



**Министерство образования, науки и молодежи
Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**



УТВЕРЖДЕНО
Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «РКИГ»

И.И. Насырова
Приказ № 94 от 13 мая 2026 г.



Подписано цифровой подписью:
Насырова И.И.
DN: cn=Насырова И.И., o=ГБПОУ РК
"Романовский колледж индустрии
гостеприимства", ou=Заместитель
директора по УПР,
email=043@crimeaedu.ru, c=RU
Дата: 2026.07.30 13:28:12 +03'00'

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом
производстве

профессия 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания
из растительного сырья

Направленность: Выполнение технологических операций производства хлеба,
хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими
инструкциями



г. Симферополь, 2026

Оценочные материалы разработаны на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья и рабочей программы учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Разработчик: _____, преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ».

РАССМОТРЕНО на заседании ЦМК «Общепрофессиональных дисциплин»

Протокол № 9 от 28 апреля 2026 г.

Председатель ЦМК «Общепрофессиональных дисциплин» _____ Е.Ш. Булаш

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

_____ И.И. Насырова

28 апреля 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке
3. Оценка освоения умений и знаний
4. Типовые задания для текущего контроля успеваемости
 - о Контрольные вопросы по лекциям
 - о Домашние задания
 - о Перечень практических работ
 - о Темы рефератов
 - о Контрольные тесты по разделам
5. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации
(экзамен)
6. Критерии оценивания
7. Информационное обеспечение

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Результатом освоения учебной дисциплины является готовность обучающегося к овладению знаний и умений, обусловленных общими и профессиональными компетенциями, формирующимися при комплексном подходе в процессе освоения ППКРС.

1.2. Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине **ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве** является экзамен.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии 19.01.18 следующими умениями, знаниями, общими и профессиональными компетенциями:

| Код формируемых компетенций | Планируемые результаты освоения дисциплины ||

|-----|-----||

| **ПК 1.1 – 1.4, ПК 2.1 – 2.4 | Умения:**

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства продуктов питания из растительного сырья;
- определять источники микробиологического загрязнения;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- обеспечивать выполнение требований системы ХАССП;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать суточный расход энергии;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей. ||

| **Знания:**

- основные понятия и термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов;
- микробиология основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. ||

| **ОК 01 – ОК 09** | (в соответствии с ФГОС) – формируются в процессе освоения дисциплины. ||

| **Личностные результаты (ЛР 1 – 12)** | (перечень из рабочей программы) – формируются в процессе воспитания. ||

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ

Приобретённые умения и знания	Результат обучения (ПК, ОК)	Основные показатели и оценки результата	Наименование раздела, темы	Уровень освоения	Формы контроля (текущий / промежуточный)
Знания: основные понятия, группы микроорганизмов, пищевые инфекции, правила гигиены и санитарии. Умения: соблюдать санитарные требования, проводить дезинфекцию, оценивать качество продуктов.	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ОК 01-09	Правильность ответов на теоретические вопросы, точность выполнения практических заданий, соблюдение алгоритмов.	Введение; Раздел 1. Основы микробиологии; Раздел 2. Санитария и гигиена	1-2	Текущий: устный опрос, тестирование, практические работы, реферат. Промежуточный: экзамен (устный или письменный по билетам).

4. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

4.1. Контрольные вопросы по лекциям

Введение

1. Цели и задачи дисциплины, её связь с профессиональной деятельностью.
2. Основные понятия микробиологии (микроорганизм, патогенность, сапрофит).

3. Структура дисциплины и формы контроля.

Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов

1. Классификация микроорганизмов: бактерии, грибы, дрожжи, вирусы.
2. Отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей.
3. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.
4. Влияние температуры, влажности, pH на развитие микроорганизмов.
5. Микрофлора почвы, воды, воздуха – значение для пищевого производства.

Тема 1.2. Пищевые инфекции и отравления

1. Патогенные микроорганизмы – определение, основные виды.
2. Острые кишечные инфекции (брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллёз).
3. Зоонозы (бруцеллёз, туберкулёз, сибирская язва, ящур).
4. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения.

5. Источники микробиологического загрязнения на производстве.
6. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.

Тема 2.1. Личная и производственная гигиена

1. Правила личной гигиены работников пищевых производств.
2. Требования к внешнему виду, санитарной одежде.
3. Медицинские обследования: значение, периодичность.
4. Гигиеническое воспитание персонала.

Тема 2.2. Санитарно-гигиенические требования к помещениям

1. Требования к устройству и содержанию производственных помещений.
2. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.
3. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация – определение, правила проведения.
4. Моющие и дезинфицирующие средства: классификация, применение, хранение.

Тема 2.3. Требования к обработке пищевых продуктов

1. Санитарные требования к механической обработке сырья.
2. Правила применения пищевых добавок.
3. Обработка яиц, мяса, рыбы, овощей – особенности.

Тема 2.4. Требования к транспортировке, приёмке и хранению

1. Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов.
2. Правила приёмки продовольственного сырья по качеству.
3. Условия и сроки хранения различных групп продуктов.
4. Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции.

4.2. Домашние задания (по темам)

Домашнее задание №1 (к Введению):

Заполните таблицу «Основные термины микробиологии» (термин – определение).

Домашнее задание №2 (к теме 1.1):

Составьте сравнительную таблицу бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов по строению, способу размножения, значению в пищевой промышленности.

Домашнее задание №3 (к теме 1.2):

Перечислите не менее 5 пищевых инфекций, укажите возбудителя, пути передачи, меры профилактики.

Домашнее задание №4 (к теме 2.1):

Разработайте памятку «Правила личной гигиены для работника пищевого производства» (не менее 10 пунктов).

Домашнее задание №5 (к теме 2.2):

Подготовьте сообщение о дезинфицирующих средствах, используемых на предприятиях общественного питания (не менее 3-х средств, их характеристика, концентрация, применение).

Домашнее задание №6 (к теме 2.3):

Опишите санитарные требования к механической обработке мяса, рыбы и овощей.

Домашнее задание №7 (к теме 2.4):

Составьте схему контроля качества при приёмке молочной продукции на предприятии.

4.3. Перечень практических работ

№ п/п	Тема практического занятия	Раздел
1	Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов	Раздел 1
2	Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов	Раздел 1
3	Выращивание микроорганизмов на плотных и жидких питательных средах	Раздел 1
4	Работа с микроскопом	Раздел 1
5	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами	Раздел 2
6	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами (продолжение)	Раздел 2
7	Гигиеническая оценка личной гигиены, внешнего вида и соблюдения СанПиН	Раздел 2
8	Гигиеническая оценка личной гигиены, внешнего вида и соблюдения СанПиН (продолжение)	Раздел 2
9	Гигиеническая оценка качества готовой продукции (бракераж)	Раздел 2
10	Гигиеническая оценка качества готовой продукции (бракераж) (продолжение)	Раздел 2

4.4. Темы рефератов

1. История развития микробиологии.
2. Роль микроорганизмов в производстве хлеба, кисломолочных продуктов, пива.
3. Микробиологическая порча пищевых продуктов и методы её предупреждения.
4. Современные методы дезинфекции на пищевых предприятиях.
5. Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания.
6. Пищевые отравления микробного происхождения: причины и профилактика.
7. Безопасность продовольственного сырья – современные подходы.
8. Система ХАССП – принципы и внедрение на производстве.

