процессов, происходящих в пищевых продуктах	
		Биологические процессы	а) процессы сорбции и десорбции б) длительное хранение пищевых продуктов в) дыхание г) брожение д) старение белков е) скорость процессов ж) гидролитические процессы з) гниение и) деформация к) накопление веществ, ухудшающих пищевую ценность пищевых продуктов л) автолиз м) плесневение	I.Поглощение продуктом влаги и усыхание продукта II.Ухудшение набухаемости муки III.Частичная или полная непригодность товара к употреблению IV.Значительное снижение содержания витаминов в пищевых продуктах V. Влияние на пригодность/непригодность пищевых продуктов VI. Ухудшение пищевой ценности и питательности продуктов VII.Окислительно-восстановительный процесс в живых организмах VIII.Расщепление сложных веществ до простых IX. Самосозревание пищевых продуктов. X.Расщепление углеводов продукта по действием ферментов м/о XI.Расщепление белковых веществ продуктов ферментами м/о.	

				XII. Результат развития на продуктах грибов во влажной среде.	
9	2	Установите соответствие между методами консервирования, видами консервирования и их характеристикой:			
		Химические методы консервирования	I. Охлаждение; II. Замораживание; III. Пастеризация; IV. Стерилизация; V. Сушка; VI. Консервирование поваренной солью; VII. Консервирование сахаром; VIII. Вяление; IX. Квашение; X. Соление; XI. Маринование; XII. Копчение; XIII. Консервирование с использованием антибиотиков; XIV. Консервирование фитонцидами.	а) Губительно действуют на микробы б) Пропитывание продукта антисептическими веществами дыма, получаемого при неполном сгорании древесных опилок в) Консервирование продуктов уксусной кислотой г) Подавление жизнедеятельности гнилостных микробов молочной кислоты д) Медленное обезвоживание продуктов е) В клетках микроорганизмов создается повышенное осмотическое давление ж) Обезвоживание продукта до содержания в них влаги 8-14% з) Нагревание продукта до температуры выше 100°С и) и) Нагревание продукта до определенной температуры к) Хранение продукта при температуре -20- -25°С л) Хранение продукта при температуре 0°С, не допуская замораживания.	
10	4	Рассчитайте энергетическую ценность 175 г капусты квашеной. В 100 г капусте квашеной содержится 0,8 г белка, 2,8 г углеводов.			
	19	ИТОГО:			

Эталоны ответов
к заданиям для проведения входной административной срезовой работы
по учебной дисциплине **ПД 03 «Основы товароведения пищевых товаров»**
Профессия 16675«Повар»
Тема. Общая часть товароведения

№	Вариант 1	Источник
1	б	1, стр.8
2	нет	1, стр.11
3	да	1, стр.17
4	свободном и связанном	1,стр.8
5	макроэлементы и микроэлементы	1,стр.11
6	энергетической ценностью	1, стр.32
7	стандартизация	1, стр.33
8	а,д,и-І.ІІ.ІІІ	1, стр.37
9	І-л,ІІ-к,ІІІ-и,ІV-з	1, стр.41
10	1. Для расчета используем энергетическую ценность 1 г белка=4 ккал, 1 г жира = 9 ккал, 1 г углеводов = 4 ккал 2.Обратить внимание на количество продукта для выявления энергетической ценности продукта 3.Энергетическая ценность белка: $7,9 \cdot 4 = 31,6$ ккал Энергетическая ценность жира: $1 \cdot 9 = 9$ ккал Энергетическая ценность углеводов: $48,3 \cdot 4 = 193,2$ ккал 4. Рассчитываем общую энергетическую ценность продукта Эн.ценность белка 31,6+ эн.ценность жира 9+ эн.ценность углеводов 193,2= 233,8 ккал в 100 г хлеба пшеничного 1-го сорта	1, стр.31
Вариант 2		
1	б	1, стр.13
2	да	1, стр.25
3	нет	1, стр.31
4	молекулы углевода	1, стр.13
5	окисляются, дымят (горят)	1, стр.18
6	Система стандартизации	1, стр.35
7	Маркировка	1, стр.35
8	б,е,к-IV,V,VI	1, стр.37
9	V-ж, VI-е, VII-е, VIII-д	1, стр.41
10	1. Для расчета используем энергетическую ценность 1 г белка=4 ккал, 1 г жира = 9 ккал, 1 г углеводов = 4 ккал 2.Обратить внимание на количество продукта для выявления энергетической ценности продукта 3.Энергетическая ценность белка: $18/150 \cdot 100 \cdot 4 = 48$ ккал Энергетическая ценность жира: $0,6/150 \cdot 100 \cdot 9 = 3,6$ ккал	1, стр.31

Энергетическая ценность углеводов: $2,7/150 \cdot 100 \cdot 4 = 7,2$ ккал
 4. Рассчитываем общую энергетическую ценность продукта
 Эн.ценность белка $48 +$ эн.ценность жира $3,6 +$ эн.ценность
 углеводов $7,2 = 58,8$ ккал в 150 г творога нежирного.

№	Вариант 3	Источник
1	а	1, стр.20
2	нет	1, стр.22
3	да	1, стр.30
4	фитонциды, бактерицидными	1, стр.30
5	каротиноиды/хлорофилл/антоцианы/ бетацианы, подкрашивания	1, стр.29
6	качество пищевых	1, стр.32
7	Стандарт	1, стр.33
8	в, ж, л- VII, VIII, IX	1, стр.37
9	IX-г, X -г	1, стр.41
10	1. Для расчета используем энергетическую ценность 1 г белка=4 ккал, 1 г жира = 9 ккал, 1 г углеводов = 4 ккал 2.Обратить внимание на количество продукта для выявления энергетической ценности продукта 3.Энергетическая ценность белка: $0,8 \cdot 4 = 3,2$ ккал Энергетическая ценность углеводов: $3,7 \cdot 4 = 14,8$ ккал 4. Рассчитываем общую энергетическую ценность продукта Эн.ценность белка $3,2 +$ эн.ценность углеводов $14,8 = 18$ ккал в 100 г огурцах свежих.	1, стр.31

	Вариант 4	
1	б	1, стр.17
2	да	1, стр.29
3	нет	1, стр.30
4	экстрактивные вещества	1, стр.30
5	процессы	1, стр.29
6	Сертификат соответствия	1, стр.35
7	Штрихкод	1, стр.36
8	г, з, м- X, XI, XII	1, стр.37
9	XI-в, XII-б, XIII-а, XIV-а	1, стр.41
10	1. Для расчета используем энергетическую ценность 1 г белка=4 ккал, 1 г жира = 9 ккал, 1 г углеводов = 4 ккал 2.Обратить внимание на количество продукта для выявления энергетической ценности продукта 3.Энергетическая ценность белка: $0,8/175 \cdot 100 \cdot 4 = 1,8$ ккал	1, стр.31

Энергетическая ценность углеводов: $2,8/175 \cdot 100 \cdot 4 = 6,4$ ккал

4. Рассчитываем общую энергетическую ценность продукта

Эн.ценность белка 1,8+ эн.ценность углеводов 6,4= 8,2 ккал в 175 г
капусты квашеной.

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	к _у (коэффициент усвоения)	Оценка
21-23	от 0,91 до 1	5 (отлично)
18-20	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
15-17	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
до 14	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине **ПД 03 «Основы товароведения пищевых товаров»**
Профессия 16675«Повар»

Раздел 1. Общие сведения о продовольственных товарах

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс-1,2

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Кол	Вариант 1	Для

		и чест во бал лов			ОТВЕТОВ		
Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.							
1	1	Организмом человека лучше усваиваются жиры: а) говяжий б) свиной в) бараний г) сливочное масло					
Инструкция к заданиям № №2,3,4: обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.							
2	1	Продукты, которые содержат много воды называют скоропортящимися.				ДА	НЕТ
3	1	Физический бомбаж опасен для человека				ДА	НЕТ
4	1	Чтобы крахмал клейстеризовался полностью, он должен поглотить определенное количество воды, поэтому увеличивается масса и объем круп.				ДА	НЕТ
Инструкция к заданиям №№ 5,6,7,8: вместо многоточия вставьте пропущенные слова							
5	2	К группе овощей «клубнеплоды» относятся: картофель, ... , ...					
6	2	К группе плодов «семечковые» относятся: яблоки, груши, ... , ...					
7	2	Тело рыбы состоит из головы, ...					
8	2	Саго – это крупа, состоящая из зерен					
Инструкция к заданиям №№ 9,10: установите соответствие между элементами столбцов							
9	2	Установите соответствие между болезнями корнеплодов и их характеристикой					
		Болезни корнеплодов		Характеристика болезней корнеплодов			
		а).Серая гниль б) Белая гниль в) Черная гниль г) Сердцевинная гниль		I.Проявляется в виде черных вдавленных пятен на поверхности корнеплода II.Поражает сначала головку, а затем сердцевину корнеплода, образуя пустоты и черные пятна на ткани III. Образует серый или белый налет,, мякоть превращается в слизистую массу IV. Поражается поверхность капусты в виде			

		бурых пятен				
10	2	Установите соответствие между видом крупы, зерновой культурой и увеличением крупы во время варки/время варки				
		Вид крупы	Вид зерновой культуры	Характеристика крупы во время варки		
		Перловая крупа	I. Пшеница; II. Рожь; III. Ячмень; IV Овес; V. Кукуруза; VI. Просо; VII. Рис; VIII. Гречиха; IX. Горох; X. Фасоль; XI. Бобы; XII. Соя	а) Варится 40-50 минут, увеличивается в 5-6 раз б) Варится 40-50 минут, увеличивается в 6-7 раз в) Варится 15-20 минут, увеличивается в 5-6 раз г) Варится 1-1,5 часа, увеличивается в 3-4 раза		
11	4	Расположите в правильной последовательности процесс производства крупы				
		а) упаковка крупы				
		б) сортировка зерна				
		в) процессы полирования и шлифования				
		г) обрушивание зерна				
12	3	Заполните таблицу, используя понятия «Требования к качеству зерновых товаров»:				
		Название зерновых товаров	Вкус	Цвет	Запах	
		Крупа пшено				
		Мука пшеничная				
		Макаронные изделия				

	23	ИТОГО:	

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине **ПД 03 «Основы товароведения пищевых товаров»**
Профессия 16675«Повар»
Раздел 1. Общие сведения о продовольственных товарах

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс-1,2

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 2	Для ответов
Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.			
1	1	Какие жиры имеют самую низкую усвояемость организмом человека? а) свиной жир б) говяжий жир	

		в) рыбий жир г) растительное масло		
Инструкция к заданию № 2,3,4: обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.				
2	1	Сахар вырабатывают из сахарной свеклы.	ДА	НЕТ
3	1	На поверхности соленой рыбы появились желтые пятна, которые называются загар.	ДА	НЕТ
4	1	Сохранению формы бобовых способствует варка при слабом кипении и закрытой крышке.	ДА	НЕТ
Инструкция к заданиям №№ 5,6,7,8: вместо многоточия вставьте пропущенные слова				
5	2	К группе овощей «корнеплоды» относятся: морковь, свекла, редька, редис, белые коренья, катран, ... , ...		
6	2	К группе плодов «косточковые» относятся: вишня, черешня, кизил, слива, алыча, персик, терн, тернослив, ... , ...		
7	2	Мясо по виду убойных животных различают: баранина, козлятина, конина, оленина, мясо кроликов, диких животных, ... , ...		
8	2	Крупчатка - мука в виде однородной ... чистого		
Инструкция к заданиям №№ 9,10: установите соответствие между элементами столбцов				
9	2	Установите соответствие между болезнями семечковых плодов и их характеристикой		
		Болезни семечковых плодов	Характеристика болезней семечковых плодов	
		а). Сажистый гриб б) Парша в) Плодовая гниль г) Загар	I.Поражаются плоды в виде темно-бурых пятен на кожице II.Побурение поверхности и сердцевины плодов в результате плохого вентилирования и колебания температуры на складах III. На поверхности плодов и внутри мякоти образуются темно-коричневые пятна IV. Образует на поверхности плодов черный точечный налет	
10	2	Установите соответствие между видом крупы, зерновой культурой и увеличением крупы во время варки/время варки		
		Вид крупы	Вид зерновой культуры	Характеристика крупы во время варки
		Манная крупа	I. Пшеница; II.Рожь; III. Ячмень; IV Овес; V.Кукуруза; VI.Просо;	а) Варится 40-50 минут, увеличивается в 5-6 раз б) Варится 40-50 минут, увеличивается в 6-7 раз в) Варится 15-20 минут, увеличивается в 5-6 раз

			VII.Рис; VIII.Гречиха; IX.Горох; X.Фасоль; XI.Бобы; XII.Соя	г) Варится 1-1,5 часа, увеличивается в 3-4 раза		
11	4	Расположите в правильной последовательности процесс производства сливочного масла				
		а) сбивание сливок в масляное зерно				
		б) промывка масляного зерна				
		в) удаление пахты				
		г) расфасовка и упаковка масла				
12	3	Заполните таблицу, используя понятия «Требования к качеству молочных товаров»:				
		Название молочных товаров	Внешний вид	Консистенция	Вкус и запах	
		Молоко				
		Сливки				
		Кефир				
	23	ИТОГО:				

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине **ПД 03 «Основы товароведения пищевых товаров»**
Профессия 16675«Повар»

Раздел 1. Общие сведения о продовольственных товарах

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс-1,2

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 3	Для ответов	
		Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.		
1	1	В каких продуктах содержится растительный жир: а) в жирном мясе, тушке утки; б) в орехах грецких, фундуке; в) в масле сливочном, сыре; г) речной и морской рыбе		
		Инструкция к заданию №№2,3,4: обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.		
2	1	Агар вырабатывают из морских водорослей.	ДА	НЕТ
3	1	Навагу относят к семейству лососевых рыб.	ДА	НЕТ
4	1	Сохранению формы бобовых способствует добавление при варке только горячей воды.		
		Инструкция к заданиям №№ 5,6,7,8: вместо многоточия вставьте пропущенные слова		
5	2	К группе овощей «капустные» относятся: капусту белокочанную, краснокочанную, савойскую, брюссельскую, цветную, пекинскую, ... , ...		
6	2	К группе плодов «ягоды» относятся: смородина, крыжовник, брусника, черника, голубика, клюква, калина, ежевика, земляника, клубника, ... , ...		
7	2	Яйцо состоит из трех основных частей: скорлупа, ... , ...		
8	2	При производстве собранный лист сначала ... , затем скручивают, и подвергают ... при относительной влажности 98% в течение 3-5 часо.		
		Инструкция к заданиям №№ 9,10: установите соответствие между элементами столбцов		
9	2	Установите соответствие между болезнями картофеля и их характеристикой		

		<table><tr><td>Болезни картофеля</td><td colspan="2">Характеристика болезней картофеля</td></tr><tr><td>а). Мокрая гниль б) Кольцевая гниль в) Сухая гниль г) Фитофтора</td><td colspan="2">I.Поражает клубни по сосудистым пучкам в виде черных колец II.Поражает клубень на корню в виде вдавленных коричневых пятен III. Разлагается до слизистой массы с неприятным запахом IV. Поражается поверхность и мякоть клубня в виде бурых пятен</td></tr></table>	Болезни картофеля	Характеристика болезней картофеля		а). Мокрая гниль б) Кольцевая гниль в) Сухая гниль г) Фитофтора	I.Поражает клубни по сосудистым пучкам в виде черных колец II.Поражает клубень на корню в виде вдавленных коричневых пятен III. Разлагается до слизистой массы с неприятным запахом IV. Поражается поверхность и мякоть клубня в виде бурых пятен																				
Болезни картофеля	Характеристика болезней картофеля																										
а). Мокрая гниль б) Кольцевая гниль в) Сухая гниль г) Фитофтора	I.Поражает клубни по сосудистым пучкам в виде черных колец II.Поражает клубень на корню в виде вдавленных коричневых пятен III. Разлагается до слизистой массы с неприятным запахом IV. Поражается поверхность и мякоть клубня в виде бурых пятен																										
10	2	<table><tr><td colspan="3">Установите соответствие между видом крупы, зерновой культурой и увеличением крупы во время варки/время варки</td></tr><tr><td>Вид крупы</td><td>Вид зерновой культуры</td><td>Характеристика крупы во время варки</td></tr><tr><td>Пшено</td><td>I. Пшеница; II.Рожь; III. Ячмень; IV Овес; V.Кукуруза; VI.Просо; VII.Рис; VIII.Гречиха; IX.Горох; X.Фасоль; XI.Бобы; XII.Соя</td><td>а) Варится 40-50 минут, увеличивается в 5-6 раз б) Варится 40-50 минут, увеличивается в 6-7 раз в) Варится 15-20 минут, увеличивается в 5-6 раз г) Варится 1-1,5 часа, увеличивается в 3-4 раза</td></tr></table>	Установите соответствие между видом крупы, зерновой культурой и увеличением крупы во время варки/время варки			Вид крупы	Вид зерновой культуры	Характеристика крупы во время варки	Пшено	I. Пшеница; II.Рожь; III. Ячмень; IV Овес; V.Кукуруза; VI.Просо; VII.Рис; VIII.Гречиха; IX.Горох; X.Фасоль; XI.Бобы; XII.Соя	а) Варится 40-50 минут, увеличивается в 5-6 раз б) Варится 40-50 минут, увеличивается в 6-7 раз в) Варится 15-20 минут, увеличивается в 5-6 раз г) Варится 1-1,5 часа, увеличивается в 3-4 раза																
Установите соответствие между видом крупы, зерновой культурой и увеличением крупы во время варки/время варки																											
Вид крупы	Вид зерновой культуры	Характеристика крупы во время варки																									
Пшено	I. Пшеница; II.Рожь; III. Ячмень; IV Овес; V.Кукуруза; VI.Просо; VII.Рис; VIII.Гречиха; IX.Горох; X.Фасоль; XI.Бобы; XII.Соя	а) Варится 40-50 минут, увеличивается в 5-6 раз б) Варится 40-50 минут, увеличивается в 6-7 раз в) Варится 15-20 минут, увеличивается в 5-6 раз г) Варится 1-1,5 часа, увеличивается в 3-4 раза																									
11	4	<table><tr><td colspan="2">Расположите в правильной последовательности процесс подготовки яичного порошка к производству.</td></tr><tr><td colspan="2">а) соединяют с водой или молоком в соотношении 1:3,5</td></tr><tr><td colspan="2">б) просеивают</td></tr><tr><td colspan="2">в) выдерживают 30 минут для набухания</td></tr><tr><td colspan="2">г) вымешивают</td></tr></table>	Расположите в правильной последовательности процесс подготовки яичного порошка к производству.		а) соединяют с водой или молоком в соотношении 1:3,5		б) просеивают		в) выдерживают 30 минут для набухания		г) вымешивают																
Расположите в правильной последовательности процесс подготовки яичного порошка к производству.																											
а) соединяют с водой или молоком в соотношении 1:3,5																											
б) просеивают																											
в) выдерживают 30 минут для набухания																											
г) вымешивают																											
12	3	<table><tr><td colspan="4">Заполните таблицу, используя понятия «Требования к качеству томатных овощей»:</td></tr><tr><td colspan="4">рыбных товаров</td></tr><tr><td>Название рыбных товаров</td><td>Внешний вид</td><td>Консистенция</td><td>Запах</td></tr><tr><td>Живая рыба</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Соленая рыба</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Замороженная рыба</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	Заполните таблицу, используя понятия «Требования к качеству томатных овощей»:				рыбных товаров				Название рыбных товаров	Внешний вид	Консистенция	Запах	Живая рыба				Соленая рыба				Замороженная рыба				
Заполните таблицу, используя понятия «Требования к качеству томатных овощей»:																											
рыбных товаров																											
Название рыбных товаров	Внешний вид	Консистенция	Запах																								
Живая рыба																											
Соленая рыба																											
Замороженная рыба																											

		Охлажденная рыба		
	23	ИТОГО		

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине **ПД 03 «Основы товароведения пищевых товаров»**
Профессия 16675«Повар»
Раздел 1. Общие сведения о продовольственных товарах

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс-1,2

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 4	Для ответов
Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.			

1	1	Назовите вид животного топленого жира по следующим показателям: цвет белый, с бледно-голубым оттенком, консистенция плотная а) бараний б) свиной в) говяжий г) гусиный			
Инструкция к заданию № 2,3,4: обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.					
2	1	Стерлядь, белуга, калуга относятся к семейству осетровых.			ДА НЕТ
3	1	Кормовой вкус является дефектом сливочного масла.			ДА НЕТ
4	1	Сохранению формы бобовых способствует добавление соли в конце варки.			ДА НЕТ
Инструкция к заданиям №№ 5,6,7,8: вместо многоточия вставьте пропущенные слова					
5	2	К группе овощей «томатные» относятся: томаты, перец, бамия, ... , ...			
6	2	К группе плодов «орехи» относятся: лесной орех, грецкий орех, миндаль, арахис, ... , ...			
7	2	По консистенции жиры бывают твердые, ... , ...			
8	2	На предприятиях общественного питания используют хлебопекарные дрожжи ... и			
Инструкция к заданиям №№ 9,10: установите соответствие между элементами столбцов					
9	2	Установите соответствие между болезнями капустных овощей и их характеристикой			
		Болезни капустных овощей		Характеристика болезней капустных овощей	
		а).Серая гниль б) Белая гниль в) Сосудистый бактериоз г) Пятнистость		І.Поражает черешки листьев капусты в виде черных пятен, а сам лист желтеет и высыхает ІІ.Проявляется в виде мелких точек серого или черного цвета ІІІ/ Поражаются листья, ослизняются и покрываются белым или серым налетом ІV. Поражается поверхность капусты в виде бурых пятен	
10	2	Установите соответствие между видом крупы, зерновой культурой и увеличением крупы во время варки/время варки			
		Вид крупы	Вид зерновой культуры	Характеристика крупы во время варки	

		Ядрица	I. Пшеница; II. Рожь; III. Ячмень; IV. Овес; V. Кукуруза; VI. Просо; VII. Рис; VIII. Гречиха; IX. Горох; X. Фасоль; XI. Бобы; XII. Соя	а) Варится 40-50 минут, увеличивается в 5-6 раз б) Варится 40-50 минут, увеличивается в 6-7 раз в) Варится 15-20 минут, увеличивается в 5-6 раз г) Варится 1-1,5 часа, увеличивается в 3-4 раза	
11	4	Расположите в правильной последовательности процесс обработки яиц в производстве			
		а) промываем в проточной воде			
		б) замачиваем на 10 минут			
		в) обрабатываем раствором хлорамина			
		г) мойка в тёплой воде с добавлением кальцинированной соды			
12	3	Заполните таблицу, используя понятия «Требования к качеству томатных овощей»:			
		Название томатных овощей	Внешний вид	Цвет кожицы	Вкус
		Томаты			
		Перец сладкий			
		Баклажан			
	23	ИТОГО:			

Эталоны ответов
к заданиям для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине **ПД 03 «Основы товароведения пищевых товаров»**
Профессия 16675«Повар»
Раздел 1. Общие сведения о продовольственных товарах.

№	Вариант 1	Источник
1 г		1, стр.8
2 Да		1, стр.11
3 Нет		1, стр.17
4 Да		1,стр.189
5 Батат, топинамбур		1,стр.50
6 Айва, рябина		1, стр.84
7 Туловища, хвоста		1, стр.120
8 Оклеистеризованного крахмала		1, стр.262
9 а- III-, б- III, в-I, г- II		1, стр.61
10 I-а,		1,стр.260
11 б,г,в,а		1,стр.256

12	Название зерновых товаров	Вкус	Цвет	Запах	1.стр. 275
	Крупа пшено	Свойственный данному виду крупы	От светло- до ярко-желтого	Без посторонних запахов и привкусов	
	Мука пшеничная	Свойственный данному виду муки, без горького, кислого и постороннего привкусов	Белый с желтоватым оттенком	Приятный слабовыраженный, без посторонних запахов, не затхлым, не плесневелым	
	Макаронные изделия	Свойственный макаронным изделиям, без горечи, затхлости	Однотонный с кремовым или желтоватым оттенком без следов непромеса, соответствующий сорту муки	Без запаха плесени и других посторонних запахов и привкусов	

Вариант 2

1	б				1, стр.13
2	да				1, стр.25
3	нет				1, стр.31
4	да				1, стр.190
5	Брюква, хрен				1, стр. 54
6	Слива, абрикос				1, стр.86
7	Говядина, свинина				1, стр.169
8	Крупки эндосперма				1, стр.266
9	а-IV, б-I, в-III, г-II,				1, стр.86
10	I-в				1, стр 259
11	а,в,б0г				1, стр 256
12	Название молочных товаров	Внешний вид	Консистенция	Вкус и запах	1.стр. 200
	Молоко	Однородная прозрачная	Жидкая, однородная,	Характерные для молока без	

	жидкость без осадка	слегка вязкая, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира	посторонних привкусов
Сливки	Однородная непрозрачная жидкость	Однородная в меру вязкая, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира	Характерные для сливок с легким привкусом кипячения, без посторонних привкусов и запахов
Кефир	Однородная непрозрачная жидкость	Однородная, напоминающая жидкую сметану	Чистый кисломолочный, освежающий слегка острый специфический вкус, без посторонних привкусов и запахов

№	Вариант 3				Источник
1 б					1, стр.20
2 Да					1, стр.22
3 нет					1, стр.30
4 нет					1, стр.189
5 Кольраби, брокколи					1,стр.62
6 Виноград, малина					1,стр.95
7 Белок, желток					1,стр.224
8 Завяливают, ферментации					1,стр.294
9 а-III, б-I, в-IV,г-II,					1, стр.37
1 IV -б					1, стр.257
0					
1 б,а,в,г					1, стр.228
1					
1 Название	Внешний вид	Консистенция	Запах		1.стр. 131
2 рыбных					
товаров					
Живая рыба	Имеет чистую, без грязи, ила чешую, кожный покров	Плотная	Запах свежей рыбы без посторонних признаков		

	естественной окраски, плавники, жаберные крышки и жабры без повреждений и пятен, эластичные. Рыба должна быть бодрой и реагировать на внешние раздражения		
Соленая рыба	Рыба должна быть упитанной, с чистой поверхностью без наружных повреждений, частичная сбитость чешуи, легкое поверхностное пожелтение брюшка	Упругая, нежная, сочная, допускается плотная	Запах свойственный данному виду рыбы без постороннего привкуса, запаха
Мороженная рыба	Поверхность рыбы чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида	Плотная, допускается слабая связь мышечных тканей	Запах свежей рыбы без посторонних признаков
Охлажденная рыба	Рыба должна быть непобитой, с чистой поверхностью, естественной окраской, с жабрами от темно-красного до розового цвета	Плотная	Запах свежей рыбы без посторонних запахов

Вариант 4

1	б	1, стр.17
2	да	1, стр.29
3	нет	1, стр.30
4	да	1, стр.189
5	Баклажаны, физалис	1, стр.77
6	Фундук, фисташки	1,стр.99
7	Мазеобразные, жидкие	1, стр.230
8	Прессованные, сухие	1, стр.320
9	а-III,б- III ,в- I, г-II	1, стр.65
10	VIII-а	1, стр.258
11	а,б,в,г	1, стр.226

12	Название томатных овощей	Внешний вид	Цвет кожицы	Вкус	1.стр. 80
	Томаты	Плоды целые, чистые, здоровые, плотные, одного ботанического сорта, с плодоножкой или без плодоножки, не поврежденными вредителями, не перезревшими, без механических повреждений и солнечных ожогов	Красная, розовая, бурая	Без постороннего запаха и вкуса	
	Перец сладкий	Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, одного ботанического сорта, с плодоножкой или без плодоножки, не поврежденными вредителями, не перезревшими, без механических повреждений и солнечных ожогов	Зеленая, желтая, красная	Сладкий с легкой остротой	
	Баклажан	Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, с сочной упругой мякотью, неувядшие, без механических повреждений технически зрелые, с плодоножкой	От светло-фиолетового до темно-фиолетового	Без постороннего запаха и привкуса	

2. Итоговый контроль. Промежуточная аттестация проводится в форме контрольной работы.

Вариант №1

1. Характеристика предмета «Товароведение». Задачи товароведения.
2. Кулинарное назначение, условия и сроки хранения капустных овощей.
3. Рассчитать энергетическую ценность 200 грамм молока топленого нежирного

Вариант №2

1. Состав и значение в питании воды.
2. Кулинарное назначение, условия и сроки хранения клубнеплодов.
3. Рассчитать энергетическую ценность 100 грамм ряженки 1,0% жирности.

Вариант №3

1. Минеральные вещества. Макроэлементы. Состав пищевых веществ, значение в питании.
2. Кулинарное назначение, условия и сроки хранения корнеплодов..
3. Рассчитать энергетическую ценность 200 грамм напитка «Снежок» 2,5 % жирности.

Вариант №4

1. Минеральные вещества. Микроэлементы. Состав пищевых веществ, значение в питании.
2. Кулинарное назначение, условия и сроки хранения молока.
3. Рассчитать энергетическую ценность 500 грамм супа молочного с рисом.

Вариант №5

1. Качество и безопасность пищевых продуктов.
- 2.. Значение в питании, требования к качеству пищевых жиров
3. Рассчитать энергетическую ценность 125 грамм творога мягкого диетического плодово-ягодного 4,0% жирности.

Вариант №6.

1. Классификация продовольственных товаров.
- 2.. Общие требования к качеству и кулинарное назначение яичных продуктов.
3. Рассчитать энергетическую ценность 50 грамм соуса белого основного.

Вариант №7

1. Углеводы. Состав и значение в питании.
- 2.. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения живой рыбы
3. Рассчитать энергетическую ценность 150 грамм запеканки из нежирного творога.

Вариант №8

1. Белки . Состав и значение в питании.
2. Кулинарное назначение, упаковывание и хранение продуктов переработки молока
3. Рассчитать энергетическую ценность 100 грамм паштета из печени.

Вариант №9

1. Жиры. Состав и значение в питании
- 2.. Кулинарное назначение, упаковывание и хранение охлажденной рыбы.
3. Рассчитать энергетическую ценность 50 грамм соуса сметанного.

Вариант №10

1. Энергетическая ценность (калорийность) пищевых продуктов.
2. Кулинарное назначение, упаковывание и хранение мороженой рыбы .
3. Рассчитать энергетическую ценность 50 грамм котлет рубленых.

Вариант №11

1. Качество пищевых продуктов
2. Кулинарное назначение, упаковывание и хранение мяса .
3. Рассчитать энергетическую ценность 300 грамм рагу из цыплят.

Вариант №12

1. Методы определения качества пищевых продуктов
- 2.Ассортимент основных видов крупы. Кулинарное назначение крупы
3. Рассчитать энергетическую ценность 65 грамм бутерброда с килькой и яйцом.

Вариант №13

1. Стандартизация пищевых продуктов.
2. Ассортимент муки пшеничной . Кулинарное назначение муки.
3. Рассчитать энергетическую ценность 30 грамм печенья затяжного.

Вариант №14

1. Сертификация пищевых продуктов.
- 2.Ассортимент муки ржаной . Кулинарное назначение муки.
3. Рассчитать энергетическую ценность 500 грамм супа харчо с мясом.

Вариант №15

1. Физические процессы, происходящие в пищевых продуктах крахмала. Кулинарное назначение муки.
3. Рассчитать энергетическую ценность 250 грамм супа картофельного.

2. Ассортимент

Вариант №16

1. Химические процессы, происходящие в пищевых продуктах.
2. Кулинарное назначение сахара. Упаковывание и хранение сахара.
3. Рассчитать энергетическую ценность 200 грамм консервированного компота из груш.

Вариант №17

1. Биохимические процессы, происходящие в пищевых продуктах
2. Кулинарное назначение чая, Упаковывание и хранение чая.
3. Рассчитать энергетическую ценность 200 грамм киселя из кураги.

Вариант №18

1. Биологические процессы, происходящие в пищевых продуктах. назначение кофе. Упаковывание и хранение кофе.
3. Рассчитать энергетическую ценность 200 грамм напитка газированного на цитрусовых настоях.

2. Кулинарное

Вариант №19

1. Режим хранения пищевых продуктов..
2. Кулинарное назначение, условия и сроки хранения поваренной соли.

3. Рассчитать энергетическую ценность 50 грамм соуса красного основного.

Вариант №20

1. Естественная убыль пищевых продуктов.
2. Кулинарное назначение, условия и сроки хранения хлебопекарных дрожжей.

3. Рассчитать энергетическую ценность 100 грамм соуса молочного.

Дополнительные вопросы:

1. Распределите продукты из предложенного списка для хранения в помещениях с указанной температурой воздуха. Помещения для хранения товаров:

- * Охлаждаемая камера с температурой воздуха 0...6°.
- * Морозильная камера с температурой воздуха -8...-12° и ниже.
- * Неохлаждаемая камера с температурой воздуха 18°.

Продукты:

- а) вареная колбаса; б) торт вафельный; в) мороженое; г) яйца куриные;
- д) торт бисквитный с кремом; е) перец черный горошком; ж) мороженая рыба; з) сыр; и) кофе в зернах; й) сливы свежие; к) крупа гречневая;
- л) мороженое мясо.

2. Качество мяса можно определить по следующим признакам: по поверхности, цвету, консистенции, запаху, качеству бульона. **Соотнесите нижеперечисленные признаки по следующим категориям:**

свежее

мясо

А - консистенция плотная

Е - консистенция дряблая, ямка не выравнивается

В - ароматный, прозрачный бульон приятный на вкус;

Д - цвет серо-коричневый

несвежее мясо

Ж- запах свойственный виду мяса

К- запах затхлый

М - бульон мутный, с резким неприятным запахом

3. Распределите перечисленные зерновые культуры по трем группам:

* Злаковые.

* Гречишные.

* Бобовые.

Ответы:

а) бобы; б) горох; в) гречиха; г) кукуруза; д) овес; е) просо; ж) пшеница;

з) рис; и) рожь; й) соя; к) фасоль; л) чечевица; м) ячмень.

4. Объясните, почему в комплект НЗ (неприкосновенного запаса) для альпинистов, спасателей, десантников наряду с такими продуктами как сухое брикетированное мясо, растворимые чай и кофе, армейские хлебцы входит шоколад?

5. Какой животный жир легче всего усваивается с пищей?

6. Что используется при производстве коровьего масла?

7. Какой животный жир легче всего усваивается с пищей?

8. Какая зерновая культура используется для производства перловой крупы?

9. Какой хлеб более кислый и влажный?

10. Что является главным консервантом в квашеной капусте?

2.2 Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания учебная аудитория

2. Максимальное время выполнения задания: 40 минут

3. Вы можете воспользоваться:

- калькуляторами

- справочными материалами

Литература:

49. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов (3-е изд.) учебник для нач. проф.образов., 2011.336с. Протокол № 1 от 31.08.2017 года «Об актуализации тем учебника»

нологический техникум»

Комплект
контрольно-оценочных средств
для определения качества знаний и умений
обучающихся ОГБПОУ РТТ
по учебной дисциплине ПД.04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

Профессия: 16675 «Повар»

Срок обучения: 2 года, 10 месяцев

Курс -1

р.п. Радищево

2022

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

Микиртичианц Т.В

Протокол № _____

« ____ » _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

Муратова О.В.

« ____ » _____ 2022 г.

РАССМОТРЕНО

Председатель МК

 Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин общепрофессионального цикла **Биккиниева**
Рамиля Абдюкиповна

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла **Биккиняева
Рамиля Абдракиповна**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД. 04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой адаптированной основной программы профессионального обучения на данном этапе обучения..

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
4. Тестовые задания.
5. Эталоны ответов.
6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД. 04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» разработан в 1,2 вариантах.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	K_u (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине ПД 04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены »

Профессия 16675«Повар»

Тема 1.1. Пищеварение и усвояемость пищи

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	к _у (коэффициент усвоения)	Оценка
9-10	от 0,91 до 1	5 (отлично)
8-9	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
7-8	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
До 7	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине ПД 04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены »

Профессия 16675«Повар»

Тема - Пищеварение и усвояемость пищи

Срок обучения:2 года 10 месяцев

Курс-1

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Кол и чест	Вариант 1	Для ответов

	во балл ов		
Инструкция к заданию № 1-10: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.			
1	1	Тело человека состоит 60-65% состоит из:	
		А) белков	
		Б) углеводов	
		В) воды	
2	1	Начальный этап пищеварения заключается	
		А) в химической обработке пищи	
		Б) в механической обработке пищи	
		В) в энергетических превращениях	
3	1	Пищевые соки человека содержат	
		А) Ферменты	
		Б) Витамины	
		В) Гормоны	
4	1	4. В ротовой полости под воздействием слюны начинается расщепление	
		А) белков	
		Б) углеводов	
		В) жиров	
5	1	5 Основная масса расщепленных питательных веществ всасывается в кровь	
		А) в желудке	
		Б) в толстой кишке	
		В) в тонком кишечнике	
6	1	Пищевые соки человека содержат	
		А) Ферменты	
		Б) Витамины	
		В) Гормоны	
7	1	Предмет физиология питания изучает	
		А) свойства товара	
		Б) влияние пищи на организм человека	
		В) кулинарную обработку пищи	

8	1	Какие органические вещества расщепляются до глюкозы?	
		А) белки	
		Б) углеводы	
		В) жиры	
9	1	Основная роль в определении качества и вкуса пищи играют	
		А) губы	
		Б) зубы	
		В) язык	
10	1	Белки расщепляются:	
		А) до жирных кислот	
		Б) до аминокислот	
		В) до дисахаридов	
	10		

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине ПД 04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены »

Профессия 16675«Повар»

Тема -Пищеварение и усвояемость пищи

Срок обучения:2 года 10 месяцев

Курс-1

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Кол и чест во балл ов	Вариант 2	Для ответов
I			
1	1	Где происходит переваривание пищи, расщепление белков?	
		А) в ротовой полости	
		Б) в пищеводе	
		В) в желудке	
2	1	Функции ротовой полости в процессе пищеварения	
		А) расщепление белков, жиров, углеводов	
		Б) механическая переработка и начальное расщепление крахмала	
		В) переваривание жиров	

3	1	В каком порядке расположены органы пищеварения?	
		А) ротовая полость – пищевод – желудок - тонкая кишка -толстая кишка- прямая кишка	
		Б) ротовая полость-пищевод-желудок - толстая кишка - тонкая кишка- прямая кишка	
		В) ротовая полость- желудок- пищевод - толстая кишка - тонкая кишка- прямая кишка	
4	1	Начальный этап пищеварения заключается	
		А) в химической обработке пищи	
		Б) в механической обработке пищи	
		В) в энергетических превращениях	
5	1	Основная масса расщепленных питательных веществ всасывается в кровь	
		А) в желудке	
		Б) в толстой кишке	
		В) в тонком кишечнике	
6	1	Пищевые соки человека содержат	
		А) Ферменты	
		Б) Витамины	
		В) Гормоны	
7	1	Предмет физиология питания изучает	
		А) свойства товара	
		Б) влияние пищи на организм человека	
		В) кулинарную обработку пищи	
8	1	Какие органические вещества расщепляются до глюкозы?	
		А) белки	
		Б) углеводы	
		В) жиры	
9	1	Основная роль в определении качества и вкуса пищи играют	
		А) губы	
		Б) зубы	
		В) язык	
10	1	Белки расщепляются:	

		А) до жирных кислот	
		Б) до аминокислот	
		В) до дисахаридов	
	10		

Эталоны ответов

к заданиям для проведения входной административной срезовой работы
по учебной дисциплине ПД 04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»
Профессия 16675 «Повар»
Тема - Пищеварение и усвояемость пищи

	№	Вариант 1	Источник
1	В		1, стр.8
2	Б		1, стр.11
3	А		1, стр.17
4	Б		1,стр.8
5	Б		1,стр.11
6	А		1, стр.32
7	В		1, стр.33

8	Б	1, стр.37
9	Б	1, стр.41
10	В	1, стр.37

Вариант 2

1	В	1, стр.13
2	Б	1, стр.25
3	А	1, стр.31
4	Б	1, стр.13
5	В	1, стр.18
6	А	1, стр.35
7	Б	1, стр.35
8	Б	1, стр.37
9	В	1, стр.41
10	Б	1, стр.37

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены »

Профессия 16675«Повар»

Тема - Питание различных групп населения.

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	k_u (коэффициент усвоения)	Оценка
9-10	от 0,91 до 1	5 (отлично)
8-9	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
7-8	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
До 7	0,7	2 (неудовлетворительно)

Профессия 16675«Повар»

Тема -Питание различных групп населения.

Срок обучения:2 года 10 месяцев

Курс-1

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№	Количество баллов	Вариант 1	Для ответов
I			
1	1	Что нужно знать для того чтобы подсчитать энергетическую ценность пищевых продуктов?	
		А) полезные свойства продукта	
		Б) химический состав продукта	
2	1	Что служит источником энергии, затрачиваемой человеком?	
		А) пища	
		Б) вода	
3	1	Что называется энергетической ценностью?	
		А) количество скрытой энергии, заключенной в пище.	
		Б) содержание пищевых веществ в продуктах	
4	1	Одинаковы ли понятия энергетическая ценность и калорийность?	
		А) Да	
		Б) Нет	
5	1	Энергетическая ценность 1г белка составляет:	
		А) 9 Ккал	
		Б) 4 Ккал	
6	1	Энергетическая ценность 1г углевода составляет:	
		А) 9 Ккал	
		Б) 1 Ккал	
7	1	Энергетическая ценность 1г жира составляет:	
		А) 9 Ккал	
		В) 4 Ккал	

		Б) 4 Ккал	
		В) 1 Ккал	
8	1	Определить энергетическую ценность 100г пастеризованного молока, если содержится: белков -2,8г.; жиров-3,2г.; углеводов- 4,7г..	
9	1	Определить энергетическую ценность 100г бисквитного пирожного, если содержится: белков -4,8г.; жиров -2,8г.; углеводов -77,7г..	
10	1	При определении в 100 г. маргарина сливочного энергетической ценности получились следующие результаты:	
		:	
		А) 1057 ккал.	
		Б) 751,3 ккал.	
		В) 345,8 ккал.	
		Найдите верный вариант, если мы знаем что содержание белков, жиров, углеводов составляет: белки-0,3г.; жиры-82,9; углеводы-1,0 г..	
	10		

Эталоны ответов

к заданиям для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»
Профессия 16675 «Повар»
Тема- Питание различных групп населения.

№	Вариант 1	Источник
1 Б		1, стр.8
2 А		1, стр.11
3 А		1, стр.17
4 А		1,стр.189
5 Б		1,стр.50
6 В		1, стр.84

7	A	1, стр.120
8	58,8	1, стр.262
9	355,2	1, стр.61
10	Б -751,3	1,стр.260

2. Итоговый контроль. Промежуточная аттестация проводится в форме контрольной работы.

по учебной дисциплине ПД 04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены »
 Профессия 16675 «Повар»
 1 вариант

При выполнении заданий этого типа в бланке ответов под номером выполняемого Вами задания (1–20) поставьте правильную, на Ваш взгляд, одну букву из 4-х (а, б, в, г).

- | |
|--|
| <p>1. Укажите возможные источники микробиологического загрязнения пищи стафилококком</p> <p>а) люди с выраженным поражением зрения</p> <p>б) люди с тяжелыми заболеваниями печени и системы кроветворения</p> <p>в) животные, обитающие на производстве</p> <p>г) люди с гнойничковыми поражениями кожи, больные ангиной и насморком</p> <p>2. Выберите назначение раствора хлорной извести, который готовится путем смешивания 5 литров исходного раствора и 10 литров воды</p> <p>а) дезинфекция столовой посуды и рук</p> <p>б) дезинфекция оборудования кондитерского цеха</p> <p>в) обработка раковин, унитазов, умывальников</p> |
|--|

г) обработка контейнеров для мусора

3. Определите название мероприятий по борьбе с мухами, тараканами и муравьями на пищевом производстве

а) дефростация

б) дератизация

в) дезинфекция

г) дезинсекция

4. Укажите периодичность обработки технологического оборудования

а) по мере загрязнения и по окончании работы

б) ежеквартально

в) не чаще 1 раза в смену

г) еженедельно

5. Укажите особенности размораживания рыбы в воде

а) вода +0°, с добавлением 7-10 г сахара на 1 литр воды

б) вода +12°, с добавлением 7-10 г соли на 1 литр воды

в) вода не выше +6°, с добавлением 10% р-ра уксуса

г) вода до +65°, с добавлением 0, 5% кальцинированной соды

6. Определите время нахождения на мармите горячих вторых и первых блюд (с момента изготовления):

а) не более 30 мин,

б) до 12 часов,

в) до 6 часов,

г) не более 2 – 3 часов

7. Определите, для каких целей используется специализированный пищевой транспорт для других целей:

а) для иных целей не используется, независимо от упаковки перевозимых продуктов для перевозки других предметов, в зависимости от упаковки перевозимых продуктов,

б) используется для перевозки других предметов, в зависимости от упаковки перевозимых продуктов

в) используется для иных целей, кроме перевозки токсичных веществ,

г) используется повсеместно, для иных целей, кроме перевозки людей

8. Укажите основные группы микроорганизмов, которые появляются на поверхности мяса при нарушении правил хранения

а) масляно-кислые бактерии и уксуснокислые бактерии

- б) гнилостные бактерии и плесневые грибы
- в) палочка ботулизма и молочнокислые бактерии

г) колонии дрожжей

9. Назовите раствор, которым производится обработка хлебных полок для профилактики возникновения картофельной болезни хлеба

- а) 3% раствор уксусной кислоты
- б) 0,5% раствор хлорной извести
- в) 1% раствор кальцинированной соды
- г) 1% раствор уксусной кислоты

10. Укажите название путей заражения, характерных для сальмонеллеза и брюшного тифа

- а) вертикальный
- б) гемоконтактный
- в) водно-пищевой
- г) воздушно-капельный

11. Найдите название продукта, в котором содержится большое количество яда соланина

- а) проросший и позеленевший картофель
- б) сырая фасоль
- в) свежие лесные грибы
- г) ядра косточковых плодов (абрикосы, миндаль, сливы)

12. Определите периодичность прохождения профессиональной, гигиенической подготовки и аттестации для работников ООП

- а) ежемесячно
- б) 1 раз в полгода
- в) 1 раз в 2 года
- г) 1 раз в год

13. Выберите среду тела ВИЧ-инфицированного, где содержание возбудителя болезни недостаточно для заражения другого человека

- а) слюна
- б) сперма
- в) кровь
- г) грудное молоко

14. Определите назначение горячей воды из системы водяного отопления на производстве

- а) для обработки оборудования

б) только для отопления

в) для уборки помещений

г) для любых технологических процессов

15. Выберите порядок хранения моющих и дезинфицирующих средств на производстве

а) на производстве не хранятся

б) хранятся в любом месте и в любой таре

в) в специально отведенном месте в таре изготовителя

г) в производственном помещении во внутрицеховой таре

16. Определите правила хранения чистых столовых приборов на производстве

а) в зале в кассетах ручками вниз

б) в зале, в кассетах ручками вверх

в) на мойке в ящике

г) в зале навалом на подносе

17. Укажите ошибочное утверждение:

а) разрешено принимать мясо всех видов с\х животных с клеймом и ветеринарным свидетельством

б) запрещено принимать продукты с признаками недоброкачества

в) запрещено принимать крупу и муку, зараженные амбарными вредителями

г) разрешено принимать культивируемые несъедобные грибы

18. Выберите температурный и временной режим хранения скоропортящихся продуктов (за исключением требующих низкотемпературных режимов)

а) 0^0 - 2^0 не более 7 суток

б) $+6^0$ + 8^0 до 3 суток

в) $+4^0$ + -2^0 до 72 часов

г) $+12^0$ + 16^0 до 18 часов

19. Укажите температуру в толще продукта из мяса и птицы, по которой определяют степень готовности блюд

а) в течение 15 минут: для натуральных рубленых изделий не ниже $+18^0$, для изделий из котлетной массы – не ниже $+90$

б) в течение 5 минут: для натуральных рубленых изделий не ниже $+85$, для изделий из котлетной массы – не ниже $+90$

в) в течение 25 минут: для натуральных рубленых изделий не ниже $+65$, для изделий из котлетной массы – не ниже $+90$

г) в течение 5 минут: для натуральных рубленых изделий не ниже $+100$, для изделий из

котлетной массы – не ниже +100

20. Назовите размер штрафа для должностных лиц, наложенного при выполнении работ без сертификата соответствия

- а) 4 000 – 5 000 руб.
- б) 500 тыс. руб.
- в) 40 000 – 50 000 руб.
- г) 400 – 500 руб.