4.5. Контрольные тесты по разделам (по 10 вопросов)

Тест №1. Введение в микробиологию

1. Что изучает микробиология?
 - А) Только бактерии
 - Б) Микроорганизмы, их строение, жизнедеятельность, значение
 - В) Пищевые продукты
 - Г) Санитарные нормы
2. Кто является основоположником микробиологии как науки?
 - А) И. Мечников
 - Б) Л. Пастер
 - В) Р. Кох
 - Г) А. Левенгук
3. Какие организмы называют микроорганизмами?
 - А) Только вирусы
 - Б) Организмы, видимые только в микроскоп
 - В) Все растения
 - Г) Животные
4. Какую роль играют микроорганизмы в круговороте азота?
 - А) Разрушают органические вещества
 - Б) Фиксируют атмосферный азот
 - В) Вызывают болезни
 - Г) Не играют никакой
5. Что такое патогенность?
 - А) Способность вызывать заболевание
 - Б) Способность развиваться при низких температурах
 - В) Способность образовывать споры
 - Г) Способность к брожению
6. Какие микроорганизмы чаще всего являются возбудителями пищевых инфекций?
 - А) Дрожжи
 - Б) Бактерии
 - В) Плесневые грибы
 - Г) Водоросли
7. Что такое сапрофиты?
 - А) Микроорганизмы, питающиеся мёртвой органикой
 - Б) Паразиты
 - В) Вирусы
 - Г) Автотрофы
8. Какой микроорганизм используется в хлебопечении?
 - А) Молочнокислые бактерии
 - Б) Пивные дрожжи
 - В) Пекарские дрожжи
 - Г) Плесень
9. Чем опасны токсины микроорганизмов?
 - А) Вызывают пищевые отравления
 - Б) Придают продуктам приятный вкус
 - В) Увеличивают срок хранения
 - Г) Не опасны

10. Как называются микроорганизмы, обитающие в организме человека и не приносящие вреда?

- А) Эпифиты
- Б) Симбионты
- В) Сапрофиты
- Г) Паразиты

Правильные ответы: 1-Б, 2-Г, 3-Б, 4-Б, 5-А, 6-Б, 7-А, 8-В, 9-А, 10-Б.

Тест №2. Основы микробиологии пищевых продуктов

1. Какая температура является оптимальной для роста большинства патогенных бактерий?

- А) 0-5°C
- Б) 20-30°C
- В) 37°C
- Г) 60-70°C

2. Какой фактор внешней среды подавляет развитие микроорганизмов?

- А) Влажность
- Б) Солнечный свет
- В) Температура 20°C
- Г) Нейтральная среда

3. Что такое стерилизация?

- А) Полное уничтожение всех микроорганизмов и их спор
- Б) Уничтожение только вегетативных форм
- В) Обработка моющими средствами
- Г) Мытьё горячей водой

4. Какой продукт чаще всего является источником сальмонеллёза?

- А) Молоко
- Б) Яйца и мясо птицы
- В) Хлеб
- Г) Кондитерские изделия

5. Что такое пастеризация?

- А) Нагревание до 70-80°C в течение 15-20 минут
- Б) Кипячение
- В) Замораживание
- Г) Стерилизация

6. Какие микроорганизмы вызывают молочнокислое брожение?

- А) Молочнокислые бактерии
- Б) Дрожжи
- В) Плесневые грибы
- Г) Уксусные бактерии

7. Какие продукты портятся в первую очередь при нарушении холодовой цепи?

- А) Крупы
- Б) Молочные продукты
- В) Мука
- Г) Соль

8. Что такое ботулизм?

- А) Кишечная инфекция

- Б) Тяжёлое токсическое поражение, вызванное токсином бактерий
- В) Грибковое заболевание
- Г) Вирусное заболевание

9. Как определить микробиологическую испорченность продукта органолептически?

- А) Изменение цвета, запаха, консистенции
- Б) По упаковке
- В) По весу
- Г) По дате изготовления

10. Какие микроорганизмы чаще всего вызывают порчу кондитерских изделий с кремом?

- А) Дрожжи
- Б) Плесневые грибы
- В) Стафилококки
- Г) Уксусные бактерии

Правильные ответы: 1-В, 2-Б, 3-А, 4-Б, 5-А, 6-А, 7-Б, 8-Б, 9-А, 10-В.

Тест №3. Санитария и гигиена в пищевом производстве

1. Как часто должны проходить медицинский осмотр работники пищевого производства?

- А) Ежегодно
- Б) При приёме на работу и затем периодически (не реже 1 раза в год)
- В) Один раз в 5 лет
- Г) Не проходят

2. Какое требование предъявляется к санитарной одежде?

- А) Должна быть красивой
- Б) Должна защищать продукцию от загрязнения от работника
- В) Не имеет значения
- Г) Должна быть синтетической

3. Что такое дезинфекция?

- А) Уничтожение грызунов
- Б) Уничтожение насекомых
- В) Обеззараживание, уничтожение патогенных микроорганизмов
- Г) Мытьё полов

4. Какое средство считается дезинфицирующим?

- А) Мыло
- Б) Хлорная известь
- В) Сода
- Г) Уксус

5. Что такое дератизация?

- А) Борьба с грызунами
- Б) Борьба с насекомыми
- В) Борьба с бактериями
- Г) Очистка воды

6. Какие требования предъявляются к производственным помещениям?

- А) Наличие естественного и искусственного освещения, вентиляции
- Б) Отсутствие окон

В) Не требуется водоснабжения

Г) Не требуется канализации

7. Какова цель бракеража готовой продукции?

А) Контроль качества и безопасности

Б) Увеличение срока хранения

В) Уменьшение себестоимости

Г) Оценка внешнего вида

8. Какой документ регламентирует санитарные требования к предприятиям общественного питания в РФ?

А) Трудовой кодекс

Б) СанПиН 2.3/2.4.3590-20

В) ГОСТ на хлеб

Г) Конституция

9. Для чего используется система ХАССП?

А) Для управления качеством продукции

Б) Для выявления и контроля критических точек опасности

В) Для расчета пищевой ценности

Г) Для подбора персонала

10. Какие меры применяются при выявлении больного работника на предприятии?