Вместо многоточия вставьте пропущенные слова:

21. Укажите температуру воздуха в помещениях, где проводится порционирование готовых блюд и холодных закусок ...

22. Закончите предложение: «Для профилактики сальмонеллеза на предприятия запрещено принимать яйцо....»

23. Установите верную последовательность действий при мытье кухонной посуды: 1) ополаскивание проточной водой при +65⁰, 2) механическая очистка, 3) просушивание в опрокинутом виде на решетках, 4) мытье щетками при +40⁰ с добавлением моющих средств

24. Установите соответствие между названием блюд и температурой блюд на раздаче, написав цифру рядом с буквой

Название блюд	Температура блюда на раздаче
1 соусы	а) +75 ⁰ С
2 гарниры	б) +65 ⁰ С
3 горячие супы	
4 горячие напитки	

по учебной дисциплине ПД 04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

Профессия 16675 «Повар»

2 вариант

При выполнении заданий этого типа в бланке ответов под номером выполняемого Вами задания (1–20) поставьте правильную, на Ваш взгляд, одну букву из 4-х (а, б, в, г).

1. Укажите название пути микробиологического заражения на пищевом производстве, который осуществляется через грязные руки, посуду:

- а) контактно-бытовой
- б) воздушно-пылевой
- в) вертикальный
- г) гемоконтактный

2. Выберите назначение раствора хлорной извести, который готовится путем растворения 0,2 литров исходного раствора в 10 литрах воды

- а) для обработки раковин и умывальников
 - б) для обработки мусорных контейнеров
 - в) для дезинфекции столовой посуды и рук
 - г) для дезинфекции инвентаря кондитерского цеха
3. Определите возможность хранения в организациях общественного питания средств для борьбы с грызунами
- а) хранить в специально отведенном месте
 - б) хранить категорически запрещено
 - в) хранить в любом месте на производстве
 - г) хранить вместе с моющими средствами
4. Определите возможность контакта сырых и готовых продуктов при работе технологического оборудования
- а) абсолютно исключается
 - б) разрешена в холодное время года
 - в) разрешена в небольших организациях
 - г) разрешена в любых организациях
5. Укажите допустимые способы размораживания мяса на предприятиях общественного питания
- а) на плите и в духовом шкафу
 - б) в горячей и в холодной воде
 - в) в дефростере и на столах мясного цеха
 - г) на производственных столах холодного цеха
6. Определите условие реализации блюд, приготовленных на мангале
- а) выбор посетителем порции из заранее приготовленных порций
 - б) осуществление жарки не менее, чем за 6 часов до реализации
 - в) осуществление жарки только в стационарном предприятии
 - г) осуществление жарки непосредственно перед реализацией
7. Определите лишний пункт в характеристике транспорта для перевозки пищевых продуктов:
- а) кузов отделяется листами жести или алюминия
 - б) кузов оборудуется сидениями,
 - в) кузов должен легко поддаваться санитарной обработке,
 - г) кузов оборудуется стеллажами
8. Назовите способ температурного воздействия, который приводит к гибели спор

микроорганизмов

- а) стерилизация
- б) замораживание
- в) пастеризация
- г) охлаждение

9. Назовите раствор, который применяется для обработки хлебных полок при обнаружении картофельной болезни хлеба

- а) 2% раствор хлорной извести
- б) 1% раствор уксусной кислоты
- в) 3% раствор кальцинированной соды
- г) 3% раствор уксусной кислоты

10. Укажите основные механизмы заражения «болезнями грязных рук»

- а) только от матери к плоду
- б) при контактах с инфицированными домашними животными
- в) через инфицированную пищу, воду, общую посуду
- г) при использовании медицинского оборудования

11. Найдите факторы передачи стафилококка

- а) консервы, икра, грибы маринованные
- б) молочные продукты, торты с кремом, мороженое, студень
- в) сухофрукты и бакалейные изделия
- г) свежесыпеченные хлебобулочные изделия

12. Определите периодичность медицинских осмотров для работников ООП

- а) 2 раза в год
- б) ежеквартально
- в) 1 раз в 2 года
- г) 1 раз в год

13. Выберите место хранения ЛМК после ее оформления

- а) у участкового врача
- б) дома у сотрудника
- в) у администрации ООП
- г) в любом месте по желанию владельца

14. Определите расстояние от площадки мусоросборника ООП до жилых домов, площадок для игр и отдыха

а) 25 м

б) 15 м

в) 10 м

г) 1 м

15. Определите условия хранения исходного раствора хлорной извести

а) в темноте в течение 15 суток

б) в темном месте в течение 5 суток

в) в темноте не более 2 суток

г) на свету длительное время

16. Определите материал, из которого запрещено изготавливать кухонную посуду на производстве

а) нержавеющей сталь

б) алюминий

в) дюралюминий

г) медь

17. Укажите ошибочное утверждение

а) разрешено принимать качественные продукты домашнего производства

б) запрещено принимать непотрошеную птицу (кроме дичи)

в) запрещено принимать утиные и гусиные яйца

г) разрешено принимать рыбу, раков, с/х птицу с ветсвидетельством

18. Выберите температурный режим хранения рыбных п/ф (рыба всех наименований охлажденная, филе, рыба специальной разделки)

а) строго при 0°

б) от +4°С до +6°С

в) от -2°С до +2°С

г) строго при -6°С

19. Определите время использования готовой начинки из мясного фарша для пирожков и блинчиков

а) строго в течение 30 мин

б) в течение 2 часов

в) разрешено в течение 12 часов

г) при наличии холодильника в течение суток

20. Назовите лишний пункт в перечне дисциплинарных взысканий

- а) увольнение
- б) освобождение от должности
- в) штраф
- г) отстранение от работы

Вместо многоточия вставьте пропущенные слова:

21. Напишите срок хранения горячих первых блюд в термосах (включая время в пути) при необходимости транспортирования готовой продукции

22. Закончите предложение: «Крупы и муку хранят в мешках на подтоварниках на расстоянии от пола.....»

23. Установите верную последовательность действий при обработке щеток, используемых при мытье мяса: 1) просушивание, 2) промывание раствором моющих средств при +45+50, 3) замачивание в дезрастворе на 10-15 мин, 4) промывание проточной водой

24. Установите соответствие между запрещенными и разрешенными к приготовлению и реализации блюдами, написав цифру рядом с буквой:

Название блюда	Разрешено или запрещено к приготовлению и реализации
1 макароны по-флотски	а) запрещено
2 кисломолочные продукты	б) разрешено
3 копченые мясные изделия, куры, утки	
4 соленая и копченая рыба	

Эталоны ответов

к заданиям для проведения промежуточной аттестации в форме контрольной работы.

по учебной дисциплине ПД 04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»
Профессия 16675 «Повар»

1 вариант

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
№ ответа	г	в	г	а	б	г	а	б	а	в
№ вопроса	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
№ ответа	а	в	а	б	в	б	г	в	б	а

21	Не выше +16 ⁰
22	Водоплавающих птиц (утки и гуси)
23	2413
24	1a2б3a4a

2 вариант

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
№ ответа	а	г	б	а	в	г	б	а	г	в
№ вопроса	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
№ ответа	б	г	в	а	б	г	а	в	б	в

21	Не более 3 часов
22	Не менее 15 см
23	2341
24	1a2a3б4б

Критерии оценки

Задания 1-20 – 1 балл (итого 20 баллов)

Задания 21-24 – 2 балла (итого 8 баллов) – в 2 балла оценивается 100% правильный ответ.
Правильный ответ на 50-99% – оценивается в 1 балл

Всего – 28 баллов

Процент результативности (правильных ответов)

Количество баллов в %	Количество баллов	Оценка	Вербальный аналог
100 – 90	28-26	5	отлично
89 – 80	25-23	4	хорошо
79 – 70	22-20	3	удовлетворительно
Менее 70	20 и менее	2	не удовлетворительно

Бланк ответов к контрольной работе

Название курса _____

Ф.И. обучающегося, № группы _____

Вариант №

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
№ ответа										
№ вопроса	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
№ ответа										

21	
22	
23	
24	

2.2 Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания учебная аудитория
2. Максимальное время выполнения задания: 40 минут
3. Вы можете воспользоваться:
 - калькуляторами
 - справочными материалами

Литература:

50. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии (5-е изд.) учебник для нач. проф.образов., 2011., 256с. Протокол № 1 от 31.08.2017 года «Об актуализации тем учебника»

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Радищевский технологический техникум»

КОМПЛЕКТ
контрольно-оценочных средств
по учебной дисциплине
ПД 05 «Основы микробиологии»

Профессия: 16675 «Повар»

Срок обучения: 2 года, 10 месяцев

Курс -3

р.п.Радищево

2022 го

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

_____ Микиртичианц Т. В.

Протокол № _____

«___» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

_____ Муратова О.В.

«___» _____ 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин общеобразовательного и профессионального циклов **Сидорина Ирина Вячеславовна**

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

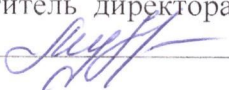
 Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Муратова О.В.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин общеобразовательного и общепрофессионального циклов **Сидорина Ирина Вячеславовна**

**Пояснительная записка
к комплекту контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине**

ПД 05 «Основы микробиологии»

По профессии: 16675 Повар

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД 05 «Основы микробиологии» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
4. Тестовые задания.
5. Эталоны ответов.
6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД05 «Основы микробиологии» разработан в 2х вариантах.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине ПД05 «Основы микробиологии»
по профессии 16675 «Повар»

Тема 1. Морфология и систематика микроорганизмов.

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 40 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	K_y (коэффициент усвоения)	Оценка
12	от 0,91 до 1	5 (отлично)
10-11	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
7-9	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
до 6	0,7	2 (неудовлетворительно)

по профессии 16675 «Повар»
Учебная дисциплина ПД05 « Основы микробиологии»

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Кол и чест во бал лов	Вариант 1	Для ответов	
I		Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.		
1	3	Строение клетки бактерии состоит из : а)оболочка б)цитоплазма в)ядро(нуклеотид) г)капсид д)жгутики е)нуклеиновая кислота ж)суперкапсид з)клеточная стенка и)ядро к)вакуоли		
II		Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.		
2	1	В микроорганизмах прокариотах генетический материал сосредоточен в нуклеотиде.	ДА	НЕТ
III		Инструкция к заданиям №№ 3, 4, 5: Вместо многоточия вставьте пропущенные слова		
3	1	... растворяет органические и минеральные вещества микробной клетки.		
4	1	Одноклеточные микроорганизмы размером 0,4-10 мкм- это ...		
5	1	Химические проявления жизнедеятельности микроорганизмов внутри его клетки – это		
IV		Инструкция к заданиям №№ 6, 7, 8: Установите соответствие между элементами столбцов		
6	1	Установите соответствие между группами и видами микроорганизмов:		
		Группы микроорганизмов	Виды микроорганизмов	

		Дрожжи	а) сахаромицес cereвизия,сахаромицесс вини, кандид,торулопсис,родотурол, б) вирион,капсид,капсомер, суперкапсид, фаголизис ,фаги в) зигомицеты,фитофтора,склеротиния, спорынья, фузариум,ботритис г) кокки, бациллы, клостридии, вибрионы, спириллы	
7	2	Установите соответствие между видами микроорганизмов, группой микробов и способом дыхания		
		Виды микробов:	Группы микробов:	Способ дыхания:
		Плесневые грибы	а)Условные аэробы б)Аэробы в)Анаэробы г)Условные анаэробы	I.Нуждаются в кислороде воздуха II.Живут и развиваются при отсутствии кислорода III.Развиваются как в присутствии кислорода, так и без него IV.Нуждаются в воде и углекислом газе.
8	2	Установите соответствие между видами микроорганизмов , группой микробов и способом питания		
		Виды микробов:	Группы микробов:	Способ питания :
		Сапрофиты	а)Аутотрофные б)Гететрофные в)Паратрофные г)Атрофные	I.Усваивают углерод и азот из неорганических соединений; II. Усваивают готовые органические соединения мертвой природы; III.Нуждаются в сложных органических соединениях живых организмов; IV.Нуждаются в углероде и азоте. Итого

					12

Задания для проведения входного контроля

по профессии 16675 «Повар»

Учебная дисциплина ПД05 « Основы микробиологии»

Фамилия, имя, отчество

обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 2	Для ответов	
I		Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.		
1	3	Строение клетки вируса состоит из : а)оболочка б)цитоплазма в)ядро(нуклеотид) г)капсид д)жгутики е)нуклеиновая кислота ж)суперкапсид з)клеточная стенка и)ядро к)вакуоли		
II		Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.		
2	1	Протиста-это группа микроорганизмов, объединенных по однородным свойствам в рамках той или иной таксономической категории.	ДА	НЕТ
III		Инструкция к заданиям №№ 3, 4, 5: Вместо многоточия вставьте пропущенные слова		
3	1	... используются клеткой как источник энергии.		
4	1	Одноклеточные или многоклеточные низшие растительные организмы -		
5	1	Процессы расщепления пищевых веществ , происходящие за счёт реакции окисления, в результате чего выделяется энергия – это		
IV		Инструкция к заданиям №№ 6, 7, 8: Установите соответствие между элементами столбцов		
6	1	Установите соответствие между группами и видами микроорганизмов:		
		Группы микроорганизмов	Виды микроорганизмов	
		Грибы	а) сахаромицес cerevisia,сахаромицес вини, кандид,торулопсис,родотурол, б) вирион,капсид,капсомер, суперкапсид, фаголизис ,фаги в) зигомицеты,фитофтора,склеротиния, спорынья, фузариум,ботритис г) кокки, бациллы, клостридии, вибрионы, спириллы	
7	2	Установите соответствие между видами микроорганизмов, группой микробов и способом дыхания		
		Виды микробов:	Группы микробов:	Способ дыхания:

		Молочнокислые бактерии	а)Условные аэробы б)Аэробы в)Анаэробы г)Условные анаэробы	I.Нуждаются в кислороде воздуха II.Живут и развиваются при отсутствии кислорода III.Развиваются как в присутствии кислорода, так и без него IV.Нуждаются в воде и углекислом газе.	
8	2	Установите соответствие между видами микроорганизмов, группой микробов и способом питания			
		Виды микробов:	Группы микробов:	Способ питания :	
		Гнилостные бактерии	а)Автотрофные б)Гетеротрофные в)Паразитотрофные г)Атрофные	I.Усваивают углерод и азот из неорганических соединений; II. Усваивают готовые органические соединения мертвой природы; III.Нуждаются в сложных органических соединениях живых организмов; IV.Нуждаются в углероде и азоте.	
		ИТОГО:			12

Эталоны ответов на задания для входного контроля

№	Вариант 1	Источник
1.	а, б, в	1, стр.7
2	да	1, стр.4
3	вода	2,стр.76
4	бактерии	2,стр.70
5	метаболизм	1, стр.13
6	4-а	1, стр.17
7	1-б-I	2, стр.78
8	1-а-I	1.стр. 77
	Вариант 2	
1.	г, е, ж	1, стр.9
2.	нет	1, стр.4
3.	углеводы	2, стр.76
4.	Плесневые грибы	2,стр.72
5.	катаболизм	1, стр.13
6	3-в	1, стр.11
7	2-г-III	2, стр.78

		в)воздух; г)телo человека; д)желудочно-кишечный тракт;	з)тара; и)упаковочный материал;	
2	1 б.	Назовите вещество, используемое при лечении заболеваний, вызванных пневмококками, стрептококками, стафилококками: а)пенициллин; б)стрептомицин; в)грамицидин;е)фитонциды.		
Инструкция к заданию № 3: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.				
3	0-3 б.	51. Все виды вареных колбас считаются скоропортящимися.		
		52. Пастеризация – это поддержание на низком уровне жизненных процессов в пищевых продуктах и микроорганизмов, в них обитающих		
		53. Биоз - способ обезвреживания пищевых продуктов от различных микроорганизмов вегетативной и споровой форм путём нагрева продукта при температуре 63-95°C		
Инструкция к заданиям №№ 4-8: Вместо многоточия вставьте пропущенные цифры, слова				
4	2 б.	Оптимальная температура для микроорганизмов составляет ...°С- ...°С.		
5	2 б.	Процентное содержание воды в микробной клетке колеблется от ...% до ...%, а в спорах - от ...% до ...%.		
6	2 б.	Самый распространенный вид порчи в виде налёта, возникающего на поверхности хлеба при хранении в условиях высокой относительной влажности воздуха – это		
7	2 б.	Лучистая энергия представляет собой ... с различной длиной волны		
8	2 б.	Развитие микроорганизмов при сильных дозах облучения подавляют		
Инструкция к заданиям №№ 9-10: Установите соответствие между элементами столбцов				
9	2 б.	Установите соответствие между видом микроорганизма, группой микроорганизмов и величиной потребности во влаге		
		Вид микроорганизма	Группы микроорганизмов	Типы микроорганизмов по потребности во влаге
		Плесневые грибы	а)Гидрофиты б)Мезофиты в)Ксерофиты г)Мезофилы	Влаголюбивые. Средневлаголюбивые. Сухолюбивые. Промежуточные.
10	2 б.	Установите соответствие между видом микроорганизма, группой		

		микроорганизмов и температурой развития микроорганизмов		
		Вид микроорганизма	Группы микроорганизмов	Типы микроорганизмов по температуре развития
		Молочнокислые бактерии	а)Психрофильные б)Мезофильные в)Термофильные г)Мезофитные	I.Холодолюбивые; II. Промежуточные; III.Теплолюбивые; IV.Термоустойчивые.
	19	ИТОГО:		

№	Кол-во баллов	Вариант 2	Для ответов	
Инструкция к заданию № 1,2: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.				
1	1 б.	Что загрязнено болезнетворными микробами и может явиться причиной массовых заболеваний людей? а)почва; б)вода; в)воздух; г)тело человека; д)желудочно-кишечный тракт; е)руки человека; ж)ротовая полость; з)тара; и)упаковочный материал;		
2	1 б.	Укажите вещество, используемое при лечении кишечных заболеваний, бруцеллёза: а) пенициллин; б)стрептомицин; в)грамицидин; г)биомицин; д)антибиотики; е)фитонциды.		
Инструкция к заданию № 3: обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.				
3	0-3 б.	17. Утиные, гусиные яйца используют на предприятиях общественного питания.	да	нет

		18. Ультрафиолетовые лучи обладают бактерицидным действием, то есть убивают клетки микроорганизмов на поверхности предметов в течение нескольких минут.	да	нет
		19. При абиозе происходит нагрев продукта до температуры выше 100°C, что ведет к полному уничтожению вегетативных и споровых форм микробов.	да	нет
Инструкция к заданиям №№ 4-8: вместо многоточия вставьте пропущенные цифры, слова				
4	2 б.	Минимальная температура развития для микроорганизмов составляет ...°C - ...°C.		
5	2 б.	При концентрации соли от ...% до ... % и сахара от ... % до ...% многие микробы прекращают своё развитие в результате обезвоживания микробных клеток.		
6	2 б.	Хранение мясных и овощных консервов после обработки высокой температурой (120°C и выше), создаваемой в паровых стерилизаторах, называется		
7	2 б.	Вещества микробного, животного и растительного происхождения, подавляющие рост и развитие микроорганизмов, называются		
8	2 б.	Свет представляет собой с длиной волны 400-780 нм.		
Инструкция к заданиям №№ 9, 10: установите соответствие между элементами столбцов				
9	2 б.	Установите соответствие между видом микроорганизма, группой микроорганизмов и величиной потребности во влаге		
		Вид микроорганизма	Группы микроорганизмов	Типы микроорганизмов по потребности во влаге
		Дрожжи	а)Гидрофиты; б)Мезофиты; в)Ксерофиты; г)Мезофилы.	34. Влаголюбивые. 35. Средневлаголюбивые. 36. Сухолюбивые. 37. Промежуточные.
10	2 б.	Установите соответствие между видом микроорганизма, группой микроорганизмов и температурой развития микроорганизмов		
		Вид микроорганизма	Группы микроорганизмов	Типы микроорганизмов по температуре развития

		Бактерии	а)Психрофильные; б)Мезофильные; в)Термофильные; г)Мезофитные.	I.Холодолюбивые; II. Промежуточные; III.Теплолюбивые; IV.Термоустойчивые.	
	19 б.				

Эталоны ответов на задания для промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 05 «Основы микробиологии»
Тема 2. Микроорганизмы и окружающая среда.

№		Вариант 1	Источник
1	а		2, стр.83
2	пенициллин		2,стр.81
3	да-нет-нет		1,стр.53, 28, 24
4	25, 35		1,стр.22
5	75-85, 30-50		1, стр.19
6	плесневение		2, стр.96
7	электромагнитные, колебания		1, стр.20
8	Рентгеновскиелучи		2, стр.83
9	1-а-I		1, стр.19
10	1-в-III		1.стр. 80
Вариант 2			
1	б		2, стр.84
2	стрептомицин		2, стр.81
3	Нет – да - нет		2, стр.94
			1 стр. 28
			2, стр.83
4	6 , -6		1,стр.22,
5	10, 20, 60, 70		2, стр.80
7	антибиотики		1, стр.26
8	электромагнитное излучение		1,стр.20
9	2-б-II		2, стр.80
10	1-б-II		2, стр.80

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине
ПД05 «Основы микробиологии»
Тема 3. Пищевые продукты как причина заболеваний

Инструкция для обучающихся

На выполнение задания отводится 35 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений. Шкала оценок:

Кол-во баллов	k_u (коэффициент усвоения)	Оценка
14-15	от 0,91 до 1	5 (отлично)
13	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
10-12	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
до 10	0,7	2 (неудовлетворительно)

№	Кол-во баллов	Вариант 1			Для ответов		
Инструкция к заданию №№ 1: Выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.							
1	1 б.	Укажите группу взаимодействия патогенных микроорганизмов с человеком, животным или растением, характеризующиеся заразностью, наличием инкубационного периода, реакциями бактерионосителя на возбудитель циклическим течением а) глистные заболевания б) пищевые отравления в) острые кишечные инфекции г) инфекционные болезни					
Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.							
2	0-3 б.	54. Нарушение правил личной гигиены, мухи, грязные посуда и кухонный инвентарь способствуют возникновению сальмонеллёза .			да	нет	
		55. Отравление сырой фасолью образуют в организме человека синильную кислоту.			да	нет	
		56. Непастеризованный творог используется в кулинарии как самостоятельное блюдо.			да	нет	
Инструкция к заданиям № 3: Вместо многоточия вставьте пропущенные слова							
3	2 б.	Отравления, вызванные ядами, накопившимися в пище в процессе жизнедеятельности микробов, называют ... ,					
Инструкция к заданиям №№ 4-6: Установите соответствие между элементами столбцов							
4	1 б.	Установите соответствие между видом заболевания, группой заболевания и признаками заболевания					
		Вид заболевания	Группа заболеваний	Признаки заболевания			
		Бруцеллез	1.Зоонозы. 2.Острые кишечные инфекции. 3.Микотоксикозы 4.Глистные заболевания	а) Приступы лихорадки, опухание, боли в суставах и мышцах. б) Поражение легких и лимфатических желез. в) Нарушение всех функций организма, повышается t тела до 40 °С, слабость сердечной деятельности, рвота, понос. г) Воспаление и изъязвление слизистой оболочки рта.			
5	1 б.	Установите соответствие между видом заболевания, группой заболевания и признаками заболевания					
		Вид заболевания	Группа заболеваний	Признаки заболевания			
		1. Дизентерия	1.Зоонозы. 2.Острые кишечные	а) Слабость, повышенная t, боли в области кишечника, многократный жидкий стул иногда с кровью и слизью.			

		инфекции. 3.Микотоксикозы 4.Глистные заболевания	б) Острое расстройство кишечника, резкая слабость, сыпь, длительная высокая t (до 40 °С), бред, головная боль, бессонница. в) Внезапные, неудержимые поносы и рвота, сильно обезвоживающие организм, слабость, головная боль, головокружение, t тела 35 °С, судороги. г) Тошнота, рвота, боли в животе, понос, головная боль, головокружение, высокая t тела (38-39 °С)	
6	1 б.	Установите соответствие между группой заболеваний, типом заболевания и видами заболеваний		
		Группа заболеваний	Тип заболевания	Вид заболеваний
		Острые кишечные поражения	1.Пищевые инфекции 2.Пищевые отравления 3.Глистные заболевания	а)Дизентерия, брюшной тиф, холера, сальмонеллез б)Бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур в)Эрготизм, фузариотоксикоз, афлатоксикоз г) Заболевания, вызванные солитером, отесторхисами, эхинококком
Инструкция к заданию № 7,8: Самостоятельно сформулируйте ответ на задания, ответ запишите полным предложением Критерии выполнения заданий №11, 12: Критерии Количество баллов Дан развернутый правильный ответ 3 Ответ дан не в полном объёме 2 Дан частично правильный ответ 1 Ответ дан неправильный 0				
7	3 б.	Перечислите мероприятия, предупреждающие глистные заболевания?		
8	0-3 б.	Заполните таблицу:		
		Пищевые отравления Микробные пищевые отравления	Возбудитель _____ _____ _____	Признаки заболевания _____ _____ _____
				Причины возникновения _____ _____ _____

			3.Микотоксикозы 4.Глистные заболевания	в) Нарушение всех функций организма, повышается t тела до 40 °С, слабость сердечной деятельности, рвота, понос. г) Воспаление и изъязвление слизистой оболочки рта.	
5	1 б.	Установите соответствие между видом заболевания, группой заболеваний и признаками заболевания			
		Вид заболевания	Группа заболеваний	Признаки заболевания	
		1.Брюшной тиф	1.Зоонозы. 2.Острые кишечные инфекции. 3.Микотоксикозы 4.Глистные заболевания	а) Слабость, повышенная t, боли в области кишечника, многократный жидкий стул ,иногда с кровью и слизью. б) Острое расстройство кишечника, резкая слабость, сыпь, длительная высокая t (до 40 ° С), бред, головная боль, бессонница. в) Внезапные, неудержимые поносы и рвота, сильно обезвоживающие организм, слабость, головная боль, головокружение, t тела 35 ° С, судороги. г) Тошнота, рвота, боли в животе, понос, головная боль, головокружение, высокая t тела (38-39 ° С)	
6	1 б.	Установите соответствие между группой заболеваний, типом заболеваний и видами заболеваний			
		Группа заболеваний	Тип заболевания	Вид заболеваний	
		1.Зоонозы	1.Пищевые инфекции 2.Пищевые отравления 3.Глистные заболевания	а)Дизентерия, брюшной тиф, холера, сальмонеллез б)Бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур в)Эрготизм, фузариотоксикоз, афлатоксикоз г) Заболевания, вызванные солитером, отесторхисами, эхинококком	
Инструкция к заданию №№7,8: самостоятельно сформулируйте ответ на задания, ответ запишите полным предложением					
Критерии выполнения заданий №№7,8:					
			Критерии	Количество баллов	
			Дан развернутый правильный ответ	3	
			Ответ дан не в полном объеме	2	
			Дан частично правильный ответ	1	
			Ответ дан неправильный	0	

7	3 б.	Перечислите мероприятия, предупреждающие острые кишечные инфекций?																																													
8	3 б.	Заполните таблицу:																																													
		<table> <tr> <th>Пищевые отравления Пищевые интоксикации</th><th>Возбудитель</th><th>Признаки заболевания</th><th>Причины возникновения</th></tr> <tr><td></td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr> <tr><td></td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr> <tr><td></td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr> <tr><td></td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr> <tr><td></td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr> <tr><td></td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr> <tr><td></td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr> <tr><td></td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr> <tr><td></td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr> <tr><td></td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr> </table>	Пищевые отравления Пищевые интоксикации	Возбудитель	Признаки заболевания	Причины возникновения		_____	_____	_____		_____	_____	_____		_____	_____	_____		_____	_____	_____		_____	_____	_____		_____	_____	_____		_____	_____	_____		_____	_____	_____		_____	_____	_____		_____	_____	_____	
Пищевые отравления Пищевые интоксикации	Возбудитель	Признаки заболевания	Причины возникновения																																												
	_____	_____	_____																																												
	_____	_____	_____																																												
	_____	_____	_____																																												
	_____	_____	_____																																												
	_____	_____	_____																																												
	_____	_____	_____																																												
	_____	_____	_____																																												
	_____	_____	_____																																												
	_____	_____	_____																																												
	_____	_____	_____																																												
	15 б.																																														

Эталоны ответов на задания для итогового контроля
по учебной дисциплине ПД05 «Основы микробиологии»
Тема 3. Пищевые продукты как причина заболеваний

№	Вариант 1	Источник
1	г	1, стр.99
2	да-нет-нет	1,стр.103, 113, 104
3	Бактериальными токсикозами	1,стр.108
4	1-а	1, стр.105
5	а	2, стр.101
6	1-а	1, стр.101
7	1.Обследование поваров, кондитеров и других работников общественного питания на бактерионосительство не реже 1 раза в год. 2. Соблюдение правил личной гигиены повара , кондитера, особенно содержание рук в числе (мытьё рук и дезинфицирование их перед работой , после посещения туалета , переходя от работы с сырьем к работе с готовой продукцией). 3.Тщательно мытье кухонной посуды , кухонного инвентаря, соблюдение маркировки разделочных досок 4Строгое соблюдение чистоты на рабочем месте, в цехе. 5.Уничтожение мух , тараканов и грызунов как переносчиков	1, стр.118

возбудителей инфекционных заболеваний.

6.Тщательное мытье и дезинфицирование столовой посуды.

7.Кирячение воды из открытых водоёмов при использовании её в пищу и для питья.

8.Тщательное мытье овощей , фруктов ,ягод, особенно употребляемых в пищу в сыром виде.

9.Проверка наличия на мясе клейма, свидетельствующего о прохождении ветеринарно –санитарного контроля.

10.Молоко необходимо кипятить ; простоквашу –самоквас использовать в тесто, а непастеризованный творог – для приготовления блюд , подвергаемых тепловой обработке.

8	Пищевые отравления	Возбудитель	Признаки заболевания	Причины возникновения	1, стр.108
	Микробные пищевые отравления	Живые бактерии	Появление тошноты, рвоты, болей в области желудка и кишечника	Употребление загрязненной воды, недостаточная очистка сырья, употребление несвежого сырья, недостаточная термическая обработка продуктов	

Вариант 2

1	б	2, стр.84
2	Да – нет - нет	2, стр.105
		1 стр. 113
		2, стр.118
3	Пищевыми токсикоинфекциями	1, стр.108
4	1-б	1,стр.105
5	б	1, стр.101
6	б	1, стр.105
7	1.Обследование поваров, кондитеров и других работников общественного питания на бактерионосительство не реже 1 раза в год. 2. Соблюдение правил личной гигиены повара , кондитера, особенно содержание рук в числе (мытьё рук и дезинфицирование их перед работой , после посещения туалета , переходя от работы с сырьем к работе с готовой продукцией). 3.Тщательно мытье кухонной посуды , кухонного инвентаря, соблюдение маркировки разделочных досок 4Строгое соблюдение чистоты на рабочем месте, в цехе. 5.Уничтожение мух , тараканов и грызунов как переносчиков возбудителей инфекционных заболеваний. 6.Тщательное мытье и дезинфицирование столовой посуды. 7.Кирячение воды из открытых водоёмов при использовании её в пищу	1, стр.118

и для питья.

8.Тщательное мытье овощей , фруктов ,ягод, особенно употребляемых в пищу в сыром виде.

9.Проверка наличия на мясе клейма, свидетельствующего о прохождении ветеринарно –санитарного контроля.

10.Молоко необходимо кипятить ; простоквашу –самоквас использовать в тесто, а непастеризованный творог – для приготовления блюд , подвергаемых тепловой обработке.

8	Пищевые отравления Пищевые токсико-инфекции	Возбудитель Кишечная и гнилостная палочки	Признаки заболевания Отравление в виде острых желудочно-кишечных инфекции	Причины возникновения Сильное загрязнение продукта, нарушение правил личной гигиены, санитарных правил приготовления и хранения пищи, антисанитарное содержание рабочих мест, цеха, кухонного инвентаря, посуды	1, стр.109

Литература:

13. С.С. Горохова «Основы микробиологии , производственной санитарии и гигиены» : учеб. пособие М.: Издательский центр «Академия» 2012., 64 с.
14. З.П.Матюхина «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии»:учебник для нач.проф.образования- М .:Издательский центр «Академия» , 2011.-256 с.

ΟΓΒΠΟΥ ΡΤΤ

Комплект
контрольно-оценочных средств
для определения качества знаний и умений
обучающихся ОГБПОУ РТТ
по учебной дисциплине ПД. 06 «Оборудование предприятий общественного питания»

по профессии 16675 «Повар»

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс 1,2

р.п. Радищево

2022

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

_____ Микиртичианц Т.В.

Протокол № _____

«___» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

_____ Муратова О.В.

«___» _____ 2022 г.

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

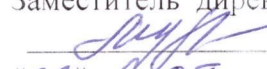
 Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла

Корсакова Ольга Ивановна

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла

Корсакова Ольга Ивановна

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-оценочный материал по учебной дисциплине **ПД. 06«Оборудование предприятий общественного питания»** разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

57. Титульный лист.

58. . Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.

59. Тестовые задания.

60. Эталоны ответов.

61. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине «ПД. 06«Оборудование предприятий общественного питания» разработан в 1 варианте.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	к _у (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для входного контроля

по учебной дисциплине: ПД 06 «Оборудованию предприятий общественного питания»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 40 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.
. Шкала оценок

Кол-во баллов	ку (коэффициент усвоения)	Оценка
15-16	от 0,91 до 1	5 (отлично)
13-14	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
11-12	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
От 10	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля

по учебной дисциплине ПД 06 «Оборудование предприятий общественного питания»

№	Кол и чест во бал	Вариант 1	Для ответов

	лов		
Инструкция к заданию № 1: дополните предложение			
1	1	совокупность механизмов, выполняющих определенную работу или преобразующих один вид энергии в другой-это ...	
Инструкция к заданию №2,3: вставьте пропущенные слова			
2	3	По степени автоматизации и механизации выполняемых технологических процессов различают машины ..., ..., ...	
3	4	Расшифруйте МИМ-82 М-... И-... М-... 82-...	
Инструкция к заданию №4: выберите правильный вариант ответов			
4	1	Аппарат включения для оборудования относится: а) рубильники; б) кнопочные пускатели; в) пакетные выключатели; г) штепсельные разъемы	
Инструкция к заданию №5,: выберите правильные соответствия			
5	7	1.Для обработки овощей и картофеля 2.Для обработки мяса и рыбы 3.Для обработки муки и теста 4.Для нарезки хлеба и гастрономических товаров 5.Универсальные приводы 6.Для мытья посуды 7.Подъемно – транспортные	А)Очистительные, сортировочные, моечные, резательные протирачные Б)Мясорубки, фаршемешалки, рыхлители мяса, котлетоформовки В)Тестомесительные ,взбивательные Г)Посудомоечная машина Д)Краны грузоподъемные Е)Хлебобрезка, колбасорезка Ж)С комплектом сменных исполнительных машин

Эталоны ответов на задания для входного контроля

по учебной дисциплине ПД 06 «Оборудование предприятий общественного питания»

№пп	Ответы
1	машина
2	а)неавтоматические б) полуавтоматические

- в)автоматические
- 3 М-Машина;И- измельчения; М- машина; 82 – диаметр решетки
- 4 а
- 5 1-а, 2-б, 3-в, 4-е,5-ж,6-г, 7-д

Задания для промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 06 «Оборудованию предприятий общественного питания»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 40 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему. Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

. Шкала оценок

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
17-20	от 0,91 до 1	5 (отлично)
15-16	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
13-14	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 12	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 06 «Оборудованию предприятий общественного питания»

Профессия 16675«Повар»

Срок обучения:2 года 10 месяцев

Курс-1,2

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Кол и чест во бал лов	Вариант 1	Для ответов
Инструкция к заданию № 1:дополните предложение			
1	1	. Машина – это... .	
2	1	Для нарезки различных видов колбас, ветчины сыра и рулетов на предприятиях общественного питания применяются машины марки... .	
3		Основные узлами машины является	
Инструкция к заданию №2 : вставьте пропущенные слова			
4	3	По степени автоматизации и механизации выполняемых технологических процессов различают машины ..., ..., ...	
5	4	. Расшифруйте МИМ-82 – М- И= М- 82-	
Инструкция к заданию №3: выберите правильный вариант ответов			
6	1	Аппарат включения для оборудования относится: а) рубильники; б) кнопочные пускатели; в) пакетные выключатели; г) штепсельные разъемы	
7	1	Как загружают картофель: а) при включенном двигателе б) при выключенной Н ₂ О в) при выключенной музыке	
8	1	Оборудование с электроприводом а)микроволновка б)тестомесильная машина в)электроплита	
9	1	При работе с фаршемешалкой запрещается; а) включить машину и работать без предохранительной решетки в загрузочном бункере; б)проталкивать фарш вручную; в).ремонт машины при включенном электродвигатели	
Инструкция к заданию №4,: выберите правильные соответствия			
10	7	1.Для обработки овощей и картофеля А)Очистительные, сортировочные, моечные, резательные протирочные 2.Для обработки мяса и рыбы Б)Мясорубки, фаршемешалки, рыхлители мяса, котлетоформовки 3.Для обработки муки и теста В)Тестомесительные ,взбивательные	

	4.Для нарезки хлеба и гастрономических товаров	Г)Посудомоечная машина	
	5.Универсальные приводы	Д)Краны грузоподъемные	
	6.Для мытья посуды	Е)Хлеборезка, колбасорезка	
	7.Подъемно – транспортные	Ж)С комплектом сменных исполнительных машин	

Эталоны ответов на задания для промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 06 «Оборудованию предприятий общественного питания»

№пп	Ответы
1	совокупность механизмов, выполняющих определенную работу или преобразующих один вид энергии в другой.
2	МРГ -300)
3	а)неавтоматические б) полуавтоматические в)автоматические
4	рабочая камера
5	М-Машина; И- измельчения; М- машина; 82 – диаметр решетки
6	рубильники
7	б
8	а
9	Б,в
10	1-а, 2-б, 3-в, 4-е,5-ж,6-г, 7-д

Задание для итогового контроля (экзамен)
по учебной дисциплине ПД 06 «Оборудованию предприятий общественного питания»

Экзаменационный билет № 1

- 1.Классификация оборудования, используемого на предприятиях общественного питания.
2. Источники теплоты.
3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации картофелеочистительных машин периодического действия.
4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации просеивательных машин.

5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации сковород и фритюрниц.

Экзаменационный билет № 2

1. Требования к материалам, используемым для изготовления машин.

2. Мероприятия по экономии топлива.

3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации картофелеочистительных машин непрерывного действия.

4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации тестомесительных машин.

5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации жарочных шкафов.

Экзаменационный билет № 3

1. Основные части и детали машин.

2. Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования.

3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации овощерезательных машин.

4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации тестораскаточных машин.

5. Сформировать бухгалтерский баланс на 1 февраля 2015 года.

Проанализировать хозяйственно- финансовую деятельность предприятия.

Экзаменационный билет № 4

1. Техническая документация машин.

2. Классификация пароварочных котлов.

3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации протирорезательных машин.

4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации взбивальных машин.

5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации плит электрических.

Экзаменационный билет № 5

1. Классификация универсальных машин.

2. Классификация варочно-жарочного оборудования.

3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации просеивательных машин.

4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации машин для нарезания хлеба.

5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации пекарных шкафов.

Экзаменационный билет № 6

1. Способы очистки овощей.

2. Классификация водогрейного оборудования.

3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации фаршемешалок.

4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации машин для нарезания гастрономических продуктов.

5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации плит газовых.

Экзаменационный билет № 7

1. Принцип работы измельчительных механизмов.

2. Классификация оборудования для раздачи.

3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации машин для рыхления мяса.

4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации электрических пищеварочных котлов.

5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации кипятильников.

Экзаменационный билет № 8

1. Классификация машин для приготовления теста и полуфабрикатов.

2. Способы охлаждения.

3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации котлетоформовочных машин.

4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации газовых пищеварочных котлов.

5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации водонагревателей.

Экзаменационный билет № 9

1. Классификация теплового оборудования.

2. Основные мероприятия по технике безопасности и электробезопасности на производстве.

3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации рыбоочистительных машин.

4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации паровых пищеварочных котлов.
5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации мармитов.

Экзаменационный билет № 10

1. Тепловая обработка продуктов.
2. Первая помощь при несчастных случаях на производстве.
3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации измельчительных машин.
4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации аппаратов пароварочных электрических.
5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации холодильных машин

Экзаменационный билет № 11

1. Основные части электромясорубки..
2. Общие сведения о холодильном оборудовании..
3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации мармитов.
4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации машин для нарезания хлеба.
5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации кофеварки.

5. Литература

1. В.П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для начального профессионального образования / В.П Золин – 10-е изд. испр.– М.: Издательский центр «Академия» 2011. - 320 с..(Пр №1 от 31.08.2017 «Об актуализации тем учебника»)
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания - 15-е изд, испр.и доп.- СПб: Профи, 2011.-176с. Л.Е. Голунова, М.Т Лабзина.(Пр №1 от 31.08.2017 «Об актуализации тем учебника»)
3. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли/.практикум . К.Я. Гайворонский.- М.: ИД»ФОРУМ»: ИНФРА-М.2018.-104 с. (Среднее профессиональное образование)

Комплект
контрольно-оценочных средств
для определения качества знаний и умений
обучающихся ОГБПОУ РТТ
по учебной дисциплине ПД. 07 «Организация производства предприятий общественного питания»

по профессии 16675 «Повар»

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс - 2

р.п. Радищево

2022

СОГЛАСОВАНО
Председатель МК
_____ Микиртичианц Т.В.
Протокол № _____
«___» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УР
_____ Муратова О.В.
«___» _____ 2022 г.

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

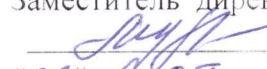
 Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла

Корсакова Ольга Ивановна

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла- **Корсакова О.И.**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-оценочный материал по учебной дисциплине ПД. 07«Организация производства предприятий общественного питания» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

62. Титульный лист.
63. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
64. Тестовые задания.
65. Эталоны ответов.
66. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД 07 «Организация производства предприятий общественного питания» разработан в 1 варианте.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	ку (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задание для входного контроля

по учебной дисциплине ПД 07 «Организация производства предприятий общественного питания»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 40 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

. Шкала оценок

Кол-во баллов	к _у (коэффициент усвоения)	Оценка
6-7	от 0,91 до 1	5 (отлично)
4-5	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
3	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
От 3	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля

по учебной дисциплине ПД 07«Организация производства предприятий общественного питания»

Профессия 16675«Повар»

Срок обучения:2 года 10 месяцев

Курс-2

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№	Кол и чест во бал лов	Вариант 1	Для ответов
Инструкция к заданию № 1,2 вставьте пропущенные слова			
1	2	Приемкой товара, разрешение конфликтной ситуации, контроль за ... и техническим персоналом занимается....	
2	1	Повар подчиняется ...	
Инструкция к заданию №3,4,5: выберите правильный вариант ответов			
3	1	1. Руководителем высшего звена в предприятиях общественного питания является- а) главный бухгалтер <u>б) директор</u> в) администратор	
Инструкция к заданию №2,3: вставьте пропущенные слова			
4	1	Функция управляющего... а) несет ответственность за результаты всей торговой деятельности б) распоряжается материально- денежными средствами в) решает вопросы подборки и расстановки кадров г) выполняет все перечисленные пункты	

5	2	Выберите классы ресторанов	
		а) «люкс»	
		б) «премиум»	
		в) «высший»	
		г) «первый»	
	7	ИТОГО	

Эталоны ответов на задания для входного контроля

по предмету «Организация производства предприятий общественного питания»

№пп Ответы

- 1 Официантами, администратор
- 2 администратору
- 3 Б
- 4 Г
- 5 А,г

Задания для промежуточного контроля

по учебной дисциплине ПД 07 «Организация производства предприятий общественного питания»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 40 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	Ку (коэффициент усвоения)	Оценка
7-8	от 0,91 до 1	5 (отлично)
5-6	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
4	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
До 3	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для промежуточного контроля

по учебной дисциплине ПД 07 «Организация производства предприятий общественного питания»

№	Количество	Вариант 1	

	балло в		
Инструкция к заданию № 1,2 дополните предложение			
.....вырабатывают готовые блюда, п/ф различной степени готовности, кулинарные и кондитерские изделия			
Инструкция к заданию № 1,2 вставьте пропущенные слова			
1	1	Приемкой товара, разрешение конфликтной ситуации, контроль за официантами и техническим персоналом занимается....	
2	1	Повар подчиняется ...	
Инструкция к заданию №3,4,5: выберите правильный вариант ответов			
3	1	1. Руководителем высшего звена в предприятиях общественного питания является- а) главный бухгалтер <u>б) директор</u> в) администратор	
Инструкция к заданию № 4.5: вставьте пропущенные слова			
4	2	Функция управляющего... а) несет ответственность за результаты всей торговой деятельности б) распоряжается материально- денежными средствами в) решает вопросы подборки и расстановки кадров г) выполняет все перечисленные пункты	
5	1	Управление организацией общественного питания основывается <u>а) на общих принципах системы управления</u> б) на должностных обязанностях	
7	1	Выберите классы ресторанов <u>а) «люкс»</u> б) «премиум» в) «высший» г) «первый»	
	8	ИТОГО	

Эталоны ответов на задания для промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 07 «Организация производства предприятий общественного
питания»

№пп

Ответы

1

Заготовочные предприятия

- 2 администратор
- 3 администратору
- 4 Б
- 5 Г
- 6 а
- 7 а,б,г

Задания для итогового контроля
по учебной дисциплине ПД 07 «Организации производства предприятий общественного питания»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 40 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	K _y (коэффициент усвоения)	Оценка
9-10	от 0,91 до 1	5 (отлично)
7-8	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
5-6	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
До 5	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для итогового контроля
по учебной дисциплине ПД 07 «Организации производства предприятий общественного питания»

Выберите правильные ответы

1. Кому подчиняется повар?