А) Отстранение от работы, медицинское обследование, дезинфекция

Б) Продолжение работы

В) Снижение зарплаты

Г) Выговор

Правильные ответы: 1-Б, 2-Б, 3-В, 4-Б, 5-А, 6-А, 7-А, 8-Б, 9-Б, 10-А.

5. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ЭКЗАМЕН)

Перечень вопросов для подготовки к экзамену

1. Предмет и задачи микробиологии, её значение для пищевой промышленности.

2. Классификация микроорганизмов (бактерии, грибы, дрожжи, вирусы).

3. Морфология и строение бактерий.

4. Характеристика плесневых грибов и дрожжей.

5. Физиологические потребности микроорганизмов (температура, влажность, рН, кислород).

6. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.

7. Микрофлора почвы, воды, воздуха – источники загрязнения пищевых продуктов.

8. Понятие о патогенных микроорганизмах.

9. Острые кишечные инфекции (дизентерия, брюшной тиф, холера, сальмонеллёз) – возбудители, пути передачи, профилактика.

10. Зоонозные инфекции (бруцеллёз, туберкулёз, сибирская язва) – опасность для человека.

11. Глистные заболевания, передающиеся через пищу.

12. Пищевые отравления микробного происхождения (токсикоинфекции, токсикозы).

13. Пищевые отравления немикробного происхождения (химические, растительные, животные яды).
14. Источники микробиологического загрязнения на пищевом производстве.
15. Условия развития микроорганизмов и методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.
16. Санитарные требования к механической обработке продовольственного сырья.
17. Правила применения пищевых добавок.
18. Личная гигиена работников пищевых производств.
19. Требования к санитарной одежде и внешнему виду персонала.
20. Порядок медицинских обследований работников.
21. Санитарно-гигиенические требования к устройству и содержанию производственных помещений.
22. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.
23. Дезинфекция: определение, методы, средства.
24. Дезинсекция и дератизация – цели и методы проведения.
25. Моющие и дезинфицирующие средства: классификация, правила применения, условия хранения.
26. Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов.
27. Правила приёмки продовольственного сырья по качеству.
28. Условия хранения различных групп продуктов.
29. Санитарные требования к реализации готовой продукции.
30. Бракераж готовой продукции – цели, порядок проведения.
31. Органолептическая оценка безопасности пищевого сырья.
32. Система ХАССП – основные принципы и её внедрение на предприятии.
33. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологического благополучия (СанПиН, законы).
34. Гигиенические требования к обработке яиц, мяса, птицы, рыбы.
35. Гигиенические требования к обработке овощей и фруктов.
36. Микробиология хлеба и хлебобулочных изделий.
37. Микробиология молочных продуктов.
38. Микробиология мяса и мясных продуктов.
39. Санитарный режим на предприятиях общественного питания.
40. Ответственность за нарушения санитарных правил.

Пример экзаменационного билета

Билет № 1

1. Классификация микроорганизмов, их роль в пищевом производстве.
2. Санитарные требования к транспортировке и хранению продуктов питания.
3. Ситуационная задача: при органолептической оценке молока обнаружен кислый запах. Какие микроорганизмы могли вызвать порчу? Каковы ваши действия?

6. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Критерии оценки устного ответа (экзамен):

- «5» – полный, развернутый ответ, логичное изложение, умение применять знания на практике, правильная профессиональная терминология.
- «4» – ответ полный, но допущены незначительные ошибки, которые исправлены после наводящих вопросов.
- «3» – ответ недостаточно полный, есть существенные ошибки, затруднения в применении знаний.
- «2» – отсутствие ответа или грубые ошибки, непонимание материала.

Критерии оценки тестирования:

- «5» – 90-100% правильных ответов;
- «4» – 70-89%;
- «3» – 50-69%;
- «2» – менее 50%.

Критерии оценки практических работ и рефератов – принимаются аналогично образцу по информатике (см. раздел 7 в эталонном ФОС).

7. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ (из рабочей программы)

Нормативные акты:

1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ.
2. СанПиН 2.3.2.1324-03.
3. СП 1.1.1058-01.
4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Основная литература:

1. Рубина Е.А., Малыгина В.Ф. Микробиология, физиология питания, санитария. – М.: Форум, 2019.
2. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. – М.: Академия, 2019.
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. – М.: Академия, 2020.
4. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания. – М.: Академия, 2019.

Электронные ресурсы:

- <https://pitportal.ru/>
- <https://meduniver.com/>
- <https://znanium.com/> и др.



**Министерство образования, науки и молодежи
Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**



УТВЕРЖДЕНО
Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «РКИГ»

И.И. Насырова
Приказ № 94 от 13 мая 2026 г.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 02. «Основы товароведения продовольственных товаров»**

профессия 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Направленность: Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями



г. Симферополь, 2026

Оценочные материалы разработаны на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья и рабочей программы учебной дисциплины ОП. 02. «Основы товароведения продовольственных товаров»

Разработчик: _____, преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ».

РАССМОТРЕНО на заседании ЦМК «Общепрофессиональных дисциплин»

Протокол № 9 от 28 апреля 2026 г.

Председатель ЦМК «Общепрофессиональных дисциплин» _____ Е.Ш. Булаш

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

_____ И.И. Насырова

28 апреля 2026 г.

Аннотация

Назначение дифференцированного зачета – оценить уровень подготовки обучающихся по учебной дисциплине ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров с целью установления их готовности к дальнейшему усвоению ОПОП профессии.

Содержание дифференцированного зачета определяется в соответствии с ФГОС СПО профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

1. Принципы отбора содержания заданий:

ориентация на требования к результатам освоения учебной дисциплины ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров представленным в соответствии с ФГОС СПО профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья и рабочей программой дисциплины:

уметь:

- владеть методами оценки качества пищевых продуктов;
- определять качество основных групп товаров;
- давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров

знать:

- методы оценки качества пищевых продуктов;
- товароведческую характеристику основных групп товаров.

2. Структура дифференцированного зачета

2.1 Дифференцированный зачет включает 15 вариантов. Каждый вариант содержит 2 вопроса, требующих развернутого ответа и 1 тестовое задание.

3. Система оценивания отдельных заданий (вопросов) и дифференцированного зачета в целом

3.1 Задания оцениваются по 5-тибалльной шкале.

3.2 Оценка «5» (отлично) выставляется за 85-100% правильных ответов.

3.3 Оценка «4» (хорошо) выставляется за 65-84% правильных ответов.

3.4 Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется за 50-64% правильных ответов.

3.5 Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если количество правильных ответов менее 50%

4. Время проведения дифференцированного зачета

На выполнение дифференцированного зачета работы отводится 90 минут. Среднее время выполнения заданий для развернутых ответов – 70-80 минут, одного тестового задания – 7-10 минут. Ориентировочное время выполнения всех заданий – 90 минут.

1. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Оценочные материалы предназначены для проверки результатов освоения учебной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.18

Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Оценочные материалы разработаны на основе требований:

– федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 19.01.18

Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья

– Положения «Положение о порядке проведения промежуточной аттестации обучающихся», «Положение о фонде оценочных средств по дисциплине»;

– Рабочая программа по дисциплине ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

В результате освоения учебной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» обучающийся должен обладать предусмотренными в ФГОС по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья, следующими умениями и знаниями, которые формируют общие (ОК) компетенции:

Код компетенции	Содержание компетенции	Компонентный состав компетенций (номера из перечня)		
		Знает	Умеет	Имеет практический опыт (только для ПМ)
1	2	3	4	5
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	1,2,3,4,5,6	1,2,3	-
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	1,2,3,4,5,6	1,2,3	-
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	1,2,3,4,5,6	1,2,3	-

ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном языке и иностранном языке	1,2,3,4,5,6	1,2,3	-
ПК1.2.	Выполнять технологические операции производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями.	1,2,3,4,5,6		
ПК 2.1	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	1,2,3,4,5,6		

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

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

Результаты обучения: умения, знания и практический опыт	Показатели оценки результата	Форма контроля и оценивания
Уметь:	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов). Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/устных ответов, - тестирования.
У1 проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;		
У2 оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);		
У3 осуществлять контроль хранения и расхода продуктов		
знать:	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	
З1 ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;		
З2 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;		
З3 методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;		
З4 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;		
З5 виды складских помещений и требования к ним;		
З6 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков		

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по специальности среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания животного происхождения, по дисциплине ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Текущий и рубежный контроль проводят с целью оценки систематичности учебной работы обучающегося, включает в себя ряд контрольных мероприятий, реализуемых в рамках аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося.

Промежуточная аттестация проводится с целью установления уровня и качества подготовки обучающихся ФГОС СПО (далее – ФГОС СПО) по профессии 19.01.18 Аппаратчик – оператор производства продуктов питания из растительного сырья, в части требований к результатам освоения программы учебной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» и определяет:

- полноту и прочность теоретических знаний;
- сформированность умений применять теоретические знания при решении практических задач.

Формой аттестации учебной дисциплины является экзамен.

Для проведения экзамена сформирован комплект контрольно-оценочных средств в виде вопросов.

Оценочные средства составлены на основе рабочей программы учебной дисциплины и охватывают наиболее актуальные разделы и темы рабочей программы.

Перечень требуемого компонентного состава компетенции:

Уметь:

- У1 проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- У2 оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- У3 осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

Знать

- З1 ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
 - З2 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; З3 методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
 - З4 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; З5 виды складских помещений и требования к ним;
 - З6 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков
- Формой аттестации по учебной дисциплине является – экзамен.

Тестовые задания для проведения текущего и рубежного контроля (пример):

Что изучает товароведение продовольственных товаров?

- а) Только способы приготовления пищи.
- б) Свойства, ассортимент, качество и безопасность пищевых продуктов, а также условия их хранения и реализации. в) Только химический состав продуктов.
- г) Методы упаковки продуктов.

Какая из перечисленных характеристик является ключевой для определения качества продовольственного товара?

- а) Только цена.
- б) Соответствие установленным стандартам, нормам и требованиям, обеспечивающее безопасность и потребительские свойства.
- в) Только внешний вид. г) Только срок годности.

К какой группе продовольственных товаров относятся яблоки, груши, сливы?

- а) Овощи.

б) Грибы.

в) Плоды.

г) Зерновые.

Что является основным показателем энергетической ценности пищевого продукта?

а) Содержание воды.

б) Содержание белков, жиров и углеводов.

в) Содержание клетчатки.

г) Содержание витаминов.

Какие условия хранения являются наиболее важными для свежих овощей и фруктов? а) Высокая температура и сухость.

б) Низкая температура, оптимальная влажность и отсутствие прямых солнечных лучей. в) Высокая влажность и темнота.

г) Любые условия, главное – чтобы они были в холодильнике.

К какой группе продовольственных товаров относится пшеница, рожь, овес?

а) Молочные продукты.

б) Мясные продукты. в)

Зерновые.

г) Рыбные продукты.

Что такое "крупа"?

а) Любой продукт переработки зерна.

б) Целые или дробленые зерна различных культур, прошедшие очистку и обработку.

в) Мука мелкого помола.

г) Макароны изделия.

б) Содержание белков, жиров и углеводов.

в) Содержание клетчатки.

г) Содержание витаминов.

Какие условия хранения являются наиболее важными для свежих овощей и фруктов?

- а) Высокая температура и сухость.
- б) Низкая температура, оптимальная влажность и отсутствие прямых солнечных лучей.
- в) Высокая влажность и темнота.
- г) Любые условия, главное – чтобы они были в холодильнике.

К какой группе продовольственных товаров относится пшеница, рожь, овес?

- а) Молочные продукты.
- б) Мясные продукты.
- в) Зерновые.
- г) Рыбные продукты.

Что такое "крупа"?

- а) Любой продукт переработки зерна.
- б) Целые или дробленые зерна различных культур, прошедшие очистку и обработку.
- в) Мука мелкого помола.
- г) Макароны изделия.

Какие требования предъявляются к качеству молока?

- б) Содержание белков, жиров и углеводов.
- в) Содержание клетчатки.
- г) Содержание витаминов.

Какие условия хранения являются наиболее важными для свежих овощей и фруктов?

- а) Высокая температура и сухость.
- б) Низкая температура, оптимальная влажность и отсутствие прямых солнечных лучей.
- в) Высокая влажность и темнота.
- г) Любые условия, главное – чтобы они были в холодильнике.

К какой группе продовольственных товаров относится пшеница, рожь, овес?

- а) Молочные продукты.
- б) Мясные продукты.
- в) Зерновые.

г) Рыбные продукты.

Что такое "крупя"?

а) Любoй продукт переработки зерна.

б) Целые или дробленые зерна различных культур, прошедшие очистку и обработку.

в) Мука мелкого помола.

г) Макароны изделия.

Какие требования предъявляются к качеству молока?

г) Содержание витаминов.

Какие условия хранения являются наиболее

важными для свежих овощей и фруктов?

а) Высокая температура и сухость.

б) Низкая температура, оптимальная влажность и отсутствие прямых солнечных лучей.

в) Высокая влажность и темнота.

г) Любые условия, главное – чтобы они были в холодильнике. Мясные продукт

г) Рыбные продукты.

Что такое "крупа"?

а) Любой продукт переработки зерна.

б) Целые или дробленые зерна различных культур, прошедшие очистку и обработку.

в) Мука мелкого помола.

г) Макароны изделия.

Какие требования предъявляются к качеству молока?

а) Только отсутствие посторонних запахов.

б) Соответствие физико-химическим показателям (жирность, белок, плотность), отсутствие посторонних примесей и микроорганизмов.