- а) зав.производством
- б) управляющему
- в) повар- бригадир

2. Управление организацией общественного питания основывается

- а) на общих принципах системы управления
- б) на должностных обязанностях

3. Выберите классы ресторанов

- а) «люкс»
- б) «премиум»
- в) «высший»
- г) «первый»

4. Помещение с которого начинается обслуживание посетителей

- а) зал
- б) вестибюль
- в) склад

5. Выберите виды скатертей

- а) нижние
- б) накладные
- в) верхние
- г) декоративные

6. Выберите столовые приборы

- а) нож
- б) вилка
- в) тарелка
- г) ложка
- д) стакан

7. Сервировка стола- это

- а) это подготовка стола к завтраку, обеду, ужину, праздничному застолью, банкету-фуршету, банкету-коктейлю, чайной церемонии.
- б) подготовка помещения к банкету

8. Назначение столовой глубокой тарелки

- а) для подачи пирожков
- б) для подачи вторых блюд
- в) для подачи первых блюд

9. Какие требования предъявляются к обслуживающему персоналу

- а) наличие чистой спец одежды
- б) наличие халата
- в) наличие перчаток

10. Меню –это

- а) перечень блюд и напитков, подаваемых в кафе, ресторане или баре.
- б) перечень вторых блюд
- в) перечень комплексных обедов

Эталоны ответов на задания для итогового контроля

по учебной дисциплине ПД 07 «Организация производства предприятий общественного питания»

№пп Ответы

1	В
2	А
3	А.г

4	Б
5	А,В,Г
6	А,б,г
7	А
8	в
9	А
10	а

5.Литература

38. В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания М.: Издательский цент «Академия» 2011 год, 432 стр. Протокол № 1 от 31.08.2017 год заседание МК «Об актуализации тем учебника»

ОГБПОУ «Радищевский технологический техникум»

Комплект

контрольно-оценочных средств

для определения качества знаний и умений

обучающихся ОГБПОУ РТТ

по учебной дисциплине ПД.08«Техническое оснащение и организация рабочего места»

Профессия: 16675 «Повар»

Срок обучения:2 года, 10 месяцев

Курс -3

р.п. Радищево

2022

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

_____ Микиртичианц Т.В

Протокол № _____

« ____ » _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

_____ Муратова О.В.

« ____ » _____ 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла

Микиртичианц Татьяна Вячеславовна

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

Т.В. Микиртичианц Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

О.В. Муратова Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла

Микиртичианц Татьяна Вячеславовна

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД.08 «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
4. Тестовые задания.
5. Эталоны ответов.
6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД.08 «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработан в 1 варианте.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	K_u (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для входного контроля

по учебной дисциплине ПД 08 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 30 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	K_y (коэффициент усвоения)	Оценка
18-20	от 0,91 до 1	5 (отлично)
15-17	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
13-14	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 12	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для входного контроля

по учебной дисциплине ПД 08 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Профессия 16675«Повар»

группа № _____ курс ____

Ф.И.О. обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 1	Для ответов
Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.			
1. 1	3	Предприятия общественного питания предназначены для: А) производства продукции общественного питания Б) реализации продукции общественного питания В) организации потребления продукции общественного питания	
1. 2	3	Типы предприятий общественного питания классифицируются на: А)заготовочные Б)доготовочные В)демонстрационные Г)предприятия с полным циклом	
Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.			
2. 1	1	Кейтеринговые предприятия оказывают выездные услуги гостеприимства и развлечений	Да/нет
2. 2	1	Узкоспециализированные предприятия выпускают продукцию узкого и широкого ассортимента	Да/нет
2. 3	1	Классы предприятий общественного питания должны соответствовать следующим требованиям: люкс, высший, первый	Да/нет
Инструкция к заданию №3,: ответьте на вопрос			
3. 1	2	Какие типы ресторанов бывают по ассортименту выпускаемой продукции?	
3. 2	3	Какое назначение в баре барной стойке?	
Инструкция к заданиям №4 установите соответствие между элементами столбцов			
4. 1	2	Установите какие предприятия относятся к заготовочным	
		Тип ПОП	
		Предприятие	
		1 Универсальные 2 Заготовочные	А. заготовочные фабрики Б бар В. пирожковые Г. блинные

Инструкция к заданиям № 5: определить классификацию ПОП:			
5.1	4	специализированных кафе по ассортименту реализуемой продукции	
	20		

Эталоны ответов на задания для входного контроля
по учебной дисциплине ПД 08 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Профессия 16675«Повар»

№	Вариант 1	Источник
1.1	а, б,в	1, 8 стр.
1.2	А,б,г	1,10 стр
2.1	да	1, 11 стр.
2.2	нет	1, 10 стр
2.3	да	1,10 стр
3.1	Специализированными неспециализированные	1,17 стр.
3.2	На нее повара выкладывают продукты	1,21 стр
4.1	1-В.Г 2-А	1,9-13 стр
5.1	Кафе- мороженное Кафе-кондитерская Кафе- молочная Кафе пиццерия	1, 23стр

Задания для промежуточного контроля

по учебной дисциплине ПД 08 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 40 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	K_u (коэффициент усвоения)	Оценка
27-30	от 0,91 до 1	5 (отлично)
24-26	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
21-23	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 20	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 08 «Техническое оснащение и организация рабочего места»
Профессия 16675«Повар»
группа № _____ курс ____
Ф.И.О. обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 1	Для ответов
Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.			
1. 1	4	Предприятие общественного питания объединяет следующие цеха: А)овощной Б)мясной В)рыбный Г)кладовая Д)птицегольцевый	
1. 2	3	Предприятия общественного питания предназначены для: А) производства продукции общественного питания Б) реализации продукции общественного питания В) организации потребления продукции общественного питания	
1. 3	3	Типы предприятий общественного питания классифицируются на: А)заготовочные Б)доготовочные В)демонстрационные Г)предприятия с полным циклом	
Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.			
2. 1	1	Овощные цена на предприятиях общественного питания предназначены для приготовления блюд из овощей	Да/нет
2. 2	1	На предприятия питания поступает: говядина, свинина, баранина, птица и некоторые другие виды мяса	Да/нет
2. 3	1	Кейтеринговые предприятия оказывают выездные услуги гостеприимства и развлечений	Да/нет
2. 4	1	Узкоспециализированные предприятия выпускают продукцию узкого и широкого ассортимента	Да/нет
Инструкция к заданию №3,: ответьте на вопрос			
3. 1	2	Какие типы ресторанов бывают по ассортименту выпускаемой продукции?	
3. 3	3	Для чего предназначены птицегольцевые цеха на предприятиях	

2		общественного питания?		
Инструкция к заданиям №4 установите соответствие между элементами столбцов				
4. 1	2	Установите какие предприятия относятся к заготовочным		
		Тип ПОП	Предприятие	
		1 Универсальные 2 Заготовочные	А. заготовочные фабрики Б бар В. Пирожковые Г. блинные	
Инструкция к заданию № 5: В правильном порядке составить алгоритм первичной обработки рыбы с костным скелетом				
5. 1	5	А Очистка от чешуи Б удаление головы плавников В разделка и нарезка полуфабрикатов Г промывание Д потрошение		
Инструкция к заданиям № 6: определить классификацию ПОП:				
6. 1	4	специализированных кафе по ассортименту реализуемой продукции		
	30			

Эталоны ответов на задания для промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 08 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Профессия 16675«Повар»

№	Вариант 1	Источник
1.1	А,б,в,д	1, 39 стр
2.1	а, б,в	1, 8 стр.
3.2	А,б,г	1,10 стр
2.1	нет	1,58 стр
2.2	да	1,64 стр
2.3	да	1, 11 стр.
2.4	нет	1, 10 стр
3.1	Специализированными неспециализированные	1,17 стр.
3.2	предназначены для производства полуфабрикатов из кур и обработки субпродуктов.	1, 70 стр
4.1	1-В.Г 2-А	1,9-13 стр
5	А,б,д,г,в	
6.1	Кафе- мороженное Кафе-кондитерская	1, 23стр

	Кафе- молочная Кафе пиццерия	

Задания для итогового контроля по учебной дисциплине ПД 08«Техническое оснащение и организация рабочего места»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 40 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
25-27	от 0,91 до 1	5 (отлично)
22-24	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
19-21	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 18	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для итогового контроля

по учебной дисциплине ПД 08«Техническое оснащение и организация рабочего места»

Профессия 16675«Повар»

группа № _____ курс ____

Ф.И.О. обучающегося _____

№	Вопрос		Кол-во баллов
1	1 Перечислите типы предприятий общественного питания		
2	Какие типы ресторанов бывают по ассортименту выпускаемой продукции		
3	Перечислите классы предприятий общественного питания		
4	Какие виды мяса поступают на ПОП?		
5	Перечислите инвентарь рыбного цеха		
6	Перечислите линии холодного цеха		
7	Перечислите основные части технологической машины на ПОП		
8	Перечислить правила эксплуатации универсальной кухонной машины		
9	Для чего предназначена мясорубка на ПОП?		
10	Назначение взбивательных машин		

11	Для чего предназначен пароконвектомат?		
12	Для чего предназначена фритюрница?		
13	Почему нельзя оставлять незагруженную комфорку в режиме сильного нагрева?		
14	Дать характеристику индукционной плите		
15	Для чего предназначены мармиты на ПОП?		

Эталоны ответов на задания для итогового контроля
по учебной дисциплине ПД 08«Техническое оснащение и организация рабочего места»

Профессия 16675«Повар»

№		
1	1заготовочные 2доготовочные 3демонстрационные 4предприятия с полным циклом	4
2	Специализированные неспециализированные	2
3	Люкс, высший , первый	3
4	Говядина, свинина, баранина, птица и некоторые другие виды мяса	1
5	Приспособление для очистки рыбы, ножницы,	2
6	Линии салатов и винегретов	2
7	Станина, корпус машины, приводной механизм	3
8	Проверить санитарно- техническое состояние, наличие заземления	1
9	Для приготовления рыбного и мясного фарша	1
10	Для насыщения продуктом воздухом	1
11	Универсальный тепловой автомат для приготовления пищи	1
12	Для термообработки продуктов в большом объеме кипящего жира	1
13	Приводит к быстрому перегоранию	1
14	Поверхность плиты остается холодной при приготовлении пищи и обеспечивает абсолютную безопасность, нагревание происходит только в днище кастрюли	2
15	Для поддержания пищи в нагретом состоянии на раздаче	2

Задания для текущего контроля

по учебной дисциплине ПД 08 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Профессия 16675 «Повар»

1. Перечислите функции ПОП.
2. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы фаршемешалки МС-150.
3. Перечислите типы предприятий общественного питания.
4. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы фаршемешалки МС-150.
5. Дать классификацию ПОП.
6. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы мясорубки МИМ-82.
7. Дать характеристику классам предприятия.
8. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы универсального привода.
9. Дать характеристику продуктам поступающим на ПОП.
10. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы картофелеочистительной машины МОК-250.
11. На какие виды можно разделить предприятия по производственной структуре.
12. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы овощерезки МРО-200.
13. Дать характеристику рабочему месту на ПОП.
14. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы мясорыхлительной машиной МРМ-15.
15. Дать характеристику цеховой структуре производству.
16. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы электропривода на ПОП.
17. Охарактеризовать рабочее место по обработки сырья и приготовление п/ф в мясном цехе.
18. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы машины для рыхления мяса МРМ-15.
19. Перечислите функции ПОП.
20. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы фаршемешалки МС-150.
21. Изложить принцип работы овощного цеха
22. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы паровинкомата
23. Изложить принцип работы в мясном цехе.
24. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы мармита для 1-го и 2-

го блюда

25. Изложить принцип работы в птицегольевом цехе

26. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы камеры шоковой заморозки и интенсивного охлаждения

Литература:

23. Лутошкина Г Г,Анохина Ж.С. «Техническое оснащение организаций питания»: учебник.- М. : Издательский центр «Академия», 2018 год- 234с.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Радищевский технологический техникум»

КОМПЛЕКТ
контрольно-оценочных средств
по учебной дисциплине

ПД 09 Рисование и лепка
по профессии

16675 Повар

р.п.Радищево

2022 год

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Председатель МК
_____ Микиртичианц Т.В.

Протокол № _____
« ____ » _____ 2022 г.

Заместитель директора по УР
_____ Муратова О.В.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин общеобразовательного и
общепрофессионального циклов **Сидорина Ирина Вячеславовна**

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

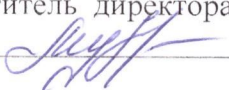
 Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Муратова О.В.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин общеобразовательного и общепрофессионального циклов **Сидорина Ирина Вячеславовна**

**Пояснительная записка
к комплекту контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине**

ПД 09 «Рисование и лепка»

По профессии: 16675 Повар

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД. 09 «Рисование и лепка» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
4. Тестовые задания.
5. Эталоны ответов.
6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД09 «Рисование и лепка» разработан в 1 или 2х вариантах.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	ку (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для входного контроля
по учебной дисциплине: ПД09 «Рисование и лепка»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	K _у (коэффициент усвоения)	Оценка
19	от 0,91 до 1	5 (отлично)
18-17	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
15-16	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
до 14	0,70	2 (неудовлетворительно)

По профессии: 16675 Повар

№	Вариант №1	Учебные элементы
1	Дать понятие рисунка.	1
2	Перечислить элементы светотени на предмете.	5
3	Назовите основные художественные материалы, используемые при выполнении изображения в графике на листе бумаги или на картоне.	3
4	Дать определение симметрии.	
5	Перечислить виды изобразительного искусства.	1
6	Перечислить виды теней.	5
7	Дать понятие ритма в композиции.	2
8	Дать понятие штриха.	1
		1

Итого 19

№	Вариант №2	Учебные элементы
1	Перечислить основные геометрические фигуры.	5
2	Дать понятие гармонии в композиции.	1
3	В чем отличие геометрических тел от геометрических фигур?	1
4	Перечислить основные виды перспективы.	2
5	Дать определение эскиза в изобразительном искусстве.	1
6	Дать понятие натюрморта.	1
7	Перечислить основные геометрические тела.	6
8	Какие два положения формата используются при выполнении рисунка?	2
	Итого	19

Эталоны ответов

к заданиям для проведения входной административной срезовой работы
по учебной дисциплине ПД09 « Рисование и лепка»

№	Вариант №1	Учебные элементы
1	Рисунок- основное средство построения изображения в графике , где рисунок играет определяющую роль.	1
2	Элементами светотени на предмете являются : блик, свет, полутень, тень, рефлекс.	5
3	При выполнении изображения в графике -карандаш, черная тушь перо, уголь.	3
4	Симметрия- (греч- соразмерность) –соразмерность одна из форм построения гармонически уравновешенной композиции.	1
5	К видам изобразительного искусства относятся- архитектура, скульптура, живопись, графика, декоративно-прикладное творчество.	5
6	Виды теней: на предмете собственная тень и на горизонтальной поверхности- падающая тень.	2
7	Ритмами в композиции называют- повторяющиеся элементы или чередование элементов в определенном порядке.	1
8	Штрих-это удар карандаша по листу бумаги в одну сторону.	1
Итого		19

Эталоны ответов на вопросы входной контрольной работы
по учебной дисциплине ПД09 « Рисование и лепка»

№	Вариант №2	Учебные элементы
1	Основные геометрические фигуры- круг, квадрат, прямоугольник, треугольник, овал.	5
2	Гармонией в композиции называют- связь, соразмерность, созвучие частей единого целого.	1
3	Геометрические тела отличаются от геометрических фигур тем, что геометрические тела объемные, а фигуры плоские.	1
4	Основными видами перспективы являются: линейная перспектива и световоздушная перспектива.	2
5	Эскиз в изобразительном искусстве - подготовительный набросок для более крупной работы.	1
6	Натюрморт (франц.) -один из жанров изобразительного искусства, посвященный воспроизведению предметов обихода, снеди, цветов, различных атрибутов искусства.	1
7	Основные геометрические тела- шар, конус, цилиндр, куб, пирамида, призма.	6
8	Расположение формата при рисовании может быть горизонтальным и вертикальным.	2
Итого		19

Задания для промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД09 «Рисование и лепка»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
19	от 0,91 до 1	5 (отлично)
18-17	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
15-16	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
до 14	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 09 «Рисование и лепка»

№	Вариант №1	Учебные элементы
Теоретическая часть в виде теста №1:		
1	Цель рисунка – это: 1. Познание мира через реалистическое изображение действительности 2. Получение знаний и умений по рисованию 3. Изучение правил перспективы и пропорций	1
2	Законы композиции основаны: 1. На правилах пропорций 2. На правилах светотени	1
3	3. На правилах взаимосвязи всех частей рисунка Композиционный центр в картине: 1. Всегда совпадает с геометрическим центром	1
4	2. Выделяет главный элемент рисунка 3. Расчленяет композицию картины Орнамент – это: 1. Украшение предметов декоративно-прикладного искусства	1
5	2. Стилизованный рисунок, построенный на ритме и повторе 3. Ритмический повтор изобразительных элементов Замкнутый орнамент – это:	1
6	1. Узор в полосе 2. Сетчатый узор 3. Узор в круге.	1
7	Основные цвета в цветовом круге – это: 1. Красный, желтый, синий 2. Оранжевый, зеленый, фиолетовый 3. Голубой, желтый, зеленый	1
8	Пропорции предмета – это: 1. Сравнительные величины всех частей 2. Размерные соотношения частей к целому	1
9	3. Масштабность величин Геометрическим фигурам вращения являются: 1. Конус, шар, цилиндр 2. Цилиндр, пирамида, призма 3. Призма, конус, шар	1

- 10 **Конструкция формы в рисунке овощей, фруктов растений** 1
выявляется:
- 11 1. Геометрической основой 1
2. Тональными отношениями
3. Цветовыми нюансами
- 12 **Натюрморт из плодов и растений представляет собой:** 1
1. Плоды и растения в бытовой среде
2. Натюрную постановку из плодов и растений
3. Единую композиционную группу, объединенную одной темой
- 13 **Анималистический жанр в искусстве изображает:** 1
1. Человека
2. Животных
3. Природу
- 14 **Декор в рисунке пирожного – это:** 1
1. Орнамент
2. Стилизованное изображение украшения
3. Художественная привлекательность
- 15 **Скульптурные изображения выражают:** 5
1. Цвет, фактуру
2. Объем, фактуру
3. Объем, цвет
- Выбор каркаса для макета торта обусловлен:**
1. Формой и размером макета
2. Масштабом и цветом макета
3. Фактурой и формой макета
- Практическая часть: (любая тема на выбор)**
Нарисовать торт в виде сердца
Нарисовать торт прямоугольной формы
Нарисовать пирожные круглой формы
Вылепить яблоко из пластилина
Вылепить рельефный орнамент
Создать натюрморт из овощей и фруктов
Создать натюрморт из предметов домашнего быта

Итого 19

Эталоны ответов на теоретическую часть:

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Ответ	1	3	2	2	3	1	2	1	1	3	2	2	2	1

Задания для итогового контроля
по учебной дисциплине: ПД09 «Рисование и лепка»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	ку (коэффициент усвоения)	Оценка
15	от 0,91 до 1	5 (отлично)
14-13	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
12-10	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
до 9	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине ПД 09 «Рисование и лепка»

№	Вариант №1	Учебные элементы
Теоретическая часть в виде теста №1:		
1	Геометрическим фигурам вращения являются: 1. Конус, шар, цилиндр 2. Цилиндр, пирамида, призма 3. Призма, конус, шар	1
2	Композиционный центр в картине: 1. Всегда совпадает с геометрическим центром 2. Выделяет главный элемент рисунка	1
3	3. Расчленяет композицию картины Каковы цели и задачи рисунка: 1. Познание мира через реалистическое изображение действительности	1
4	2. Получение знаний и умений по рисованию 3. Изучение правил перспективы и пропорций Что относится к основным изобразительным средствам :	1
5	1. К изобразительным средствам относятся точка, штрих, линия, тон и цвет. 2. К изобразительным средствам относятся пятно.	1

3. К изобразительным средствам относятся цвет.
Что такое орнамент:
- 6 1. Украшение предметов декоративно-прикладного искусства 1
2. Стилизованный рисунок, построенный на ритме и повторе
3. Ритмический повтор изобразительных элементов
- 7 Что такое геометрический метод:
1. метод решения задач линейного программирования 1
2. метод изложения философских теорий
3. геометрический порядок
- Что такое графика: 1
- 8 1. Искусство изображать предметы линиями и штрихами, без красок, а также произведения этого искусства.
2. Начертания письменных или печатных знаков, букв 1
3. Вид изобразительного искусства, в котором в качестве основных
- 9 Что такое «симметрия» : 1
1. Соразмерность, пропорциональность частей чего-н., расположенных по обе стороны от середины, центра.
- 10 2. Свойство геометрических фигур 1
3. Соразмерность
- Какие краски используются для живописи:
1. Мелки
2. Акварель
3. Масло
- 11 Дайте характеристику ленточному орнаменту: 5
1. структурные элементы которого собраны в ритмический ряд с двусторонним движением
2. рисунок в полосе с вертикальным или с горизонтальным чередованием мотива
3. рисунок в квадрате

Практическая часть:

Нарисовать подсолнечник акварелью

Нарисовать композиционно замкнутый орнамента в круге

Нарисовать кленовый лист восковыми мелками

Итого

15

Эталоны ответов

к заданиям для проведения итоговой административной срезовой работы по учебной дисциплине ПД 09 «Рисование и лепка»

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ	1	3	2	2	3	1	2	1	1	3

Литература:

1. **Рисование и лепка : учебник** для нач. проф. образования / И. Н. Иванова. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр. ...

Контрольно-оценочные средства
для определения качества знаний и умений
обучающихся ОГБПОУ РТТ
по учебной практике 01 «Кулинария»

Профессия: 16675«Повар»

Срок обучения:2 года, 10 месяцев

Курс -1,2

р.п. Радищево

2022

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Председатель МК
_____ Микиртичианц Т.В
Протокол № _____
« ____ » _____ 2022 г.

Старший мастер
_____ Хурасева С.А.
« ____ » _____ 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла **Микиртичианц
Татьяна Вячеславовна**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

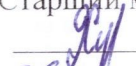
 Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Старший мастер

 Хурасева С.А.

29» 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла **Микиртичианц Татьяна Вячеславовна**

Контрольно-измерительный материал по учебной практике 01 «Кулинария»

разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
4. Тестовые задания.
5. Эталоны ответов.
6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал учебной практике 01 «Кулинария»

разработан в 1 варианте.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	K_y (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

по учебной практике 01 «Кулинария»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 90 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему. Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	Ку (коэффициент усвоения)	Оценка
18-20	от 0,91 до 1	5 (отлично)
15-17	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
13-14	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 12	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля

по учебной практике 01 «Кулинария»

Профессия 16675«Повар»

Срок обучения:2 года 10 месяцев

группа № _____ курс ____

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

Производственное задание № 1

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Кабачок, фаршированный овощами и рисом».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 2

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Перец, фаршированный картофельным пюре с грибами и зеленью».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 3

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Фрикадельки».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 4

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Котлеты из рубленного мяса».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 5

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Куриные рулетики с сыром и чесноком».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 6

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Котлета из филе птицы».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 7

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		

4. Приготовление полуфабриката для блюда «Картофель, фаршированный мясным фаршем».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 8

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Котлеты рыбные».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 9

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Тельное из рыбы».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 10

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		

3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката «Зразы».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Задания для проведения для промежуточного контроля
по учебной практике 01 «Кулинария»

Профессия 16675«Повар»

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

группа № _____ курс ____

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 90 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему. Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
27-30	от 0,91 до 1	5 (отлично)
24-26	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
21-23	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 20	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения для промежуточного контроля

по учебной практике 01 «Кулинария»

Профессия 16675«Повар»

Срок обучения:2 года 10 месяцев

группа № _____ курс ____

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

Производственное задание № 1

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Борщ сибирский».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 2

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Щи».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 3

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления «рассольник.»		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Курица жаренная целиком».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 4

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «суп- пюре».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 5

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Окрошка мясная».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 6

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «соус красный».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 7

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		

4. Приготовление полуфабриката для блюда «соус белый».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 8

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Соус молочный».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 9

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Фрикадельки».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 10

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		

3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката «Холодный соус».		
5. Условия, сроки хранения блюда.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

2. Итоговый контроль. Промежуточная аттестация проводится в форме практической контрольной работы

I. Задания для выполнения практической контрольной работы

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: рабочими столами, электрическими плитами, холодильниками, посудой, столовыми приборами, мясорубкой, миксером., столовым бельём, водонагревателем, сборниками рецептов, технологической картой, аптечкой, огнетушителем.

Время выполнения задания: 180 минут

Заданий:1-4

Задание №1

1. Приготовить и оформить подачу блюда «салат из редиса».
2. Приготовить и оформить подачу блюда «суп картофельный на мясном бульоне».
3. Приготовить и оформить подачу блюда «плов из курицы»;
4. Приготовить и оформить подачу блюда «компот из кураги»

Задание № 2

1. Приготовить и оформить подачу блюда «салат из свежих помидор».
2. Приготовить и оформить подачу блюда «суп с макаронными изделиями на мясном бульоне».
3. Приготовить и оформить подачу блюда «мясо духовое»;
4. Приготовить и оформить подачу блюда «чай с лимоном»;

Задание № 3

1. Приготовить и оформить подачу блюда «салат из свежих огурцов».
2. Приготовить и оформить подачу блюда «суп картофельный с мясными фрикадельками».
3. Приготовить и оформить подачу блюда «рыба жаренная с луком по- ленинградски»;
4. Приготовить и оформить подачу блюда «компот из смеси сухофруктов»;

Задание № 4

1. Приготовить и оформить подачу блюда «салат витаминный».
2. Приготовить и оформить подачу блюда «суп молочный с крупой».
3. Приготовить и оформить подачу блюда «сырники из творога».
4. Приготовить и оформить подачу блюда «чай зеленый»

Задание № 5

- 1.Приготовить и оформить подачу блюда «салат из свежей капусты».
2. Приготовить и оформить подачу блюда «суп молочный с макаронными изделиями».
3. Приготовить и оформить подачу блюда «азу из свинины»;
- 4.Приготовить и оформить подачу блюда «кофе черный»

Задание № 6

- 1.Приготовить и оформить подачу блюда «салат из пекинской капусты».
- 2.Приготовить и оформить подачу блюда «рассольник».
3. Приготовить и оформить подачу блюда «гуляш с гарниром» (картофельное пюре)
- 4.Приготовить и оформить подачу блюда «какао с молоком».

Задание № 7

1. Приготовить и оформить подачу блюда «салат мясной».
2. Приготовить и оформить подачу блюда «борщ украинский».
3. Приготовить и оформить подачу блюда «котлета натуральная из курицы с гарниром»;

(картофель жареный).

4. Приготовить и оформить подачу блюда «кофе на молоке».

Задание № 8

1. Приготовить и оформить подачу блюда «винегрет овощной».

3. Приготовить и оформить подачу блюда «суп лапша домашняя на курином бульоне».

4. Приготовить и оформить подачу блюда «рыба запеченная по-московски»;

5. Приготовить и оформить подачу блюда «компот из замороженных плодов и ягод».

Задание № 9

1. Приготовить и оформить подачу блюда «салат из свеклы с черносливом».

2. Приготовить и оформить подачу блюда «щи из свежей капусты».

3. Приготовить и оформить подачу блюда «тефтели с соусом с гарниром»; (пюре картофельное)

4. Приготовить и оформить подачу блюда «апельсиновый напиток».

Задание № 10

39. Приготовить и оформить подачу блюда «салат столичный».

40. Приготовить и оформить подачу блюда «щи из квашеной капусты».

41. Приготовить и оформить подачу блюда «зразы рубленые мясные».

42. Приготовить и оформить подачу блюда «кисель из концентратов».

Задание № 11

15. Приготовить и оформить подачу блюда «салат картофельный».

16. Приготовить и оформить подачу блюда «свекольник».

17. Приготовить и оформить подачу блюда «рагу из овощей».

18. Приготовить и оформить подачу блюда «кисель из кураги». -

Задание № 12

9. Приготовить и оформить подачу блюда «салат зеленый».

10. Приготовить и оформить подачу блюда «суп-пюре».

11. Приготовить и оформить подачу блюда «капуста тушеная».

12. Приготовить и оформить подачу блюда «кофе с взбитыми сливками».

Экспертный лист
Профессия 16675 «Повар»

(группа, фамилия, имя, отчество)

Показатели		Выполнил Не выполнил			
72.	Наличие полного комплекта санитарной одежды				
Организация рабочего места					
73.	Санитарная подготовка рабочего места				
		1 задание	2 задание	3 задани е	4 задани е
74.	Рациональный подбор оборудования, инструментов, инвентаря, посуды				
75.	Рациональное размещение на рабочем месте инвентаря, посуды в соответствии с установленными требованиями в течение рабочего дня				
Подготовка сырья					
76.	Проверка качества сырья (органолептическим способом качество продуктов)				
77.	Отмеривание и отвешивание сырья				
78.	Подготовка сырья (просеивание, протирание и др.)				
79.	Соблюдение последовательности технологии приготовления блюда				
80.	Рациональное распределение рабочего времени				
81.	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности				
82.	Соблюдение в процессе работы правил санитарии и гигиены				
Подача блюда					
83.	Правильный подбор посуды для подачи блюда				
84.	Соблюдение правил порционирования блюда				
85.	Соответствие выхода блюда				
86.	Соблюдение температуры подачи блюда				
87.	Оформление блюда				
Органолептическая оценка блюда					
88.	Умение исправить недостатки блюда				
Итого выполнено показателей по каждому заданию:					

Примечание: за каждый показатель проставляется 1 балл. Итог выполненных показателей находится суммированием предыдущих показателей.

- оценка «5» (отлично) 17-16 баллов/
- оценка «4» (хорошо) 15-14 баллов;
- оценка «3» (удовлетворительно) 12-13 баллов;
- оценка «2» (неудовлетворительно) менее 11 баллов;

Критерии оценки

- оценка «5» (отлично) - аттестуемый уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;
- оценка «4» (хорошо) – владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;
- оценка «3» (удовлетворительно) – при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;
- оценка «2» (неудовлетворительно) – аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются.

Литература:

24. Лутошкина Г Г,Анохина Ж.С. «Техническое оснащение организаций питания»: учебник.- М. : Издательский центр «Академия», 2018 год- 234с.

Комплект

контрольно-оценочных средств

для определения качества знаний и умений

обучающихся ОГБПОУ РТТ

по учебной практике 02 «Кулинария народов мира»

Профессия: 16675«Повар»

Срок обучения:2 года, 10 месяцев

Курс -3

р.п. Радищево

2022

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

_____ Микиртичианц Т.В

Протокол № _____

« ____ » _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Старший мастер

_____ Хурасева С.А.

« ____ » _____ 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла **Седенкова Эльмира Маратовна**

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

 Микиртичянц Т.В.

Протокол №

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Старший мастер

Хурасева С.А.

2022 г.

«29» 08

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла **Седенкова Эльмира Маратовна**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-измерительный материал по учебной практике 02 «Кулинария народов мира» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
4. Тестовые задания.
5. Эталоны ответов.
6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал **учебной практике 02 «Кулинария народов мира»** разработан в 1 варианте.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	K_y (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для входного контроля

по учебной практике 02 «Кулинария народов мира»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 90 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
18-20	от 0,91 до 1	5 (отлично)
15-17	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
13-14	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 12	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля
по учебной практике 02 «Кулинария народов мира»

Профессия 16675«Повар»

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

группа № _____ курс ____

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

Производственное задание № 1

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления супа.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление супа «Суп лимонный «авголемоно»».		
5. Условия, сроки хранения супа.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 2

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления супа.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление супа «Нутовый суп»		
5. Условия, сроки хранения супа.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 3

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления корейского национального блюда .		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление приготовления корейского национального блюда - Набаккимчхи (кимчхи из редьки)		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 4

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления супа.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление украинское национального блюда – борщ украинский.		
5. Условия, сроки хранения борща.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 5

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления бульонов.		

3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление бульонов - мясного, рыбного, грибного.		
5. Условия, сроки хранения бульонов.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 6

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления лапши домашней.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление домашней лапши.		
5. Условия, сроки хранения блюда.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 7

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления супа.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление Супа с клецками		
5. Условия, сроки хранения супов.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 8

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка

1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Котлеты рыбные».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 9

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления супа .		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление супа горохового из голов		
5. Условия, сроки хранения супов.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 10

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления супа.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление супа с тыквой и пшеном.		
5. Условия, сроки хранения супов.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Задания для промежуточного контроля

по учебной практике 02 «Кулинария народов мира»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 90 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
27-30	от 0,91 до 1	5 (отлично)
24-26	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
21-23	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 20	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для промежуточного контроля

по учебной практике 02 «Кулинария народов мира»

Профессия 16675«Повар»

Срок обучения:2 года 10 месяцев

группа № _____ курс ____

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

Производственное задание № 1

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление рисового супа с вяленым гусем.		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 2

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление супа из свежего гороха.		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 3

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления национального блюда.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление национального блюда «Кыстыбай»		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 4

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления национального блюда.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление национального блюда «Чак-чак».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 5

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		

2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления национального блюда.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление национального блюда «Пелюхи»		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 6

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления национального блюда.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление национального блюда «Бульбишники»		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 7

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление национального блюда «Гювеч».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 8

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление национального блюда «Лечо».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 9

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление национального блюда «Харчо».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 10

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление национального блюда «Хинкали».		
5. Условия, сроки хранения блюда.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

2. Итоговый контроль. Промежуточная аттестация проводится в форме квалификационного экзамена

I. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: рабочими столами, электрическими плитами, холодильниками, посудой, столовыми приборами, мясорубкой, миксером., столовым бельём, водонагревателем, сборниками рецептов, технологической картой, аптечкой, огнетушителем.

Время выполнения задания: 180 минут

Заданий:1-4

Задания для итогового контроля
по учебной практике 02 «Кулинария народов мира»

Экзаменационный билет № 1

7. Перечислите блюда кухни народов России.
8. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов ближнего зарубежья
9. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы крайнего Севера?

Экзаменационный билет № 2

1. Перечислите блюда кухни народов ближнего зарубежья
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов России
3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы жарких стран?

Экзаменационный билет № 3

1. Перечислите блюда кухни народов Кавказа
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Европы
3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Южной Америки?

Экзаменационный билет № 4

1. Перечислите блюда кухни народов Европы
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Кавказа
3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Кавказа?

Экзаменационный билет № 5

1. Перечислите блюда кухни народов Арабских стран.
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Северной Америки
3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Европы?

Экзаменационный билет № 6

1. Перечислите блюда кухни народов Северной Америки
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Арабских стран
3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Европы?

Экзаменационный билет № 7

- 1.Перечислите блюда кухни народов Азии
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Северной Америки
- 3.Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Севера?

Экзаменационный билет № 8

- 1.Перечислите блюда кухни народов Севера
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Южной Америки
- 3.Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Средней Азии?

Экзаменационный билет № 9

- 1.Перечислить первые блюда кухни народов Европы.
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов родного края
- 3.Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Южной Америки?

Экзаменационный билет № 10

- 1.Перечислить блюда кухни народов Южной Америки
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Севера
- 3.Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Европы?

Экспертный лист
Профессия 16675 «Повар»

(группа, фамилия, имя, отчество)

Показатели		Выполнил Не выполнил			
89.	Наличие полного комплекта санитарной одежды				
Организация рабочего места					
90.	Санитарная подготовка рабочего места				
		1 задание	2 задание	3 задание	4 задание
91.	Рациональный подбор оборудования, инструментов, инвентаря, посуды				
92.	Рациональное размещение на рабочем месте инвентаря, посуды в соответствии с установленными требованиями в течение рабочего дня				
Подготовка сырья					
93.	Проверка качества сырья (органолептическим способом качество продуктов)				
94.	Отмеривание и отвешивание сырья				
95.	Подготовка сырья (просеивание, протираание и др.)				
96.	Соблюдение последовательности технологии приготовления блюда				
97.	Рациональное распределение рабочего времени				
98.	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности				
99.	Соблюдение в процессе работы правил санитарии и гигиены				
Подача блюда					
100.	Правильный подбор посуды для подачи блюда				
101.	Соблюдение правил порционирования блюда				
102.	Соответствие выхода блюда				
103.	Соблюдение температуры подачи блюда				
104.	Оформление блюда				
Органолептическая оценка блюда					
105.	Умение исправить недостатки блюда				
Итого выполнено показателей по каждому заданию:					

Примечание: за каждый показатель проставляется 1 балл. Итог выполненных показателей находится суммированием предыдущих показателей.

- оценка «5» (отлично) 17-16 баллов/
- оценка «4» (хорошо) 15-14 баллов;
- оценка «3» (удовлетворительно) 12-13 баллов;
- оценка «2» (неудовлетворительно) менее 11 баллов;

Критерии оценки

- оценка «5» (отлично) - аттестуемый уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;
- оценка «4» (хорошо) – владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;
- оценка «3» (удовлетворительно) – при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;
- оценка «2» (неудовлетворительно) – аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются.

Литература:

Н.А.Анфимова. Кулинария: учебное пособие для начального профессионального образования / Н.А.Анфимова – 6-е изд. стер – М.: Издательский центр «Академия» 2011. - 400 с.

ОГБПОУ «Радищевский технологический техникум»

Утверждаю:

Заместитель директора по УР

_____ Муратова О.В.

« ____ » _____ 2022 г.

**Комплект
контрольно-оценочных средств**

для определения качества знаний и умений

обучающихся ОГБПОУ РТТ

по учебной дисциплине

ОП.05 «Основы предпринимательской деятельности»

Профессия: 16675 «Повар»

Срок обучения: 2 года, 10 месяцев

Курс -1

р.п. Радищево

2022

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

Т.В. Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

29 » 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

О.В. Муратова Муратова О.В.