К какой группе продовольственных

товаров относится треска, сельдь, лосось?

а) Мясные продукты.

г) Яичные продукты.

Что такое "органолептическая оценка качества"?

а) Оценка качества с помощью лабораторных приборов.

б) Оценка качества с помощью органов чувств человека (зрение, обоняние, вкус, осязание).

в) Оценка качества по документам.

г) Оценка качества по цене.

К какой группе продовольственных товаров

относится говядина, свинина, курица?

а) Рыбные продукты.

б) Мясные продукты.

б) Продукты, полученные из организмов, генетический материал которых был изменен с использованием методов генной инженерии.

в) Продукты, выращенные в экологически чистых районах.

г) Продукты, прошедшие специальную

обработку.

б) Вещества, используемые для приготовления пищи, получаемые из растительного или животного сырья, обладающие высокой энергетической ценностью.

Какое основное кулинарное назначение пищевых жиров?

а) Придание продуктам вкуса и аромата, улучшение их консистенции, обеспечение усвояемости жирорастворимых витаминов. б) Только для жарки.

в) Только для выпечки.

г) Только для заправки салатов.

Что такое "пищевые добавки"?

а) Вещества, которые добавляют в пищу для улучшения ее вкуса, цвета, консистенции или срока хранения.

б) Только натуральные красители.

Что такое "генетически модифицированные пищевые продукты" (ГМО)?

а) Продукты, выращенные без использования удобрений.

б) Вещества, используемые для приготовления пищи, получаемые из растительного или животного сырья, обладающие высокой энергетической ценностью.

в

Какое основное кулинарное назначение пищевых жиров?

а) Придание продуктам вкуса и аромата, улучшение их консистенции, обеспечение усвояемости жирорастворимых витаминов. б) Только для жарки.

в) Только для выпечки.

г) Только для заправки салатов.

Что такое "пищевые добавки"?

а) Вещества, которые добавляют в пищу для улучшения ее вкуса, цвета, консистенции или срока хранения.

б) Только натуральные красители.

Что такое "генетически модифицированные пищевые продукты" (ГМО)?

а) Продукты, выращенные без использования удобрений.

г) Содержание витаминов.

Какие условия хранения являются наиболее

важными для свежих овощей и фруктов?

а) Высокая температура и сухость.

б) Низкая температура, оптимальная влажность и

отсутствие прямых солнечных лучей.

в) Высокая влажность и темнота.

г) Любые условия, главное – чтобы они были в холодильнике.

К какой группе продовольственных

товаров относится пшеница, рожь, овес?

а) Молочные продукты.

Продукты, полученные из организмов, генетический материал которых был изменен с использованием методов генной инженерии.

5. Рекомендации по подготовке к дифференцированному зачету

При подготовке к дифференцированному зачету рекомендуется использовать:

Основные источники:

Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. - 4-е изд., стереотип/ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. - М.: ИЦ Академия, 2022 - 272с.

Дополнительные источники:

1. Кажаяева О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие/ Кажаяева О.И., Манихина Л.А.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2022 — 211 с.
2. Маюрникова Л.А. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность: учебное пособие/ Маюрникова Л.А., Позняковский В.М., Суханов Б.П.— СПб.: ГИОРД, 2023.— 424 с.
3. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие/ В.И. Криштафович [и др.].— М.: Дашков и К, 2022.— 592 с.

Нормативно-правовые источники:

1. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. №2300-1 (с изменениями и дополнениями).
2. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» [Текст]: [федер. закон : принят Гос. Думой 02 янв. 2000 г. №29-ФЗ: в ред. от 19.07.2011 №248-ФЗ].
3. Технический регламент ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» // Утвержден Решением комиссии Таможенного союза 09/12/2011, №880.
4. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. №299).
5. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» (с Изменением №1). – М.: Стандартиформ, 2004.
6. Технические регламенты и национальные стандарты на однородные группы и отдельные виды продовольственных товаров.

Инструкция для обучающихся

1. Форма проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров – дифференцированный зачет с использованием тестов и вопросов требующих развернутого ответа.

2. Принципы отбора содержания дифференцированного зачета

Ориентация на требования к результатам освоения учебной дисциплины ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров

уметь:

- владеть методами оценки качества пищевых продуктов;
- определять качество основных групп товаров;
- давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров

знать:

- методы оценки качества пищевых продуктов;
- товароведческую характеристику основных групп товаров.

3. Структура дифференцированного зачета

3.1 Дифференцированный зачет включает 15 вариантов. Каждый вариант содержит 2 вопроса, требующих развернутого ответа и 1 тестовое задание.

3.2. В заданиях тестовой части предлагаются для выбора несколько вариантов ответов, из которых верен либо один, либо несколько. В остальных заданиях вы должны сами дать краткий ответ.

4. Перечень разделов, тем учебной дисциплины Товароведение пищевых продуктов, подлежащих контролю на дифференцированном зачете:

1. Основные понятия товароведения пищевых продуктов
2. Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров.

5. Система оценивания отдельных заданий (вопросов) и дифференцированного зачета в целом:

- 4.1 Задания оцениваются по 5-тибалльной шкале.
- 4.2 Оценка «5» (отлично) выставляется за 85-100% правильных ответов.
- 4.3 Оценка «4» (хорошо) выставляется за 65-84% правильных ответов.
- 4.4 Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется за 50-64% правильных ответов.
- 4.5 Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если количество правильных ответов менее 50%

6. Время проведения дифференцированного зачета

На выполнение дифференцированного зачета работы отводится 90 минут. Среднее время выполнения заданий для развернутых ответов – 70-80 минут, одного тестового задания – 7-10 минут. Ориентировочное время выполнения всех заданий – 90 минут.

ВАРИАНТ 1

1. Раскройте суть теоретического вопроса:

Качество пищевых продуктов. Пищевая ценность

2. Дайте ответ на вопрос:

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – Яйца и пищевые жиры

3. Решите тестовое задание:

Крупы, которые можно считать наиболее ценными в питании:

А – овсяные, манные, рисовые

Б – манная, пшено, рис

В – горох, перловая, кукурузная

ВАРИАНТ 2

1. Раскройте суть теоретического вопроса:

Рыбные товары: понятие и ассортимент

2. Дайте ответ на вопрос:

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – крупа и мука

3. Решите тестовое задание:

Показатель, по которому определяют товарный сорт муки:

А – зольность, цвет; Б – содержание клейковины, вкус, запах; В – влажность, цвет

ВАРИАНТ 3

1. Раскройте суть теоретического вопроса:

Вкусовые товары и их характеристика

2. Дайте ответ на вопрос:

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – свежие овощи

3. Решите тестовое задание:

К какому виду по способу производства относится колбаса «Сервелат»?