29 » 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла **Седенкова Э.М.**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ОП.05 «Основы предпринимательской деятельности» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
4. Тестовые задания.
5. Эталоны ответов.
6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ОП 05 «Организация предпринимательской деятельности» разработан в 4-х вариантах.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	(коэффициент усвоения) Ку	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)

	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для входного контроля по учебной дисциплине: ОП 05 «Организация
предпринимательской деятельности»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 30 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.
Шкала оценок

Кол-во баллов	(коэффициент усвоения) Ку	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения **входного** контроля
по учебной дисциплине ОП 05 «Основы предпринимательской деятельности»
по теме «Основные формы организации бизнеса»

№	Вариант № 1	Количество баллов.
1	Выберите из вариантов несколько правильных ответов. Внутренними источниками финансирования бизнеса являются: А) прибыль Б) выручка В) амортизационный фонд	1
2	Вставьте пропущенные слова. Предпринимательство – это инициативная самостоятельная деятельность граждан, направленная на получение _____ или личного дохода, осуществляемая от своего имени, под свою _____ ответственность или от имени и под _____ ответственность юридического лица.	3
3	Заполните пропуски. Некоммерческие организации имеют право заниматься предпринимательской деятельностью, когда это необходимо для реализации их _____ целей, а прибыль полностью используется для _____ и не распределяется между участниками.	2
4	Перечислите организационно – правовые формы коммерческих организаций.	1
5	23. В какой статье ГР РФ перечисляются разновидности коммерческих организаций: а) ст. 28 ГК РФ; б) ст.31 ГК РФ; в) ст.50 ГК РФ.	1
	Итого	8

Задания для проведения **входного** контроля

по учебной дисциплине ОП 05 «Основы предпринимательской деятельности»
по теме «Основные формы организации бизнеса»

№	Вариант № 2	Количество баллов.
1	Выберите из вариантов несколько правильных ответов. Формами правового статуса предпринимателя являются: А) юридическое лицо Б) физическое лицо В) индивидуальный предприниматель	1
2	Вставьте пропущенные слова. Предприниматель – это самостоятельный _____ рыночных отношений, действующий на свой страх и _____, и под свою ответственность в целях получения _____.	3
3	Заполните пропуски. Юридическое лицо – это организация, учреждение, предприятие, фирма, выступающие в качестве единого самостоятельного носителя _____ и _____.	2
4	4. Перечислите основные качества, которыми должен обладать предприниматель.	1
5	Минимальное число участников ЗАО: а) 50; б) 1; в) 20.	1
	Итого	8

Задания для проведения **входного** контроля
по учебной дисциплине ОП 05 «Основы предпринимательской деятельности»
по теме «Основные формы организации бизнеса»

№	Вариант № 3	Количество баллов.
1	1. Выберите из вариантов несколько правильных ответов. Основными учредительными документами Общества с ограниченной ответственностью являются: А) устав Б) бизнес – план В) учредительный договор	1
2	Вставьте пропущенные слова. Акция – это ценная бумага, выпускаемая акционерным обществом, удостоверяющая о _____ ее владельцем определенной суммы денег в _____ акционерного общества и дающая право получать .	3
3	Заполните пропуски. Частная собственность – это собственность _____ или юридических лиц, означающая их право владеть, пользоваться и распоряжаться _____.	2
4	Перечислить основные формы некоммерческих организаций.	1
5	Акционерное общество – это: а). Фирма, уставной капитал которой разделен на акции, и ее участники несут риск убытков, связанных с деятельностью общества, в пределах стоимости принадлежащих им акций; б). Фирма, уставной капитал которой разделен на доли и состоит из вкладов участников, участники не отвечают по его обязательствам и несут риск убытков в пределах внесенных ими вкладов; в). Фирма, уставной капитал которой разделен на доли, и участники солидарно несут ответственность по ее обязательствам своим личным имуществом в одинаковом для всех кратном размере к стоимости их вкладов; г). Фирма, уставной капитал которой разделен на акции и участники которой не отвечают по ее обязательствам.	1
	Итого	8

Задания для проведения **входного** контроля
по учебной дисциплине ОП 05 «Основы предпринимательской деятельности»
по теме «Основные формы организации бизнеса»

№	Вариант № 4	Количество баллов.
1	Выберите из вариантов несколько правильных ответов.	1

	Видами акционерных обществ являются: А) открытое акционерное общество Б) полное акционерное общество В) закрытое акционерное общество	
2	2. Вставьте пропущенные слова. Учредители – это организаторы _____, основатели фирмы, акционерного общества; _____ или _____ лица, создающие новую организацию	3
3	Заполните пропуски. Фирма – это самое общее _____ предприятия, компании, коммерческой организации, осуществляющих _____ деятельность	2
4	Перечислить основные сложности, возникающие в работе предпринимателя.	1
5	Для кого бизнес-план разрабатывается в первую очередь: а) для государственных учреждений в т.ч. налоговой; б) для федеральной, региональной и местной администрации; в) для банка, который даст кредит; г) для совета директоров, генерального директора и ведущих менеджеров.	1
	Итого	8

Эталоны ответов на задания **входного** контроля по учебной дисциплине
« Основы предпринимательской деятельности» по теме « Основные формы организации
бизнеса» по профессии 16675 « Повар»

№	Вариант № 1	Количество баллов	Источник информации

1	Внутренними источниками финансирования бизнеса являются прибыль и амортизационный фонд.	1	№1 глава 8 стр.129
2	Предпринимательство – это инициативная самостоятельная деятельность граждан, направленная на получение прибыли или личного дохода, осуществляемая от своего имени, под свою имущественную ответственность или от имени и под юридическую ответственность юридического лица.	3	№1 глава 6 стр.75
3	Некоммерческие организации имеют право заниматься предпринимательской деятельностью, когда это необходимо для реализации их уставных целей, а прибыль полностью используется для саморазвития и не распределяется между участниками.	2	№1 Глава 6 стр.77
4	Организационно – правовые формы коммерческих организаций: - хозяйственные товарищества - хозяйственные общества – производственные кооперативы – государственные или муниципальные унитарные предприятия	1	№1 Глава 6 стр.78
5.	в)	1	
Итого		8	

№	Вариант № 2	Количество баллов	Источник информации
1	Существуют две формы правового статуса предпринимателя: индивидуальный предприниматель и юридическое лицо	1	№1 Глава 6 стр.75
2	Предприниматель – это самостоятельный субъект рыночных отношений, действующий на свой страх и риск и под свою ответственность в целях получения прибыли.	3	№1 Глава 6 стр.75
3	Юридическое лицо – это организация, учреждение, предприятие, фирма, выступающие в качестве единого самостоятельного носителя прав и обязанностей.	2	№1 Глава 6 стр.77
4	Предприниматель должен обладать следующим набором качеств: - способность придумывать или находить новые идеи - трудолюбие - коммуникабельность – решительность	1	№1 Глава 6 стр.75
5	б)	1	
Итого		8	
№	Вариант № 3	Количество баллов	Источник информации

1	Основными учредительными документами общества с ограниченной ответственностью являются учредительный договор и устав	1	№1 глава 6 стр.79
2	Акция – это ценная бумага, выпускаемая акционерным обществом, удостоверяющая о вложении ее владельцем определенной суммы денег в капитал акционерного общества.	3	№1 глава 6 стр.80
3	Частная собственность – это собственность граждан или юридических лиц, означающая их право владеть, пользоваться и распоряжаться имуществом.	2	№1 глава 6 стр.80
4	Основные формы некоммерческих организаций: - общественные организации - благотворительные и иные фонды - учреждения, финансируемые собственником полностью или частично – религиозные организации	1	№ 2 глава 1 стр.26
5	а)	1	
	Итого	8	
№	Вариант № 4	Количество баллов	Источник информации
1	Виды акционерных обществ: - закрытые акционерные общества - открытые акционерные общества	1	№1 глава 6 стр.80
2	Учредители – это организаторы дела, основатели фирмы, акционерного общества; физические или юридические лица, создающие новую организацию.	3	№1 глава 6 стр.80
3	Фирма – это самое общее название предприятия, компании, коммерческой организации, осуществляющих предпринимательскую деятельность.	2	№1 глава 6 стр.81
4	Основные сложности, возникающие в работе предпринимателя: - риск - конкуренция – неустойчивость – налоги	1	№1 глава 6 стр.76
5	в)	1	
	Итого	8	

|

ОГБПОУ «Радищевский технологический техникум»

Контрольно- измерительный материал для промежуточного контроля

по дисциплине «Организация предпринимательской деятельности»

группа № _____ курс ____

Ф.И.О. обучающегося _____

№	Вариант № 1	Количество баллов.
1	Выберите из вариантов один правильный ответ. Главным внутренним источником финансирования фирмы является: а) амортизационный фонд б) прибыль в) резервный капитал г) добавочный капитал	1
2	Выберите в предложенном списке ресурсы, являющиеся материальными Установите соответствие между данными определениями и понятиями: 1) долговое финансирование ,2) безвозмездное финансирование А) предоставление финансовых ресурсов для оказания содействия или помощи в виде благотворительных пожертвований Б) получение денежных сумм в долг с обязательством их возврата и выплаты процентов за кредит	
3	Выберите из вариантов один правильный ответ: Финансирование бизнеса – это получение предпринимателем денежных средств, _____ для приобретения всех необходимых _____ для функционирования и _____ фирмы.	3
4	Вставьте пропущенные слова. Срочность кредита предусматривает _____ кредитору заемных средств в заранее оговоренные _____ возврата кредита .	3
5	Выберите из вариантов правильные ответы: Дополните определение. Коммерческий кредит – это кредит, который предоставляют друг другу сами фирмы в виде продажи _____.	3
6	Перечислите дополнительные принципы банковского кредитования.	3
7	Предпринимательство — самостоятельная, осуществляемая на свой риск, деятельность, направленная на систематическое получение прибыли: а) от пользования имуществом; б) работы на государственном предприятии; в) продажи товаров;	1

	г) пенсии или выходного пособия.	
8	Допишите окончание предложения: любой вид деятельности или занятия, приносящий доход , прибыль....это _____	3
9	Финансовое предпринимательство — вид бизнеса, основу которого составляет деятельность: а) коммерческая; б) финансовая; в) производственная.	1
10	Допишите окончание предложения : исследование сущности экономических процессов и явлений, оказывающих влияние на жизнедеятельность человеческого общества – это _____.	3
	Итого	20

№	Вариант № 2	Количество баллов.
1	1.Выберите из вариантов один правильный ответ. К внутренним источникам финансирования бизнеса относится: а) банковский кредит б) амортизационный фонд в) коммерческий кредит г) субсидии государства	1
2	Установите соответствие между данными определениями и понятиями: 1) возвратность кредита, 2) срочность кредита А) обязательность выплаты кредитору сумму основного долга на оговоренных условиях Б) возврат кредитору заёмных средств в заранее оговорённые сроки возврата кредита	
3	Вставьте пропущенные слова: Банковский кредит – это предоставление _____ денег предпринимательским фирмам и индивидуальным предпринимателям в долг на определенный _____ под определенный кредитный _____.	3
4	Вставьте пропущенные слова: Целевой характер кредита показывает _____ целевого использования средств, полученных от _____.	3
5	Дополните определение: Долговое финансирование представляет собой получение денежных сумм в долг с обязательством их возврата и _____.	3
6	Перечислите основные принципы банковского кредитования.	3
7	К оборотным средствам предприятия относятся... а) основные фонды; б) сырье и материалы; в) нематериальные активы;	1

	г) кредиты и займы.	
8	Допишите окончание предложения: самостоятельный хозяйствующий субъект, созданный в установленном законом порядке для производства товаров и оказания услуг в целях удовлетворения потребностей общества и получения прибыли это _____	3
9	Занятие предпринимательством связано с: а) умеренным риском; б) минимальным риском; в) высокой степенью риска	1
10	Допишите окончание предложения : состоит в выявлении достоинств и недостатков существующих способов организации производства в целях более рационального использования производственных ресурсов – это _____.	3
	Итого	20

№	Вариант № 3	Количество баллов.
1	Выберите из вариантов один правильный ответ. К источникам внешнего финансирования бизнеса относятся: а) прибыль б) амортизационный фонд в) банковский кредит г) уставный капитал	1
2	Установите соответствие между данными определениями и понятиями: 1) залог 2) задаток А) денежная сумма, выдаваемая одной из договаривающихся сторон в счет причитающихся с нее по договору платежей другой стороне Б) имущество, ценности, передаваемые должником в собственность кредитора на срок до возвращения долга.	
3	Вставьте пропущенные слова. Неустойкой признается _____ законом или договором денежная сумма, которую _____ обязан уплатить _____ в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства.	3
4	Вставьте пропущенные слова. Дифференцированный характер кредита определяет _____ подход к различным категориям заемщиков со стороны _____ органов.	3
5	Дополните определение. Безвозмездное финансирование - это предоставление финансовых ресурсов для оказания содействия или помощи в виде _____, _____.	3
6	Перечислите формы обеспечения возвратности кредита	3
7	К основным формам экономической деятельности можно отнести: а) предпринимателя; б) домашнюю хозяйку;	1

	в) учителя в школе	
8	Допишите окончание предложения: инициативная самостоятельная деятельность граждан и их объединений, осуществляемая на свой страх, риск под свою имущественную ответственность в целях получения прибыли это _____	3
9	Виды предпринимательства: а)производственное; б)коммерческо-торговое; в)профессиональное.	1
10	Допишите окончание предложения : состоит в поиске способов применения на практике экономических законов и механизмов в целях более полного удовлетворения потребностей людей – это _____.	3
	Итого	20

№	Вариант № 4	Количество баллов.
1	1.Выберите из вариантов один правильный ответ. Формой обеспечения возвратности кредита является: а) субсидии государства б) неустойки в) залог имущества г) государственный заказ	1
2	Установите соответствие между данными определениями и понятиями: 1) штраф 2) ссуда А) предоставление одним лицом денег в виде займа на условиях возврата в определенный срок с оплатой вознаграждения Б) денежное взыскание, накладываемое на одну из сторон сделки за нарушение ею договорных обязательств. 1) – А 2) - Б	
3	Вставьте пропущенные слова. Возвратность кредита предусматривает _____ выплаты _____ суммы основного долга на _____ условиях.	3
4	Вставьте пропущенные слова. Платность кредита означает, что _____ должен не только вернуть полученные от банка кредитные ресурсы, но и оплатить _____ за предоставление банковской ссуды.	3
5	Вставьте пропущенные слова. Государственный заказ – это выдаваемый государственными органами и оплачиваемый из средств государственного бюджета заказ на изготовление продукции, выпуск товаров, проведение работ, в _____.	3
6	Перечислите расходы, финансируемые из чистой прибыли.	3
7	.Виды предпринимательства:	1

	а)финансово-кредитное; б)страховое; в)профессиональное. 2.Что такое демпинг? а) угроза бизнесу; б) война цен часто приводит к разорению всех участников; в) самая эффективная на сегодняшний день форма организации бизнеса.	
8	Допишите окончание предложения: способ ведения хозяйства, при котором расходы предприятия полностью покрываются за счёт его доходов -это_____.	3
9	Товарищества и общества относятся: а) к организационно-правовым формам предпринимательства; б) организационно-экономическим формам предпринимательства; в) различным формам собственности.	1
10	Допишите окончание предложения : заключается в формировании перспектив развития экономической ситуации в будущем – это_____.	3
	Итого	20

Эталоны ответов на задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине «Основы предпринимательской деятельности»
по теме « Источники финансирования бизнеса»
Профессия « Повар»

№	Вариант № 1	Количество баллов	Источник информации
1	б) прибыль	1	№1 стр.129
2	1) – Б 2) - А	2	№1 стр.129
3	Финансирование бизнеса – это получение предпринимателем денежных средств, достаточных для приобретения всех необходимых ресурсов для функционирования и развития фирмы.	3	№1 стр.129
4	Срочность кредита предусматривает возврат кредитору заемных средств в заранее оговоренные сроки возврата кредита .	2	№1 стр. 130

5	Безвозмездное финансирование - это предоставление финансовых ресурсов для оказания содействия или помощи в виде благотворительных пожертвований, субсидий.	3	№ 1 стр.129
6	К дополнительным принципам банковского кредитования относятся: - обеспечение кредита - целевой характер кредита - дифференцированный характер кредита	3	№1 стр.130
7	в)	1	
8	Бизнес	2	
9	б)	1	
10	Познавательная функция	2	
	Итого	20	

Эталоны ответов на задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине «Основы предпринимательской деятельности»
по теме «Источники финансирования бизнеса»
Профессия «Повар»

№	Вариант № 2	Количество баллов	Источник информации
1	б) амортизационный фонд	1	№1 стр.129
2	1) – А 2) - Б	2	№1 стр.129
3	Банковский кредит – это предоставление банком денег предпринимательским фирмам и индивидуальным предпринимателям в долг на определенный срок под определенный кредитный процент.	3	№1 стр.129
4	Целевой характер кредита показывает необходимость целевого использования средств, полученных от кредитора.	2	№1 стр. 130
5	Долговое финансирование представляет собой получение денежных сумм в долг с обязательством их возврата и выплаты процентов за кредит.	3	№ 1 стр.129
6	К основным принципам банковского кредитования относятся: - возвратность кредита	3	№1 стр.130

	- срочность кредита - платность кредита		
7	б)	1	
8	Предприятие	2	
9	а)	1	
10	Критическая функция	2	
	Итого	20	

Эталоны ответов на задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ОП 05 «Основы предпринимательской деятельности»
по теме « Источники финансирования бизнеса»
Профессия 16675« Повар»

№	Вариант № 3	Количество баллов	Источник информации
1	в) банковский кредит	1	№1 стр.129
2	1) – Б 2) - А	2	№1 стр.129
3	Неустойкой признается определенная законом или договором денежная сумма, которую должник обязан уплатить кредитору в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства.	3	№1 стр.130
4	Дифференцированный характер кредита определяет дифференцированный подход к различным категориям заемщиков со стороны кредитных органов.	2	№1 стр. 130
5	Коммерческий кредит – это кредит, который предоставляют друг другу сами фирмы в виде продажи товаров с отсрочкой платежа.	3	№ 1 стр.131
6	К формам обеспечения возвратности кредита относятся: - залог имущества - банковская гарантия	3	№1 стр.130

	- поручительство		
7	а)	1	
8	Предпринимательство	2	
9	а)б)	1	
10	Практическая функция	2	
	Итого	20	

Эталоны ответов на задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ОП 05 «Основы предпринимательской деятельности»
по теме « Источники финансирования бизнеса»
Профессия 16675 «Повар»

№	Вариант № 4	Количество баллов	Источник информации
1	в) залог имущества	1	№1 стр.131
2	1) – А 2) - Б	2	№1 стр.131
3	Возвратность кредита предусматривает обязательность выплаты кредитору суммы основного долга на оговоренных условиях.	3	№1 стр.130
4	Платность кредита означает, что заёмщик должен не только вернуть полученные от банка кредитные ресурсы, но и оплатить процент за предоставление банковской ссуды.	2	№1 стр. 130
5	Государственный заказ – это выдаваемый государственными органами и оплачиваемый из средств государственного бюджета заказ на изготовление продукции, выпуск товаров, проведение работ, в которых заинтересовано государство.	3	№ 1 стр.131
6	К расходам, финансируемым из чистой прибыли относятся: - расходы на социально – культурные нужды - расходы на выплату дивидендов акционерам - материальные поощрения работников фирмы	3	№1 стр.129
7	а)б)	1	
8	Самоокупаемость	2	
9	а)	1	

10	Прогностическая функция	2	
	Итого	20	

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине ОП 05 «Основы предпринимательской деятельности»
Профессия 16675 «Повар»

№	Вариант № 1	Количество баллов.
1	Выберите из вариантов один правильный ответ: принцип дифференцированного характера кредита показывает: А) необходимость целевого использования средств, полученных от кредитора Б) дифференцированный подход к различным категориям заемщиков со стороны кредитных органов.	1
2	Выберите из перечисленных расходов, расходы, финансируемые из чистой прибыли - расходы на социально- культурные нужды - расходы на выплату дивидендов акционерам - расходы на выплату заработной платы - расходы на материальные поощрения работников фирмы.	1
3	Выберите из перечисленных организационно – правовых форм основные формы некоммерческих организаций: - общественные организации - акционерные общества - благотворительные и иные фонды - учреждения, финансируемые собственником полностью или частично - религиозные организации - общества с ограниченной ответственностью	3
4	Расположите в правильной последовательности разделы бизнес-плана. – изменения в сфере продажи продукции - возможный риск и защита от него – описание предлагаемого проекта - оценка состояния предприятия – изменения в деятельности предприятия – сведения о партнерах – план работы при реализации проекта – финансовый план	3
5	Вставьте пропущенные слова :	3

	Частная собственность – это собственность _____ или _____ лиц, означающая их право владеть, пользоваться и распоряжаться имуществом	
6	Вставьте пропущенные слова: Неустойкой признается определенная законом или _____ денежная сумма, которую должник _____ уплатить кредитору в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства .	3
7	Вставьте пропущенные слова : Акция – это _____, выпускаемая акционерным обществом, удостоверяющая о _____ ее владельцем определенной суммы денег в капитал акционерного общества.	1
8	Перечислите виды банковского кредита.	3
9	Перечислите основные учредительные документы Общества с ограниченной ответственностью.	1
10	Перечислите источники внешнего финансирования бизнеса.	3
	Итого	22

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине ОП 05 «Основы предпринимательской деятельности»
Профессия 16675 « Повар»

№	Вариант № 2	Количество баллов.
1	Выберите из вариантов один правильный ответ: - принцип обеспечения кредита показывает необходимость целевого использования средств, полученных от кредитора - принцип обеспечения кредита показывает необходимость обеспечения защиты имущественных интересов кредитора при возможном нарушении заемщиком принятых на себя обязательств	1
2	Из перечисленных факторов выберите факторы, принимаемые во внимание, при составлении рейтингов предприятий в России. - квалификация руководства - численность работников предприятия – успехи на внутреннем и внешнем рынках – финансовые успехи – лидерство в своей отрасли – успехи в привлечении инвестиций – хорошо распознаваемый имидж – успехи в продвижении своей торговой марки – умение наладить контакты с общественностью	1
3	Вставьте пропущенные слова Возвратность кредита предусматривает _____ выплаты кредитору суммы основного долга на _____ условиях.	3
4	Вставьте пропущенные слова в определение понятия « государственный заказ» Государство заказывает фирме _____ определенной продукции и объявляет ее покупателям. Государство не финансирует затраты, а заранее _____ фирме доход от продажи этой	3

	продукции.	
5	Вставьте пропущенные слова Фирма - это самое общее _____ предприятия, компании, коммерческой организации, осуществляющих _____ деятельность	3
6	Дополните определение: Учредители - это организаторы дела, основатели фирмы, акционерного общества; _____ или _____ лица, создающие новую организацию	3
7	Перечислите основные формы долгового финансирования бизнеса. _____	1
8	Перечислите виды акционерных обществ.	3
9	Перечислите основные сложности, возникающие в работе предпринимателя.	1
10	Перечислите три главных уровня экономики.	3
	Итого	23

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине ОП 05 «Основы предпринимательской деятельности»
Профессия 16675 « Повар»

№	Вариант № 3	Количество баллов.
1	Выберите из вариантов главный внутренний источник финансирования фирмы. - уставный капитал - прибыль.	1
2	Выберите из перечисленных элементов, элементы издержек предприятия. - материальные затраты - цена товара - затраты на оплату труда - отчисления на социальные нужды - амортизация - арендная плата - проценты банку за кредит - прочие затраты	1
3	Выберите из перечисленных организационно – правовых форм основные формы коммерческих организаций - хозяйственные товарищества - благотворительные и иные фонды — хозяйственные общества — производственные кооперативы — государственные или муниципальные унитарные предприятия	3
4	Вставьте пропущенные слова: Финансирование бизнеса - это _____ предпринимателем денежных средств, достаточных для _____ всех необходимых ресурсов для функционирования и развития фирмы	3

5	Дополните определение: Безвозмездное финансирование- это предоставление _____ ресурсов для оказания содействия или помощи в виде _____ пожертвований, субсидий.	3
6	Перечислить дополнительные принципы банковского кредитования.	3
7	Вставьте пропущенные слова Предпринимательство – это инициативная самостоятельная деятельность граждан, направленная на получение _____ или личного дохода, осуществляемая от своего имени, под свою имущественную _____ или от имени и под юридическую ответственность юридического.	1
8	С какого возраста разрешено заниматься предпринимательской деятельностью в России ?	3
9	Некоммерческие организации имеют право заниматься предпринимательской деятельностью, когда?	1
10	Перечислите организационно – правовые формы коммерческих организаций	3
	Итого	22

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине ОП 05 «Основы предпринимательской деятельности»
Профессия 16675 « Повар»

№	Вариант № 4	Количество баллов.
1	Выберите из вариантов один правильный ответ: - принцип целевого характера кредита показывает необходимость целевого использования средств, полученных от кредитора - принцип целевого характера кредита показывает обязательность выплаты кредитору суммы основного долга на оговоренных условиях.	1
2	Выберите из перечисленных показателей основные показатели финансового состояния предприятия: - стоимость имущества предприятия - себестоимость продукции - величина заемных средств - рентабельность - ликвидность - фонд заработной платы - платежеспособность - устойчивость - производительность	1
3	Из перечисленных вариантов выберите внутренние источники финансирования бизнеса: - кредиты банка - прибыль - амортизационный фонд - резервный капитал	3
4	Вставьте пропущенные слова: Банковский кредит – это предоставление _____ денег предпринимательским фирмам и индивидуальным предпринимателям в	3

	долг на определенный срок под определенный кредитный _____.	
5	Вставьте пропущенные слова : Долговое финансирование представляет собой получение денежных сумм в долг с обязательством их _____ и _____ процентов за кредит.	3
6	Вставьте пропущенные слова : Предприниматель – это самостоятельный _____ рыночных отношений, действующий на свой страх и риск и под свою ответственность в целях получения _____.	3
7	Вставьте пропущенные слова: Юридическое лицо – это организация, _____, предприятие, фирма, выступающие в качестве единого _____ носителя прав и обязанно	1
8	Перечислить основные принципы банковского кредитования.	3
9	Перечислите формы правового статуса предпринимателя.	1
10	Перечислить основные качества, которыми должен обладать предприниматель.	3
	Итого	22

Эталоны ответов на задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине ОП 05 «Основы предпринимательской деятельности»

Профессия 16675 «Повар»

№	Вариант № 1	Количество баллов	Источник информации
1	Разделы бизнес –плана: - оценка состояния предприятия – описание предлагаемого проекта – изменения в деятельности предприятия – изменения в сфере продажи продукции – сведения о партнерах – план работы при реализации проекта – финансовый план – возможный риск и защита от него	8	№1 Глава 7 Стр. 112
2	Всю совокупность источников внешнего финансирования бизнеса можно разделить на две группы: долговое и безвозмездное финансирование	2	№1 Глава 8 Стр. 129
3	Дифференцированный характер кредита определяет дифференцированный подход к различным категориям заемщиков со стороны кредитных органов.	1	№1 Глава 8 Стр. 130
4	Неустойкой признается определенная законом или договором денежная сумма, которую должник обязан уплатить кредитору в случае неисполнения или ненадлежащего исполнения обязательства	2	№1 Глава 8 Стр. 130
5	Кредитование может быть краткосрочным и долгосрочным.	2	№1 Глава 8 Стр. 130

6	Из чистой прибыли финансируются расходы на социально-культурные нужды, выплату дивидендов акционерам, материальные поощрения работников фирмы.	3	№1Глава 8 Стр. 129
7	Акция – это ценная бумага, выпускаемая акционерным обществом, удостоверяющая о вложении ее владельцем определенной суммы денег в капитал акционерного общества.	3	№1глава 6 Стр.80
8	Основными учредительными документами общества с ограниченной ответственностью являются учредительный договор и устав.	2	№1 глава 6 Стр.79
9	Частная собственность – это собственность граждан или юридических лиц, означающая их право владеть, пользоваться и распоряжаться имуществом.	2	№1 глава 6 Стр. 80
10	Основные формы некоммерческих организаций: - общественные организации - благотворительные и иные фонды - учреждения, финансируемые собственником полностью или частично - религиозные организации	4	№2 глава 1 Стр.26
	Итого	29	
	Вариант №2	Количество во баллов	Источник информации
1	Факторы, принимаемые во внимание, при составлении рейтингов предприятий в России: - квалификация руководства – успехи на внутреннем и внешнем рынках – финансовые успехи – лидерство в своей отрасли – успехи в привлечении инвестиций – хорошо распознаваемый имидж – успехи в продвижении своей торговой марки – умение наладить контакты с общественностью	8	№1 глава7 стр.117
2	Обеспечение кредита означает необходимость обеспечения защиты имущественных интересов кредитора при возможном нарушении заемщиком принятых на себя обязательств.	2	№1. Глава8 Стр.130
3	Возвратность кредита предусматривает обязательность выплаты кредитору суммы основного долга на оговоренных условиях.	1	№1 глава 8 Стр. 130
4	Государство заказывает фирме изготовление определенной продукции и объявляет ее покупателям. Государство не финансирует затраты, а заранее обеспечивает фирме доход от продажи этой продукции.	2	№1 глава 8 Стр.132
5	Платность кредита означает, что заемщик должен не только вернуть полученные от банка кредитные ресурсы, но и оплатить процент за предоставление кредита.	2	№1 глава 8 стр.130

6	Основные формы финансирования бизнеса:: - банковский кредит - торговый(коммерческий) кредит - субсидии из средств бюджета.	3	№1 глава 8 стр.129
7	Учредители – это организаторы дела, основатели фирмы, акционерного общества; физические или юридические лица, создающие новую организацию.	3	№1 глава 6 стр.80
8	Виды акционерных обществ: - закрытые акционерные общества - открытые акционерные общества	2	№1. глава6.стр.8 0
9	Фирма – это самое общее название предприятия, компании, коммерческой организации, осуществляющих предпринимательскую деятельность.	3	№1. Глава6 стр81
10	Уровни экономики: микроэкономика макроэкономика метаэкономика	3	№1.глава 6 стр. 76
	Итого	29	

№	Вариант № 3	Количество во баллов	Источник информации
1	Элементы издержек предприятия: - материальные затраты – затраты на оплату труда – отчисления на социальные нужды - амортизация –арендная плата - проценты банку за кредит - прочие затраты	8	№1 глава 7 стр.106
2	Получение предпринимателем денежных средств, достаточных для приобретения всех необходимых ресурсов для функционирования и развития фирмы.	2	№1 глава8 стр.129
3	Главным внутренним источником финансирования фирмы является её прибыль.	1	№1 глава 8 стр.129
4	Срочность кредита предусматривает возврат кредитору заемных средств в заранее оговоренные сроки возврата кредита.	2	№1 глава 8 стр.129
5	Безвозмездное финансирование- это предоставление финансовых ресурсов для оказания содействия или помощи в виде благотворительных пожертвований, субсидий.	2	№1 глава 8 стр.130

6	Кроме основных принципов банковского кредитования выделяют три дополнительных: - обеспечение кредита - целевой характер кредита - дифференцированный характер кредита	3	№1 глава 6 стр.75
7	Предпринимательство – это инициативная самостоятельная деятельность граждан, направленная на получение прибыли или личного дохода, осуществляемая от своего имени, под свою имущественную ответственность или от имени и под юридическую ответственность юридического лица	3	№1 глава 6 стр .77
8	Заниматься предпринимательской деятельностью в России можно с 16 лет, но несовершеннолетние должны для этого получить согласие родителей.	2	№1 глава 6 стр.77
9	Некоммерческие организации имеют право заниматься предпринимательской деятельностью, когда это необходимо для реализации их уставных целей, а прибыль полностью используется для саморазвития и не распределяется между участниками.	2	№1 глава 6 Стр.78
10	Организационно – правовые формы коммерческих организаций: хозяйственные товарищества ; хозяйственные общества производственные кооперативы; государственные или муниципальные унитарные предприятия	4	№1 глава 1 Стр.78
	Итого	29	

	Вариант №4	Количество баллов	Источник информации
1	Основные показатели финансового состояния предприятия: - стоимость имущества предприятия - величина заемных средств - рентабельность - ликвидность - платежеспособность - устойчивость - производительность	8	№2 глава3 стр.137
2	Внутренними источниками финансирования бизнеса являются прибыль и амортизационный фонд.	2	№1 глава 8 стр.129
3	Целевой характер кредита показывает необходимость целевого использования средств, полученных от кредитора.	1	№1 глава 8 стр.130
4	Банковский кредит – это предоставление банком денег предпринимательским фирмам и индивидуальным предпринимателям в долг на определенный срок под определенный кредитный процент.	2	№1 глава 8 стр.129

5	Долговое финансирование представляет собой получение денежных сумм в долг с обязательством их возврата и выплаты процентов за кредит.	2	№1 глава 8 стр.129
6	Банковское кредитование осуществляется при строгом соблюдении определенных принципов: - возвратности -срочности - платности	3	№1 глава 8 стр.130
7	Предприниматель – это самостоятельный субъект рыночных отношений, действующий на свой страх и риск и под свою ответственность в целях получения прибыли.	2	№1 глава 6 стр 75
8	Существуют две формы правового статуса предпринимателя: индивидуальный предприниматель и юридическое лицо	2	№1 глава 6 стр.76
9	Юридическое лицо – это организация, учреждение, предприятие, фирма, выступающие в качестве единого самостоятельного носителя прав и обязанностей.	2	№1 глава 6 стр.77
10	Предприниматель должен обладать следующим набором качеств: - способность придумывать или находить новые идеи - трудолюбие - коммуникабельность - решительность	4	№1 глава 6 стр.75
	Итого	29	

Литература:

- 1.Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учебник для начального профессионального образования. – М.: Издательский центр « Академия», 2008.-176 с
2. Самарина В.П. Основы предпринимательства: учебное пособие - Старый Оскол: ТНТ, 2011.- 292с.

Комплект
контрольно-оценочных средств
для определения качества знаний и умений
обучающихся по учебной дисциплине

АД 01 «Психология личности и профессиональное самоопределение»

Профессия: 16675 «Повар»

Срок обучения: 2 года, 10 месяцев

Курс -3

р.п. Радищево

2022

РАССМОТРЕНА
Председатель МК
_____ Микиртичианц Т.В.
Протокол № _____
« ____ » _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УР
_____ Муратова О.В.
« ____ » _____ 2022 г.

РАССМОТРЕНА

Председатель МК

Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла **Токарева Татьяна Валентиновна**

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла **Токарева Татьяна Валентиновна**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине АД 01 «**Психология личности и профессиональное самоопределение**» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное

отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.

4. Тестовые задания.

5. Эталоны ответов.

6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработан в 1 варианте.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	K_u (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для входного контроля по учебной дисциплине: АД 01 «**Психология личности и профессиональное самоопределение**»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 30 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
12-13	от 0,91 до 1	5 (отлично)
10-11	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
9-10	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 8	0,70	2 (неудовлетворительно)

Контрольно- измерительный материал для входного контроля
по учебной дисциплине АД 01«Психология личности и профессиональное самоопределение»

группа № _____ курс ____

Ф.И.О. обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 1	Для ответов
Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту			

правильных ответов.			
1. 1	1	Типы личности в психологии бывают: А рациональные и иррациональные; Б серьезные и несерьезные; В социофилы и социофобы.	
1. 2	1	Понятие личности это в психологии А- человек на всех стадиях взросления; Б-индивид зрелого возраста, который занимается самосовершенствованием на постоянной основе; В- набор психических и физических особенностей человека, который определяет его поступки и связь с социумом.	
Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.			
2. 1	1	Потребности личности в психологии и их виды это: труд, развитие, социальное общение	Да/нет
2. 2	1	Профессиональное мышление включает в себя: - пути получения человеком новых знаний о разных сторонах труда	Да/нет
2. 3	1	Самая сильная и преобладающая память является: зрительной	Да/нет
Инструкция к заданию №3,: ответьте на вопрос			
3. 1	2	Какой тип эмоциональных переживаний?	
3. 2	1	Как называется эмоция, возникающая как защитная реакция организма при возникновении угрозы его благополучию или здоровью?	
Инструкция к заданиям №4 установите соответствие между элементами столбцов			
4. 1	1	Наиболее мощный вид эмоциональных реакций	Вид эмоции
			а) настроение б) чувство в) аффект
Инструкция к заданиям № 5: составить поэтапный алгоритм			
5. 1	4	Управления своими эмоциями:	
	13	Итого	

Эталоны ответов на задания для входного контроля
по учебной дисциплине АД01 «Психология личности и профессиональное самоопределение»

Профессия «Повар»

№	Вариант 1	Кол-во баллов
1.1	А	1
1.2	В	1
2.1	да	1
2.2	да	1
2.3	да	1
3.1	эмоциональный стресс	2
3.2	страх	1
4.1	В	1
5.1	-уважать чувства других -проявлять терпимость к чей то бурной эмоции -откажитесь от конфликтов, грубости, агрессии -если вас переполняют отрицательные эмоции, переведите тему разговора	4

Задания для промежуточного контроля по учебной дисциплине АД 01: **«Психология личности и профессиональное самоопределение»**

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 40 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему. Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка

24-26	от 0,91 до 1	5 (отлично)
21-23	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
18-20	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 17	0,70	2 (неудовлетворительно)

Контрольно- измерительный материал для промежуточного контроля
по учебной дисциплине АД 01«Психология личности и профессиональное самоопределение»

группа № _____ курс ____

Ф.И.О. обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 1	Для ответов
Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.			

1.1	1	Волевые качества личности в психологии: А свойства, сформировавшиеся в ходе жизненного опыта, связанные с преодолением препятствий и выработки силы воли; Б сильные стороны характера индивида, позволяющие ему хладнокровно реагировать на жизненные трудности; В способность к стрессоустойчивости в сложных жизненных ситуациях.	
1.2	1	Типы личности в психологии бывают: А рациональные и иррациональные; Б серьезные и несерьезные; В социофилы и социофобы.	
1.3	1	Понятие личности в психологии А- человек на всех стадиях взросления; Б-индивид зрелого возраста, который занимается самосовершенствованием на постоянной основе; В- набор психических и физических особенностей человека, который определяет его поступки и связь с социумом.	
Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.			
2.1	1	Деятельность человека по своей профессии и специальности в определенной сфере и отрасли производства это- профессиональная деятельность	Да/нет
2.2	1	Потребности личности в психологии и их виды это: труд, развитие, социальное общение	Да/нет
2.3	1	Профессиональное мышление включает в себя: - пути получения человеком новых знаний о разных сторонах труда	Да/нет
2.4	1	Самая сильная и преобладающая память является: зрительной	Да/нет
Инструкция к заданию №3,: ответьте на вопрос			
3.1	1	Как называется способность оценивать себя?	
3.2	2	Какой тип эмоциональных переживаний?	
3.3	1	Как называется эмоция, возникающая как защитная реакция организма при возникновении угрозы его благополучию или здоровью?	
3.4	5	Что нужно знать для успешного выбора профессии	
Инструкция к заданиям №4 установите соответствие между элементами столбцов			
4.1	1	Что такое профессиональная пригодность?	а) хорошее здоровье б) острый ум в) взаимное соответствие человека и профессии
Инструкция к заданиям № 5: составить поэтапный алгоритм			

5.1	4	Управления своими эмоциями:	
Инструкция к заданиям № 6 составить тест:			
6.1	5	На самоопределение личности	
	26	ИТОГО	

Эталоны ответов на задания для промежуточного контроля
по учебной дисциплине АД 01 «Психология личности и профессиональное самоопределение»

Профессия «Повар»

№	Вариант 1	Кол-во баллов

1.1	А	
1.2	А	1
1.3.	В	1
2.1	да	1
2.2	да	1
2.3	да	1
2.4	да	1
3.1	самооценка	1
3.2	эмоциональный стресс	2
3.3	страх	1
3.4	нужно знать какие профессии востребованы и высокооплачиваемые	5
4.1	В	1
5.1	-уважать чувства других -проявлять терпимость к чей то бурной эмоции -откажитесь от конфликтов, грубости, агрессии -если вас переполняют отрицательные эмоции, переведите тему разговора	4
6.1	- я знаю кем быть -у меня есть идеал дружбы - у меня есть вера -я знаю каким быть -я знаю чего я стою -я готовлю себя к будущему	5

Задания для итогового контроля по учебной дисциплине: АД 01 «Психология личности и профессиональное самоопределение»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему. Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов. Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
28-30	от 0,91 до 1	5 (отлично)
25-27	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
22-24	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 21	0,70	2 (неудовлетворительно)

Контрольно- измерительный материал для итогового контроля
по учебной дисциплине АД 01«Психология личности и профессиональное самоопределение»

группа № _____ курс ____

Ф.И.О. обучающегося _____

№	вопрос	Кол-во баллов

1	1 Дать характеристику Самооценки личности		
2	Дать характеристику деловому общению		
3	Волевые качества личности в психологии это..		
4	Какая самая сильная и преобладающая память?		
5	Что такое профессиональная пригодность		
6	Дать характеристику коллективу		
7	Перечислить виды лидеров		
8	Стресс это--		
9	Уровни самостоятельности человека в труде это-		
10	Самооценка личности в психологии это-		
11	Что подразумевают межличностные отношения?		
12	В процессе общения люди не только общаются, но и определенные правила		
13	Межличностные отношения по своему стилю делятся на.....		
14	Как вы понимаете, что такое воля?		
15	Что нужно знать для успешного выбора профессии?		
	Итого		30

Эталоны ответов на задания для итогового контроля
по учебной дисциплине АД 01 «Психология личности и профессиональное самоопределение»

Профессия 16675 «Повар»

№		
1	оценивание собственных личностных качеств, чувств, достоинств и демонстрирование их окружающим	4
2	Это общение обеспечивающее успех какого-либо дела	2
3	свойства, сформировавшиеся в ходе жизненного опыта, связанные с преодолением препятствий и выработки силы воли;	3

4	зрительная	1
5	Это соответствие человека и профессии	2
6	Это группа людей объединенная общей трудовой деятельностью	2
7	Деловой Эмоциональный Информационный ситуативный	4
8	Негативное состояние	2
9	ненормативная самостоятельность	2
10	оценивание собственных личностных качеств, чувств, достоинств и демонстрирование их окружающим	2
11	один или несколько человек вступают в непосредственный контакт	2
12	соблюдают	1
13	Официальные и личные	2
14	Регулирование человеком поведения и деятельности	
15	Какие профессии конкурентноспособные и высокооплачиваемые	1

Литература:

- 1 Шеламова Г М учебник «Психология общения» М. : Издательский центр «Академия», 2018 год- 122с.
4. Г.М.Шеламова «Деловая культура и психология общения»: учебник.- М. : Издательский центр «Академия», 2009 год- 187с.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Радищевский технологический техникум»

Комплект
контрольно-оценочных средств
для определения качества знаний и умений
обучающихся ОГБПОУ РТТ
по учебной дисциплине АД.02 «Социально-бытовая адаптация»

Профессия: 16675 «Повар»

Срок обучения: 2 года, 10 месяцев

Курс -3

р.п. Радищево

2022

РАССМОТРЕНО
Председатель МК
_____Микиртичианц Т.В..
Протокол № _____
«___» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УР
_____Муратова О.В.
«___» _____ 2022 г.

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

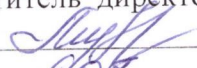
 Микиртичианц Т.В..

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик:

Каримова Э. М. - преподаватель учебных дисциплин общеобразовательного цикла

Разработчик:

Каримова Э. М. - преподаватель учебных дисциплин общеобразовательного цикла

Пояснительная записка

Контрольно-оценочный материал по учебной дисциплине АД.02 «Социально-бытовая адаптация» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
2. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
3. Тестовые задания.
4. Эталоны ответов.
5. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-оценочные средства по учебной дисциплине АД.02 «Социально-бытовая адаптация» разработан в 1 варианте.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора).

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине АД.02 «Социально-бытовая адаптация»
по профессии 16675«Повар»

1.Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание варианта в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	Ку (коэффициент усвоения)	Оценка
10	от 0,9 до 1	5 (отлично)
8-9	от 0,8 до 0,9	4 (хорошо)
6-7	от 0,7 до 0,8	3 (удовлетворительно)
До 7	0,7	(неудовлетворительно)

Контрольно- измерительный материал для входного контроля
по учебной дисциплине АД.02 «Социально-бытовая адаптация» по темам: «Личная гигиена»,
«Медицинская помощь», «Вредные привычки»

1. Выбрать правильный ответ

Социально- бытовая адаптация – это

- а) бытовое оборудование;
- б) семья, быт, организация;
- в) адаптация в жизни.

2. Выбрать правильные ответы

Личная гигиена - это

- а) утром- освежающий душ;
- б) вечером – тёплый успокаивающий душ;
- в) принятие душа – это вредно для тела.

3. Выбрать правильные ответы.

За кожей лица необходимо следить , чтобы она была:

- а) красивой;
- б) упругой;
- в) морщинистой.

4. Выбрать правильный ответ.

Сколько раз в день надо очищать кожу лица:

- а) 2 раза (утром , вечером);
- б) 1 раз вечером;
- в) 1 раз утром;

5. Выбрать правильный ответ.

Сколько раз в день надо мыть руки:

- а) перед едой;
- б) 1 раз в день
- в) по мере необходимости.

6. Выбрать правильные ответы.

Что может вызвать заболевание.

- а) регулярное проветривание помещения;
- б) чрезмерное укутывание ;вг) переохлаждение (низкая температура воздуха).

7. Выбрать правильный ответ. « Правила для курящих».

В присутствии женщины:

- а) нельзя курить;
- б) можно курить с её разрешения;
- в) курить по своему желанию.

8. Выбрать правильные ответы.

Какой вред приносит курение?

- а) курящий человек приносит вред окружающим;
- б) никотин причина многих заболеваний;
- в) курение не приносит вред окружающим

9. Выбрать правильный ответ.**Инфекционные заболевания передаются.**

- а) воздушно- капельным путём;
- б) через продукты питания;
- в) не передаются от одного человека к другому человеку

10. Выбрать правильный ответ**Кем выдаётся больничный лист?**

- а) лечащим врачом;
- б) лаборантом;
- в) гардеробщицей.

Эталоны ответов на тестовые задания входного контроля по учебной дисциплине «Социально-бытовая адаптация» по профессии «Повар» по темам: «Личная гигиена», «Медицинская помощь», «Вредные привычки»

№п/п	Эталоны ответов	Источник
1.	в	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
2.	а, б	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
3.	а, б	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
4.	а	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
5.	в	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
6.	б, в	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
7.	а	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
8.	а, б	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
9.	б	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
10.	а	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине АД.02 «Социально-бытовая адаптация»
по профессии «Повар»

1. Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание варианта в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	Ку (коэффициент усвоения)	Оценка
9-10	от 0,9 до 1	5 (отлично)
8-9	от 0,8 до 0,9	4 (хорошо)
7-8	от 0,7 до 0,8	3 (удовлетворительно)
До 7	0,7	(неудовлетворительно)

Контрольно- измерительный материал для промежуточного контроля
по учебной дисциплине АД.02 «Социально-бытовая адаптация» по темам : «Одежда и обувь»,
«Службы быта», «Транспорт»

1.Выбрать правильный ответ.

Что необходимо иметь, чтобы узнать свой размер обуви и одежды?

- а) линейку;
- б) карандаш;
- в) сантиметровую линейку

2. Выбрать правильный ответ.

По какой мерке можно узнать размер мужской сорочки?

- а) по длине рукава;
- б) по обхвату шеи;
- в) по длине пиджака

3. Выбрать правильный ответ.

Для подбора обуви необходимо определить

- а) толщину ступни;
- б) длину ступни;
- в) ширину ступни

4. Выбрать правильный ответ.

Что надо обязательно знать при покупке одежды и обуви для себя?

- а) свой возраст;
- б) свой размер;
- в) свой вес;

5. Выбрать правильный ответ

Чем можно вывести пятно от масляной краски с одежды?

- а) простой водой
- б) горячей водой;
- в) ватой, смоченной бензином или керосином.

6. Выбрать правильный ответ. Указать предприятие бытового обслуживания.

- а) школа;
- б) больница;
- в) ателье;

7. Указать пару словам

1. Кафе	а) швея
2. Ателье	б) фотограф
3. Фотография	в) официант

8. Выбрать правильные ответы.

Для чего предназначен транспорт?

- а) для перевозки грузов;
- б) для перевозки пассажиров;
- в) для развлечений

9. Выбрать правильный ответ

Какой воздушный транспорт предназначен для перевозки пассажиров

- а) самолёт;
- б) парашют;
- в) космический корабль;

10. Выбрать правильный ответ

Какой перевод придёт быстрее?

- а) почтовый;
- б) телеграфный;
- в) через банкомат;

Эталоны ответов на тестовые задания промежуточного контроля по учебной дисциплине «Социально-бытовая адаптация» по профессии «Повар» по темам : «Одежда и обувь», «Службы быта», «Транспорт»

№п/п	Эталоны ответов	Источник
1.	в	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
2.	б	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
3.	б	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
4.	а	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
5.	в	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
6.	в	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
7.	1-в, 2-а, 3-б	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
8.	а, б	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
9.	а	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
10.	в	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине АД.02 «Социально-бытовая адаптация»
по профессии «Повар»

1. Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание варианта в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	Ку (коэффициент усвоения)	Оценка
9-10	от 0,9 до 1	5 (отлично)
8-9	от 0,8 до 0,9	4 (хорошо)
7-8	от 0,7 до 0,8	3 (удовлетворительно)
До 7	0,7	(неудовлетворительно)

Контрольно- измерительный материал для итогового контроля
по учебной дисциплине АД.02 «Социально-бытовая адаптация» по темам: «Культура
поведения», «Бюджет», «Семья»

1. Выбрать правильный ответ.

Что означает слово – « этикет»?

- а) нормы , правила, манеры поведения, принятые в обществе;
- б) это семейный праздник;
- в) это внешний вид человека.

2. Выбрать правильный ответ.

К основным источникам дохода относится:

- а) зарплата;
- б) помощь родственников;
- в) кредит.

3. Выбрать правильный ответ.

К основным источникам расходов относится:

- а) обновление мебели;
- б) стипендия;
- в) питание

4. Выбрать правильные ответы.

В обязательные расходы входят:

- а) оплата проезда;
- б) оплата жилья;
- в) ремонт одежды;

5. Выбрать правильный ответ.

Что входит в текущие расходы

- а) оплата проезда;
- б) оплата жилья;
- г) ремонт одежды;

6. Выбрать правильный ответ.

Для чего нужны сбережения?

- а) накопление средств для крупной покупки;
- б) поездка в отпуск, на курорт или в путешествие;
- в) чтобы давать в долг друзьям;

7. Выбрать правильное определение к слову семья:

- а) Семья – это группа соседей;
- б) Семья – это группа родственников, которые проживают вместе и ведут общее хозяйство;
- в) Семья – это группа людей, работающие вместе

8. Выбери правильные ответы.

Правила поведения в семье-

- а) Это - ведение общего хозяйства;
- б) Это - доверие друг другу;
- в) Это - честное отношение друг к другу;

9. Выбери правильный ответ

Как называется обычай, который устанавливается в семье?

- а) нормы поведения;
- б) правила поведения;
- в) традиции

10. Выбрать правильный ответ.

Правила приёма гостей.

- а) встречать гостей можно в домашних тапочках;
- б) встречать гостей можно в домашнем халате
- в) встречать гостей в нарядном платье

Эталоны ответов на тестовые задания итогового контроля по учебной дисциплине АД.02
«Социально-бытовая адаптация» по профессии «Повар» по темам: «Культура поведения»,
«Бюджет», «Семья»

№п/п	Эталоны ответов	Источник
1.	а	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
2.	а	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
3.	в	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях. - М.: Флинта, 2012.
4.	б	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
5.	а	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
6.	а, б	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.

7.	б	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
8.	б, в	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
9.	в	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.
10.	в	Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.

Литература:

Волынская Л.Б. Социокультурная и личностная адаптация человека на различных стадиях жизненного цикла. - М.: Флинта, 2012.

ОГБПОУ «Радищевский технологический техникум»

Комплект

контрольно-оценочных средств

для определения качества знаний и умений обучающихся

по учебной дисциплине

АД03 «Профессиональная этика и психология в общественном питании»

Профессия: 16675 «Повар»

Срок обучения: 2 года, 10 месяцев

Курс -3

р.п. Радищево

2022

РАССМОТРЕНА

Председатель МК

_____ Микиртичианц Т.В

Протокол № _____

« ____ » _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

_____ Муратова О.В.

« ____ » _____ 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла **Токарева Т.В.**

РАССМОТРЕНА

Председатель МК

Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла **Токарева Татьяна Валентиновна**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине АД 03 «Профессиональная этика и психология в общественном питании» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
4. Тестовые задания.
5. Эталоны ответов.
6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработан в 1 варианте.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	к _у (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для входного контроля по учебной дисциплине: АД 03 «**Профессиональная этика и психология в общественном питании**»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 30 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	к _у (коэффициент усвоения)	Оценка
12-13	от 0,91 до 1	5 (отлично)
10-11	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
9-10	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 8	0,70	2 (неудовлетворительно)

Контрольно- измерительный материал для входного контроля
по учебной дисциплине АД 03«Профессиональная этика и психология в общественном
питании»

группа № _____ курс ____
Ф.И.О. обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 1	Для ответов
Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.			
1. 1	1	1. Неудачная форма выражения просьбы а) будьте любезны б) мне нужно чтобы вы в) очень вас прошу	
1. 2	1	2. Свойства речи, придающие ей особую энергетику а) обаяние, артистизм б) уверенность, дружелюбие в) искренность, заинтересованность	

		г) все ответы правильные	
1, 3	1	3.Автор высказывания «Единственная настоящая роскошь-это роскошь человеческого общения» а) Джек Лондон б) Марк Твен в) Сент-Экзюпери	

Инструкция к заданию № 2 1. Напишите не менее трех высших моральных ценностей.
 2. Распределите номера перечисленных ниже свойств разных типов личности по соответствующим колонкам таблицы:

2.1 2, 2	2 2	<table><tr><td>Тип «мыслитель»</td><td>Тип «художник»</td></tr></table> 1) математические способности; 2) способность к музыке; 3) способность к творческому самовыражению; 4) способность к систематизации информации; 5) способность к изобразительному искусству; 6) вербальные способности; 7) логическое мышление. Инструкция к заданию № 3 1.Дайте определение понятию «конфликт». 2.В каждом из столбцов укажите слово, которое является лишним:	Тип «мыслитель»	Тип «художник»														
Тип «мыслитель»	Тип «художник»																	
3, 1 3, 2	2 1	<table><tr><td>И. Способы разрешения конфликта</td><td>II. Составляющие этикета</td><td>III. Способы общения</td></tr><tr><td>а) уклонение</td><td>а) речевой этикет</td><td>а) коммуникативная</td></tr><tr><td>б) опережение</td><td>б) дистантное общение</td><td>б) императивная</td></tr><tr><td>в) компромисс</td><td>в) некорректность</td><td>в) перцептивная</td></tr><tr><td>г) сотрудничество</td><td>г) имидж делового человека</td><td>г) интерактивная</td></tr></table>	И. Способы разрешения конфликта	II. Составляющие этикета	III. Способы общения	а) уклонение	а) речевой этикет	а) коммуникативная	б) опережение	б) дистантное общение	б) императивная	в) компромисс	в) некорректность	в) перцептивная	г) сотрудничество	г) имидж делового человека	г) интерактивная	
И. Способы разрешения конфликта	II. Составляющие этикета	III. Способы общения																
а) уклонение	а) речевой этикет	а) коммуникативная																
б) опережение	б) дистантное общение	б) императивная																
в) компромисс	в) некорректность	в) перцептивная																
г) сотрудничество	г) имидж делового человека	г) интерактивная																

4	3	Инструкция к заданию № 4 1. Дайте аргументированный ответ на вопрос: «Отчего бывают «лидеры» и «тихони»? Одних постоянно куда-то выбирают, а другие все время в «болоте _____»».	
	13	ИТОГО	

Задания для входного контроля
по учебной дисциплине АД 03 «Профессиональная этика и психология в общественном питании»

группа № _____ курс ____
Ф.И.О. обучающегося _____

№	Кол. балло в	Вариант 2	Для ответов
Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.			
1.1	1	1. Речевая формула, которая НЕ является удачной при знакомстве а) а кто Вы такой? б) давайте познакомимся в) разрешите с Вами познакомиться	
1.2	1	2. Умение быть самим собой в контактах с другими людьми а) аутентичность	

		б) вежливость в) тактичность									
1,3	1	3. Свойства темперамента а) врожденные б) приобретенные									
Инструкция к заданию № 2 4. Установите соответствие между героями мультфильма и типами их темперамента.											
2. Подберите к каждому пункту в левой колонке определения из правой колонки.											
2,1	2	1) Вини-Пух; 2) ослик ИА 3) Тигра 4) сова	а) холерик; б) сангвиник; в) флегматик; г) меланхолик								
2,2	2	<table><tr><td>1. Знания</td><td>а) способы успешного выполнения действий;</td></tr><tr><td>2. Умения</td><td>б) склонность человека к определенным действиям, которая часто переживается им как потребность действовать именно так, как иначе;</td></tr><tr><td>3. Навыки</td><td>в) система понятий, усвоенных человеком;</td></tr><tr><td>4. Привычки</td><td>г) автоматизированные способы выполнения человеком сознательных действий, возникшие в результате длительных упражнений</td></tr></table>		1. Знания	а) способы успешного выполнения действий;	2. Умения	б) склонность человека к определенным действиям, которая часто переживается им как потребность действовать именно так, как иначе;	3. Навыки	в) система понятий, усвоенных человеком;	4. Привычки	г) автоматизированные способы выполнения человеком сознательных действий, возникшие в результате длительных упражнений
1. Знания	а) способы успешного выполнения действий;										
2. Умения	б) склонность человека к определенным действиям, которая часто переживается им как потребность действовать именно так, как иначе;										
3. Навыки	в) система понятий, усвоенных человеком;										
4. Привычки	г) автоматизированные способы выполнения человеком сознательных действий, возникшие в результате длительных упражнений										
3,1	2	Инструкция к заданию № 3 4. Перечислите особенности деятельности.									
3,2	2	2. Вставить пропущенные слова в следующих высказываниях. - Низшим уровнем объединения людей является - Высшая форма организованной группы – это									
4	2	Инструкция к заданию № 4 . Дайте определение понятию. Лидерство – это									

	13	ИТОГО	

Эталоны ответов на задания для входного контроля
по учебной дисциплине : АД 03 Профессиональная этика и психология в общественном
питании»

Профессия 16675 «Повар»

№	Вариант 1	Кол-во баллов
1.1	16	1

1.2	2г	1
1,3	3в	1
2.1	Добро, совесть, свобода, долг, честь, достоинство, счастье, любовь	2
2.2	. «мыслитель» (1, 4, 6, 7) «художник» (2, 3, 5)	2
3.1	Конфликт - это столкновение сторон, мнений, сил.	2
3.2	1, б) II. в) III. б)	1
4.	Предполагается творческий ответ студента	3

№	Вариант 2	Кол-во баллов
1.1	1а	1
1.2	2в	1
1,3	3а	1
2.1	3-а) 1-б) 2-г) 4-в)	2

2.2	. 1.-в); 2.-а); 3.-г); 4.-б)	2
3.1	Общественный характер, целенаправленность, плановость, систематичность.	2
3.2	- группа - коллектив	2
4.	Лидерство – это процесс межличностного влияния, порождаемый структурой и характером взаимоотношений в каждой конкретной группе	2

Задания для промежуточного контроля по учебной дисциплине АД 03: «Психологическая этика и психология в общественном питании»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 40 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	Ку (коэффициент усвоения)	Оценка

24-26	от 0,91 до 1	5 (отлично)
21-23	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
18-20	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 17	0,70	2 (неудовлетворительно)

Контрольно- измерительный материал для промежуточного контроля
по учебной дисциплине АД 03«Психологическая этика и психология в общественном питании»

группа № _____ курс ____

Ф.И.О. обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 1	Для ответов
Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.			
1.1	1	Этикет - это культура общения людей, которая основана на _____ правил, которые вырабатывались человечеством	

		а) несоблюдении б) соблюдении в) игнорировании	
1.2	1	Процесс взаимодействия, в котором происходит обмен деятельностью, информацией, опытом, предполагает достижение определенного результата, решение конкретной проблемы или реализацию определенной цели а) общение б) деловое общение в) конфликтное общение .	
1.3	1	_____ должна гуманизировать, облагораживать общение между людьми: а) мораль б) этика в) норма	
1.4	1	Деловая этика включает в себя следующие принципы а) свобода, терпимость б) деловая обязанность в) все ответы правильные	
1.5	1	Укажите верное утверждение а) темперамент и характер по сути - одно и то же б) темперамент и характер никак не связаны между собой в) особенности темперамента могут оказывать воздействие на развитие определенных сторон характера	
Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.			
2.1	1	Деятельность человека по своей профессии и специальности в определенной сфере и отрасли производства это- профессиональная деятельность	Да/нет
2.2	1	Потребности личности в психологии и их виды это: труд, развитие, социальное общение	Да/нет

2.3	1	Профессиональное мышление включает в себя: - пути получения человеком новых знаний о разных сторонах труда	Да/нет
2.4	1	Самая сильная и преобладающая память является: зрительной	Да/нет
Инструкция к заданию №3,: ответьте на вопрос			
3.1	3	Назовите признаки, характеризующие человека как личность.	
3.2	3	Назовите профессиональные моральные нормы	
Инструкция к заданиям №4 установите соответствие между элементами столбцов			
4.1	2	Что такое профессиональная пригодность? а) хорошее здоровье б) острый ум в) взаимное соответствие человека и профессии	
Инструкция к заданиям № 5: составить поэтапный алгоритм			
5.1	4	Управления своими эмоциями:	
Инструкция к заданиям № 6 составить тест:			
6.1	5	Причины возникновения и способы разрешения конфликтных ситуациях в профессиональной деятельности	
	26	ИТОГО	

Эталоны ответов на задания для промежуточного контроля
по учебной дисциплине АД 03«Психология личности и профессиональное самоопределение»

Профессия «Повар»

№	Вариант 1	Кол-во

		баллов
1.1	б	1
1.2	б	1
1.3.	а	1
1,4	в	1
1,5	в	1
2,1	Да	1
2,2	да	1
2.3	да	1
2.4	да	1
3.1	1) Система взглядов и отношений к внешнему миру. 2) Требования к самому себе. 3) Система оценок и самооценка.	3
3.2	Вежливость ,предупредительность ,тактичность, трудолюбие	3
4.1	В	2
5.1	-уважать чувства других -проявлять терпимость к чей то бурной эмоции -откажитесь от конфликтов, грубости, агрессии -если вас переполняют отрицательные эмоции, переведите тему разговора	4
6.1	- я знаю кем быть -у меня есть идеал дружбы - у меня есть вера -я знаю каким быть -я знаю чего я стою -я готовлю себя к будущему	5

Задания для итогового контроля по учебной дисциплине: АД 01 «Психология личности и профессиональное самоопределение»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к

пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	K_y (коэффициент усвоения)	Оценка
28-30	от 0,91 до 1	5 (отлично)
25-27	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
22-24	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 21	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для итогового контроля

по учебной дисциплине АД 03 «Психологическая этика и психология в общественном питании»

группа № _____ курс ____

Ф.И.О. обучающегося _____

№	вопрос		Кол-во баллов
1	1 Этика делового общения		
2	Дать характеристику профессиональному этикету.		
3	Понятие о психологии труда повара		
4	Пути преодоления конфликтных ситуации при обслуживании		
5	Что такое профессиональная пригодность		
6	Этикет поведения за столом		
7	Назовите типы темперамента		
8	Задачи общей психологии		
9	Что такое характер		
10	. Дайте определение личности		
	ИТОГО		30

Эталоны ответов на задания для итогового контроля

по учебной дисциплине АД 03 «Психологическая этика и психология в общественном питании»

Профессия 16675 «Повар»

№		
1	Этика делового общения – это целый ряд норм и правил, которые регламентируют поведение каждого человека в процессе осуществления им трудовой деятельности.	4
2	Профессиональный этикет– это совокупность моральных норм, определяющих отношение сотрудника к своему профессиональному долгу. Профессиональный этикет включает в себя: -грамотное владение культурой речи и профессиональными терминами; -безупречный внешний вид в соответствии с требованиями дресс- кода; - эстетичное оформление рабочего места сотрудников; -соблюдение норм и правил поведения, формирующих положительную репутацию организации, учреждения; - владение техниками межличностного общения с коллегами, руководством и посетителями (клиентами).	2
3	- Профессиональные способности -трудовые навыки - жизненный опыт	3
4	Предотвращать назревающие конфликты рекомендуется, руководствуясь следующими принципами. 1. Объективность и уступчивость. 2. Доброжелательность.	1
5	Профессиональная пригодность это совокупность индивидуальных особенностей человека, влияющих на успешность освоения какой-либо трудовой деятельности и эффективность ее выполнения.	2
6	Общие правила поведения, или этикет за столом - это тот минимум, который необходим каждому культурному человеку. Законам этикета нужно следовать хотя бы потому, что они помогают сделать так, чтобы всем за столом было комфортно и уютно. Правила этикета 1. Садиться за стол надо не очень далеко и не слишком плотно к краю, также нельзя на него класть локти, можно только кисти. 2. На стуле необходимо сидеть прямо, не склоняясь над тарелкой с едой. 3. Положите салфетку себе на колени. 4. Есть следует в спокойном темпе, небольшими порциями.	4

	5. Не тянитесь за блюдом, если оно далеко, попросите других участников трапезы передать его. 6. Не принято дуть на горячие блюда. Можно немного подождать, пока еда остынет сама. 7. Принимать пищу следует бесшумно, чтобы не испортить аппетит окружающим. 8. Нож в правой руке, а вилка в левой. Указательный палец кладем на основание прибора. Менять приборы местами можно только в том случае, если перед вами, например, рис или картофельное пюре. Вы легко сможете помочь ножом наносить еду на вилку. 9. Супы следует черпать ложкой от себя. Этот способ убережет от брызг на одежде. 10. Масло сливочное и оливковое нужно отрезать или отливать в свою тарелку из общего сосуда. Также следует намазывать не весь кусок хлеба, а тот, который сможете положить себе в рот. .	
7	-Холерик -сангвиник -флегматик -меланхолик	2
8	1.научиться понимать сущность психических явлений и их закономерности; 2. научиться управлять ими; 3. использовать полученные знания с целью повышения эффективности людей в различных отраслях практики, а с целью повышения психического здоровья, удовлетворенности и счастья людей в их повседневной жизнедеятельности; 4. быть теоретической основой практики психологической служб	5
9	Характер это неповторимое индивидуальное сочетание или совокупность особенностей личности	2
10	.Личность – социальное существо, включённое в общественные отношения, участвующие в общественном развитии и выполняющие определённую общественную роль.	5

Литература:

- 1 Шеламова Г М учебник «Психология общения» М. : Издательский центр «Академия», 2018 год- 122с.
4. Г.М.Шеламова «Деловая культура и психология общения»: учебник.- М. : Издательский центр «Академия», 2009 год- 187с.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Радищевский технологический техникум»

Комплект

контрольно-оценочных средств

для определения качества знаний и умений
обучающихся ОГБПОУ РТТ
по учебной дисциплине
ПД. 01 «Кулинария»

Профессия: 16675«Повар»

Срок обучения:2 года, 10 месяцев

Курс 1,2

р.п. Радищево
2022

СОГЛАСОВАНО
Председатель МК

Микиртичианц Т.В.
Протокол № _____
« ____ » _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УР

Муратова О.В.
« ____ » _____ 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла **Седенкова Э.М.**

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

Т.В. Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

29 » 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

О.В. Муратова Муратова О.В.

29 » 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла **Седенкова Э.М.**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД.01 «Кулинария» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
4. Тестовые задания.
5. Эталоны ответов.
6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине «ПД.01 Кулинария» разработан в 4 вариантах.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	ку (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине ПД 01 «Кулинария»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 30 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	ку (коэффициент усвоения)	Оценка
19-21	от 0,91 до 1	5 (отлично)
16-18	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
14-15	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 13	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине ПД 01 «Кулинария»

№	Кол-во баллов	Вариант 1	Для ответов
I		Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.	
1.1	4	Рыба на предприятия общественного питания поступает: а) живая б) маринованная в) охлажденная г) мороженая д) соленая	
1.2	4	Рыбу в зависимости от содержания жира делят на группы: а) тощая б) средней жирности в) жирная г) очень жирная д) не очень жирная	
II		Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.	
2.1	1	Целую разделанную рыбу или крупные куски хранят 48 часов	Да/нет
2.2	1	Рыба ценный пищевой продукт	Да/нет
2.3	1	Жирная рыба от 8 до 20%	Да/нет
2.4	1	Рыба должна иметь плотную чешую, красные плотно прижатые жабры, выпуклые глаза	Да/нет
III		Инструкция к заданию №3: Вместо многоточия вставьте пропущенные слова	
3.1	1	Рыбные отходы«...» используют для осветления рыбных бульонов	
3.2	1	Для приготовления «...» панировки- просеивают пшеничную муку 1-го сорта	
3.3	1	При ошпаривании звеньев осетровой рыбы масса уменьшается на...%	
IV		Инструкция к заданиям № 4: Установите соответствие между элементами столбцов	
4.1	2	Сколько необходимо добавить хлеба для приготовления 1 кг котлетной массы из рыбы	
		Рыбное филе	Хлеб пшеничный

		1 кг.	а)250-300 гр б)300-350 гр в) 150-200 гр	
V	4	Инструкция к заданию № 5: В правильном порядке составить алгоритм приготовления рыбной котлетной массы		
		Последовательность приготовления котлетной массы: 67. Измельченное филе и набухший хлеб соединить и пропустить через мясорубку 68. Рыбу разделить на филе без кожи и костей, нарезать пропустить через мясорубку 69. Пшеничный хлеб замочить в жидкости 70. Добавить соль, перец, все тщательно перемешать		
	21 балл			

Эталоны ответов на задания для входного контроля
по учебной дисциплине ПД 01 «Кулинария»

Профессия «Повар»

№	Вариант 1	Источник
1.1	а, в,г,д	1, 29 стр.
1.2	А,в,г,д	1,35 стр
2.1	да	1, 51 стр.
2.2	да	1, 34 стр
2.3	да	1,34 стр
2.4	да	1, 36 стр
3.1	«икра»	1,51 стр.
3.2	«мучная»	1,44 стр
3.3	5-10%	1, 42
4.1	А	1, 45стр
5	2,1,4,3	1,52 -53стр

Задания

для проведения промежуточного контроля

по учебной дисциплине ПД 01 «Кулинария»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 30 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.
Шкала оценок

Кол-во баллов	к _у (коэффициент усвоения)	Оценка
16-20	от 0,91 до 1	5 (отлично)
14-15	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
12-13	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 11	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения промежуточного контроля

по учебной дисциплине «Кулинария»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 20 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте

задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
16-20	от 0,91 до 1	5 (отлично)
14-15	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
12-13	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 11	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 01 «Кулинария»

Количество баллов	Вариант 1	Для ответов
	Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.	
4	Рыбу в зависимости от содержания жира делят на группы: а) тощая б) средней жирности в) жирная г) очень жирная д) не очень жирная	

		Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.		
	1	Целую разделанную рыбу или крупные куски хранят 48 часов		Да/нет
		Инструкция к заданию №3: Вместо многоточия вставьте пропущенные слова		
	1	Рыбные отходы«...» используют для осветления рыбных бульонов		
	1	Для приготовления «...» панировки- просеивают пшеничную муку 1-го сорта		
	1	При ошпаривании звеньев осетровой рыбы масса уменьшается на...%		
		Инструкция к заданиям № 4: Установите соответствие между элементами столбцов		
	1	Сколько необходимо добавить хлеба для приготовления 1 кг котлетной массы из рыбы		
		Рыбное филе	Хлеб пшеничный	
		1 кг.	а)250-300 гр б)300-350 гр в) 150-200 гр	
		Определить количество отходов (общих, пищевых) , при разделки рыбы		
	2	Судак непластованный	Общие отходы,% а) 35 б) 30 в) 25 г) 20	Пищевые отходы, % 1.12 2. 10 3. 8 4. 5
		Инструкция к заданию № 5: Ответьте на вопрос, ответ запишите полным текстом		
	6	Изложите способ обработки креветок		
	3	Инструкция к заданию № 6: Отрадите алгоритм приготовления полуфабриката из рыбной котлетной массы:		
		котлеты		
	20 баллов			

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 01 «Кулинария»

№	Количество баллов	Вариант 2			Для ответов
I		Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.			
1.1	4	Для приготовления кнельной массы из рыбы необходимо: а)хлеб пшеничный б) муку в)молоко или сливки г) белки яиц д) соль			
II		Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.			
2.1	1	Порционные куски и рыбный фарш хранят не более 24 часов			Да/нет
III		Инструкция к заданию №3: Вместо многоточия вставьте пропущенные слова			
3.1	1	Рыбные отходы «...» используют для супов, соусов, в фарш			
3.2	1	Для приготовления «...» панировки- у черствого пшеничного хлеба обрезают корки, мякиш измельчают на терке			
3.3	1	При ошпаривании порционных кусков осетровой рыбы масса уменьшается на ...%			
IV		Инструкция к заданиям № 4: Установите соответствие между элементами столбцов			
4.1	1	Сколько необходимо добавить соли для приготовления 1 кг котлетной массы из рыбы			
		Рыбное филе	Соль, гр		
		1 кг.	а)30 б)20 в) 15		
4.2		Определить количество отходов (общих, пищевых) , при разделки рыбы			
	2	1.Щука непластованная	Общие отходы,% а) 20 б) 25 в) 30 г) 35	Пищевые отходы, % 1.12 2. 10 3. 8 4. 5	
V		Инструкция к заданию № 5: Ответьте на вопрос, ответ запишите полным текстом			
	6	Изложите способ приготовления речных раков			
VI	3	Инструкция к заданию № 6: Отрадите алгоритм приготовления полуфабриката из рыбной котлетной массы:			
		биточки			
	20 баллов				

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 01 «Кулинария»

№	Кол-во баллов	Вариант 3			Для ответов
I		Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.			
1.1	4	Свежесть рыбы определяют по: а)внешнему виду б) цвету в) упругости г) размеру д)запаху			
II		Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.			Да/нет
2.1	1	Котлетную массу укладывают на противень не более 5 см. и хранят 2 -3 часа			
III		Инструкция к заданию №3: Вместо многоточия вставьте пропущенные слова			
3.1	1	Рыбные отходы «...» используют в фарш			
3.2	1	Для приготовления «...»панировки -сухари из пшеничного хлеба с коркой измельчают и просеивают			
3.3	1	Отходы при обработке осетровой рыбы на звенья с кожей составляет...%			
IV		Инструкция к заданиям № 4: Установите соответствие между элементами столбцов			
4.1	1	Сколько необходимо добавить жидкости для приготовления 1 кг котлетной массы из рыбы			
		Рыбное филе	жидкость		
		1 кг.	а)350-400 гр б)300-350 гр в) 250-300 гр		
4.2		Определить количество отходов (общих, пищевых) , при разделки рыбы			
	2	Сом непластованный	Общие отходы,% а) 35 б) 30 в) 25 г) 20	Пищевые отходы, % 1.20 2. 16 3. 10 4. 5	
V		Инструкция к заданию № 5: Ответьте на вопрос, ответ запишите полным текстом			
	6	Изложите способ приготовления кальмаров			
VI	3	Инструкция к заданию № 6: Отрадите алгоритм приготовления полуфабриката из рыбной котлетной массы:			

		тефтели	
	20 балл		

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 01 «Кулинария»

№	Количество баллов	Вариант 4			Для ответов
I		Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.			
1.1	4	К бесчешуйчатым рыбам относятся:: а)налим б) сом в) миноги г) зубатка д) карп			
II		Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.			Да/ нет
2.1	1	Полуфабрикаты из котлетной массы хранят до 12 часов			
III		Инструкция к заданию №3: Вместо многоточия вставьте пропущенные слова			
3.1	1	Рыбные отходы «...» используют для варки бульонов			
3.2.	1	Для приготовления «...» панировки соломкой- у черствого хлеба обрезают корки и мелко нарезают в виде соломки			
3.3	1	При обработке стерляди, отходы составляют...%			
IV		Инструкция к заданиям № 4: Установите соответствие между элементами столбцов			
4.1	1	Сколько необходимо добавить перца для приготовления 1 кг котлетной массы из рыбы			
		Рыбное филе	Перец, гр		
		1 кг.	а)1 б)2 в) 1,5		
4.2		Определить количество отходов (общих, пищевых) , при разделки рыбы			
	2	1. Лещ непластованный	Общие отходы,% а) 37 б) 35 в) 25 г) 20	Пищевые отходы, % 1.20 2. 10 3. 8 4. 5	
V		Инструкция к заданию № 5: Ответьте на вопрос, ответ запишите полным текстом			
	6	Изложите способ приготовления морской капусты			
VI		Инструкция к заданию № 6: Отрадите алгоритм приготовления полуфабриката из рыбной котлетной массы:			
		фрикадельки			
	20 баллов				

Эталоны ответов на задания для промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 01 «Кулинария»

Профессия 16675 «Повар»

№	Вариант 1	Источник
1.	а, в,г,д	1, 29 стр.
2	да	1, 51 стр.
3.1	«икра»	1,51 стр.
3.2	«мучная»	1,44 стр
3.3	5-10%	1, 42
4.1	А	1, 45стр 2, 42 стр
4.2	А,1	1, 50 стр. 2, 45 стр
5	Размораживают, промывают, варят в кипящей подсоленной воде 3-4 мин	1,52 стр 2, 44 стр
6	25. Порционируют 26. Формуют придавая им овально- приплюснутую форму с заострённым концом. 27. Панируют в красной панировке или белой	1, 47 стр.
	Вариант 2	
1.	а, б, в, д	1, 29 стр.
2	да	1, 51 стр.
3.1	«хрящи»	1,51 стр.
3.2	«белая»	1,44 стр
3.3	10-15%	1,42 стр
4.1	б	1, 45стр 2, 42 стр

4.2	Г,4	1, 50 стр. 2, 45 стр
5	Промывают, закладывают в кипящую воду с солью и специями	1,52 стр 2, 44 стр
6	1.Порционируют 2.Формуют придавая им округлую- приплюснутую форму диаметром 6 см, 2 см. толщиной 3.Панируют в красной панировке или белой панировке	1, 47 стр.
	Вариант 3	
1.	А,б,в, д	1, 29 стр.
2	да	1, 51 стр.
3.1	«профессиональные»	1,51 стр.
3.2	«красная»	1,44 стр
3.3	33-36%	1,42 стр
4.1	А	1, 45стр 2, 42 стр
4.2	а, 2	1, 50 стр. 2, 45 стр
5	Размораживают, промывают, варят в подсоленной воде 2,5 мин	1,52 стр 2, 44 стр
6	1. Порционируют 2. Формуют придавая форму шариков диаметром до 3 см 3. Панируют в белой панировке	1, 47 стр.
	Вариант 4	
1.	а,б, в, г	1, 29 стр.

2	да	1, 51 стр.
3.1	«кожу, плавники, кости»	1,51 стр.
3.2	«хлебная»	1,44 стр
3.3	40-42%	1,42 %
4.1	а	1, 45стр 2, 42 стр
4.2	А,2	1, 50 стр. 2, 45 стр
5	Замачивают в течении 12 часов, промывают и варят 15-20 мин	1,52 стр 2, 44 стр
6	1.Порционируют 2.Формуют в виде шариков массой 15-18 г 3. Панируют в белой панировке	1, 47 стр.

Задания для проведения итогового контроля

по учебной дисциплине ПД 01 «Кулинария»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 20 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.
Шкала оценок

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
16-20	от 0,91 до 1	5 (отлично)
14-15	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
12-13	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 11	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине ПД 01 «Кулинария»

Экзаменационный билет № 1

43. 1. На какие группы подразделяются овощи?
44. 2. Назовите группы рыб в зависимости от содержания жира
45. 3. Перечислите основные ткани мяса.
46. 4. Какие существуют способы варки?
47. 5. Назовите виды соусов.

Экзаменационный билет № 2

1. Что такое сортировка овощей?
2. Какие основные требования предъявляются к свежей рыбе?
3. Из каких последовательных стадий состоит механическая кулинарная обработка мяса?
4. Что такое припускание овощей?
5. Как приготовить пшённую крупу к варке?

Экзаменационный билет № 3

1. Что такое калибровка овощей?
2. Назовите различия рыбы по кожному покрову.
3. Изложить технологию жиловки мяса?
4. Перечислить виды жаренья.
5. Как подразделяют каши по консистенции?

Экзаменационный билет № 4

1. Для чего моют овощи перед очисткой?
2. Перечислить виды панировок используемые при жарении рыбы.
3. Изложить способы приготовления полуфабрикатов из мяса
4. Изложить комбинированные способы тепловой обработки.
5. Какие существуют виды бутербродов?

Экзаменационный билет № 5

1. В чем заключается очистка овощей?
2. Перечислить стадии механической кулинарной обработки рыбы.
3. Перечислить крупнокусковые полуфабрикаты из мяса.
4. Перечислить вспомогательные способы тепловой обработки.
5. Перечислить правила заварки чая.

Экзаменационный билет № 6

1. Для чего нарезают овощи?
2. Перечислить способы размораживания рыбы.
3. Перечислить порционные полуфабрикаты из мяса.
4. Перечислить виды бульонов.
5. Какие способы варки яиц вы знаете?

Экзаменационный билет № 7

1. Перечислить формы нарезки клубнеплодов.
2. Назовите виды тепловой обработки рыбных полуфабрикатов.
3. Перечислить мелкокусковые полуфабрикаты из мяса
4. Изложить классификацию заправочных супов.
5. Изложить виды дрожжевого теста.

Экзаменационный билет № 8

1. Перечислить формы нарезки корнеплодов.
2. Перечислить полуфабрикаты из рыбной котлетной массы.
3. Что относится к мясным субпродуктам.
4. Перечислить виды молочных супов.
5. Перечислить ингредиенты для приготовления блинов.

Экзаменационный билет № 9

1. Перечислить формы нарезки капустных овощей.
2. Что относится к рыбным пищевым отходам?
3. Перечислить полуфабрикаты из мясной котлетной массы..
4. Перечислить виды холодных супов.
5. Перечислить способы разрыхления теста.

Экзаменационный билет № 10

1. Перечислить формы нарезки луковых.

- 2.Перечислить виды морепродуктов.
- 3.Назовите виды мяса используемые на предприятиях общественного питания.
- 4.Назовите температуру подачи холодных супов.
- 5.В чем значение диетического питания?

Экзаменационный билет № 11

- 1.Перечислить виды плодовых овощей.
- 2.Для чего панируют рыбу?
- 3.Перечислите способы размораживания рыбы.
- 4.Какого значения супы в питании?
- 5.Какие виды пассеровок вы знаете?

Литература:

106. А. Н. Анфимова «Кулинария»»: учебное пособие.- М. : Проспект, 2009 год- 448с.

ОГБПОУ «Радищевский технологический техникум»

**Комплект
контрольно-оценочных средств
для определения качества знаний и умений
обучающихся ОГБПОУ РТТ
по учебной дисциплине ПД 02 «Кулинария народов мира»**

Профессия: 16675 «Повар»

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс -3

р.п. Радищево
2022

СОГЛАСОВАНО
Председатель МК
_____ Микиртичианц Т.В
Протокол № _____
« ____ » _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УР
_____ Муратова О.В.
« ____ » _____ 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла - Корсакова Ольга Ивановна

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

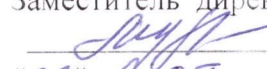
 Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла

Корсакова Ольга Ивановна

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД 02 «Кулинария народов мира» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.

3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.

4. Тестовые задания.

5. Эталоны ответов.

6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД 02 «Кулинария народов мира» разработан в одном варианте, по **___10___ тестовых заданий в каждом.**

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	(коэффициент усвоения) Ку	Оценка
31-34	от 0,91 до 1	5 (отлично)
28-30	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
24-27	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
до 24	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для входного контроля по учебной дисциплине ПД 02 «Кулинария народов мира»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 30 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	(коэффициент усвоения) Ку	Оценка
13-14	от 0,91 до 1	5 (отлично)
11-12	от 0,81 до 0,90	4 (хорош

9-10	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 9	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине ПД 02 «Кулинария народов мира»

Профессия 16675«Повар»

группа № _____ курс ____

Ф.И.О. обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 1	Для ответов
Инструкция к заданию № 1: дополните предложение			
1	4	Культура питания- это	

Инструкция к заданию №2 : вставьте пропущенные слова			
2	2	Большое количество белков содержится в мясе, ...сыре, молоке и молочных продуктах,..., орехи.	
3	3	Важнейшие элементы ... каждого народа- это ..., традиции..., ...	
Инструкция к заданию №3: выберите правильный вариант ответов			
4	1	Какие продукты стоят на первом месте по пирамиде потребления пищи а) злаки. крупы б) молочные продукты в) различные виды мяса, молочные продукты	
Инструкция к заданию №4,: выберите правильные варианты ответов			
5	2	Средневековое разделение русского стола а)постное, б)скромное в)обильное г)диетическое	
6	2	Религии народов а) греческие б) православные г) художественные д) ислам	
	14	ИТОГО	

Эталоны ответов на задания для входного контроля

по учебной дисциплине ПД 02 «Кулинария народов мира»

№пп	Ответ
1	Знание основ правил питания, свойств продуктов и их воздействие на организм
2	Рыбе, бобовых
3	Традиции обычаи обряды
4	а
5	А,б
6	Б,д

Задания для промежуточного контроля

по учебной дисциплине ПД 02 «Кулинария народов мира»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 35 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.
Шкала оценок

Кол-во баллов	(коэффициент усвоения) K _y	Оценка
15-17	от 0,91 до 1	5 (отлично)
12-14	от 0,81 до 0,90	4 (хорош
10-11	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 10	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 02 «Кулинария народов мира»

Профессия 16675«Повар»

группа № _____ курс ____

Ф.И.О. обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 1	Для ответов
Инструкция к заданию № 1: дополните предложение			
1	4	Культура питания- это. . . .	
Инструкция к заданию №2 : вставьте пропущенные слова			
2	2	Большое количество белков содержится в мясе, ...сыре, молоке и молочных продуктах, ..., орехи.	
3	3	Важнейшие элементы ... каждого народа- это ..., традиции..., ...	
4		Каравай это традиционно праздничный... хлеб, который символизирует плодородие, ..., сытности и	
Инструкция к заданию №3: выберите правильный вариант ответов			
5	1	Какие продукты стоят на первом месте по пирамиде потребления пищи а) злаки. крупы б) молочные продукты в) различные виды мяса, молочные продукты	
6	1	Чак-чак это традиционное блюдо- а) русское б) мордовское в) татарское г) удмурское	
Инструкция к заданию №4.: выберите правильные варианты ответов			
7	2	Средневековое разделение русского стола а) постное, б) скромное в) обильное г) диетическое	

8	2	Религии народов а) греческие б) православные г) художественные д) ислам	
9	1	Виды происхождения пищи а) местного, этнического б) животного , растительного	
Инструкция к заданию № 10: ответьте на вопрос			
10	1	Какое традиционное блюдо в русской кухне на масленицу	
	17		

Эталоны ответов на задания для промежуточного контроля

по учебной дисциплине ПД 02 «Кулинария народов мира»

№пп	Ответ
1	Знание основ правил питания, свойств продуктов и их воздействие на организм
2	Рыбе, бобовых
3	Традиции обычаи обряды
4	а
5	А,б
6	Б,д

Задания для итогового контроля

по учебной дисциплине ПД 02 «Кулинария народов мира»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 40 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Билеты по учебной дисциплине ПД 02 «Кулинария народов мира»

Экзаменационный билет № 1

10. Перечислите блюда кухни народов России.
11. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов ближнего зарубежья
12. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы крайнего Севера?

Экзаменационный билет № 2

1. Перечислите блюда кухни народов ближнего зарубежья
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов России
3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы жарких стран?

Экзаменационный билет № 3

1. Перечислите блюда кухни народов Кавказа
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Европы
3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Южной Америки?

Экзаменационный билет № 4

1. Перечислите блюда кухни народов Европы
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Кавказа
3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Кавказа?

Экзаменационный билет № 5

1. Перечислите блюда кухни народов Арабских стран.
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Северной Америки
3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Европы?

Экзаменационный билет № 6

1. Перечислите блюда кухни народов Северной Америки
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Арабских стран
3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Европы?

Экзаменационный билет № 7

1. Перечислите блюда кухни народов Азии

2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Северной Америки

3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Севера?

Экзаменационный билет № 8

1. Перечислите блюда кухни народов Севера

2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Южной Америки

3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Средней Азии?

Экзаменационный билет № 9

1. Перечислить первые блюда кухни народов Европы.

2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов родного края

3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Южной Америки?

Экзаменационный билет № 10

1. Перечислить блюда кухни народов Южной Америки

2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Севера

3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Европы?

Литература:

4. Н.А.Анфимова. Кулинария: учебное пособие для начального профессионального образования / Н.А.Анфимова – 6-е изд стер – М.: Издательский центр «Академия» 2011. - 400 с. Протокол № 1 от 31.08.2017 года «Об актуализации тем учебника».

ОГБПОУ «Радищевский технологический техникум»

Комплект

контрольно-оценочных средств

для определения качества знаний и умений

обучающихся ОГБПОУ РТТ

по учебной дисциплине ПД.03 «Товароведение пищевых продуктов»

Профессия: 16675 «Повар»

Срок обучения: 2 года, 10 месяцев

Курс -1,2

р.п. Радищево

2022

РАССМОТРЕНО

Председатель МК

_____ Микиртичианц Т.В.

Протокол № _____

«___» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

_____ Муратова О.В.

«___» _____ 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла **Биккиняева Рамиля Абдюракиповна**

РАССМОТРЕНО

Председатель МК

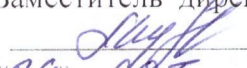
 Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин общепрофессионального цикла **Биккиниева**
Рамиля Абдрякиповна

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД. 03 «Товароведение пищевых продуктов» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
4. Тестовые задания.
5. Эталоны ответов.
6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД. 03 «Товароведение пищевых продуктов» разработан в 4 вариантах.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	K_u (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине **ПД 03 «Основы товароведения пищевых товаров»**
Профессия 16675«Повар»
Тема. Общая часть товароведения

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и

умений.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	к _у (коэффициент усвоения)	Оценка
17-19	от 0,91 до 1	5 (отлично)
14-16	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
11-13	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
до 11	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине **ПД 03 «Основы товароведения пищевых товаров»**
Профессия 16675«Повар»
Тема. Общая часть товароведения

Срок обучения:2 года 10 месяцев

Курс-1,2

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№	Кол и чест во бал лов	Вариант 1	Для ответов

Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.					
1	1	Какие продукты содержат много воды: а) манная крупа, рис; б) огурцы, арбузы; в) чай кофе; г) мясо, рыба			
Инструкция к заданиям № №2,3: обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.					
2	1	Такие минеральные вещества как натрий и хлор необходимы организму человека для построения костей, зубов.		ДА	НЕТ
3	1	Жиры- это сложные органические соединения, состоящие из глицерина и жирных кислот		ДА	НЕТ
Инструкция к заданиям №№ 4, 5,6,7: вместо многоточия вставьте пропущенные слова					
4	2	Вода находится в пищевых продуктах в состоянии ... и			
5	2	Минеральные вещества в зависимости от содержания в продуктах подразделяют на две группы: ... и			
6	2	Количество энергии, выделяемой при полном окислении белков, жиров и углеводов продукта называют пищевых продуктов.			
7	2	... - деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования.			
Инструкция к заданиям №№ 8,9: установите соответствие между элементами столбцов					
8	2	Установите соответствие между процессами, происходящими в пищевых продуктах, видами процессов и их характеристикой			
		Процессы, происходящие в пищевых продуктах	Виды процессов , происходящих в пищевых продуктах	Характеристика видов процессов, происходящих в пищевых продуктах	
		Физические процессы	а) процессы сорбции и десорбции б) длительное хранение пищевых продуктов в) дыхание г) брожение д) старение белков е) скорость процессов ж)	I.Поглощение продуктом влаги и усыхание продукта II.Ухудшение набухаемости муки III.Частичная или полная непригодность товара к употреблению IV.Значительное снижение содержания витаминов в пищевых продуктах V. Влияние на пригодность/непригодность пищевых продуктов	

		гидролитические процессы з) гниение и) деформация к) накопление веществ, ухудшающих пищевую ценность пищевых продуктов л) автолиз м) плесневение	VI. Ухудшение пищевой ценности и питательности продуктов VII.Окислительно-восстановительный процесс в живых организмах VIII.Расщепление сложных веществ до простых IX. Самосозревание пищевых продуктов. X.Расщепление углеводов продукта по действием ферментов м/о XI.Расщепление белковых веществ продуктов ферментами м/о. XII. Результат развития на продуктах грибов во влажной среде.	
9	2	Установите соответствие между методами консервирования, видами консервирования и их характеристикой:		
		Методы консервирования	Виды консервирования	Характеристика видов консервирования
		Физические методы консервирования	I. Охлаждение; II.Замораживание; III. Пастеризация; IV Стерилизация; V.Сушка; VI.Консервирование поваренной солью; VII.Консервирование сахаром; VIII.Вяление; IX.Квашение; X.Соление; XI.Маринование; XII.Копчение; XIII. Консервирование с использованием антибиотиков; XIV. Консервирование фитонцидами.	а) Губительно действуют на микробы б)Пропитывание продукта антисептическими веществами дыма, получаемого при неполном сгорании древесных опилок в)Консервирование продуктов уксусной кислотой г)Подавление жизнедеятельности гнилостных микробов молочной кислоты д) Медленное обезвоживание продуктов е) В клетках микроорганизмов создается повышенное осмотическое давление ж) Обезвоживание продукта до содержания в них влаги 8-14% з)Нагревание продукта до температуры выше 100° С и) и) Нагревание продукта до определенной температуры к) Хранение продукта при температуре -20- -25° С л) Хранение продукта при температуре 0° С, не допуская замораживания.