А – вареная; Б – полукопченая; В – копченая

ВАРИАНТ 4

1. Раскройте суть теоретического вопроса:

Основные методы определения качества товаров

2. Дайте ответ на вопрос:

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – грибы

3. Решите тестовое задание:

Икра каких рыб считается наиболее ценной?

А – осетровых, лососевых; Б – Частиковых, сельдевых; В – трески, кефали

ВАРИАНТ 5

1. Раскройте суть теоретического вопроса:

Кондитерские товары и их основная характеристика

2. Дайте ответ на вопрос:

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов –свежие плоды

3. Решите тестовое задание:

Что является консервантом при мариновании?

А – молочная кислота; Б – соль; В – уксус

ВАРИАНТ 6

1. Раскройте суть теоретического вопроса:

Яйцо и растительные жиры

2. Дайте ответ на вопрос:

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – хлеб и хлебобулочные изделия

3. Решите тестовое задание:

Какие продукты обладают наибольшей гигроскопичностью?

А – крупы, макароны; Б – соль, сахар, чай; В – высушенные и замороженные фрукты

ВАРИАНТ 7

1. Раскройте суть теоретического вопроса:

Хлеб, хлебобулочные и макаронные изделия

2. Дайте ответ на вопрос:

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – макаронные изделия

3. Решите тестовое задание:

Как отличить повидло от джема?

А – в джеме разваренные части плодов, а повидло однородная протертая масса;
Б – повидло более густое; В – содержит больше какао-массы

ВАРИАНТ 8

1. Раскройте суть теоретического вопроса:

Крупа и мука: понятие и ассортимент

2. Дайте ответ на вопрос:

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – чай и кофе

3. Решите тестовое задание:

Основное сырье для производства майонеза:

А – сметана; Б – растительное масло; В – саломасс

ВАРИАНТ 9

1. Раскройте суть теоретического вопроса:

Свежие плоды и продукты их переработки. Грибы

2. Дайте ответ на вопрос:

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – пряности и приправы

3. Решите тестовое задание:

Алкогольный напиток, полученный выдержкой зернового спирта в бочках с обугленной поверхностью, называется:

А – ромом; Б – виски; В – коньяком

ВАРИАНТ 10

1. Раскройте суть теоретического вопроса:

Химический состав продовольственных товаров

2. Дайте ответ на вопрос:

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – молочные товары

3. Решите тестовое задание:

Существуют следующие способы копчения рыбы:

А – дымовое; Б – холодное копчение; В – горячее копчение; Г – мокрое; Д – комбинированное; Е – Естественное копчение

ВАРИАНТ 11

1. Раскройте суть теоретического вопроса:

Понятие о товароведении. Классификация пищевых продуктов

2. Дайте ответ на вопрос:

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – мясные товары

3. Решите тестовое задание:

Рыба называется охлажденной, если имеет в толще мышц температуру:

А – 6-12 С; Б – от – 1 до 5 С; В – -25 С

ВАРИАНТ 12

1. Раскройте суть теоретического вопроса:

Алкобольные и слабоалкогольные напитки

2. Дайте ответ на вопрос:

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – рыбные товары

3. Решите тестовое задание:

Основное сырье для производства колбас – это:

А – говядина, свинина, баранина; Б – молочные продукты; В – шпик; Г – пряности и их экстракты; Д – субпродукты; Е – нитрат натрия

ВАРИАНТ 13

1. Раскройте суть теоретического вопроса:

Мясные товары: понятие и ассортимент

2. Дайте ответ на вопрос:

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – алкогольные напитки

3. Решите тестовое задание:

Продукты, приготовленные из мясного фарша с солью и специями, в оболочке или без нее и подвергнутые термической обработке, называются:

А – мясными хлебами; Б – сардельками; В – колбасными изделиями

ВАРИАНТ 14

1. Раскройте суть теоретического вопроса:

Молочные товары: понятие, виды и ассортимент

2. Дайте ответ на вопрос:

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – кондитерские товары

3. Решите тестовое задание:

Мясо мелкого рогатого скота – это:

А – баранина; Б – телятина; В – крольчатина; Г – козлятина; Д – свинина; Е – домашняя птица

ВАРИАНТ 15

1. Раскройте суть теоретического вопроса:

Свежие овощи и продукты их переработки

2. Дайте ответ на вопрос:

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – безалкогольные и слабоалкогольные напитки

3. Решите тестовое задание:

Ярко красный цвет мяса и плотная мышечная ткань свойственны:

А – свинине; Б – говядине; В – конине

ВАРИАНТ 1

Качество пищевых продуктов. Пищевая ценность

Качество товаров является одной из основополагающих характеристик, оказывающих решающее влияние на создание потребительских предпочтений и формирование конкурентоспособности. Под качеством пищевых продуктов понимают совокупность свойств, отражающих способность продукта обеспечивать органолептические характеристики, потребность организма в пищевых веществах, безопасность его для здоровья, надежность при изготовлении и хранении. Основными свойствами продовольственных товаров, которые определяют их полезность и способность удовлетворять потребности человека в питании, являются пищевая ценность, физические и вкусовые свойства и его сохраняемость.

Пищевая ценность — это сложное свойство, характеризующее всю полноту полезных свойств продукта, т. е. энергетическую, биологическую, физиологическую, органолептическую ценность, усвояемость, доброкачественность.

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – Яйца и пищевые жиры

Яйца хранят в магазинах при температуре от 2 до 6°C, относительной влажности воздуха 85%, в летний период до 3 сут. в остальное время года — до 6 суток. Помещения для хранения яиц должны быть чистые, сухие без посторонних запахов.

Хранят фасованное масло в помещениях без доступа света при температуре не выше 18°C и относительной влажности воздуха 85%: подсолнечное рафинированное дезодорированное не более 4 мес, горчичное (при температуре не выше 20°C) — 8 мес.

Маргарин должен быть без посторонних запахов и привкусов, консистенция однородная, пластичная, поверхность среза блестящая; вкус выраженный молочный или молочнокислый со сливочным оттенком.