10	4	Рассчитайте энергетическую ценность 100 г хлеба пшеничного 1-го сорта. В 100 г хлеба содержится 7,9 г белка, 1 г жира, 48,3 г углеводов.	
	19	ИТОГО:	

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине **ПД 03 «Основы товароведения пищевых товаров»**
Профессия 16675«Повар»
Тема. Общая часть товароведения

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс-1,2

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 2	Для ответов	
		Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.		
1	1	Какой углевод содержится в молоке: а) глюкоза, фруктоза; б) лактоза; в) мальтоза, сахароза; г) крахмал		
		Инструкция к заданию № 2,3: обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.		
2	1	В таких пищевых продуктах как дыни, апельсины содержится каротин (провитамин А).	ДА	НЕТ
3	1	Самым калорийным продуктом питания, используемый организмом как источник энергии является хлеб.	ДА	НЕТ
		Инструкция к заданиям №№ 4, 5,6,7: вместо многоточия вставьте пропущенные слова		
4	2	Моносахариды – это простые сахара, состоящие из одной		
5	2	Жиры при длительном хранении ..., при сильном нагревании		

6	2	... - совокупность правил, выполнения правил, её участников и правил функционирования.			
7	2	... -текст или условное обозначение, занесенное на упаковку продуктов, предназначенных для идентификации продукта.			
Инструкция к заданиям №№ 8,9: установите соответствие между элементами столбцов					
8	2	Установите соответствие между процессами, происходящими в пищевых продуктах, видами процессов и их характеристикой			
		Процессы, происходящие в пищевых продуктах	Виды процессов, происходящих в пищевых продуктах	Характеристика видов процессов, происходящих в пищевых продуктах	
		Химические процессы	а) процессы сорбции и десорбции б) длительное хранение пищевых продуктов в) дыхание г) брожение д) старение белков е) скорость процессов ж) гидролитические процессы з) гниение и) деформация к) накопление веществ, ухудшающих пищевую ценность пищевых продуктов л) автолиз м) плесневение	I.Поглощение продуктом влаги и усыхание продукта II.Ухудшение набухаемости муки III.Частичная или полная непригодность товара к употреблению IV.Значительное снижение содержания витаминов в пищевых продуктах V. Влияние на пригодность/непригодность пищевых продуктов VI. Ухудшение пищевой ценности и питательности продуктов VII.Окислительно-восстановительный процесс в живых организмах VIII.Расщепление сложных веществ до простых IX. Самосозревание пищевых продуктов. X.Расщепление углеводов продукта по действием ферментов м/о XI.Расщепление белковых веществ продуктов ферментами м/о. XII. Результат развития на продуктах грибов во влажной среде.	
9	2	Установите соответствие между методами консервирования, видами консервирования и их характеристикой:			
		Методы консервирования	Виды консервирования	Характеристика видов консервирования	
		Физическо-химические методы	I. Охлаждение; II.Замораживание; III. Пастеризация;	а) Губительно действуют на микробы б)Пропитывание продукта	

		консервирования	IV Стерилизация; V.Сушка; VI.Консервирование поваренной солью; VII.Консервирование сахаром; VIII.Вяление; IX.Квашение; X.Соление; XI.Маринование; XII.Копчение; XIII. Консервирование с использованием антибиотиков; XIV.Консервирование фитонцидами.	антисептическими веществами дыма, получаемого при неполном сгорании древесных опилок в)Консервирование продуктов уксусной кислотой г)Подавление жизнедеятельности гнилостных микробов молочной кислоты д) Медленное обезвоживание продуктов е) В клетках микроорганизмов создается повышенное осмотическое давление ж) Обезвоживание продукта до содержания в них влаги 8-14% з)Нагревание продукта до температуры выше 100° С и) и) Нагревание продукта до определенной температуры к) Хранение продукта при температуре -20- -25° С л) Хранение продукта при температуре 0° С, не допуская замораживания.	
10	4	Рассчитайте энергетическую ценность 150 г творога нежирного 1-го сорта. В 100 г творога нежирного содержится 18 г белка, 0,6 г жира, 2,7 г углеводов.			
	19	ИТОГО:			

по учебной дисциплине **ПД 03 «Основы товароведения пищевых товаров»**
 Профессия 16675«Повар»
 Тема. Общая часть товароведения

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс-1,2

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№	Количество баллов	Вариант 3	Для ответов	
		Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.		
1	1	В каких продуктах содержатся полноценные белки: а) в молоке, сливках; б) в карамели, конфетах; в) в моркови, свекле; г) хлебобулочных изделиях		
		Инструкция к заданию №№2,3: обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.		
2	1	Витамины для организма человека необходимы для повышения пищевой ценности.	ДА	НЕТ
3	1	Экстрактивные вещества обуславливают аромат и приятный вкус бульона	ДА	НЕТ
		Инструкция к заданиям №№ 4, 5,6,7: вместо многоточия вставьте пропущенные слова		
4	2	В состав чеснока, лука, петрушки входят ..., которые обладают ... свойствами		
5	2	К красящим веществам относят ... и их используют для ...		
6	2	Совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность для удовлетворения определенных потребностей в соответствии с назначением называют ...		
7	2	... - документ, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются характеристики продукции.		
		Инструкция к заданиям №№ 8,9: установите соответствие между элементами столбцов		
8	2	Установите соответствие между процессами, происходящими в пищевых продуктах, видами процессов и их характеристикой		
		Процессы, происходящие в пищевых продуктах	Виды процессов, происходящих в пищевых продуктах	Характеристика видов процессов, происходящих в пищевых продуктах
		Биохимичес	а) процессы сорбции и	1.Поглощение продуктом

		кие процессы десорбции б) длительное хранение пищевых продуктов в) дыхание г) брожение д) старение белков е) скорость процессов ж) гидролитические процессы з) гниение и) деформация к) накопление веществ, ухудшающих пищевую ценность пищевых продуктов л) автолиз м) плесневение	влаги и усыхание продукта II. Ухудшение набухаемости муки III. Частичная или полная непригодность товара к употреблению IV. Значительное снижение содержания витаминов в пищевых продуктах V. Влияние на пригодность/непригодность пищевых продуктов VI. Ухудшение пищевой ценности и питательности продуктов VII. Окислительно-восстановительный процесс в живых организмах VIII. Расщепление сложных веществ до простых IX. Самосозревание пищевых продуктов. X. Расщепление углеводов продукта по действием ферментов м/о XI. Расщепление белковых веществ продуктов ферментами м/о. XII. Результат развития на продуктах грибов во влажной среде.	
9	2	Установите соответствие между методами консервирования, видами консервирования и их характеристикой:		
		Методы консервирования	Виды консервирования	Характеристика видов консервирования

		Биохимические методы консервирования I. Охлаждение; II. Замораживание; III. Пастеризация; IV. Стерилизация; V. Сушка; VI. Консервирование поваренной солью; VII. Консервирование сахаром; VIII. Вяление; IX. Квашение; X. Соление; XI. Маринование; XII. Копчение; XIII. Консервирование с использованием антибиотиков; XIV. Консервирование фитонцидами.	а) Губительно действуют на микробы б) Пропитывание продукта антисептическими веществами дыма, получаемого при неполном сгорании древесных опилок в) Консервирование продуктов уксусной кислотой г) Подавление жизнедеятельности гнилостных микробов молочной кислоты д) Медленное обезвоживание продуктов е) В клетках микроорганизмов создается повышенное осмотическое давление ж) Обезвоживание продукта до содержания в них влаги 8-14% з) Нагревание продукта до температуры выше 100° С и) Нагревание продукта до определенной температуры к) Хранение продукта при температуре -20- -25° С л) Хранение продукта при температуре 0° С, не допуская замораживания.	
10	4	Рассчитайте энергетическую ценность 100 г огурцов свежих. В 100 г огурцах свежих содержится 0,8 г белка, 3,7 г углеводов.		
	19	ИТОГО:		

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине **ПД 03 «Основы товароведения пищевых товаров»**
Профессия 16675«Повар»
Тема. Общая часть товароведения

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс-1,2

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 4	Для ответов	
Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.				
1	1	В каких продуктах содержится растительный жир: а) в жирном мясе, тушке утки; б) в орехах грецких, фундуке; в) в масле сливочном, сыре; г) речной и морской рыбе		
Инструкция к заданию № 2,3: обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.				
2	1	Дубильные вещества обуславливают вяжущий (терпкий) вкус продуктов.	ДА	НЕТ
3	1	Товароведение- это научная дисциплина, изучающая влияние пищи на живой организм.	ДА	НЕТ
Инструкция к заданиям №№ 4, 5,6,7: вместо многоточия вставьте пропущенные слова				

4	2	Мясо и рыба содержат, которые при варке легко растворяются в бульоне, придавая ему особые вкус и аромат.			
5	2	Осуществляются организациями на разных стадиях кругооборота средств: ... снабжения, производства и реализации продукции, товаров, работ и услуг.			
6	2	Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов называют			
7	2	... - маркировка, нанесенная на этикетку и упаковку товаров в виде многоразрядных чисел с кодирование каждой цифры в виде черных полос на белом фоне.			
Инструкция к заданиям №№ 8,9: установите соответствие между элементами столбцов					
8	2	Установите соответствие между процессами, происходящими в пищевых продуктах, видами процессов и их характеристикой			
		Процессы, происходящие в пищевых продуктах	Виды процессов, происходящих в пищевых продуктах	Характеристика видов процессов, происходящих в пищевых продуктах	
		Биологические процессы	а) процессы сорбции и десорбции б) длительное хранение пищевых продуктов в) дыхание г) брожение д) старение белков е) скорость процессов ж) гидролитические процессы з) гниение и) деформация к) накопление веществ, ухудшающих пищевую ценность пищевых продуктов л) автолиз м) плесневение	I.Поглощение продуктом влаги и усыхание продукта II.Ухудшение набухаемости муки III.Частичная или полная непригодность товара к употреблению IV.Значительное снижение содержания витаминов в пищевых продуктах V. Влияние на пригодность/непригодность пищевых продуктов VI. Ухудшение пищевой ценности и питательности продуктов VII.Окислительно-восстановительный процесс в живых организмах VIII.Расщепление сложных веществ до простых IX. Самосозревание пищевых продуктов. X.Расщепление углеводов продукта по действием ферментов м/о XI.Расщепление белковых веществ продуктов ферментами м/о.	

				XII. Результат развития на продуктах грибов во влажной среде.	
9	2	Установите соответствие между методами консервирования, видами консервирования и их характеристикой:			
		Химические методы консервирования	I. Охлаждение; II. Замораживание; III. Пастеризация; IV. Стерилизация; V. Сушка; VI. Консервирование поваренной солью; VII. Консервирование сахаром; VIII. Вяление; IX. Квашение; X. Соление; XI. Маринование; XII. Копчение; XIII. Консервирование с использованием антибиотиков; XIV. Консервирование фитонцидами.	а) Губительно действуют на микробы б) Пропитывание продукта антисептическими веществами дыма, получаемого при неполном сгорании древесных опилок в) Консервирование продуктов уксусной кислотой г) Подавление жизнедеятельности гнилостных микробов молочной кислоты д) Медленное обезвоживание продуктов е) В клетках микроорганизмов создается повышенное осмотическое давление ж) Обезвоживание продукта до содержания в них влаги 8-14% з) Нагревание продукта до температуры выше 100°С и) и) Нагревание продукта до определенной температуры к) Хранение продукта при температуре -20- -25°С л) Хранение продукта при температуре 0°С, не допуская замораживания.	
10	4	Рассчитайте энергетическую ценность 175 г капусты квашеной. В 100 г капусте квашеной содержится 0,8 г белка, 2,8 г углеводов.			
	19	ИТОГО:			

Эталоны ответов
к заданиям для проведения входной административной срезовой работы
по учебной дисциплине **ПД 03 «Основы товароведения пищевых товаров»**
Профессия 16675«Повар»
Тема. Общая часть товароведения

№	Вариант 1	Источник
1	б	1, стр.8
2	нет	1, стр.11
3	да	1, стр.17
4	свободном и связанном	1,стр.8
5	макроэлементы и микроэлементы	1,стр.11
6	энергетической ценностью	1, стр.32
7	стандартизация	1, стр.33
8	а,д,и-І.ІІ.ІІІ	1, стр.37
9	І-л,ІІ-к,ІІІ-и,ІV-з	1, стр.41
10	1. Для расчета используем энергетическую ценность 1 г белка=4 ккал, 1 г жира = 9 ккал, 1 г углеводов = 4 ккал 2.Обратить внимание на количество продукта для выявления энергетической ценности продукта 3.Энергетическая ценность белка: $7,9 \cdot 4 = 31,6$ ккал Энергетическая ценность жира: $1 \cdot 9 = 9$ ккал Энергетическая ценность углеводов: $48,3 \cdot 4 = 193,2$ ккал 4. Рассчитываем общую энергетическую ценность продукта Эн.ценность белка 31,6+ эн.ценность жира 9+ эн.ценность углеводов 193,2= 233,8 ккал в 100 г хлеба пшеничного 1-го сорта	1, стр.31
Вариант 2		
1	б	1, стр.13
2	да	1, стр.25
3	нет	1, стр.31
4	молекулы углевода	1, стр.13
5	окисляются, дымят (горят)	1, стр.18
6	Система стандартизации	1, стр.35
7	Маркировка	1, стр.35
8	б,е,к-IV,V,VI	1, стр.37
9	V-ж, VI-е, VII-е, VIII-д	1, стр.41
10	1. Для расчета используем энергетическую ценность 1 г белка=4 ккал, 1 г жира = 9 ккал, 1 г углеводов = 4 ккал 2.Обратить внимание на количество продукта для выявления энергетической ценности продукта 3.Энергетическая ценность белка: $18/150 \cdot 100 \cdot 4 = 48$ ккал Энергетическая ценность жира: $0,6/150 \cdot 100 \cdot 9 = 3,6$ ккал	1, стр.31

Энергетическая ценность углеводов: $2,7/150 \cdot 100 \cdot 4 = 7,2$ ккал
 4. Рассчитываем общую энергетическую ценность продукта
 Эн.ценность белка $48 +$ эн.ценность жира $3,6 +$ эн.ценность
 углеводов $7,2 = 58,8$ ккал в 150 г творога нежирного.

№	Вариант 3	Источник
1	а	1, стр.20
2	нет	1, стр.22
3	да	1, стр.30
4	фитонциды, бактерицидными	1, стр.30
5	каротиноиды/хлорофилл/антоцианы/ бетацианы, подкрашивания	1, стр.29
6	качество пищевых	1, стр.32
7	Стандарт	1, стр.33
8	в, ж, л- VII, VIII, IX	1, стр.37
9	IX-г, X -г	1, стр.41
10	1. Для расчета используем энергетическую ценность 1 г белка=4 ккал, 1 г жира = 9 ккал, 1 г углеводов = 4 ккал 2.Обратить внимание на количество продукта для выявления энергетической ценности продукта 3.Энергетическая ценность белка: $0,8 \cdot 4 = 3,2$ ккал Энергетическая ценность углеводов: $3,7 \cdot 4 = 14,8$ ккал 4. Рассчитываем общую энергетическую ценность продукта Эн.ценность белка $3,2 +$ эн.ценность углеводов $14,8 = 18$ ккал в 100 г огурцах свежих.	1, стр.31

	Вариант 4	
1	б	1, стр.17
2	да	1, стр.29
3	нет	1, стр.30
4	экстрактивные вещества	1, стр.30
5	процессы	1, стр.29
6	Сертификат соответствия	1, стр.35
7	Штрихкод	1, стр.36
8	г, з, м- X, XI, XII	1, стр.37
9	XI-в, XII-б, XIII-а, XIV-а	1, стр.41
10	1. Для расчета используем энергетическую ценность 1 г белка=4 ккал, 1 г жира = 9 ккал, 1 г углеводов = 4 ккал 2.Обратить внимание на количество продукта для выявления энергетической ценности продукта 3.Энергетическая ценность белка: $0,8/175 \cdot 100 \cdot 4 = 1,8$ ккал	1, стр.31

Энергетическая ценность углеводов: $2,8/175 \cdot 100 \cdot 4 = 6,4$ ккал

4. Рассчитываем общую энергетическую ценность продукта

Эн.ценность белка 1,8+ эн.ценность углеводов 6,4= 8,2 ккал в 175 г
капусты квашеной.

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	к _у (коэффициент усвоения)	Оценка
21-23	от 0,91 до 1	5 (отлично)
18-20	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
15-17	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
до 14	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине **ПД 03 «Основы товароведения пищевых товаров»**
Профессия 16675«Повар»

Раздел 1. Общие сведения о продовольственных товарах

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс-1,2

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Кол	Вариант 1	Для

		и чест во бал лов			ОТВЕТОВ		
Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.							
1	1	Организмом человека лучше усваиваются жиры: а) говяжий б) свиной в) бараний г) сливочное масло					
Инструкция к заданиям № №2,3,4: обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.							
2	1	Продукты, которые содержат много воды называют скоропортящимися.				ДА	НЕТ
3	1	Физический бомбаж опасен для человека				ДА	НЕТ
4	1	Чтобы крахмал клейстеризовался полностью, он должен поглотить определенное количество воды, поэтому увеличивается масса и объем круп.				ДА	НЕТ
Инструкция к заданиям №№ 5,6,7,8: вместо многоточия вставьте пропущенные слова							
5	2	К группе овощей «клубнеплоды» относятся: картофель, ... , ...					
6	2	К группе плодов «семечковые» относятся: яблоки, груши, ... , ...					
7	2	Тело рыбы состоит из головы, ...					
8	2	Саго – это крупа, состоящая из зерен					
Инструкция к заданиям №№ 9,10: установите соответствие между элементами столбцов							
9	2	Установите соответствие между болезнями корнеплодов и их характеристикой					
		Болезни корнеплодов		Характеристика болезней корнеплодов			
		а).Серая гниль б) Белая гниль в) Черная гниль г) Сердцевинная гниль		I.Проявляется в виде черных вдавленных пятен на поверхности корнеплода II.Поражает сначала головку, а затем сердцевину корнеплода, образуя пустоты и черные пятна на ткани III. Образует серый или белый налет,, мякоть превращается в слизистую массу IV. Поражается поверхность капусты в виде			

		бурых пятен		
10	2	Установите соответствие между видом крупы, зерновой культурой и увеличением крупы во время варки/время варки		
		Вид крупы	Вид зерновой культуры	Характеристика крупы во время варки
		Перловая крупа	I. Пшеница; II. Рожь; III. Ячмень; IV. Овес; V. Кукуруза; VI. Просо; VII. Рис; VIII. Гречиха; IX. Горох; X. Фасоль; XI. Бобы; XII. Соя	а) Варится 40-50 минут, увеличивается в 5-6 раз б) Варится 40-50 минут, увеличивается в 6-7 раз в) Варится 15-20 минут, увеличивается в 5-6 раз г) Варится 1-1,5 часа, увеличивается в 3-4 раза
11	4	Расположите в правильной последовательности процесс производства крупы		
		а) упаковка крупы		
		б) сортировка зерна		
		в) процессы полирования и шлифования		
		г) обрушивание зерна		
12	3	Заполните таблицу, используя понятия «Требования к качеству зерновых товаров»:		
		Название зерновых товаров	Вкус	Цвет
		Крупа пшено		Запах
		Мука пшеничная		
		Макаронные изделия		

	23	ИТОГО:	

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине **ПД 03 «Основы товароведения пищевых товаров»**
Профессия 16675«Повар»
Раздел 1. Общие сведения о продовольственных товарах

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс-1,2

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 2	Для ответов
Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.			
1	1	Какие жиры имеют самую низкую усвояемость организмом человека? а) свиной жир б) говяжий жир	

		в) рыбий жир г) растительное масло		
Инструкция к заданию № 2,3,4: обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.				
2	1	Сахар вырабатывают из сахарной свеклы.	ДА	НЕТ
3	1	На поверхности соленой рыбы появились желтые пятна, которые называются загар.	ДА	НЕТ
4	1	Сохранению формы бобовых способствует варка при слабом кипении и закрытой крышке.	ДА	НЕТ
Инструкция к заданиям №№ 5,6,7,8: вместо многоточия вставьте пропущенные слова				
5	2	К группе овощей «корнеплоды» относятся: морковь, свекла, редька, редис, белые коренья, катран, ... , ...		
6	2	К группе плодов «косточковые» относятся: вишня, черешня, кизил, слива, алыча, персик, терн, тернослив, ... , ...		
7	2	Мясо по виду убойных животных различают: баранина, козлятина, конина, оленина, мясо кроликов, диких животных, ... , ...		
8	2	Крупчатка - мука в виде однородной ... чистого		
Инструкция к заданиям №№ 9,10: установите соответствие между элементами столбцов				
9	2	Установите соответствие между болезнями семечковых плодов и их характеристикой		
		Болезни семечковых плодов	Характеристика болезней семечковых плодов	
		а). Сажистый гриб б) Парша в) Плодовая гниль г) Загар	I.Поражаются плоды в виде темно-бурых пятен на кожице II.Побурение поверхности и сердцевины плодов в результате плохого вентилирования и колебания температуры на складах III. На поверхности плодов и внутри мякоти образуются темно-коричневые пятна IV. Образует на поверхности плодов черный точечный налет	
10	2	Установите соответствие между видом крупы, зерновой культурой и увеличением крупы во время варки/время варки		
		Вид крупы	Вид зерновой культуры	Характеристика крупы во время варки
		Манная крупа	I. Пшеница; II.Рожь; III. Ячмень; IV Овес; V.Кукуруза; VI.Просо;	а) Варится 40-50 минут, увеличивается в 5-6 раз б) Варится 40-50 минут, увеличивается в 6-7 раз в) Варится 15-20 минут, увеличивается в 5-6 раз

			VII.Рис; VIII.Гречиха; IX.Горох; X.Фасоль; XI.Бобы; XII.Соя	г) Варится 1-1,5 часа, увеличивается в 3-4 раза	
11	4	Расположите в правильной последовательности процесс производства сливочного масла			
		а) сбивание сливок в масляное зерно			
		б) промывка масляного зерна			
		в) удаление пахты			
		г) расфасовка и упаковка масла			
12	3	Заполните таблицу, используя понятия «Требования к качеству молочных товаров»:			
		Название молочных товаров	Внешний вид	Консистенция	Вкус и запах
		Молоко			
		Сливки			
		Кефир			
	23	ИТОГО:			

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине **ПД 03 «Основы товароведения пищевых товаров»**
Профессия 16675«Повар»

Раздел 1. Общие сведения о продовольственных товарах

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс-1,2

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 3	Для ответов	
Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.				
1	1	В каких продуктах содержится растительный жир: а) в жирном мясе, тушке утки; б) в орехах грецких, фундуке; в) в масле сливочном, сыре; г) речной и морской рыбе		
Инструкция к заданию №№2,3,4: обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.				
2	1	Агар вырабатывают из морских водорослей.	ДА	НЕТ
3	1	Навагу относят к семейству лососевых рыб.	ДА	НЕТ
4	1	Сохранению формы бобовых способствует добавление при варке только горячей воды.		
Инструкция к заданиям №№ 5,6,7,8: вместо многоточия вставьте пропущенные слова				
5	2	К группе овощей «капустные» относятся: капусту белокочанную, краснокочанную, савойскую, брюссельскую, цветную, пекинскую, ... , ...		
6	2	К группе плодов «ягоды» относятся: смородина, крыжовник, брусника, черника, голубика, клюква, калина, ежевика, земляника, клубника, ... , ...		
7	2	Яйцо состоит из трех основных частей: скорлупа, ... , ...		
8	2	При производстве собранный лист сначала ... , затем скручивают, и подвергают ... при относительной влажности 98% в течение 3-5 часо.		
Инструкция к заданиям №№ 9,10: установите соответствие между элементами столбцов				
9	2	Установите соответствие между болезнями картофеля и их характеристикой		

		<table><tr><td>Болезни картофеля</td><td colspan="2">Характеристика болезней картофеля</td></tr><tr><td>а). Мокрая гниль б) Кольцевая гниль в) Сухая гниль г) Фитофтора</td><td colspan="2">I.Поражает клубни по сосудистым пучкам в виде черных колец II.Поражает клубень на корню в виде вдавленных коричневых пятен III. Разлагается до слизистой массы с неприятным запахом IV. Поражается поверхность и мякоть клубня в виде бурых пятен</td></tr></table>	Болезни картофеля	Характеристика болезней картофеля		а). Мокрая гниль б) Кольцевая гниль в) Сухая гниль г) Фитофтора	I.Поражает клубни по сосудистым пучкам в виде черных колец II.Поражает клубень на корню в виде вдавленных коричневых пятен III. Разлагается до слизистой массы с неприятным запахом IV. Поражается поверхность и мякоть клубня в виде бурых пятен																
Болезни картофеля	Характеристика болезней картофеля																						
а). Мокрая гниль б) Кольцевая гниль в) Сухая гниль г) Фитофтора	I.Поражает клубни по сосудистым пучкам в виде черных колец II.Поражает клубень на корню в виде вдавленных коричневых пятен III. Разлагается до слизистой массы с неприятным запахом IV. Поражается поверхность и мякоть клубня в виде бурых пятен																						
10	2	<table><tr><td colspan="3">Установите соответствие между видом крупы, зерновой культурой и увеличением крупы во время варки/время варки</td></tr><tr><td>Вид крупы</td><td>Вид зерновой культуры</td><td>Характеристика крупы во время варки</td></tr><tr><td>Пшено</td><td>I. Пшеница; II.Рожь; III. Ячмень; IV Овес; V.Кукуруза; VI.Просо; VII.Рис; VIII.Гречиха; IX.Горох; X.Фасоль; XI.Бобы; XII.Соя</td><td>а) Варится 40-50 минут, увеличивается в 5-6 раз б) Варится 40-50 минут, увеличивается в 6-7 раз в) Варится 15-20 минут, увеличивается в 5-6 раз г) Варится 1-1,5 часа, увеличивается в 3-4 раза</td></tr></table>	Установите соответствие между видом крупы, зерновой культурой и увеличением крупы во время варки/время варки			Вид крупы	Вид зерновой культуры	Характеристика крупы во время варки	Пшено	I. Пшеница; II.Рожь; III. Ячмень; IV Овес; V.Кукуруза; VI.Просо; VII.Рис; VIII.Гречиха; IX.Горох; X.Фасоль; XI.Бобы; XII.Соя	а) Варится 40-50 минут, увеличивается в 5-6 раз б) Варится 40-50 минут, увеличивается в 6-7 раз в) Варится 15-20 минут, увеличивается в 5-6 раз г) Варится 1-1,5 часа, увеличивается в 3-4 раза												
Установите соответствие между видом крупы, зерновой культурой и увеличением крупы во время варки/время варки																							
Вид крупы	Вид зерновой культуры	Характеристика крупы во время варки																					
Пшено	I. Пшеница; II.Рожь; III. Ячмень; IV Овес; V.Кукуруза; VI.Просо; VII.Рис; VIII.Гречиха; IX.Горох; X.Фасоль; XI.Бобы; XII.Соя	а) Варится 40-50 минут, увеличивается в 5-6 раз б) Варится 40-50 минут, увеличивается в 6-7 раз в) Варится 15-20 минут, увеличивается в 5-6 раз г) Варится 1-1,5 часа, увеличивается в 3-4 раза																					
11	4	<table><tr><td colspan="2">Расположите в правильной последовательности процесс подготовки яичного порошка к производству.</td></tr><tr><td colspan="2">а) соединяют с водой или молоком в соотношении 1:3,5</td></tr><tr><td colspan="2">б) просеивают</td></tr><tr><td colspan="2">в) выдерживают 30 минут для набухания</td></tr><tr><td colspan="2">г) вымешивают</td></tr></table>	Расположите в правильной последовательности процесс подготовки яичного порошка к производству.		а) соединяют с водой или молоком в соотношении 1:3,5		б) просеивают		в) выдерживают 30 минут для набухания		г) вымешивают												
Расположите в правильной последовательности процесс подготовки яичного порошка к производству.																							
а) соединяют с водой или молоком в соотношении 1:3,5																							
б) просеивают																							
в) выдерживают 30 минут для набухания																							
г) вымешивают																							
12	3	<table><tr><td colspan="4">Заполните таблицу, используя понятия «Требования к качеству томатных овощей»: рыбных товаров</td></tr><tr><td>Название рыбных товаров</td><td>Внешний вид</td><td>Консистенция</td><td>Запах</td></tr><tr><td>Живая рыба</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Соленая рыба</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Замороженная рыба</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	Заполните таблицу, используя понятия «Требования к качеству томатных овощей»: рыбных товаров				Название рыбных товаров	Внешний вид	Консистенция	Запах	Живая рыба				Соленая рыба				Замороженная рыба				
Заполните таблицу, используя понятия «Требования к качеству томатных овощей»: рыбных товаров																							
Название рыбных товаров	Внешний вид	Консистенция	Запах																				
Живая рыба																							
Соленая рыба																							
Замороженная рыба																							

		Охлажденная рыба		
	23	ИТОГО		

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине **ПД 03 «Основы товароведения пищевых товаров»**
Профессия 16675«Повар»
Раздел 1. Общие сведения о продовольственных товарах

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс-1,2

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 4	Для ответов
Инструкция к заданию № 1: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.			

1	1	Назовите вид животного топленого жира по следующим показателям: цвет белый, с бледно-голубым оттенком, консистенция плотная а) бараний б) свиной в) говяжий г) гусиный			
Инструкция к заданию № 2,3,4: обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.					
2	1	Стерлядь, белуга, калуга относятся к семейству осетровых.			ДА НЕТ
3	1	Кормовой вкус является дефектом сливочного масла.			ДА НЕТ
4	1	Сохранению формы бобовых способствует добавление соли в конце варки.			ДА НЕТ
Инструкция к заданиям №№ 5,6,7,8: вместо многоточия вставьте пропущенные слова					
5	2	К группе овощей «томатные» относятся: томаты, перец, бамия, ... , ...			
6	2	К группе плодов «орехи» относятся: лесной орех, грецкий орех, миндаль, арахис, ... , ...			
7	2	По консистенции жиры бывают твердые, ... , ...			
8	2	На предприятиях общественного питания используют хлебопекарные дрожжи ... и			
Инструкция к заданиям №№ 9,10: установите соответствие между элементами столбцов					
9	2	Установите соответствие между болезнями капустных овощей и их характеристикой			
		Болезни капустных овощей		Характеристика болезней капустных овощей	
		а).Серая гниль б) Белая гниль в) Сосудистый бактериоз г) Пятнистость		I.Поражает черешки листьев капусты в виде черных пятен, а сам лист желтеет и высыхает II.Проявляется в виде мелких точек серого или черного цвета III/ Поражаются листья, ослизняются и покрываются белым или серым налетом IV. Поражается поверхность капусты в виде бурых пятен	
10	2	Установите соответствие между видом крупы, зерновой культурой и увеличением крупы во время варки/время варки			
		Вид крупы	Вид зерновой культуры	Характеристика крупы во время варки	

		Ядрица	I. Пшеница; II. Рожь; III. Ячмень; IV. Овес; V. Кукуруза; VI. Просо; VII. Рис; VIII. Гречиха; IX. Горох; X. Фасоль; XI. Бобы; XII. Соя	а) Варится 40-50 минут, увеличивается в 5-6 раз б) Варится 40-50 минут, увеличивается в 6-7 раз в) Варится 15-20 минут, увеличивается в 5-6 раз г) Варится 1-1,5 часа, увеличивается в 3-4 раза	
11	4	Расположите в правильной последовательности процесс обработки яиц в производстве			
		а) промываем в проточной воде			
		б) замачиваем на 10 минут			
		в) обрабатываем раствором хлорамина			
		г) мойка в тёплой воде с добавлением кальцинированной соды			
12	3	Заполните таблицу, используя понятия «Требования к качеству томатных овощей»:			
		Название томатных овощей Томаты Перец сладкий Баклажан	Внешний вид	Цвет кожицы	Вкус
	23	ИТОГО:			

Эталоны ответов
к заданиям для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине **ПД 03 «Основы товароведения пищевых товаров»**
Профессия 16675«Повар»
Раздел 1. Общие сведения о продовольственных товарах.

№	Вариант 1	Источник
1	г	1, стр.8
2	Да	1, стр.11
3	Нет	1, стр.17
4	Да	1,стр.189
5	Батат, топинамбур	1,стр.50
6	Айва, рябина	1, стр.84
7	Туловища, хвоста	1, стр.120
8	Оклеистеризованного крахмала	1, стр.262
9	а- III-, б- III, в-I, г- II	1, стр.61
10	I-а,	1,стр.260
11	б,г,в,а	1,стр.256

12	Название зерновых товаров	Вкус	Цвет	Запах	1.стр. 275
	Крупа пшено	Свойственный данному виду крупы	От светло- до ярко-желтого	Без посторонних запахов и привкусов	
	Мука пшеничная	Свойственный данному виду муки, без горького, кислого и постороннего привкусов	Белый с желтоватым оттенком	Приятный слабовыраженный, без посторонних запахов, не затхлым, не плесневелым	
	Макаронные изделия	Свойственный макаронным изделиям, без горечи, затхлости	Однотонный с кремовым или желтоватым оттенком без следов непромеса, соответствующий сорту муки	Без запаха плесени и других посторонних запахов и привкусов	

Вариант 2

1	б				1, стр.13
2	да				1, стр.25
3	нет				1, стр.31
4	да				1, стр.190
5	Брюква, хрен				1, стр. 54
6	Слива, абрикос				1, стр.86
7	Говядина, свинина				1, стр.169
8	Крупки эндосперма				1, стр.266
9	а-IV, б-I, в-III, г-II,				1, стр.86
10	I-в				1, стр 259
11	а,в,б0г				1, стр 256
12	Название молочных товаров	Внешний вид	Консистенция	Вкус и запах	1.стр. 200
	Молоко	Однородная прозрачная	Жидкая, однородная,	Характерные для молока без	

	жидкость без осадка	слегка вязкая, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира	посторонних привкусов
Сливки	Однородная непрозрачная жидкость	Однородная в меру вязкая, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира	Характерные для сливок с легким привкусом кипячения, без посторонних привкусов и запахов
Кефир	Однородная непрозрачная жидкость	Однородная, напоминающая жидкую сметану	Чистый кисломолочный, освежающий слегка острый специфический вкус, без посторонних привкусов и запахов

№	Вариант 3			Источник
1 б				1, стр.20
2 Да				1, стр.22
3 нет				1, стр.30
4 нет				1, стр.189
5	Кольраби, брокколи			1,стр.62
6	Виноград, малина			1,стр.95
7	Белок, желток			1,стр.224
8	Завяливают, ферментации			1,стр.294
9	а-III, б-I, в-IV,г-II,			1, стр.37
1	IV -б			1, стр.257
0				
1	б,а,в,г			1, стр.228
1				
1	Название	Внешний вид	Консистенция	Запах
2	рыбных товаров			1.стр. 131
	Живая рыба	Имеет чистую, без грязи, ила чешую, кожный покров	Плотная	Запах свежей рыбы без посторонних признаков

	естественной окраски, плавники, жаберные крышки и жабры без повреждений и пятен, эластичные. Рыба должна быть бодрой и реагировать на внешние раздражения		
Соленая рыба	Рыба должна быть упитанной, с чистой поверхностью без наружных повреждений, частичная сбитость чешуи, легкое поверхностное пожелтение брюшка	Упругая, нежная, сочная, допускается плотная	Запах свойственный данному виду рыбы без постороннего привкуса, запаха
Мороженная рыба	Поверхность рыбы чистая, естественной окраски, присущей рыбе данного вида	Плотная, допускается слабая связь мышечных тканей	Запах свежей рыбы без посторонних признаков
Охлажденная рыба	Рыба должна быть непобитой, с чистой поверхностью, естественной окраской, с жабрами от темно-красного до розового цвета	Плотная	Запах свежей рыбы без посторонних запахов

Вариант 4

1	б	1, стр.17
2	да	1, стр.29
3	нет	1, стр.30
4	да	1, стр.189
5	Баклажаны, физалис	1, стр.77
6	Фундук, фисташки	1,стр.99
7	Мазеобразные, жидкие	1, стр.230
8	Прессованные, сухие	1, стр.320
9	а-III,б- III ,в- I, г-II	1, стр.65
10	VIII-а	1, стр.258
11	а,б,в,г	1, стр.226

12	Название томатных овощей	Внешний вид	Цвет кожицы	Вкус	1.стр. 80
	Томаты	Плоды целые, чистые, здоровые, плотные, одного ботанического сорта, с плодоножкой или без плодоножки, не поврежденными вредителями, не перезревшими, без механических повреждений и солнечных ожогов	Красная, розовая, бурая	Без постороннего запаха и вкуса	
	Перец сладкий	Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, одного ботанического сорта, с плодоножкой или без плодоножки, не поврежденными вредителями, не перезревшими, без механических повреждений и солнечных ожогов	Зеленая, желтая, красная	Сладкий с легкой остротой	
	Баклажан	Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, с сочной упругой мякотью, неувядшие, без механических повреждений технически зрелые, с плодоножкой	От светло-фиолетового до темно-фиолетового	Без постороннего запаха и привкуса	

2. Итоговый контроль. Промежуточная аттестация проводится в форме контрольной работы.

Вариант №1

1. Характеристика предмета «Товароведение». Задачи товароведения.
2. Кулинарное назначение, условия и сроки хранения капустных овощей.
3. Рассчитать энергетическую ценность 200 грамм молока топленого нежирного

Вариант №2

1. Состав и значение в питании воды.
2. Кулинарное назначение, условия и сроки хранения клубнеплодов.
3. Рассчитать энергетическую ценность 100 грамм ряженки 1,0% жирности.

Вариант №3

1. Минеральные вещества. Макроэлементы. Состав пищевых веществ, значение в питании.
2. Кулинарное назначение, условия и сроки хранения корнеплодов..
3. Рассчитать энергетическую ценность 200 грамм напитка «Снежок» 2,5 % жирности.

Вариант №4

1. Минеральные вещества. Микроэлементы. Состав пищевых веществ, значение в питании.
2. Кулинарное назначение, условия и сроки хранения молока.
3. Рассчитать энергетическую ценность 500 грамм супа молочного с рисом.

Вариант №5

1. Качество и безопасность пищевых продуктов.
- 2.. Значение в питании, требования к качеству пищевых жиров
3. Рассчитать энергетическую ценность 125 грамм творога мягкого диетического плодово-ягодного 4,0% жирности.

Вариант №6.

1. Классификация продовольственных товаров.
- 2.. Общие требования к качеству и кулинарное назначение яичных продуктов.
3. Рассчитать энергетическую ценность 50 грамм соуса белого основного.

Вариант №7

1. Углеводы. Состав и значение в питании.
- 2.. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения живой рыбы
3. Рассчитать энергетическую ценность 150 грамм запеканки из нежирного творога.

Вариант №8

1. Белки . Состав и значение в питании.
2. Кулинарное назначение, упаковывание и хранение продуктов переработки молока
3. Рассчитать энергетическую ценность 100 грамм паштета из печени.

Вариант №9

1. Жиры. Состав и значение в питании
- 2.. Кулинарное назначение, упаковывание и хранение охлажденной рыбы.
3. Рассчитать энергетическую ценность 50 грамм соуса сметанного.

Вариант №10

1. Энергетическая ценность (калорийность) пищевых продуктов.
2. Кулинарное назначение, упаковывание и хранение мороженой рыбы .
3. Рассчитать энергетическую ценность 50 грамм котлет рубленых.

Вариант №11

1. Качество пищевых продуктов
2. Кулинарное назначение, упаковывание и хранение мяса .
3. Рассчитать энергетическую ценность 300 грамм рагу из цыплят.

Вариант №12

1. Методы определения качества пищевых продуктов
- 2.Ассортимент основных видов крупы. Кулинарное назначение крупы
3. Рассчитать энергетическую ценность 65 грамм бутерброда с килькой и яйцом.

Вариант №13

1. Стандартизация пищевых продуктов.
2. Ассортимент муки пшеничной . Кулинарное назначение муки.
3. Рассчитать энергетическую ценность 30 грамм печенья затяжного.

Вариант №14

1. Сертификация пищевых продуктов.
- 2.Ассортимент муки ржаной . Кулинарное назначение муки.
3. Рассчитать энергетическую ценность 500 грамм супа харчо с мясом.

Вариант №15

1. Физические процессы, происходящие в пищевых продуктах крахмала. Кулинарное назначение муки.
3. Рассчитать энергетическую ценность 250 грамм супа картофельного.

2. Ассортимент

Вариант №16

1. Химические процессы, происходящие в пищевых продуктах.
2. Кулинарное назначение сахара. Упаковывание и хранение сахара.
3. Рассчитать энергетическую ценность 200 грамм консервированного компота из груш.

Вариант №17

1. Биохимические процессы, происходящие в пищевых продуктах
2. Кулинарное назначение чая, Упаковывание и хранение чая.
3. Рассчитать энергетическую ценность 200 грамм киселя из кураги.

Вариант №18

1. Биологические процессы, происходящие в пищевых продуктах. назначение кофе. Упаковывание и хранение кофе.
3. Рассчитать энергетическую ценность 200 грамм напитка газированного на цитрусовых настоях.

2. Кулинарное

Вариант №19

1. Режим хранения пищевых продуктов..
2. Кулинарное назначение, условия и сроки хранения поваренной соли.

3. Рассчитать энергетическую ценность 50 грамм соуса красного основного.

Вариант №20

1. Естественная убыль пищевых продуктов.
2. Кулинарное назначение, условия и сроки хранения хлебопекарных дрожжей.

3. Рассчитать энергетическую ценность 100 грамм соуса молочного.

Дополнительные вопросы:

1. Распределите продукты из предложенного списка для хранения в помещениях с указанной температурой воздуха. Помещения для хранения товаров:

- * Охлаждаемая камера с температурой воздуха 0...6°.
- * Морозильная камера с температурой воздуха -8...-12° и ниже.
- * Неохлаждаемая камера с температурой воздуха 18°.

Продукты:

- а) вареная колбаса; б) торт вафельный; в) мороженое; г) яйца куриные;
- д) торт бисквитный с кремом; е) перец черный горошком; ж) мороженая рыба; з) сыр; и) кофе в зернах; й) сливы свежие; к) крупа гречневая;
- л) мороженое мясо.

2. Качество мяса можно определить по следующим признакам: по поверхности, цвету, консистенции, запаху, качеству бульона. **Соотнесите нижеперечисленные признаки по следующим категориям:**

свежее

мясо

А - консистенция плотная

Е - консистенция дряблая, ямка не выравнивается

В - ароматный, прозрачный бульон приятный на вкус;

Д - цвет серо-коричневый

несвежее мясо

Ж- запах свойственный виду мяса

К- запах затхлый

М - бульон мутный, с резким неприятным запахом

3. Распределите перечисленные зерновые культуры по трем группам:

* Злаковые.

* Гречишные.

* Бобовые.

Ответы:

а) бобы; б) горох; в) гречиха; г) кукуруза; д) овес; е) просо; ж) пшеница;

з) рис; и) рожь; й) соя; к) фасоль; л) чечевица; м) ячмень.

4. Объясните, почему в комплект НЗ (неприкосновенного запаса) для альпинистов, спасателей, десантников наряду с такими продуктами как сухое брикетированное мясо, растворимые чай и кофе, армейские хлебцы входит шоколад?

5. Какой животный жир легче всего усваивается с пищей?

6. Что используется при производстве коровьего масла?

7. Какой животный жир легче всего усваивается с пищей?

8. Какая зерновая культура используется для производства перловой крупы?

9. Какой хлеб более кислый и влажный?

10. Что является главным консервантом в квашеной капусте?

2.2 Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания учебная аудитория

2. Максимальное время выполнения задания: 40 минут

3. Вы можете воспользоваться:

- калькуляторами

- справочными материалами

Литература:

71. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов (3-е изд.) учебник для нач. проф.образов., 2011.336с. Протокол № 1 от 31.08.2017 года «Об актуализации тем учебника»

нологический техникум»

Комплект
контрольно-оценочных средств
для определения качества знаний и умений
обучающихся ОГБПОУ РТТ
по учебной дисциплине ПД.04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

Профессия: 16675 «Повар»

Срок обучения: 2 года, 10 месяцев

Курс -1

р.п. Радищево

2022

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

Микиртичианц Т.В

Протокол № _____

« ____ » _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

Муратова О.В.

« ____ » _____ 2022 г.

РАССМОТРЕНО

Председатель МК

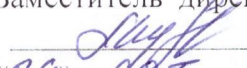
 Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин общепрофессионального цикла **Биккиниева**
Рамиля Абдюкиповна

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла **Биккиняева
Рамиля Абдракиповна**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД. 04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой адаптированной основной программы профессионального обучения на данном этапе обучения..

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
4. Тестовые задания.
5. Эталоны ответов.
6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД. 04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» разработан в 1,2 вариантах.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	K_u (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине ПД 04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены »

Профессия 16675«Повар»

Тема 1.1. Пищеварение и усвояемость пищи

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	k_y (коэффициент усвоения)	Оценка
9-10	от 0,91 до 1	5 (отлично)
8-9	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
7-8	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
До 7	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине ПД 04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены »

Профессия 16675«Повар»

Тема - Пищеварение и усвояемость пищи

Срок обучения:2 года 10 месяцев

Курс-1

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Кол и чест	Вариант 1	Для ответов

	во балл ов		
Инструкция к заданию № 1-10: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.			
1	1	Тело человека состоит 60-65% состоит из:	
		А) белков	
		Б) углеводов	
		В) воды	
2	1	Начальный этап пищеварения заключается	
		А) в химической обработке пищи	
		Б) в механической обработке пищи	
		В) в энергетических превращениях	
3	1	Пищевые соки человека содержат	
		А) Ферменты	
		Б) Витамины	
		В) Гормоны	
4	1	4. В ротовой полости под воздействием слюны начинается расщепление	
		А) белков	
		Б) углеводов	
		В) жиров	
5	1	5 Основная масса расщепленных питательных веществ всасывается в кровь	
		А) в желудке	
		Б) в толстой кишке	
		В) в тонком кишечнике	
6	1	Пищевые соки человека содержат	
		А) Ферменты	
		Б) Витамины	
		В) Гормоны	
7	1	Предмет физиология питания изучает	
		А) свойства товара	
		Б) влияние пищи на организм человека	
		В) кулинарную обработку пищи	

8	1	Какие органические вещества расщепляются до глюкозы?	
		А) белки	
		Б) углеводы	
		В) жиры	
9	1	Основная роль в определении качества и вкуса пищи играют	
		А) губы	
		Б) зубы	
		В) язык	
10	1	Белки расщепляются:	
		А) до жирных кислот	
		Б) до аминокислот	
		В) до дисахаридов	
	10		

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине ПД 04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены »

Профессия 16675«Повар»

Тема -Пищеварение и усвояемость пищи

Срок обучения:2 года 10 месяцев

Курс-1

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Кол и чест во балл ов	Вариант 2	Для ответов
I			
1	1	Где происходит переваривание пищи, расщепление белков?	
		А) в ротовой полости	
		Б) в пищеводе	
		В) в желудке	
2	1	Функции ротовой полости в процессе пищеварения	
		А) расщепление белков, жиров, углеводов	
		Б) механическая переработка и начальное расщепление крахмала	
		В) переваривание жиров	

3	1	В каком порядке расположены органы пищеварения?	
		А) ротовая полость – пищевод – желудок - тонкая кишка -толстая кишка- прямая кишка	
		Б) ротовая полость-пищевод-желудок - толстая кишка - тонкая кишка- прямая кишка	
		В) ротовая полость- желудок- пищевод - толстая кишка - тонкая кишка- прямая кишка	
4	1	Начальный этап пищеварения заключается	
		А) в химической обработке пищи	
		Б) в механической обработке пищи	
		В) в энергетических превращениях	
5	1	Основная масса расщепленных питательных веществ всасывается в кровь	
		А) в желудке	
		Б) в толстой кишке	
		В) в тонком кишечнике	
6	1	Пищевые соки человека содержат	
		А) Ферменты	
		Б) Витамины	
		В) Гормоны	
7	1	Предмет физиология питания изучает	
		А) свойства товара	
		Б) влияние пищи на организм человека	
		В) кулинарную обработку пищи	
8	1	Какие органические вещества расщепляются до глюкозы?	
		А) белки	
		Б) углеводы	
		В) жиры	
9	1	Основная роль в определении качества и вкуса пищи играют	
		А) губы	
		Б) зубы	
		В) язык	
10	1	Белки расщепляются:	

		А) до жирных кислот	
		Б) до аминокислот	
		В) до дисахаридов	
	10		

Эталоны ответов

к заданиям для проведения входной административной срезовой работы
по учебной дисциплине ПД 04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»
Профессия 16675 «Повар»

Тема - Пищеварение и усвояемость пищи

	№	Вариант 1	Источник
1	В		1, стр.8
2	Б		1, стр.11
3	А		1, стр.17
4	Б		1,стр.8
5	Б		1,стр.11
6	А		1, стр.32
7	В		1, стр.33

8	Б	1, стр.37
9	Б	1, стр.41
10	В	1, стр.37

Вариант 2

1	В	1, стр.13
2	Б	1, стр.25
3	А	1, стр.31
4	Б	1, стр.13
5	В	1, стр.18
6	А	1, стр.35
7	Б	1, стр.35
8	Б	1, стр.37
9	В	1, стр.41
10	Б	1, стр.37

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены »

Профессия 16675«Повар»

Тема - Питание различных групп населения.

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	k_u (коэффициент усвоения)	Оценка
9-10	от 0,91 до 1	5 (отлично)
8-9	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
7-8	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
До 7	0,7	2 (неудовлетворительно)

Профессия 16675«Повар»

Тема -Питание различных групп населения.

Срок обучения:2 года 10 месяцев

Курс-1

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№	Количество баллов	Вариант 1	Для ответов
I			
1	1	Что нужно знать для того чтобы подсчитать энергетическую ценность пищевых продуктов?	
		А) полезные свойства продукта	
		Б) химический состав продукта	
2	1	Что служит источником энергии, затрачиваемой человеком?	
		А) пища	
		Б) вода	
3	1	Что называется энергетической ценностью?	
		А) количество скрытой энергии, заключенной в пище.	
		Б) содержание пищевых веществ в продуктах	
4	1	Одинаковы ли понятия энергетическая ценность и калорийность?	
		А) Да	
		Б) Нет	
5	1	Энергетическая ценность 1г белка составляет:	
		А) 9 Ккал	
		Б) 4 Ккал	
6	1	Энергетическая ценность 1г углевода составляет:	
		А) 9 Ккал	
		Б) 1 Ккал	
7	1	Энергетическая ценность 1г жира составляет:	
		А) 9 Ккал	
		В) 4 Ккал	

		Б) 4 Ккал	
		В) 1 Ккал	
8	1	Определить энергетическую ценность 100г пастеризованного молока, если содержится: белков -2,8г.; жиров-3,2г.; углеводов- 4,7г..	
9	1	Определить энергетическую ценность 100г бисквитного пирожного, если содержится: белков -4,8г.; жиров -2,8г.; углеводов -77,7г..	
10	1	При определении в 100 г. маргарина сливочного энергетической ценности получились следующие результаты:	
		:	
		А) 1057 ккал.	
		Б) 751,3 ккал.	
		В) 345,8 ккал.	
		Найдите верный вариант, если мы знаем что содержание белков, жиров, углеводов составляет: белки-0,3г.; жиры-82,9; углеводы-1,0 г..	
	10		

Эталоны ответов

к заданиям для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»
Профессия 16675 «Повар»
Тема- Питание различных групп населения.

№	Вариант 1	Источник
1 Б		1, стр.8
2 А		1, стр.11
3 А		1, стр.17
4 А		1,стр.189
5 Б		1,стр.50
6 В		1, стр.84

7	A	1, стр.120
8	58,8	1, стр.262
9	355,2	1, стр.61
10	Б -751,3	1,стр.260

2. Итоговый контроль. Промежуточная аттестация проводится в форме контрольной работы.

по учебной дисциплине ПД 04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены »
 Профессия 16675 «Повар»
 1 вариант

При выполнении заданий этого типа в бланке ответов под номером выполняемого Вами задания (1–20) поставьте правильную, на Ваш взгляд, одну букву из 4-х (а, б, в, г).

- | |
|--|
| <p>1. Укажите возможные источники микробиологического загрязнения пищи стафилококком</p> <p>а) люди с выраженным поражением зрения</p> <p>б) люди с тяжелыми заболеваниями печени и системы кроветворения</p> <p>в) животные, обитающие на производстве</p> <p>г) люди с гнойничковыми поражениями кожи, больные ангиной и насморком</p> <p>2. Выберите назначение раствора хлорной извести, который готовится путем смешивания 5 литров исходного раствора и 10 литров воды</p> <p>а) дезинфекция столовой посуды и рук</p> <p>б) дезинфекция оборудования кондитерского цеха</p> <p>в) обработка раковин, унитазов, умывальников</p> |
|--|

г) обработка контейнеров для мусора

3. Определите название мероприятий по борьбе с мухами, тараканами и муравьями на пищевом производстве

а) дефростация

б) дератизация

в) дезинфекция

г) дезинсекция

4. Укажите периодичность обработки технологического оборудования

а) по мере загрязнения и по окончании работы

б) ежеквартально

в) не чаще 1 раза в смену

г) еженедельно

5. Укажите особенности размораживания рыбы в воде

а) вода +0°, с добавлением 7-10 г сахара на 1 литр воды

б) вода +12°, с добавлением 7-10 г соли на 1 литр воды

в) вода не выше +6°, с добавлением 10% р-ра уксуса

г) вода до +65°, с добавлением 0, 5% кальцинированной соды

6. Определите время нахождения на мармите горячих вторых и первых блюд (с момента изготовления):

а) не более 30 мин,

б) до 12 часов,

в) до 6 часов,

г) не более 2 – 3 часов

7. Определите, для каких целей используется специализированный пищевой транспорт для других целей:

а) для иных целей не используется, независимо от упаковки перевозимых продуктов для перевозки других предметов, в зависимости от упаковки перевозимых продуктов,

б) используется для перевозки других предметов, в зависимости от упаковки перевозимых продуктов

в) используется для иных целей, кроме перевозки токсичных веществ,

г) используется повсеместно, для иных целей, кроме перевозки людей

8. Укажите основные группы микроорганизмов, которые появляются на поверхности мяса при нарушении правил хранения

а) масляно-кислые бактерии и уксуснокислые бактерии

- б) гнилостные бактерии и плесневые грибы
- в) палочка ботулизма и молочнокислые бактерии

г) колонии дрожжей

9. Назовите раствор, которым производится обработка хлебных полок для профилактики возникновения картофельной болезни хлеба

- а) 3% раствор уксусной кислоты
- б) 0,5% раствор хлорной извести
- в) 1% раствор кальцинированной соды
- г) 1% раствор уксусной кислоты

10. Укажите название путей заражения, характерных для сальмонеллеза и брюшного тифа

- а) вертикальный
- б) гемоконтактный
- в) водно-пищевой
- г) воздушно-капельный

11. Найдите название продукта, в котором содержится большое количество яда соланина

- а) проросший и позеленевший картофель
- б) сырая фасоль
- в) свежие лесные грибы
- г) ядра косточковых плодов (абрикосы, миндаль, сливы)

12. Определите периодичность прохождения профессиональной, гигиенической подготовки и аттестации для работников ООП

- а) ежемесячно
- б) 1 раз в полгода
- в) 1 раз в 2 года
- г) 1 раз в год

13. Выберите среду тела ВИЧ-инфицированного, где содержание возбудителя болезни недостаточно для заражения другого человека

- а) слюна
- б) сперма
- в) кровь
- г) грудное молоко

14. Определите назначение горячей воды из системы водяного отопления на производстве

- а) для обработки оборудования

б) только для отопления

в) для уборки помещений

г) для любых технологических процессов

15. Выберите порядок хранения моющих и дезинфицирующих средств на производстве

а) на производстве не хранятся

б) хранятся в любом месте и в любой таре

в) в специально отведенном месте в таре изготовителя

г) в производственном помещении во внутрицеховой таре

16. Определите правила хранения чистых столовых приборов на производстве

а) в зале в кассетах ручками вниз

б) в зале, в кассетах ручками вверх

в) на мойке в ящике

г) в зале навалом на подносе

17. Укажите ошибочное утверждение:

а) разрешено принимать мясо всех видов с\х животных с клеймом и ветеринарным свидетельством

б) запрещено принимать продукты с признаками недоброкачества

в) запрещено принимать крупу и муку, зараженные амбарными вредителями

г) разрешено принимать культивируемые несъедобные грибы

18. Выберите температурный и временной режим хранения скоропортящихся продуктов (за исключением требующих низкотемпературных режимов)

а) 0^0 - 2^0 не более 7 суток

б) $+6^0$ + 8^0 до 3 суток

в) $+4^0$ + -2^0 до 72 часов

г) $+12^0$ + 16^0 до 18 часов

19. Укажите температуру в толще продукта из мяса и птицы, по которой определяют степень готовности блюд

а) в течение 15 минут: для натуральных рубленых изделий не ниже $+18^0$, для изделий из котлетной массы – не ниже $+90$

б) в течение 5 минут: для натуральных рубленых изделий не ниже $+85$, для изделий из котлетной массы – не ниже $+90$

в) в течение 25 минут: для натуральных рубленых изделий не ниже $+65$, для изделий из котлетной массы – не ниже $+90$

г) в течение 5 минут: для натуральных рубленых изделий не ниже $+100$, для изделий из

котлетной массы – не ниже +100

20. Назовите размер штрафа для должностных лиц, наложенного при выполнении работ без сертификата соответствия

- а) 4 000 – 5 000 руб.
- б) 500 тыс. руб.
- в) 40 000 – 50 000 руб.
- г) 400 – 500 руб.

Вместо многоточия вставьте пропущенные слова:

21. Укажите температуру воздуха в помещениях, где проводится порционирование готовых блюд и холодных закусок

22. Закончите предложение: «Для профилактики сальмонеллеза на предприятия запрещено принимать яйцо....»

23. Установите верную последовательность действий при мытье кухонной посуды: 1) ополаскивание проточной водой при +65⁰, 2) механическая очистка, 3) просушивание в опрокинутом виде на решетках, 4) мытье щетками при +40⁰ с добавлением моющих средств

24. Установите соответствие между названием блюд и температурой блюд на раздаче, написав цифру рядом с буквой

Название блюд	Температура блюда на раздаче
1 соусы	а) +75 ⁰ С
2 гарниры	б) +65 ⁰ С
3 горячие супы	
4 горячие напитки	

по учебной дисциплине ПД 04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»
Профессия 16675 «Повар»
2 вариант

При выполнении заданий этого типа в бланке ответов под номером выполняемого Вами задания (1–20) поставьте правильную, на Ваш взгляд, одну букву из 4-х (а, б, в, г).

1. Укажите название пути микробиологического заражения на пищевом производстве, который осуществляется через грязные руки, посуду:

- а) контактно-бытовой
- б) воздушно-пылевой
- в) вертикальный
- г) гемоконтактный

2. Выберите назначение раствора хлорной извести, который готовится путем растворения 0,2 литров исходного раствора в 10 литрах воды

- а) для обработки раковин и умывальников
 - б) для обработки мусорных контейнеров
 - в) для дезинфекции столовой посуды и рук
 - г) для дезинфекции инвентаря кондитерского цеха
3. Определите возможность хранения в организациях общественного питания средств для борьбы с грызунами
- а) хранить в специально отведенном месте
 - б) хранить категорически запрещено
 - в) хранить в любом месте на производстве
 - г) хранить вместе с моющими средствами
4. Определите возможность контакта сырых и готовых продуктов при работе технологического оборудования
- а) абсолютно исключается
 - б) разрешена в холодное время года
 - в) разрешена в небольших организациях
 - г) разрешена в любых организациях
5. Укажите допустимые способы размораживания мяса на предприятиях общественного питания
- а) на плите и в духовом шкафу
 - б) в горячей и в холодной воде
 - в) в дефростере и на столах мясного цеха
 - г) на производственных столах холодного цеха
6. Определите условие реализации блюд, приготовленных на мангале
- а) выбор посетителем порции из заранее приготовленных порций
 - б) осуществление жарки не менее, чем за 6 часов до реализации
 - в) осуществление жарки только в стационарном предприятии
 - г) осуществление жарки непосредственно перед реализацией
7. Определите лишний пункт в характеристике транспорта для перевозки пищевых продуктов:
- а) кузов отделяется листами жести или алюминия
 - б) кузов оборудуется сидениями,
 - в) кузов должен легко поддаваться санитарной обработке,
 - г) кузов оборудуется стеллажами
8. Назовите способ температурного воздействия, который приводит к гибели спор

микроорганизмов

- а) стерилизация
- б) замораживание
- в) пастеризация
- г) охлаждение

9. Назовите раствор, который применяется для обработки хлебных полок при обнаружении картофельной болезни хлеба

- а) 2% раствор хлорной извести
- б) 1% раствор уксусной кислоты
- в) 3% раствор кальцинированной соды
- г) 3% раствор уксусной кислоты

10. Укажите основные механизмы заражения «болезнями грязных рук»

- а) только от матери к плоду
- б) при контактах с инфицированными домашними животными
- в) через инфицированную пищу, воду, общую посуду
- г) при использовании медицинского оборудования

11. Найдите факторы передачи стафилококка

- а) консервы, икра, грибы маринованные
- б) молочные продукты, торты с кремом, мороженое, студень
- в) сухофрукты и бакалейные изделия
- г) свежесыпеченные хлебобулочные изделия

12. Определите периодичность медицинских осмотров для работников ООП

- а) 2 раза в год
- б) ежеквартально
- в) 1 раз в 2 года
- г) 1 раз в год

13. Выберите место хранения ЛМК после ее оформления

- а) у участкового врача
- б) дома у сотрудника
- в) у администрации ООП
- г) в любом месте по желанию владельца

14. Определите расстояние от площадки мусоросборника ООП до жилых домов, площадок для игр и отдыха

а) 25 м

б) 15 м

в) 10 м

г) 1 м

15. Определите условия хранения исходного раствора хлорной извести

а) в темноте в течение 15 суток

б) в темном месте в течение 5 суток

в) в темноте не более 2 суток

г) на свету длительное время

16. Определите материал, из которого запрещено изготавливать кухонную посуду на производстве

а) нержавеющей сталь

б) алюминий

в) дюралюминий

г) медь

17. Укажите ошибочное утверждение

а) разрешено принимать качественные продукты домашнего производства

б) запрещено принимать непотрошеную птицу (кроме дичи)

в) запрещено принимать утиные и гусиные яйца

г) разрешено принимать рыбу, раков, с/х птицу с ветсвидетельством

18. Выберите температурный режим хранения рыбных п/ф (рыба всех наименований охлажденная, филе, рыба специальной разделки)

а) строго при 0°

б) от +4°С до +6°С

в) от -2°С до +2°С

г) строго при -6°С

19. Определите время использования готовой начинки из мясного фарша для пирожков и блинчиков

а) строго в течение 30 мин

б) в течение 2 часов

в) разрешено в течение 12 часов

г) при наличии холодильника в течение суток

20. Назовите лишний пункт в перечне дисциплинарных взысканий

- а) увольнение
- б) освобождение от должности
- в) штраф
- г) отстранение от работы

Вместо многоточия вставьте пропущенные слова:

21. Напишите срок хранения горячих первых блюд в термосах (включая время в пути) при необходимости транспортирования готовой продукции

22. Закончите предложение: «Крупы и муку хранят в мешках на подтоварниках на расстоянии от пола.....»

23. Установите верную последовательность действий при обработке щеток, используемых при мытье мяса: 1) просушивание, 2) промывание раствором моющих средств при +45+50, 3) замачивание в дезрастворе на 10-15 мин, 4) промывание проточной водой

24. Установите соответствие между запрещенными и разрешенными к приготовлению и реализации блюдами, написав цифру рядом с буквой:

Название блюда	Разрешено или запрещено к приготовлению и реализации
1 макаронны по-флотски	а) запрещено
2 кисломолочные продукты	б) разрешено
3 копченые мясные изделия, куры, утки	
4 соленая и копченая рыба	

Эталонны ответов

к заданиям для проведения промежуточной аттестации в форме контрольной работы.

по учебной дисциплине ПД 04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены »
Профессия 16675 «Повар»

1 вариант

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
№ ответа	г	в	г	а	б	г	а	б	а	в
№ вопроса	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
№ ответа	а	в	а	б	в	б	г	в	б	а

21	Не выше +16 ⁰
22	Водоплавающих птиц (утки и гуси)
23	2413
24	1a2б3a4a

2 вариант

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
№ ответа	а	г	б	а	в	г	б	а	г	в
№ вопроса	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
№ ответа	б	г	в	а	б	г	а	в	б	в

21	Не более 3 часов
22	Не менее 15 см
23	2341
24	1a2a3б4б

Критерии оценки

Задания 1-20 – 1 балл (итого 20 баллов)

Задания 21-24 – 2 балла (итого 8 баллов) – в 2 балла оценивается 100% правильный ответ.
Правильный ответ на 50-99% – оценивается в 1 балл

Всего – 28 баллов

Процент результативности (правильных ответов)

Количество баллов в %	Количество баллов	Оценка	Вербальный аналог
100 – 90	28-26	5	отлично
89 – 80	25-23	4	хорошо
79 – 70	22-20	3	удовлетворительно
Менее 70	20 и менее	2	не удовлетворительно

Бланк ответов к контрольной работе

Название курса _____

Ф.И. обучающегося, № группы _____

Вариант №

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
№ ответа										
№ вопроса	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
№ ответа										

21	
22	
23	
24	

2.2 Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания учебная аудитория
2. Максимальное время выполнения задания: 40 минут
3. Вы можете воспользоваться:
 - калькуляторами
 - справочными материалами

Литература:

72. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии (5-е изд.) учебник для нач. проф.образов., 2011., 256с. Протокол № 1 от 31.08.2017 года «Об актуализации тем учебника»

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Радищевский технологический техникум»

КОМПЛЕКТ
контрольно-оценочных средств
по учебной дисциплине
ПД 05 «Основы микробиологии»

Профессия: 16675 «Повар»

Срок обучения: 2 года, 10 месяцев

Курс -3

р.п.Радищево

2022 го

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

_____ Микиртичианц Т. В.

Протокол № _____

«___» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

_____ Муратова О.В.

«___» _____ 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин общеобразовательного и профессионального циклов **Сидорина Ирина Вячеславовна**

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

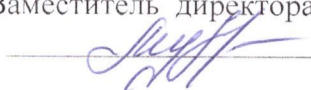
 Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Муратова О.В.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин общеобразовательного и общепрофессионального циклов **Сидорина Ирина Вячеславовна**

**Пояснительная записка
к комплекту контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине**

ПД 05 «Основы микробиологии»

По профессии: 16675 Повар

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД 05 «Основы микробиологии» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
4. Тестовые задания.
5. Эталоны ответов.
6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД05 «Основы микробиологии» разработан в 2х вариантах.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	K_u (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля
по учебной дисциплине ПД05 «Основы микробиологии»
по профессии 16675 «Повар»

Тема 1. Морфология и систематика микроорганизмов.

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 40 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	K_y (коэффициент усвоения)	Оценка
12	от 0,91 до 1	5 (отлично)
10-11	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
7-9	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
до 6	0,7	2 (неудовлетворительно)

по профессии 16675 «Повар»
Учебная дисциплина ПД05 « Основы микробиологии»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№	Кол и чест во бал лов	Вариант 1	Для ответов	
I		Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.		
1	3	Строение клетки бактерии состоит из : а)оболочка б)цитоплазма в)ядро(нуклеотид) г)капсид д)жгутики е)нуклеиновая кислота ж)суперкапсид з)клеточная стенка и)ядро к)вакуоли		
II		Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.		
2	1	В микроорганизмах прокариотах генетический материал сосредоточен в нуклеотиде.	ДА	НЕТ
III		Инструкция к заданиям №№ 3, 4, 5: Вместо многоточия вставьте пропущенные слова		
3	1	... растворяет органические и минеральные вещества микробной клетки.		
4	1	Одноклеточные микроорганизмы размером 0,4-10 мкм- это ...		
5	1	Химические проявления жизнедеятельности микроорганизмов внутри его клетки – это		
IV		Инструкция к заданиям №№ 6, 7, 8: Установите соответствие между элементами столбцов		
6	1	Установите соответствие между группами и видами микроорганизмов:		
		Группы микроорганизмов	Виды микроорганизмов	

		Дрожжи	а) сахаромицес cereвизия,сахаромицесс вини, кандид,торулопсис,родотурол, б) вирион,капсид,капсомер, суперкапсид, фаголизис ,фаги в) зигомицеты,фитофтора,склеротиния, спорынья, фузариум,ботритис г) кокки, бациллы, клостридии, вибрионы, спириллы	
7	2	Установите соответствие между видами микроорганизмов, группой микробов и способом дыхания		
		Виды микробов:	Группы микробов:	Способ дыхания:
		Плесневые грибы	а)Условные аэробы б)Аэробы в)Анаэробы г)Условные анаэробы	I.Нуждаются в кислороде воздуха II.Живут и развиваются при отсутствии кислорода III.Развиваются как в присутствии кислорода, так и без него IV.Нуждаются в воде и углекислом газе.
8	2	Установите соответствие между видами микроорганизмов , группой микробов и способом питания		
		Виды микробов:	Группы микробов:	Способ питания :
		Сапрофиты	а)Аутотрофные б)Гететрофные в)Паратрофные г)Атрофные	I.Усваивают углерод и азот из неорганических соединений; II. Усваивают готовые органические соединения мертвой природы; III.Нуждаются в сложных органических соединениях живых организмов; IV.Нуждаются в углероде и азоте. Итого

					12

Задания для проведения входного контроля

по профессии 16675 «Повар»

Учебная дисциплина ПД05 « Основы микробиологии»

Фамилия, имя, отчество

обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 2	Для ответов	
I		Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.		
1	3	Строение клетки вируса состоит из : а)оболочка б)цитоплазма в)ядро(нуклеотид) г)капсид д)жгутики е)нуклеиновая кислота ж)суперкапсид з)клеточная стенка и)ядро к)вакуоли		
II		Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.		
2	1	Протиста-это группа микроорганизмов, объединенных по однородным свойствам в рамках той или иной таксономической категории.	ДА	НЕТ
III		Инструкция к заданиям №№ 3, 4, 5: Вместо многоточия вставьте пропущенные слова		
3	1	... используются клеткой как источник энергии.		
4	1	Одноклеточные или многоклеточные низшие растительные организмы -		
5	1	Процессы расщепления пищевых веществ , происходящие за счёт реакции окисления, в результате чего выделяется энергия – это		
IV		Инструкция к заданиям №№ 6, 7, 8: Установите соответствие между элементами столбцов		
6	1	Установите соответствие между группами и видами микроорганизмов:		
		Группы микроорганизмов	Виды микроорганизмов	
		Грибы	а) сахаромицес cerevisia,сахаромицес вини, кандид,торулопсис,родотурол, б) вирион,капсид,капсомер, суперкапсид, фаголизис ,фаги в) зигомицеты,фитофтора,склеротиния, спорынья, фузариум,ботритис г) кокки, бациллы, клостридии, вибрионы, спириллы	
7	2	Установите соответствие между видами микроорганизмов, группой микробов и способом дыхания		
		Виды микробов:	Группы микробов:	Способ дыхания:

		Молочнокислые бактерии	а)Условные аэробы б)Аэробы в)Анаэробы г)Условные анаэробы	I.Нуждаются в кислороде воздуха II.Живут и развиваются при отсутствии кислорода III.Развиваются как в присутствии кислорода, так и без него IV.Нуждаются в воде и углекислом газе.	
8	2	Установите соответствие между видами микроорганизмов, группой микробов и способом питания			
		Виды микробов:	Группы микробов:	Способ питания :	
		Гнилостные бактерии	а)Автотрофные б)Гетеротрофные в)Паразитотрофные г)Атрофные	I.Усваивают углерод и азот из неорганических соединений; II. Усваивают готовые органические соединения мертвой природы; III.Нуждаются в сложных органических соединениях живых организмов; IV.Нуждаются в углероде и азоте.	
		ИТОГО:			12

Эталоны ответов на задания для входного контроля

№	Вариант 1	Источник
1.	а, б, в	1, стр.7
2	да	1, стр.4
3	вода	2,стр.76
4	бактерии	2,стр.70
5	метаболизм	1, стр.13
6	4-а	1, стр.17
7	1-б-I	2, стр.78
8	1-а-I	1.стр. 77
	Вариант 2	
1.	г, е, ж	1, стр.9
2.	нет	1, стр.4
3.	углеводы	2, стр.76
4.	Плесневые грибы	2,стр.72
5.	катаболизм	1, стр.13
6	3-в	1, стр.11
7	2-г-III	2, стр.78

Задания для проведения промежуточного контроля
ПД.05 «Основы микробиологии»

Инструкция для обучающихся

На выполнение задания отводится 40 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений. Шкала оценок:

Кол-во баллов	ку (коэффициент усвоения)	Оценка
19	от 0,91 до 1	5 (отлично)
17-18	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
14-16	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
до 13	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения промежуточного контроля

по профессии 16675 «Повар»

Учебная дисциплина ПД05 « Основы микробиологии»

№	Кол-во баллов	Вариант 1	Для ответов
Инструкция к заданию №№ 1, 2: Выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.			
1	1 б.	Укажите область развития микроорганизмов, которая характеризуется наличием питательных веществ, постоянной влажностью, температурой, отсутствием солнечного света: а)почва; е)руки человека; б)вода; ж)ротовая полость;	

		в)воздух; г)телo человека; д)желудочно-кишечный тракт;	з)тара; и)упаковочный материал;	
2	1 б.	Назовите вещество, используемое при лечении заболеваний, вызванных пневмококками, стрептококками, стафилококками: а)пенициллин; б)стрептомицин; в)грамицидин;е)фитонциды.		
Инструкция к заданию № 3: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.				
3	0-3 б.	73. Все виды вареных колбас считаются скоропортящимися.	да	нет
		74. Пастеризация – это поддержание на низком уровне жизненных процессов в пищевых продуктах и микроорганизмов, в них обитающих	да	нет
		75. Биоз - способ обезвреживания пищевых продуктов от различных микроорганизмов вегетативной и споровой форм путём нагрева продукта при температуре 63-95°C	да	нет
Инструкция к заданиям №№ 4-8: Вместо многоточия вставьте пропущенные цифры, слова				
4	2 б.	Оптимальная температура для микроорганизмов составляет ...°С- ... °С.		
5	2 б.	Процентное содержание воды в микробной клетке колеблется от ...% до ...%, а в спорах - от ...% до ...%.		
6	2 б.	Самый распространенный вид порчи в виде налёта, возникающего на поверхности хлеба при хранении в условиях высокой относительной влажности воздуха – это		
7	2 б.	Лучистая энергия представляет собой ... с различной длиной волны		
8	2 б.	Развитие микроорганизмов при сильных дозах облучения подавляют		
Инструкция к заданиям №№ 9-10: Установите соответствие между элементами столбцов				
9	2 б.	Установите соответствие между видом микроорганизма, группой микроорганизмов и величиной потребности во влаге		
		Вид микроорганизма	Группы микроорганизмов	Типы микроорганизмов по потребности во влаге
		Плесневые грибы	а)Гидрофиты б)Мезофиты в)Ксерофиты г)Мезофилы	Влаголюбивые. Средневлаголюбивые. Сухолюбивые. Промежуточные.
10	2 б.	Установите соответствие между видом микроорганизма, группой		

		микроорганизмов и температурой развития микроорганизмов		
		Вид микроорганизма	Группы микроорганизмов	Типы микроорганизмов по температуре развития
		Молочнокислые бактерии	а)Психрофильные б)Мезофильные в)Термофильные г)Мезофитные	I.Холодолюбивые; II. Промежуточные; III.Теплолюбивые; IV.Термоустойчивые.
	19	ИТОГО:		

№	Кол-во баллов	Вариант 2	Для ответов	
Инструкция к заданию № 1,2: выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.				
1	1 б.	Что загрязнено болезнетворными микробами и может явиться причиной массовых заболеваний людей? а)почва; б)вода; в)воздух; г)тело человека; д)желудочно-кишечный тракт; е)руки человека; ж)ротовая полость; з)тара; и)упаковочный материал;		
2	1 б.	Укажите вещество, используемое при лечении кишечных заболеваний, бруцеллёза: а) пенициллин; б)стрептомицин; в)грамицидин; г)биомицин; д)антибиотики; е)фитонциды.		
Инструкция к заданию № 3: обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.				
3	0-3 б.	28. Утиные, гусиные яйца используют на предприятиях общественного питания.	да	нет

		29. Ультрафиолетовые лучи обладают бактерицидным действием, то есть убивают клетки микроорганизмов на поверхности предметов в течение нескольких минут.	да	нет
		30. При абиозе происходит нагрев продукта до температуры выше 100°C, что ведет к полному уничтожению вегетативных и споровых форм микробов.	да	нет
Инструкция к заданиям №№ 4-8: вместо многоточия вставьте пропущенные цифры, слова				
4	2 б.	Минимальная температура развития для микроорганизмов составляет ...°С - ...°С.		
5	2 б.	При концентрации соли от ...% до ... % и сахара от ... % до ...% многие микробы прекращают своё развитие в результате обезвоживания микробных клеток.		
6	2 б.	Хранение мясных и овощных консервов после обработки высокой температурой (120°C и выше), создаваемой в паровых стерилизаторах, называется		
7	2 б.	Вещества микробного, животного и растительного происхождения, подавляющие рост и развитие микроорганизмов, называются		
8	2 б.	Свет представляет собой с длиной волны 400-780 нм.		
Инструкция к заданиям №№ 9, 10: установите соответствие между элементами столбцов				
9	2 б.	Установите соответствие между видом микроорганизма, группой микроорганизмов и величиной потребности во влаге		
		Вид микроорганизма	Группы микроорганизмов	Типы микроорганизмов по потребности во влаге
		Дрожжи	а)Гидрофиты; б)Мезофиты; в)Ксерофиты; г)Мезофилы.	48. Влаголюбивые. 49. Средневлаголюбивые. 50. Сухолюбивые. 51. Промежуточные.
10	2 б.	Установите соответствие между видом микроорганизма, группой микроорганизмов и температурой развития микроорганизмов		
		Вид микроорганизма	Группы микроорганизмов	Типы микроорганизмов по температуре развития

		Бактерии	а)Психрофильные; б)Мезофильные; в)Термофильные; г)Мезофитные.	I.Холодолюбивые; II. Промежуточные; III.Теплолюбивые; IV.Термоустойчивые.	
	19 б.				

Эталоны ответов на задания для промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 05 «Основы микробиологии»
Тема 2. Микроорганизмы и окружающая среда.

№		Вариант 1	Источник
1	а		2, стр.83
2	пенициллин		2,стр.81
3	да-нет-нет		1,стр.53, 28, 24
4	25, 35		1,стр.22
5	75-85, 30-50		1, стр.19
6	плесневение		2, стр.96
7	электромагнитные, колебания		1, стр.20
8	Рентгеновскиелучи		2, стр.83
9	1-а-I		1, стр.19
10	1-в-III		1.стр. 80
Вариант 2			
1	б		2, стр.84
2	стрептомицин		2, стр.81
3	Нет – да - нет		2, стр.94
			1 стр. 28
			2, стр.83
4	6 , -6		1,стр.22,
5	10, 20, 60, 70		2, стр.80
7	антибиотики		1, стр.26
8	электромагнитное излучение		1,стр.20
9	2-б-II		2, стр.80
10	1-б-II		2, стр.80

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине
ПД05 «Основы микробиологии»
Тема 3. Пищевые продукты как причина заболеваний

Инструкция для обучающихся

На выполнение задания отводится 35 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений. Шкала оценок:

Кол-во баллов	k_u (коэффициент усвоения)	Оценка
14-15	от 0,91 до 1	5 (отлично)
13	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
10-12	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
до 10	0,7	2 (неудовлетворительно)

№	Кол-во баллов	Вариант 1			Для ответов	
Инструкция к заданию №№ 1: Выберите букву, соответствующую варианту правильного ответа.						
1	1 б.	Укажите группу взаимодействия патогенных микроорганизмов с человеком, животным или растением, характеризующиеся заразностью, наличием инкубационного периода, реакциями бактерионосителя на возбудитель циклическим течением а) глистные заболевания в) острые кишечные инфекции б) пищевые отравления г) инфекционные болезни				
Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.						
2	0-3 б.	76. Нарушение правил личной гигиены, мухи, грязные посуда и кухонный инвентарь способствуют возникновению сальмонеллёза .			да	нет
		77. Отравление сырой фасолью образуют в организме человека синильную кислоту.			да	нет
		78. Непастеризованный творог используется в кулинарии как самостоятельное блюдо.			да	нет
Инструкция к заданиям № 3: Вместо многоточия вставьте пропущенные слова						
3	2 б.	Отравления, вызванные ядами, накопившимися в пище в процессе жизнедеятельности микробов, называют ... ,				
Инструкция к заданиям №№ 4-6: Установите соответствие между элементами столбцов						
4	1 б.	Установите соответствие между видом заболевания, группой заболеваний и признаками заболевания				
		Вид заболевания	Группа заболеваний	Признаки заболевания		
		Бруцеллез	1.Зоонозы. 2.Острые кишечные инфекции. 3.Микотоксикозы 4.Глистные заболевания	а) Приступы лихорадки, опухание, боли в суставах и мышцах. б) Поражение легких и лимфатических желез. в) Нарушение всех функций организма, повышается t тела до 40 °С, слабость сердечной деятельности, рвота, понос. г) Воспаление и изъязвление слизистой оболочки рта.		
5	1 б.	Установите соответствие между видом заболевания, группой заболеваний и признаками заболевания				
		Вид заболевания	Группа заболеваний	Признаки заболевания		
		1. Дизентерия	1.Зоонозы. 2.Острые кишечные	а) Слабость, повышенная t, боли в области кишечника, многократный жидкий стул иногда с кровью и слизью.		

			инфекции. 3.Микотоксикозы 4.Глистные заболевания	б) Острое расстройство кишечника, резкая слабость, сыпь, длительная высокая t (до 40 °С), бред, головная боль, бессонница. в) Внезапные, неудержимые поносы и рвота, сильно обезвоживающие организм, слабость, головная боль, головокружение, t тела 35 °С, судороги. г) Тошнота, рвота, боли в животе, понос, головная боль, головокружение, высокая t тела (38-39 °С)	
6	1 б.	Установите соответствие между группой заболеваний, типом заболевания и видами заболеваний			
		Группа заболеваний	Тип заболевания	Вид заболеваний	
		Острые кишечные поражения	1.Пищевые инфекции 2.Пищевые отравления 3.Глистные заболевания	а)Дизентерия, брюшной тиф, холера, сальмонеллез б)Бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур в)Эрготизм, фузариотоксикоз, афлатоксикоз г) Заболевания, вызванные солитером, отесторхисами, эхинококком	
Инструкция к заданию № 7,8: Самостоятельно сформулируйте ответ на задания, ответ запишите полным предложением Критерии выполнения заданий №11, 12:					
Критерии Количество баллов Дан развернутый правильный ответ3 Ответ дан не в полном объеме2 Дан частично правильный ответ1 Ответ дан неправильный0					
7	3 б.	Перечислите мероприятия, предупреждающие глистные заболевания?			
8	0-3 б.	Заполните таблицу:			
		Пищевые отравления	Возбудитель	Признаки заболевания	Причины возникновения
		Микробные			
		пищевые			
		отравления			

			3.Микотоксикозы 4.Глистные заболевания	в) Нарушение всех функций организма, повышается t тела до 40 °С, слабость сердечной деятельности, рвота, понос. г) Воспаление и изъязвление слизистой оболочки рта.	
5	1 б.	Установите соответствие между видом заболевания, группой заболеваний и признаками заболевания			
		Вид заболевания	Группа заболеваний	Признаки заболевания	
		1.Брюшной тиф	1.Зоонозы. 2.Острые кишечные инфекции. 3.Микотоксикозы 4.Глистные заболевания	а) Слабость, повышенная t, боли в области кишечника, многократный жидкий стул ,иногда с кровью и слизью. б) Острое расстройство кишечника, резкая слабость, сыпь, длительная высокая t (до 40 ° С), бред, головная боль, бессонница. в) Внезапные, неудержимые поносы и рвота, сильно обезвоживающие организм, слабость, головная боль, головокружение, t тела 35 ° С, судороги. г) Тошнота, рвота, боли в животе, понос, головная боль, головокружение, высокая t тела (38-39 ° С)	
6	1 б.	Установите соответствие между группой заболеваний, типом заболеваний и видами заболеваний			
		Группа заболеваний	Тип заболевания	Вид заболеваний	
		1.Зоонозы	1.Пищевые инфекции 2.Пищевые отравления 3.Глистные заболевания	а)Дизентерия, брюшной тиф, холера, сальмонеллез б)Бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур в)Эрготизм, фузариотоксикоз, афлатоксикоз г) Заболевания, вызванные солитером, отесторхисами, эхинококком	
Инструкция к заданию №№7,8: самостоятельно сформулируйте ответ на задания, ответ запишите полным предложением					
Критерии выполнения заданий №№7,8:					
			Критерии	Количество баллов	
			Дан развернутый правильный ответ	3	
			Ответ дан не в полном объеме	2	
			Дан частично правильный ответ	1	
			Ответ дан неправильный	0	

7	3 б.	Перечислите мероприятия, предупреждающие острые кишечные инфекций?																																													
8	3 б.	Заполните таблицу:																																													
		<table> <tr> <th>Пищевые отравления Пищевые интоксикации</th><th>Возбудитель</th><th>Признаки заболевания</th><th>Причины возникновения</th></tr> <tr><td></td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr> <tr><td></td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr> <tr><td></td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr> <tr><td></td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr> <tr><td></td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr> <tr><td></td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr> <tr><td></td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr> <tr><td></td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr> <tr><td></td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr> <tr><td></td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr> </table>	Пищевые отравления Пищевые интоксикации	Возбудитель	Признаки заболевания	Причины возникновения		_____	_____	_____		_____	_____	_____		_____	_____	_____		_____	_____	_____		_____	_____	_____		_____	_____	_____		_____	_____	_____		_____	_____	_____		_____	_____	_____		_____	_____	_____	
Пищевые отравления Пищевые интоксикации	Возбудитель	Признаки заболевания	Причины возникновения																																												
	_____	_____	_____																																												
	_____	_____	_____																																												
	_____	_____	_____																																												
	_____	_____	_____																																												
	_____	_____	_____																																												
	_____	_____	_____																																												
	_____	_____	_____																																												
	_____	_____	_____																																												
	_____	_____	_____																																												
	_____	_____	_____																																												
	15 б.																																														

Эталоны ответов на задания для итогового контроля
по учебной дисциплине ПД05 «Основы микробиологии»
Тема 3. Пищевые продукты как причина заболеваний

№	Вариант 1	Источник
1	г	1, стр.99
2	да-нет-нет	1,стр.103, 113, 104
3	Бактериальными токсикозами	1,стр.108
4	1-а	1, стр.105
5	а	2, стр.101
6	1-а	1, стр.101
7	1.Обследование поваров, кондитеров и других работников общественного питания на бактерионосительство не реже 1 раза в год. 2. Соблюдение правил личной гигиены повара , кондитера, особенно содержание рук в числе (мытьё рук и дезинфицирование их перед работой , после посещения туалета , переходя от работы с сырьем к работе с готовой продукцией). 3.Тщательно мытье кухонной посуды , кухонного инвентаря, соблюдение маркировки разделочных досок 4Строгое соблюдение чистоты на рабочем месте, в цехе. 5.Уничтожение мух , тараканов и грызунов как переносчиков	1, стр.118

возбудителей инфекционных заболеваний.

6.Тщательное мытье и дезинфицирование столовой посуды.

7.Кирячение воды из открытых водоёмов при использовании её в пищу и для питья.

8.Тщательное мытье овощей , фруктов ,ягод, особенно употребляемых в пищу в сыром виде.

9.Проверка наличия на мясе клейма, свидетельствующего о прохождении ветеринарно –санитарного контроля.

10.Молоко необходимо кипятить ; простоквашу –самоквас использовать в тесто, а непастеризованный творог – для приготовления блюд , подвергаемых тепловой обработке.

8	Пищевые отравления	Возбудитель	Признаки заболевания	Причины возникновения	1, стр.108
	Микробные пищевые отравления	Живые бактерии	Появление тошноты, рвоты, болей в области желудка и кишечника	Употребление загрязненной воды, недостаточная очистка сырья, употребление несвежого сырья, недостаточная термическая обработка продуктов	

Вариант 2

1	б	2, стр.84
2	Да – нет - нет	2, стр.105
		1 стр. 113
		2, стр.118
3	Пищевыми токсикоинфекциями	1, стр.108
4	1-б	1,стр.105
5	б	1, стр.101
6	б	1, стр.105
7	1.Обследование поваров, кондитеров и других работников общественного питания на бактерионосительство не реже 1 раза в год. 2. Соблюдение правил личной гигиены повара , кондитера, особенно содержание рук в числе (мытьё рук и дезинфицирование их перед работой , после посещения туалета , переходя от работы с сырьем к работе с готовой продукцией). 3.Тщательно мытье кухонной посуды , кухонного инвентаря, соблюдение маркировки разделочных досок 4Строгое соблюдение чистоты на рабочем месте, в цехе. 5.Уничтожение мух , тараканов и грызунов как переносчиков возбудителей инфекционных заболеваний. 6.Тщательное мытье и дезинфицирование столовой посуды. 7.Кирячение воды из открытых водоёмов при использовании её в пищу	1, стр.118

и для питья.

8.Тщательное мытье овощей , фруктов ,ягод, особенно употребляемых в пищу в сыром виде.

9.Проверка наличия на мясе клейма, свидетельствующего о прохождении ветеринарно –санитарного контроля.

10.Молоко необходимо кипятить ; простоквашу –самоквас использовать в тесто, а непастеризованный творог – для приготовления блюд , подвергаемых тепловой обработке.

8	Пищевые отравления Пищевые токсико-инфекции	Возбудитель Кишечная и гнилостная палочки	Признаки заболевания Отравление в виде острых желудочно-кишечных инфекции	Причины возникновения Сильное загрязнение продукта, нарушение правил личной гигиены, санитарных правил приготовления и хранения пищи, антисанитарное содержание рабочих мест, цеха, кухонного инвентаря, посуды	1, стр.109

Литература:

19. С.С. Горохова «Основы микробиологии , производственной санитарии и гигиены» : учеб. пособие М.: Издательский центр «Академия» 2012., 64 с.
20. З.П.Матюхина «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии»:учебник для нач.проф.образования- М .:Издательский центр «Академия» , 2011.-256 с.

ΟΓΒΠΟΥ ΡΤΤ

Комплект
контрольно-оценочных средств
для определения качества знаний и умений
обучающихся ОГБПОУ РТТ
по учебной дисциплине ПД. 06 «Оборудование предприятий общественного питания»

по профессии 16675 «Повар»

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс 1,2

р.п. Радищево

2022

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

_____ Микиртичианц Т.В.

Протокол № _____

«___» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

_____ Муратова О.В.

«___» _____ 2022 г.

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

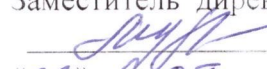
 Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла

Корсакова Ольга Ивановна

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла

Корсакова Ольга Ивановна

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-оценочный материал по учебной дисциплине **ПД. 06«Оборудование предприятий общественного питания»** разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

79. Титульный лист.

80. . Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.

81. Тестовые задания.
82. Эталоны ответов.
83. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине «ПД. 06«Оборудование предприятий общественного питания» разработан в 1 варианте.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	к _у (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для входного контроля

по учебной дисциплине: ПД 06 «Оборудованию предприятий общественного питания»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 40 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.
. Шкала оценок

Кол-во баллов	ку (коэффициент усвоения)	Оценка
15-16	от 0,91 до 1	5 (отлично)
13-14	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
11-12	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
От 10	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля

по учебной дисциплине ПД 06 «Оборудование предприятий общественного питания»

№	Кол и чест во бал	Вариант 1	Для ответов

	лов		
Инструкция к заданию № 1: дополните предложение			
1	1	совокупность механизмов, выполняющих определенную работу или преобразующих один вид энергии в другой-это ...	
Инструкция к заданию №2,3: вставьте пропущенные слова			
2	3	По степени автоматизации и механизации выполняемых технологических процессов различают машины ..., ..., ...	
3	4	Расшифруйте МИМ-82 М-... И-... М-... 82-...	
Инструкция к заданию №4: выберите правильный вариант ответов			
4	1	Аппарат включения для оборудования относится: а) рубильники; б) кнопочные пускатели; в) пакетные выключатели; г) штепсельные разъемы	
Инструкция к заданию №5,: выберите правильные соответствия			
5	7	1.Для обработки овощей и картофеля 2.Для обработки мяса и рыбы 3.Для обработки муки и теста 4.Для нарезки хлеба и гастрономических товаров 5.Универсальные приводы 6.Для мытья посуды 7.Подъемно – транспортные	А)Очистительные, сортировочные, моечные, резательные протирачные Б)Мясорубки, фаршемешалки, рыхлители мяса, котлетоформовки В)Тестомесительные ,взбивательные Г)Посудомоечная машина Д)Краны грузоподъемные Е)Хлебобрезка, колбасорезка Ж)С комплектом сменных исполнительных машин

Эталоны ответов на задания для входного контроля

по учебной дисциплине ПД 06 «Оборудование предприятий общественного питания»

№пп	Ответы
1	машина
2	а)неавтоматические б) полуавтоматические

- в)автоматические
- 3 М-Машина;И- измельчения; М- машина; 82 – диаметр решетки
- 4 а
- 5 1-а, 2-б, 3-в, 4-е,5-ж,6-г, 7-д

Задания для промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 06 «Оборудованию предприятий общественного питания»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 40 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему. Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

. Шкала оценок

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
17-20	от 0,91 до 1	5 (отлично)
15-16	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
13-14	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 12	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 06 «Оборудованию предприятий общественного питания»

Профессия 16675«Повар»

Срок обучения:2 года 10 месяцев

Курс-1,2

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

№	Кол и чест во бал лов	Вариант 1	Для ответов
Инструкция к заданию № 1:дополните предложение			
1	1	. Машина – это... .	
2	1	Для нарезки различных видов колбас, ветчины сыра и рулетов на предприятиях общественного питания применяются машины марки... .	
3		Основные узлами машины является	
Инструкция к заданию №2 : вставьте пропущенные слова			
4	3	По степени автоматизации и механизации выполняемых технологических процессов различают машины ..., ..., ...	
5	4	. Расшифруйте МИМ-82 – М- И= М- 82-	
Инструкция к заданию №3: выберите правильный вариант ответов			
6	1	Аппарат включения для оборудования относится: а) рубильники; б) кнопочные пускатели; в) пакетные выключатели; г) штепсельные разъемы	
7	1	Как загружают картофель: а) при включенном двигателе б) при выключенной Н ₂ О в) при выключенной музыке	
8	1	Оборудование с электроприводом а)микроволновка б)тестомесильная машина в)электроплита	
9	1	При работе с фаршемешалкой запрещается; а) включить машину и работать без предохранительной решетки в загрузочном бункере; б)проталкивать фарш вручную; в).ремонт машины при включенном электродвигатели	
Инструкция к заданию №4,: выберите правильные соответствия			
10	7	1.Для обработки овощей и картофеля 2.Для обработки мяса и рыбы 3.Для обработки муки и теста А)Очистительные, сортировочные, моечные, резательные протирочные Б)Мясорубки, фаршемешалки, рыхлители мяса, котлетоформовки В)Тестомесительные ,взбивательные	

	4.Для нарезки хлеба и гастрономических товаров	Г)Посудомоечная машина	
	5.Универсальные приводы	Д)Краны грузоподъемные	
	6.Для мытья посуды	Е)Хлеборезка, колбасорезка	
	7.Подъемно – транспортные	Ж)С комплектом сменных исполнительных машин	

Эталоны ответов на задания для промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 06 «Оборудованию предприятий общественного питания»

№пп	Ответы
1	совокупность механизмов, выполняющих определенную работу или преобразующих один вид энергии в другой.
2	МРГ -300)
3	а)неавтоматические б) полуавтоматические в)автоматические
4	рабочая камера
5	М-Машина; И- измельчения; М- машина; 82 – диаметр решетки
6	рубильники
7	б
8	а
9	Б,в
10	1-а, 2-б, 3-в, 4-е,5-ж,6-г, 7-д

Задание для итогового контроля (экзамен)
по учебной дисциплине ПД 06 «Оборудованию предприятий общественного питания»

Экзаменационный билет № 1

- 1.Классификация оборудования, используемого на предприятиях общественного питания.
2. Источники теплоты.
3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации картофелеочистительных машин периодического действия.
4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации просеивательных машин.