ВАРИАНТ 2

Рыбные товары: понятие и ассортимент

Живая рыба. Живая рыба подразделяется на прудовую и озерно-речную. Прудовую рыбу разводят и выращивают в рыбоводных хозяйствах. Основные ее виды: карп, толстолобик, бестер, форель, сом и др. Озерно-речную рыбу (сазан, сом, карась, щука, стерлядь, форель и др.) промышленно в естественных водоемах и водохранилищах. Рыба охлажденная. Для удлинения сроков хранения рыбу сразу после вылова охлаждают или замораживают. Рыба, имеющая в толще мышц температуру от —1 до 5 С, называется охлажденной. Рыба мороженая. Замораживание — это единственный способ консервирования, который при надлежащей его организации и последующем правильном хранении обеспечивает в течение длительного времени сохранение свойств свежей рыбы. Мороженая рыба должна иметь температуру в толще мышц или блока —6°C и ниже в зависимости от способа замораживания. Мороженая рыба высокого качества может быть получена быстрым замораживанием (при температуре —25°C и ниже) живой или свежееуснувшей рыбы. СОЛЕНАЯ РЫБА - Для соления чаще используются

сельдевые, лососевые, сиговые, анчоусовые, ставрида, скумбрия и др. По способу введения соли в рыбу посол бывает сухим, смешанным и мокрым. Сухой посол — рыбу натирают и пересыпают солью; смешанный — используют тузлук, а по рядам рыбу пересыпают солью; мокрый посол — в солевых растворах определенной концентрации. **КОПЧЕНАЯ РЫБА** - Копчение является одним из способов консервирования рыбы. Копченой называют рыбу, предварительно посоленную или подсоленную и обработанную продуктами неполного сгорания древесины (или коптильной жидкостью). Для рыбы применяют три способа копчения: дымовое (копчение дымом, полученным при сгорании опилок древесины лиственных пород); мокрое (рыба, обработанная коптильной жидкостью) и комбинированное (сочетание мокрого и дымового копчения). Копчение может быть естественным, искусственным (электрокопчение, с применением токов высокой частоты и инфракрасных лучей), комбинированным. В зависимости от температуры копчение бывает: горячее (80—180°C), холодное (не выше 40°C) и полугорячее (60—80°C).

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – крупа и мука

Хранят крупу в хорошо вентилируемых чистых, сухих помещениях, при постоянной температуре не выше 18°C и относительной влажности 60—70%. В процессе хранения в крупе происходит прогоркание жира, плесневение, она может приобретать горьковатый вкус, затхлый, гниlostный запах, повреждаться амбарными вредителями.

При правильном хранении крупы можно хранить более года исключение составляют овсяные крупы, которые хранят 4 месяца.

Хранят муку при температуре не выше 18 С, относительной влажности 60% в течение 6 месяцев.

ВАРИАНТ 3

Вкусовые товары и их характеристика

В зависимости от того, как влияют вкусовые товары на организм человека их подразделяют на две группы:

- общего действия (чай, кофе, алкогольные напитки); возбуждающие центральную нервную систему и влияющие на весь организм;
- местного действия (пряности, приправы), влияющие на органы вкуса и обоняния.

В торговле вкусовые товары подразделяют на: пряности и приправы; чай и чайные напитки; кофе и кофейные напитки; алкогольные напитки; слабоалкогольные напитки; безалкогольные напитки и минеральные воды; табачные изделия (относят условно). Чрезмерное употребление вкусовых товаров может оказывает неблагоприятное воздействие на организм человека. Так, например, избыточное потребление чая вызывает бессонницу, сердцебиение и отравление.

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – свежие овощи

Различна продолжительность сохранности овощных культур: огурцы в подходящих условиях получается продержать без потери вкусовых качеств 2—4 недели, томаты — 1,5—2 месяца, картофель и капусту — 8—9 месяцев, а лук - год и более. Овощи лучше всего сохраняется при 2-30С и влажности воздуха 85—90%.

Для создания таких условий хорошо подходит сухое, прохладное, темное помещение, например, погреб или подвал, не промерзающий зимой.

ВАРИАНТ 4

Основные методы определения качества товаров

В зависимости от средств анализа и измерения показатели качества определяют органолептическим, инструментальным (лабораторным), а также экспертным, измерительным, регистрационным, расчетным или социологическим методами.

Органолептический метод — это метод определения показателей качества продукции на основе анализа восприятий органов чувств — зрения, обоняния, слуха, осязания, вкуса. Точность и достоверность такой оценки зависят от квалификации, навыков и способностей работника, а также от условий проведения анализа. Достоинства органолептического метода: дешевый, быстрый, доступный, а недостатком является субъективность (неточность).

Балльный способ оценки — обозначение показателей качества с помощью условной системы баллов. Пользуются им обычно для выражения показателей качества, определяемых органолептически. В нашей стране приняты 10-, 20- и 100-балльная системы. Сущность их заключается в том, что важнейшие качественные признаки оцениваются определенным количеством баллов в зависимости от их значимости. При наличии в товаре дефектов делается соответствующая скидка баллов. Результаты балльной оценки суммируются. В зависимости от общей суммы баллов (в том числе по вкусу и запаху) устанавливается товарный сорт продукта.

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – грибы

Грибы относятся к скоропортящимся продуктам, но вешенка среди них характеризуется высокой сохраняемостью. В холодильнике при температуре 0-4 °С, она в свежем виде хорошо сохраняется в течении 4-7 суток. Но сохранность плодовых тел вешенки значительно ухудшается, если они собраны вскоре после сбрызгивания водой грибных блоков.

ВАРИАНТ 5

Кондитерские товары и их основная характеристика

Кондитерские товары — пищевые продукты промышленного производства, при изготовлении которых используется около 200 видов различного сырья. Для получения всех кондитерских изделий применяется сахар в сочетании с жирами, белками, вкусовыми и др. веществами. Они характеризуются приятным вкусом, сложным ароматом, привлекательным внешним видом, высокой энергетической ценностью. Калорийность 100 г изделий составляет от 300 до 600 ккал. В зависимости от применяемого сырья и технологии производства кондитерские товары делят на две основные группы: сахаристые и мучные. В группу сахаристых кондитерских изделий входят фруктово-ягодные изделия, шоколад и какао-порошок, карамель, конфеты, ирис, драже, халва, восточные сладости (типа карамели и конфет). Группа мучных кондитерских изделий включает печенье, галеты, пряники, вафли, торты, пирожные, рулеты, кексы, мучные восточные сладости. Кроме изделий массового спроса выпускают также кондитерские товары специального назначения: для детского и диетического питания, витаминизированные, лечебные. Жевательная резинка условно относится к

сахаристым изделиям и рассматривается в одном ряду с фруктово-ягодными изделиями.

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – свежие плоды

Рекомендуемые оптимальные, условия хранения большинства помологических сортов яблок и груш: температура — в пределах 0-4 °С, относительная влажность воздуха — 90—95%. Сроки хранения яблок и груш поздних сроков созревания можно значительно продлить (до полутора лет) при использовании не только пониженных температур. Косточковые плоды относят к продукции кратковременного хранения: сроки хранения — от 1—2 дней до месяца.

Наиболее скоропортящиеся — черешня, вишня и абрикосы. Персики и сливы способны сохраняться дольше. Главным условием хранения косточковых плодов является поддержание постоянной температуры 0—1 С и относительной влажности воздуха 90—95% при умеренном воздухообмене.