5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации сковород и фритюрниц.

Экзаменационный билет № 2

1. Требования к материалам, используемым для изготовления машин.

2. Мероприятия по экономии топлива.

3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации картофелеочистительных машин непрерывного действия.

4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации тестомесительных машин.

5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации жарочных шкафов.

Экзаменационный билет № 3

1. Основные части и детали машин.

2. Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования.

3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации овощерезательных машин .

4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации тестораскаточных машин.

5. Сформировать бухгалтерский баланс на 1 февраля 2015 года.

Проанализировать хозяйственно- финансовую деятельность предприятия.

Экзаменационный билет № 4

1. Техническая документация машин.

2. Классификация пароварочных котлов.

3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации протирорезательных машин.

4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации взбивальных машин.

5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации плит электрических.

Экзаменационный билет № 5

1. Классификация универсальных машин.

2. Классификация варочно-жарочного оборудования.

3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации просеивательных машин.

4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации машин для нарезания хлеба.

5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации пекарных шкафов.

Экзаменационный билет № 6

1. Способы очистки овощей.

2. Классификация водогрейного оборудования.

3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации фаршемешалок.

4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации машин для нарезания гастрономических продуктов.

5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации плит газовых.

Экзаменационный билет № 7

1. Принцип работы измельчительных механизмов.

2. Классификация оборудования для раздачи.

3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации машин для рыхления мяса.

4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации электрических пищеварочных котлов.

5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации кипятильников.

Экзаменационный билет № 8

1. Классификация машин для приготовления теста и полуфабрикатов.

2. Способы охлаждения.

3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации котлетоформовочных машин.

4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации газовых пищеварочных котлов.

5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации водонагревателей.

Экзаменационный билет № 9

1. Классификация теплового оборудования.

2. Основные мероприятия по технике безопасности и электробезопасности на производстве.

3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации рыбоочистительных машин.

4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации паровых пищеварочных котлов.
5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации мармитов.

Экзаменационный билет № 10

1. Тепловая обработка продуктов.
2. Первая помощь при несчастных случаях на производстве.
3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации измельчительных машин.
4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации аппаратов пароварочных электрических.
5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации холодильных машин

Экзаменационный билет № 11

1. Основные части электромясорубки..
2. Общие сведения о холодильном оборудовании..
3. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации мармитов.
4. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации машин для нарезания хлеба.
5. Устройство, принцип работы и особенности эксплуатации кофеварки.

5. Литература

1. В.П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для начального профессионального образования / В.П Золин – 10-е изд. испр.– М.: Издательский центр «Академия» 2011. - 320 с..(Пр №1 от 31.08.2017 «Об актуализации тем учебника»)
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания - 15-е изд, испр.и доп.- СПб: Профи, 2011.-176с. Л.Е. Голунова, М.Т Лабзина.(Пр №1 от 31.08.2017 «Об актуализации тем учебника»)
3. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли/.практикум . К.Я. Гайворонский.- М.: ИД»ФОРУМ»: ИНФРА-М.2018.-104 с. (Среднее профессиональное образование)

Комплект
контрольно-оценочных средств
для определения качества знаний и умений
обучающихся ОГБПОУ РТТ
по учебной дисциплине ПД. 07 «Организация производства предприятий общественного питания»

по профессии 16675 «Повар»

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

Курс - 2

р.п. Радищево

2022

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

_____ Микиртичианц Т.В.

Протокол № _____

«___» _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

_____ Муратова О.В.

«___» _____ 2022 г.

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

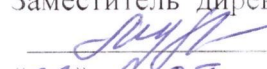
 Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Муратова О.В.

«29» 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла

Корсакова Ольга Ивановна

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла- **Корсакова О.И.**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-оценочный материал по учебной дисциплине ПД. 07«Организация производства предприятий общественного питания» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

84. Титульный лист.
85. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
86. Тестовые задания.
87. Эталоны ответов.
88. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД 07 «Организация производства предприятий общественного питания» разработан в 1 варианте.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	K_u (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задание для входного контроля

по учебной дисциплине ПД 07 «Организация производства предприятий общественного питания»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 40 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

. Шкала оценок

Кол-во баллов	к _у (коэффициент усвоения)	Оценка
6-7	от 0,91 до 1	5 (отлично)
4-5	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
3	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
От 3	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля

по учебной дисциплине ПД 07«Организация производства предприятий общественного питания»

Профессия 16675«Повар»

Срок обучения:2 года 10 месяцев

Курс-2

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№	Кол и чест во бал лов	Вариант 1	Для ответов
Инструкция к заданию № 1,2 вставьте пропущенные слова			
1	2	Приемкой товара, разрешение конфликтной ситуации, контроль за ... и техническим персоналом занимается....	
2	1	Повар подчиняется ...	
Инструкция к заданию №3,4,5: выберите правильный вариант ответов			
3	1	1. Руководителем высшего звена в предприятиях общественного питания является- а) главный бухгалтер б) директор в) администратор	
Инструкция к заданию №2,3: вставьте пропущенные слова			
4	1	Функция управляющего... а) несет ответственность за результаты всей торговой деятельности б) распоряжается материально- денежными средствами в) решает вопросы подборки и расстановки кадров г) выполняет все перечисленные пункты	

5	2	Выберите классы ресторанов	
		а) «люкс»	
		б) «премиум»	
		в) «высший»	
		г) «первый»	
	7	ИТОГО	

Эталоны ответов на задания для входного контроля

по предмету «Организация производства предприятий общественного питания»

№пп Ответы

- 1 Официантами, администратор
- 2 администратору
- 3 Б
- 4 Г
- 5 А,г

Задания для промежуточного контроля

по учебной дисциплине ПД 07 «Организация производства предприятий общественного питания»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 40 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	Ку (коэффициент усвоения)	Оценка
7-8	от 0,91 до 1	5 (отлично)
5-6	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
4	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
До 3	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для промежуточного контроля

по учебной дисциплине ПД 07 «Организация производства предприятий общественного питания»

№	Количество	Вариант 1	

	балло в		
Инструкция к заданию № 1,2 дополните предложение			
.....вырабатывают готовые блюда, п/ф различной степени готовности, кулинарные и кондитерские изделия			
Инструкция к заданию № 1,2 вставьте пропущенные слова			
1	1	Приемкой товара, разрешение конфликтной ситуации, контроль за официантами и техническим персоналом занимается....	
2	1	Повар подчиняется ...	
Инструкция к заданию №3,4,5: выберите правильный вариант ответов			
3	1	1. Руководителем высшего звена в предприятиях общественного питания является- а) главный бухгалтер <u>б) директор</u> в) администратор	
Инструкция к заданию № 4.5: вставьте пропущенные слова			
4	2	Функция управляющего... а) несет ответственность за результаты всей торговой деятельности б) распоряжается материально- денежными средствами в) решает вопросы подборки и расстановки кадров г) выполняет все перечисленные пункты	
5	1	Управление организацией общественного питания основывается <u>а) на общих принципах системы управления</u> б) на должностных обязанностях	
7	1	Выберите классы ресторанов <u>а) «люкс»</u> б) «премиум» <u>в) «высший»</u> г) «первый»	
	8	ИТОГО	

Эталоны ответов на задания для промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 07 «Организация производства предприятий общественного
питания»

№пп

Ответы

1

Заготовочные предприятия

- 2 администратор
- 3 администратору
- 4 Б
- 5 Г
- 6 а
- 7 а,б,г

Задания для итогового контроля
по учебной дисциплине ПД 07 «Организации производства предприятий общественного питания»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 40 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
9-10	от 0,91 до 1	5 (отлично)
7-8	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
5-6	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
До 5	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для итогового контроля
по учебной дисциплине ПД 07 «Организации производства предприятий общественного питания»

Выберите правильные ответы

1. Кому подчиняется повар?

- а) зав.производством
- б) управляющему
- в) повар- бригадир

2. Управление организацией общественного питания основывается

- а) на общих принципах системы управления
- б) на должностных обязанностях

3. Выберите классы ресторанов

- а) «люкс»
- б) «премиум»
- в) «высший»
- г) «первый»

4. Помещение с которого начинается обслуживание посетителей

- а) зал
- б) вестибюль
- в) склад

5. Выберите виды скатертей

- а) нижние
- б) накладные
- в) верхние
- г) декоративные

6. Выберите столовые приборы

- а) нож
- б) вилка
- в) тарелка
- г) ложка
- д) стакан

7. Сервировка стола- это

- а) это подготовка стола к завтраку, обеду, ужину, праздничному застолью, банкету-фуршету, банкету-коктейлю, чайной церемонии.
- б) подготовка помещения к банкету

8. Назначение столовой глубокой тарелки

- а) для подачи пирожков
- б) для подачи вторых блюд
- в) для подачи первых блюд

9. Какие требования предъявляются к обслуживающему персоналу

- а) наличие чистой спец одежды
- б) наличие халата
- в) наличие перчаток

10. Меню –это

- а) перечень блюд и напитков, подаваемых в кафе, ресторане или баре.
- б) перечень вторых блюд
- в) перечень комплексных обедов

Эталоны ответов на задания для итогового контроля

по учебной дисциплине ПД 07 «Организация производства предприятий общественного питания»

№пп Ответы

1	В
2	А
3	А.г

4	Б
5	А,В,Г
6	А,Б,Г
7	А
8	в
9	А
10	а

5.Литература

52. В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания М.: Издательский цент «Академия» 2011 год, 432 стр. Протокол № 1 от 31.08.2017 год заседание МК «Об актуализации тем учебника»

ОГБПОУ «Радищевский технологический техникум»

Комплект

контрольно-оценочных средств

для определения качества знаний и умений

обучающихся ОГБПОУ РТТ

по учебной дисциплине ПД.08«Техническое оснащение и организация рабочего места»

Профессия: 16675 «Повар»

Срок обучения:2 года, 10 месяцев

Курс -3

р.п. Радищево

2022

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

_____ Микиртичианц Т.В

Протокол № _____

« ____ » _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

_____ Муратова О.В.

« ____ » _____ 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла

Микиртичианц Татьяна Вячеславовна

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

 Микиртичианц Т.В.

Протокол №

 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Муратова О.В.

 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла

Микиртичианц Татьяна Вячеславовна

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД.08 «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
4. Тестовые задания.
5. Эталоны ответов.
6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД.08 «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработан в 1 варианте.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	K_u (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для входного контроля

по учебной дисциплине ПД 08 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 30 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	K_y (коэффициент усвоения)	Оценка
18-20	от 0,91 до 1	5 (отлично)
15-17	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
13-14	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 12	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для входного контроля

по учебной дисциплине ПД 08 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Профессия 16675«Повар»

группа № _____ курс ____

Ф.И.О. обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 1	Для ответов
Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.			
1. 1	3	Предприятия общественного питания предназначены для: А) производства продукции общественного питания Б) реализации продукции общественного питания В) организации потребления продукции общественного питания	
1. 2	3	Типы предприятий общественного питания классифицируются на: А)заготовочные Б)доготовочные В)демонстрационные Г)предприятия с полным циклом	
Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.			
2. 1	1	Кейтеринговые предприятия оказывают выездные услуги гостеприимства и развлечений	Да/нет
2. 2	1	Узкоспециализированные предприятия выпускают продукцию узкого и широкого ассортимента	Да/нет
2. 3	1	Классы предприятий общественного питания должны соответствовать следующим требованиям: люкс, высший, первый	Да/нет
Инструкция к заданию №3,: ответьте на вопрос			
3. 1	2	Какие типы ресторанов бывают по ассортименту выпускаемой продукции?	
3. 2	3	Какое назначение в баре барной стойке?	
Инструкция к заданиям №4 установите соответствие между элементами столбцов			
4. 1	2	Установите какие предприятия относятся к заготовочным	
		Тип ПОП	
		Предприятие	
		1 Универсальные 2 Заготовочные	А. заготовочные фабрики Б бар В. пирожковые Г. блинные

Инструкция к заданиям № 5: определить классификацию ПОП:			
5.1	4	специализированных кафе по ассортименту реализуемой продукции	
	20		

Эталоны ответов на задания для входного контроля
по учебной дисциплине ПД 08 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Профессия 16675«Повар»

№	Вариант 1	Источник
1.1	а, б,в	1, 8 стр.
1.2	А,б,г	1,10 стр
2.1	да	1, 11 стр.
2.2	нет	1, 10 стр
2.3	да	1,10 стр
3.1	Специализированными неспециализированные	1,17 стр.
3.2	На нее повара выкладывают продукты	1,21 стр
4.1	1-В.Г 2-А	1,9-13 стр
5.1	Кафе- мороженное Кафе-кондитерская Кафе- молочная Кафе пиццерия	1, 23стр

Задания для промежуточного контроля

по учебной дисциплине ПД 08 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 40 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	K_u (коэффициент усвоения)	Оценка
27-30	от 0,91 до 1	5 (отлично)
24-26	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
21-23	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 20	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 08 «Техническое оснащение и организация рабочего места»
Профессия 16675«Повар»
группа № _____ курс ____
Ф.И.О. обучающегося _____

№	Количество баллов	Вариант 1	Для ответов
Инструкция к заданию № 1: Выберите буквы, соответствующие варианту правильных ответов.			
1. 1	4	Предприятие общественного питания объединяет следующие цеха: А)овощной Б)мясной В)рыбный Г)кладовая Д)птицегольцевый	
1. 2	3	Предприятия общественного питания предназначены для: А) производства продукции общественного питания Б) реализации продукции общественного питания В) организации потребления продукции общественного питания	
1. 3	3	Типы предприятий общественного питания классифицируются на: А)заготовочные Б)доготовочные В)демонстрационные Г)предприятия с полным циклом	
Инструкция к заданию № 2: Обведите кружком вариант ответа «да», если вы согласны с данными утверждениями, или «нет» - если не согласны.			
2. 1	1	Овощные цена на предприятиях общественного питания предназначены для приготовления блюд из овощей	Да/нет
2. 2	1	На предприятия питания поступает: говядина, свинина, баранина, птица и некоторые другие виды мяса	Да/нет
2. 3	1	Кейтеринговые предприятия оказывают выездные услуги гостеприимства и развлечений	Да/нет
2. 4	1	Узкоспециализированные предприятия выпускают продукцию узкого и широкого ассортимента	Да/нет
Инструкция к заданию №3,: ответьте на вопрос			
3. 1	2	Какие типы ресторанов бывают по ассортименту выпускаемой продукции?	
3. 3	3	Для чего предназначены птицегольцевые цеха на предприятиях	

2		общественного питания?		
Инструкция к заданиям №4 установите соответствие между элементами столбцов				
4. 1	2	Установите какие предприятия относятся к заготовочным		
		Тип ПОП	Предприятие	
		1 Универсальные 2 Заготовочные	А. заготовочные фабрики Б бар В. Пирожковые Г. блинные	
Инструкция к заданию № 5: В правильном порядке составить алгоритм первичной обработки рыбы с костным скелетом				
5. 1	5	А Очистка от чешуи Б удаление головы плавников В разделка и нарезка полуфабрикатов Г промывание Д потрошение		
Инструкция к заданиям № 6: определить классификацию ПОП:				
6. 1	4	специализированных кафе по ассортименту реализуемой продукции		
	30			

Эталоны ответов на задания для промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 08 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Профессия 16675«Повар»

№	Вариант 1	Источник
1.1	А,б,в,д	1, 39 стр
2.1	а, б,в	1, 8 стр.
3.2	А,б,г	1,10 стр
2.1	нет	1,58 стр
2.2	да	1,64 стр
2.3	да	1, 11 стр.
2.4	нет	1, 10 стр
3.1	Специализированными неспециализированные	1,17 стр.
3.2	предназначены для производства полуфабрикатов из кур и обработки субпродуктов.	1, 70 стр
4.1	1-В.Г 2-А	1,9-13 стр
5	А,б,д,г,в	
6.1	Кафе- мороженное Кафе-кондитерская	1, 23стр

	Кафе- молочная Кафе пиццерия	

Задания для итогового контроля по учебной дисциплине ПД 08«Техническое оснащение и организация рабочего места»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 40 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
25-27	от 0,91 до 1	5 (отлично)
22-24	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
19-21	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 18	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для итогового контроля

по учебной дисциплине ПД 08«Техническое оснащение и организация рабочего места»

Профессия 16675«Повар»

группа № _____ курс ____

Ф.И.О. обучающегося _____

№	Вопрос		Кол-во баллов
1	1 Перечислите типы предприятий общественного питания		
2	Какие типы ресторанов бывают по ассортименту выпускаемой продукции		
3	Перечислите классы предприятий общественного питания		
4	Какие виды мяса поступают на ПОП?		
5	Перечислите инвентарь рыбного цеха		
6	Перечислите линии холодного цеха		
7	Перечислите основные части технологической машины на ПОП		
8	Перечислить правила эксплуатации универсальной кухонной машины		
9	Для чего предназначена мясорубка на ПОП?		
10	Назначение взбивательных машин		

11	Для чего предназначен пароконвектомат?		
12	Для чего предназначена фритюрница?		
13	Почему нельзя оставлять незагруженную комфорку в режиме сильного нагрева?		
14	Дать характеристику индукционной плите		
15	Для чего предназначены мармиты на ПОП?		

Эталоны ответов на задания для итогового контроля
по учебной дисциплине ПД 08«Техническое оснащение и организация рабочего места»

Профессия 16675«Повар»

№		
1	1заготовочные 2доготовочные 3демонстрационные 4предприятия с полным циклом	4
2	Специализированные неспециализированные	2
3	Люкс, высший , первый	3
4	Говядина, свинина, баранина, птица и некоторые другие виды мяса	1
5	Приспособление для очистки рыбы, ножницы,	2
6	Линии салатов и винегретов	2
7	Станина, корпус машины, приводной механизм	3
8	Проверить санитарно- техническое состояние, наличие заземления	1
9	Для приготовления рыбного и мясного фарша	1
10	Для насыщения продуктом воздухом	1
11	Универсальный тепловой автомат для приготовления пищи	1
12	Для термообработки продуктов в большом объеме кипящего жира	1
13	Приводит к быстрому перегоранию	1
14	Поверхность плиты остается холодной при приготовлении пищи и обеспечивает абсолютную безопасность, нагревание происходит только в днище кастрюли	2
15	Для поддержания пищи в нагретом состоянии на раздаче	2

Задания для текущего контроля

по учебной дисциплине ПД 08«Техническое оснащение и организация рабочего места»

Профессия 16675«Повар»

- 1.Перечислите функции ПОП.
2. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы фаршемешалки МС-150.
- 3.Перечислите типы предприятий общественного питания.
4. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы фаршемешалки МС-150.
- 5.Дать классификацию ПОП.
- 6.. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы мясорубки МИМ-82.
7. Дать характеристику классам предприятия.
8. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы универсального привода.
9. Дать характеристику продуктам поступающим на ПОП .
10. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы картофелеочистительной машины МОК- 250.
11. На какие виды можно разделить предприятия по производственной структуре.
12. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы овощерезки МРО-200.
13. Дать характеристику рабочему месту на ПОП.
14. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы мясорыхлительной машиной МРМ-15.
- 15.Дать характеристику цеховой структуру производству.
16. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы электропривода на ПОП.
17. Охарактеризовать рабочее место по обработки сырья и приготовление п/ф в мясном цехе.
18. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы машины для рыхления мяса МРМ-15.
- 19.Перечислите функции ПОП.
20. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы фаршемешалки МС-150.
21. Изложить принцип работы овощного цеха
- 22.. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы паровинкомата
23. Изложить принцип работы в мясном цехе.
24. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы мармита для 1-го и 2-

го блюда

25. Изложить принцип работы в птицегольевом цехе

26. Изложить назначение, принцип действия и правила безопасной работы камеры шоковой заморозки и интенсивного охлаждения

Литература:

34. Лутошкина Г Г,Анохина Ж.С. «Техническое оснащение организаций питания»: учебник.- М. : Издательский центр «Академия», 2018 год- 234с.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Радищевский технологический техникум»

КОМПЛЕКТ
контрольно-оценочных средств
по учебной дисциплине

ПД 09 Рисование и лепка
по профессии

16675 Повар

р.п.Радищево

2022 год

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

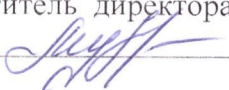
 Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Муратова О.В.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин общеобразовательного и общепрофессионального циклов **Сидорина Ирина Вячеславовна**

**Пояснительная записка
к комплекту контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине**

ПД 09 «Рисование и лепка»

По профессии: 16675 Повар

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД. 09 «Рисование и лепка» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
4. Тестовые задания.
5. Эталоны ответов.
6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД09 «Рисование и лепка» разработан в 1 или 2х вариантах.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	ку (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для входного контроля
по учебной дисциплине: ПД09 «Рисование и лепка»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	K _y (коэффициент усвоения)	Оценка
19	от 0,91 до 1	5 (отлично)
18-17	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
15-16	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
до 14	0,70	2 (неудовлетворительно)

По профессии: 16675 Повар

№	Вариант №1	Учебные элементы
1	Дать понятие рисунка.	1
2	Перечислить элементы светотени на предмете.	5
3	Назовите основные художественные материалы, используемые при выполнении изображения в графике на листе бумаги или на картоне.	3
4	Дать определение симметрии.	
5	Перечислить виды изобразительного искусства.	1
6	Перечислить виды теней.	5
7	Дать понятие ритма в композиции.	2
8	Дать понятие штриха.	1
		1

Итого 19

№	Вариант №2	Учебные элементы
1	Перечислить основные геометрические фигуры.	5
2	Дать понятие гармонии в композиции.	1
3	В чем отличие геометрических тел от геометрических фигур?	1
4	Перечислить основные виды перспективы.	2
5	Дать определение эскиза в изобразительном искусстве.	1
6	Дать понятие натюрморта.	1
7	Перечислить основные геометрические тела.	6
8	Какие два положения формата используются при выполнении рисунка?	2
	Итого	19

Эталоны ответов

к заданиям для проведения входной административной срезовой работы
по учебной дисциплине ПД09 « Рисование и лепка»

№	Вариант №1	Учебные элементы
1	Рисунок- основное средство построения изображения в графике , где рисунок играет определяющую роль.	1
2	Элементами светотени на предмете являются : блик, свет, полутень, тень, рефлекс.	5
3	При выполнении изображения в графике -карандаш, черная тушь перо, уголь.	3
4	Симметрия- (греч- соразмерность) –соразмерность одна из форм построения гармонически уравновешенной композиции.	1
5	К видам изобразительного искусства относятся- архитектура, скульптура, живопись, графика, декоративно-прикладное творчество.	5
6	Виды теней: на предмете собственная тень и на горизонтальной поверхности- падающая тень.	2
7	Ритмами в композиции называют- повторяющиеся элементы или чередование элементов в определенном порядке.	1
8	Штрих-это удар карандаша по листу бумаги в одну сторону.	1
Итого		19

Эталоны ответов на вопросы входной контрольной работы
по учебной дисциплине ПД09 « Рисование и лепка»

№	Вариант №2	Учебные элементы
1	Основные геометрические фигуры- круг, квадрат, прямоугольник, треугольник, овал.	5
2	Гармонией в композиции называют- связь, соразмерность, созвучие частей единого целого.	1
3	Геометрические тела отличаются от геометрических фигур тем, что геометрические тела объемные, а фигуры плоские.	1
4	Основными видами перспективы являются: линейная перспектива и световоздушная перспектива.	2
5	Эскиз в изобразительном искусстве - подготовительный набросок для более крупной работы.	1
6	Натюрморт (франц.) -один из жанров изобразительного искусства, посвященный воспроизведению предметов обихода, снеди, цветов, различных атрибутов искусства.	1
7	Основные геометрические тела- шар, конус, цилиндр, куб, пирамида, призма.	6
8	Расположение формата при рисовании может быть горизонтальным и вертикальным.	2
Итого		19

Задания для промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД09 «Рисование и лепка»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
19	от 0,91 до 1	5 (отлично)
18-17	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
15-16	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
до 14	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 09 «Рисование и лепка»

№	Вариант №1	Учебные элементы
Теоретическая часть в виде теста №1:		
1	Цель рисунка – это: 1. Познание мира через реалистическое изображение действительности 2. Получение знаний и умений по рисованию 3. Изучение правил перспективы и пропорций	1
2	Законы композиции основаны: 1. На правилах пропорций 2. На правилах светотени	1
3	3. На правилах взаимосвязи всех частей рисунка Композиционный центр в картине: 1. Всегда совпадает с геометрическим центром	1
4	2. Выделяет главный элемент рисунка 3. Расчленяет композицию картины Орнамент – это: 1. Украшение предметов декоративно-прикладного искусства	1
5	2. Стилизованный рисунок, построенный на ритме и повторе 3. Ритмический повтор изобразительных элементов Замкнутый орнамент – это:	1
6	1. Узор в полосе 2. Сетчатый узор 3. Узор в круге.	1
7	Основные цвета в цветовом круге – это: 1. Красный, желтый, синий 2. Оранжевый, зеленый, фиолетовый 3. Голубой, желтый, зеленый	1
8	Пропорции предмета – это: 1. Сравнительные величины всех частей 2. Размерные соотношения частей к целому	1
9	3. Масштабность величин Геометрическим фигурам вращения являются: 1. Конус, шар, цилиндр 2. Цилиндр, пирамида, призма 3. Призма, конус, шар	1

- 10 **Конструкция формы в рисунке овощей, фруктов растений** 1
выявляется:
- 11 1. Геометрической основой 1
2. Тональными отношениями
3. Цветовыми нюансами
- 12 **Натюрморт из плодов и растений представляет собой:** 1
1. Плоды и растения в бытовой среде
2. Натюрную постановку из плодов и растений
3. Единую композиционную группу, объединенную одной темой
- 13 **Анималистический жанр в искусстве изображает:** 1
1. Человека
2. Животных
3. Природу
- 14 **Декор в рисунке пирожного – это:** 1
1. Орнамент
2. Стилизованное изображение украшения
3. Художественная привлекательность
- 15 **Скульптурные изображения выражают:** 5
1. Цвет, фактуру
2. Объем, фактуру
3. Объем, цвет
- Выбор каркаса для макета торта обусловлен:**
1. Формой и размером макета
2. Масштабом и цветом макета
3. Фактурой и формой макета
- Практическая часть: (любая тема на выбор)**
Нарисовать торт в виде сердца
Нарисовать торт прямоугольной формы
Нарисовать пирожные круглой формы
Вылепить яблоко из пластилина
Вылепить рельефный орнамент
Создать натюрморт из овощей и фруктов
Создать натюрморт из предметов домашнего быта

Итого 19

Эталоны ответов на теоретическую часть:

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Ответ	1	3	2	2	3	1	2	1	1	3	2	2	2	1

Задания для итогового контроля
по учебной дисциплине: ПД09 «Рисование и лепка»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	ку (коэффициент усвоения)	Оценка
15	от 0,91 до 1	5 (отлично)
14-13	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
12-10	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
до 9	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения итогового контроля
по учебной дисциплине ПД 09 «Рисование и лепка»

№	Вариант №1	Учебные элементы
Теоретическая часть в виде теста №1:		
1	Геометрическим фигурам вращения являются: 1. Конус, шар, цилиндр 2. Цилиндр, пирамида, призма 3. Призма, конус, шар	1
2	Композиционный центр в картине: 1. Всегда совпадает с геометрическим центром 2. Выделяет главный элемент рисунка	1
3	3. Расчленяет композицию картины Каковы цели и задачи рисунка: 1. Познание мира через реалистическое изображение действительности	1
4	2. Получение знаний и умений по рисованию 3. Изучение правил перспективы и пропорций Что относится к основным изобразительным средствам :	1
5	1. К изобразительным средствам относятся точка, штрих, линия, тон и цвет. 2. К изобразительным средствам относятся пятно.	1

3. К изобразительным средствам относятся цвет.
Что такое орнамент:
- 6 1. Украшение предметов декоративно-прикладного искусства 1
2. Стилизованный рисунок, построенный на ритме и повторе
3. Ритмический повтор изобразительных элементов
- 7 Что такое геометрический метод:
1. метод решения задач линейного программирования 1
2. метод изложения философских теорий
3. геометрический порядок
- Что такое графика: 1
- 8 1. Искусство изображать предметы линиями и штрихами, без красок, а также произведения этого искусства.
2. Начертания письменных или печатных знаков, букв 1
3. Вид изобразительного искусства, в котором в качестве основных
- 9 Что такое «симметрия» : 1
1. Соразмерность, пропорциональность частей чего-н., расположенных по обе стороны от середины, центра.
- 10 2. Свойство геометрических фигур 1
3. Соразмерность
- Какие краски используются для живописи:
1. Мелки
2. Акварель
3. Масло
- 11 Дайте характеристику ленточному орнаменту: 5
1. структурные элементы которого собраны в ритмический ряд с двусторонним движением
2. рисунок в полосе с вертикальным или с горизонтальным чередованием мотива
3. рисунок в квадрате

Практическая часть:

Нарисовать подсолнечник акварелью

Нарисовать композиционно замкнутый орнамента в круге

Нарисовать кленовый лист восковыми мелками

Итого

15

Эталоны ответов

к заданиям для проведения итоговой административной срезовой работы по учебной дисциплине ПД 09 «Рисование и лепка»

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ	1	3	2	2	3	1	2	1	1	3

Литература:

1. **Рисование и лепка : учебник** для нач. проф. образования / И. Н. Иванова. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр. ...

Контрольно-оценочные средства
для определения качества знаний и умений
обучающихся ОГБПОУ РТТ
по учебной практике 01 «Кулинария»

Профессия: 16675«Повар»

Срок обучения:2 года, 10 месяцев

Курс -1,2

р.п. Радищево

2022

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

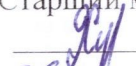
 Микиртичианц Т.В.

Протокол № 1

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Старший мастер

 Хурасева С.А.

«29» 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла **Микиртичианц Татьяна Вячеславовна**

Председатель МК
_____ Микиртичианц Т.В
Протокол № _____
« ____ » _____ 2022 г.

Старший мастер
_____ Хурасева С.А.
« ____ » _____ 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла **Микиртичианц
Татьяна Вячеславовна**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-измерительный материал по учебной практике 01 «Кулинария»

разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
4. Тестовые задания.
5. Эталоны ответов.
6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал учебной практике 01 «Кулинария»

разработан в 1 варианте.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	K_y (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

по учебной практике 01 «Кулинария»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 90 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему. Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
18-20	от 0,91 до 1	5 (отлично)
15-17	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
13-14	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 12	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля

по учебной практике 01 «Кулинария»

Профессия 16675«Повар»

Срок обучения:2 года 10 месяцев

группа № _____ курс ____

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

Производственное задание № 1

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Кабачок, фаршированный овощами и рисом».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 2

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Перец, фаршированный картофельным пюре с грибами и зеленью».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 3

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Фрикадельки».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 4

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Котлеты из рубленного мяса».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 5

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Куриные рулетики с сыром и чесноком».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 6

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Котлета из филе птицы».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 7

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		

4. Приготовление полуфабриката для блюда «Картофель, фаршированный мясным фаршем».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 8

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Котлеты рыбные».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 9

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Тельное из рыбы».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 10

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		

3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката «Зразы».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Задания для проведения для промежуточного контроля

по учебной практике 01 «Кулинария»

Профессия 16675«Повар»

Срок обучения:2 года 10 месяцев

группа № _____ курс ____

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 90минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему. Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
27-30	от 0,91 до 1	5 (отлично)
24-26	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
21-23	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 20	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения для промежуточного контроля

по учебной практике 01 «Кулинария»

Профессия 16675«Повар»

Срок обучения:2 года 10 месяцев

группа № _____ курс ____

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

Производственное задание № 1

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Борщ сибирский».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 2

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Щи».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 3

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления «рассольник.»		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Курица жаренная целиком».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 4

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «суп- пюре».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 5

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Окрошка мясная».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 6

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «соус красный».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 7

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		

4. Приготовление полуфабриката для блюда «соус белый».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 8

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Соус молочный».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 9

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Фрикадельки».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 10

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		

3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката «Холодный соус».		
5. Условия, сроки хранения блюда.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

2. Итоговый контроль. Промежуточная аттестация проводится в форме практической контрольной работы

I. Задания для выполнения практической контрольной работы

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: рабочими столами, электрическими плитами, холодильниками, посудой, столовыми приборами, мясорубкой, миксером., столовым бельём, водонагревателем, сборниками рецептов, технологической картой, аптечкой, огнетушителем.

Время выполнения задания: 180 минут

Заданий:1-4

Задание №1

1. Приготовить и оформить подачу блюда «салат из редиса».
2. Приготовить и оформить подачу блюда «суп картофельный на мясном бульоне».
3. Приготовить и оформить подачу блюда «плов из курицы»;
4. Приготовить и оформить подачу блюда «компот из кураги»

Задание № 2

1. Приготовить и оформить подачу блюда «салат из свежих помидор».
2. Приготовить и оформить подачу блюда «суп с макаронными изделиями на мясном бульоне».
3. Приготовить и оформить подачу блюда «мясо духовое»;
4. Приготовить и оформить подачу блюда «чай с лимоном»;

Задание № 3

1. Приготовить и оформить подачу блюда «салат из свежих огурцов».
2. Приготовить и оформить подачу блюда «суп картофельный с мясными фрикадельками».
3. Приготовить и оформить подачу блюда «рыба жаренная с луком по- ленинградски»;
4. Приготовить и оформить подачу блюда «компот из смеси сухофруктов»;

Задание № 4

1. Приготовить и оформить подачу блюда «салат витаминный».
2. Приготовить и оформить подачу блюда «суп молочный с крупой».
3. Приготовить и оформить подачу блюда «сырники из творога».
4. Приготовить и оформить подачу блюда «чай зеленый»

Задание № 5

- 1.Приготовить и оформить подачу блюда «салат из свежей капусты».
2. Приготовить и оформить подачу блюда «суп молочный с макаронными изделиями».
3. Приготовить и оформить подачу блюда «азу из свинины»;
- 4.Приготовить и оформить подачу блюда «кофе черный»

Задание № 6

- 1.Приготовить и оформить подачу блюда «салат из пекинской капусты».
- 2.Приготовить и оформить подачу блюда «рассольник».
3. Приготовить и оформить подачу блюда «гуляш с гарниром» (картофельное пюре)
- 4.Приготовить и оформить подачу блюда «какао с молоком».

Задание № 7

1. Приготовить и оформить подачу блюда «салат мясной».
2. Приготовить и оформить подачу блюда «борщ украинский».
3. Приготовить и оформить подачу блюда «котлета натуральная из курицы с гарниром»;

(картофель жареный).

4. Приготовить и оформить подачу блюда «кофе на молоке».

Задание № 8

1. Приготовить и оформить подачу блюда «винегрет овощной».

3. Приготовить и оформить подачу блюда «суп лапша домашняя на курином бульоне».

4. Приготовить и оформить подачу блюда «рыба запеченная по-московски»;

5. Приготовить и оформить подачу блюда «компот из замороженных плодов и ягод».

Задание № 9

1. Приготовить и оформить подачу блюда «салат из свеклы с черносливом».

2. Приготовить и оформить подачу блюда «щи из свежей капусты».

3. Приготовить и оформить подачу блюда «тефтели с соусом с гарниром»; (пюре картофельное)

4. Приготовить и оформить подачу блюда «апельсиновый напиток».

Задание № 10

53. Приготовить и оформить подачу блюда «салат столичный».

54. Приготовить и оформить подачу блюда «щи из квашеной капусты».

55. Приготовить и оформить подачу блюда «зразы рубленые мясные».

56. Приготовить и оформить подачу блюда «кисель из концентратов».

Задание № 11

21. Приготовить и оформить подачу блюда «салат картофельный».

22. Приготовить и оформить подачу блюда «свекольник».

23. Приготовить и оформить подачу блюда «рагу из овощей».

24. Приготовить и оформить подачу блюда «кисель из кураги». -

Задание № 12

13. Приготовить и оформить подачу блюда «салат зеленый».

14. Приготовить и оформить подачу блюда «суп-пюре».

15. Приготовить и оформить подачу блюда «капуста тушеная».

16. Приготовить и оформить подачу блюда «кофе с взбитыми сливками».

Экспертный лист
Профессия 16675 «Повар»

(группа, фамилия, имя, отчество)

Показатели		Выполнил Не выполнил			
107.	Наличие полного комплекта санитарной одежды				
Организация рабочего места					
108.	Санитарная подготовка рабочего места				
		1 задание	2 задание	3 задани е	4 задани е
109.	Рациональный подбор оборудования, инструментов, инвентаря, посуды				
110.	Рациональное размещение на рабочем месте инвентаря, посуды в соответствии с установленными требованиями в течение рабочего дня				
Подготовка сырья					
111.	Проверка качества сырья (органолептическим способом качество продуктов)				
112.	Отмеривание и отвешивание сырья				
113.	Подготовка сырья (просеивание, протирание и др.)				
114.	Соблюдение последовательности технологии приготовления блюда				
115.	Рациональное распределение рабочего времени				
116.	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности				
117.	Соблюдение в процессе работы правил санитарии и гигиены				
Подача блюда					
118.	Правильный подбор посуды для подачи блюда				
119.	Соблюдение правил порционирования блюда				
120.	Соответствие выхода блюда				
121.	Соблюдение температуры подачи блюда				
122.	Оформление блюда				
Органолептическая оценка блюда					
123.	Умение исправить недостатки блюда				
Итого выполнено показателей по каждому заданию:					

Примечание: за каждый показатель проставляется 1 балл. Итог выполненных показателей находится суммированием предыдущих показателей.

- оценка «5» (отлично) 17-16 баллов/
- оценка «4» (хорошо) 15-14 баллов;
- оценка «3» (удовлетворительно) 12-13 баллов;
- оценка «2» (неудовлетворительно) менее 11 баллов;

Критерии оценки

- оценка «5» (отлично) - аттестуемый уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;
- оценка «4» (хорошо) – владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;
- оценка «3» (удовлетворительно) – при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;
- оценка «2» (неудовлетворительно) – аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются.

Литература:

1. Лутошкина Г Г,Анохина Ж.С. «Техническое оснащение организаций питания»: учебник.- М. : Издательский центр «Академия», 2018 год- 234с.

Комплект

контрольно-оценочных средств

для определения качества знаний и умений

обучающихся ОГБПОУ РТТ

по учебной практике 02 «Кулинария народов мира»

Профессия: 16675«Повар»

Срок обучения:2 года, 10 месяцев

Курс -3

р.п. Радищево

2022

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

_____ Микиртичианц Т.В

Протокол № _____

« ____ » _____ 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Старший мастер

_____ Хурасева С.А.

« ____ » _____ 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла **Седенкова Эльмира Маратовна**

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

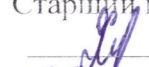
 Микиртичианц Т.В.

Протокол №

«29» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Старший мастер

 Хурасева С.А.

«29» 08 2022 г.

Разработчик: преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла **Седенкова Эльмира Маратовна**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-измерительный материал по учебной практике 02 «Кулинария народов мира» разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой образовательной программы на данном этапе обучения.

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
4. Тестовые задания.
5. Эталоны ответов.
6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал **учебной практике 02 «Кулинария народов мира»** разработан в 1 варианте.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

Кол-во баллов	K_y (коэффициент усвоения)	Оценка
	от 0,91 до 1	5 (отлично)
	от 0,80 до 0,90	4 (хорошо)
	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
	0,7	2 (неудовлетворительно)

Задания для входного контроля

по учебной практике 02 «Кулинария народов мира»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 90 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
18-20	от 0,91 до 1	5 (отлично)
15-17	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
13-14	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 12	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для проведения входного контроля
по учебной практике 02 «Кулинария народов мира»

Профессия 16675«Повар»

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

группа № _____ курс ____

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

Производственное задание № 1

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления супа.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление супа «Суп лимонный «авголемоно»».		
5. Условия, сроки хранения супа.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 2

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления супа.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление супа «Нутовый суп»		
5. Условия, сроки хранения супа.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 3

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления корейского национального блюда .		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление приготовления корейского национального блюда - Набаккимчхи (кимчхи из редьки)		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 4

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления супа.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление украинское национального блюда – борщ украинский.		
5. Условия, сроки хранения борща.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 5

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления бульонов.		

3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление бульонов - мясного, рыбного, грибного.		
5. Условия, сроки хранения бульонов.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 6

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления лапши домашней.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление домашней лапши.		
5. Условия, сроки хранения блюда.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 7

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления супа.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление Супа с клецками		
5. Условия, сроки хранения супов.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 8

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка

1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Котлеты рыбные».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 9

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления супа .		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление супа горохового из голов		
5. Условия, сроки хранения супов.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 10

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления супа.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление супа с тыквой и пшеном.		
5. Условия, сроки хранения супов.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Задания для промежуточного контроля

по учебной практике 02 «Кулинария народов мира»

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 90 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок

Кол-во баллов	К _у (коэффициент усвоения)	Оценка
27-30	от 0,91 до 1	5 (отлично)
24-26	от 0,81 до 0,90	4 (хорошо)
21-23	от 0,71 до 0,80	3 (удовлетворительно)
от 20	0,70	2 (неудовлетворительно)

Задания для промежуточного контроля

по учебной практике 02 «Кулинария народов мира»

Профессия 16675«Повар»

Срок обучения:2 года 10 месяцев

группа № _____ курс ____

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

Производственное задание № 1

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление рисового супа с вяленным гусем.		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 2

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление супа из свежего гороха.		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 3

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления национального блюда.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление национального блюда «Кыстыбай»		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 4

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления национального блюда.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление национального блюда «Чак-чак».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 5

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		

2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления национального блюда.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление национального блюда «Пелюхи»		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 6

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления национального блюда.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление национального блюда «Бульбишники»		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 7

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление национального блюда «Гювеч».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 8

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление национального блюда «Лечо».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 9

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление национального блюда «Харчо».		
5. Условия, сроки хранения блюда		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 10

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления блюда		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление национального блюда «Хинкали».		
5. Условия, сроки хранения блюда.		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

2. Итоговый контроль. Промежуточная аттестация проводится в форме квалификационного экзамена

I. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: рабочими столами, электрическими плитами, холодильниками, посудой, столовыми приборами, мясорубкой, миксером., столовым бельём, водонагревателем, сборниками рецептов, технологической картой, аптечкой, огнетушителем.

Время выполнения задания: 180 минут

Заданий:1-4

Задания для итогового контроля
по учебной практике 02 «Кулинария народов мира»

Экзаменационный билет № 1

10. Перечислите блюда кухни народов России.
11. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов ближнего зарубежья
12. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы крайнего Севера?

Экзаменационный билет № 2

1. Перечислите блюда кухни народов ближнего зарубежья
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов России
3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы жарких стран?

Экзаменационный билет № 3

1. Перечислите блюда кухни народов Кавказа
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Европы
3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Южной Америки?

Экзаменационный билет № 4

1. Перечислите блюда кухни народов Европы
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Кавказа
3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Кавказа?

Экзаменационный билет № 5

1. Перечислите блюда кухни народов Арабских стран.
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Северной Америки
3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Европы?

Экзаменационный билет № 6

1. Перечислите блюда кухни народов Северной Америки
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Арабских стран
3. Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Европы?

Экзаменационный билет № 7

- 1.Перечислите блюда кухни народов Азии
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Северной Америки
- 3.Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Севера?

Экзаменационный билет № 8

- 1.Перечислите блюда кухни народов Севера
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Южной Америки
- 3.Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Средней Азии?

Экзаменационный билет № 9

- 1.Перечислить первые блюда кухни народов Европы.
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов родного края
- 3.Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Южной Америки?

Экзаменационный билет № 10

- 1.Перечислить блюда кухни народов Южной Америки
2. Рассказать правила использования приправ и пряностей при приготовлении блюд кухни народов Севера
- 3.Каким продуктам питания отдают предпочтение народы Европы?

Экспертный лист
Профессия 16675 «Повар»

(группа, фамилия, имя, отчество)

Показатели		Выполнил Не выполнил			
124.	Наличие полного комплекта санитарной одежды				
Организация рабочего места					
125.	Санитарная подготовка рабочего места				
		1 задание	2 задание	3 задание	4 задание
126.	Рациональный подбор оборудования, инструментов, инвентаря, посуды				
127.	Рациональное размещение на рабочем месте инвентаря, посуды в соответствии с установленными требованиями в течение рабочего дня				
Подготовка сырья					
128.	Проверка качества сырья (органолептическим способом качество продуктов)				
129.	Отмеривание и отвешивание сырья				
130.	Подготовка сырья (просеивание, протираание и др.)				
131.	Соблюдение последовательности технологии приготовления блюда				
132.	Рациональное распределение рабочего времени				
133.	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности				
134.	Соблюдение в процессе работы правил санитарии и гигиены				
Подача блюда					
135.	Правильный подбор посуды для подачи блюда				
136.	Соблюдение правил порционирования блюда				
137.	Соответствие выхода блюда				
138.	Соблюдение температуры подачи блюда				
139.	Оформление блюда				
Органолептическая оценка блюда					
140.	Умение исправить недостатки блюда				
Итого выполнено показателей по каждому заданию:					

Примечание: за каждый показатель проставляется 1 балл. Итог выполненных показателей находится суммированием предыдущих показателей.

- оценка «5» (отлично) 17-16 баллов/
- оценка «4» (хорошо) 15-14 баллов;
- оценка «3» (удовлетворительно) 12-13 баллов;
- оценка «2» (неудовлетворительно) менее 11 баллов;

Критерии оценки

- оценка «5» (отлично) - аттестуемый уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;
- оценка «4» (хорошо) – владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;
- оценка «3» (удовлетворительно) – при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;
- оценка «2» (неудовлетворительно) – аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются.

Литература:

Н.А.Анфимова. Кулинария: учебное пособие для начального профессионального образования /
Н.А.Анфимова – 6-е изд. стер – М.: Издательский центр «Академия» 2011. - 400 с.