Для продления сроков хранения персиков до 2 мес, слив до 3-5 мес. Ягоды винограда рекомендуют хранить при температуре от 0 до —1 °С и относительной влажности воздуха 85—90%. Интенсивное вентилирование может привести к преждевременному увяданию ягод. Зрелые бананы рекомендуют хранить при температуре 12 "С и относительной влажности воздуха 80-85% не более 3-4 сут, зрелые ананасы — при температуре 8—9 °С и относительной влажности воздуха 80-85% — не более 3 сут. Следует учитывать, что общая продолжительность хранения бананов и ананасов после сбора 35—40 сут, из них примерно две недели приходится на транспортирование.

ВАРИАНТ 6

Яйцо и растительные жиры

Яйца — ценный пищевой продукт.

В зависимости от вида птицы различают яйца куриные, утиные, гусиные, индюшиные, перепелиные и др.

Основным видом товарной продукции являются куриные яйца. Утиные, гусиные яйца реализации не подлежат, так как на скорлупе этих яиц могут быть вредные для человека микроорганизмы (сальмонеллы).

Яйцо состоит из скорлупы (около 12% массы яйца), белка (56%) и желтка (32%).

Жиры — это высококалорийные продукты, которые являются незаменимыми в питании человека. Жиры применяются в производстве консервов, в пищевой промышленности и непосредственно в пищу.

По энергетической ценности они во многом превосходят белки и углеводы. Пищевые жиры подразделяют на растительные масла, животные и комбинированные; по консистенции — жидкие и твердые.

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – хлеб и хлебобулочные изделия

Хранят хлеб при температуре не ниже 6°С и относительно влажности воздуха не более 75 %: хлеб пшеничный — 24 ч; ржаной — 36 ч; пшенично-ржаной — 24 ч; мелкоштучные изделия — 16 ч.

ВАРИАНТ 7

Хлеб, хлебобулочные и макаронные изделия

Хлеб составляет значительную часть пищевого рациона человека. В состав хлеба входят белки (4,7—8,3%), углеводы (42,5—50%), минеральные соли, клетчатка, витамины. Средняя калорийность 100 г хлеба — 220—280 ккал.

Хлебные изделия в зависимости от вида муки могут быть ржаными, ржано-пшеничными, пшенично-ржаными и пшеничными.

По рецептуре теста они выпекаются простыми, улучшенными и сдобными (только пшеничные).

По способу выпечки хлеб бывает подовым и формовым. Пшеничные изделия чаще выпекаются подовыми, ржанные и ржано-пшеничные — в формах. По форме различают: батоны, булки, калачи, плетенки и др.

По способу реализации хлеб выпекают в основном штучным. Ассортимент хлеба насчитывает более 1000 наименований.

Макаронные изделия представляют собой высушенное простое пшеничное тесто, предварительно отформованное в виде ленточек (лапша), трубочек (макароны, рожки, перья), нитей (вермишель).

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – макаронные изделия

Хранят макаронные изделия при температуре не выше 30° без перепадов температур, относительной влажности не более 70%.

Продолжительность хранения макаронных изделий: без добавок — 24 месяца; с добавками томатопродуктов и яичными — 12 месяцев; молочных изделий — 5 месяцев; с пшеничным зародышем — 3 месяца.

ВАРИАНТ 8

Крупа и мука: понятие и ассортимент

Крупа — это важный продукт питания, обладающий высокой пищевой ценностью. В крупе содержатся незаменимые аминокислоты, витамины, минеральные соли. Крупы широко используются в кулинарии для приготовления разнообразных первых и вторых блюд, а в пищевой промышленности — для производства консервов и пищевых концентратов.

Мука — это важнейший продукт переработки зерна. В нашей стране вырабатываются в основном пшеничная и ржаная мука, в небольших количествах ячменная, гречневая, кукурузная, гороховая и соевая.

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – чай и кофе

Хранить чай следует в чистых, сухих, хорошо проветриваемых помещениях при относительной влажности воздуха 60—65% (но не выше 70%), не допуская соседства со скоропортящимися и резко пахнущими товарами. В складах ящики с чаем устанавливают на подтоварники в штабеля высотой в 4—5 ящиков на расстоянии 5—10 см от пола и 50 см от стен и между штабелями.

Свежие кофейные зёрна способны храниться до пяти лет практически не теряя в качестве (необжаренные зёрна), но стоит их обжарить, и все лучшие качества улетучиваются за 10 дней.

ВАРИАНТ 9

Свежие плоды и продукты их переработки. Грибы

В зависимости от строения и зоны выращивания свежие плоды делят на следующие группы: семечковые — яблоки, груши, айва, рябина, мушмула; косточковые — вишня, черешня, слива, абрикосы, персики; ягоды — виноград, смородина, крыжовник, земляника, клубника, малина и дикорастущие ягоды; орехоплодные — лещинные, грецкие, кедровые орехи, миндаль, арахис и др.; субтропические и тропические плоды — цитрусовые, инжир, фанат, хурма, бананы, ананасы и др.

Грибы относятся к низшим споровым растениям, они не содержат хлорофилла, не могут усваивать углекислоту из воздуха и питаются за счет готовых органических веществ, находящихся в почве, перегное. В пищу у съедобных грибов употребляют плодовое тело, состоящее из шляпки и ножки (пенька). Пищевая ценность шляпки выше, чем ножки (много клетчатки). Наиболее ценны в питательном отношении молодые грибы. Съедобные грибы содержат (в %): азотистых веществ — 1,5—7; жиров — до 0,9; углеводов — до I; минеральных веществ — до I; витамины А, группы В, С, D, РР. Грибы ценят за высокое содержание экстрактивных и ароматических веществ, придающих им хороший вкус и способствующих усвоению пищи. В зависимости от строения шляпки грибы делят на три группы: губчатые (трубчатые), пластинчатые и сумчатые.

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов — пряности и приправы

Срок хранения у измельченных специй меньше, чем у целых. Целые специи и травы: листья и цветы — 1-2 года; семена — 2-3 года; корнеплоды — 3 года. Молотые специи и травы: листья — 1 год; семена — 1 год; корнеплоды — 2 года.

Специи не любят перепады температуры. Храните специи вдали от источника света. Это могут быть закрытые полки или светонепроницаемые контейнеры. Излишняя влага тоже очень вредна для любой приправы. Контейнеры, в которых вы будете хранить специи, должны хорошо закрываться.

ВАРИАНТ 10

Химический состав продовольственных товаров

Для поддержания нормальной жизнедеятельности организма человека, возмещения его энергетических затрат и восстановления тканей необходимы питательные вещества. Они поступают в организм человека вместе с пищей, которая является для него источником энергии, строительным (пластическим) материалом и участвует в регулировании процессов обмена веществ. Химический состав продуктов разнообразен и зависит от химического состава исходного сырья, технологического режима и способа производства, условий хранения и перевозки и других факторов.

В состав продовольственных товаров входят неорганические и органические вещества. К неорганическим веществам относятся вода и минеральные (зольные) соединения; к органическим — углеводы, жиры, белки, ферменты, витамины, органические кислоты, красящие, ароматические и др.

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов — молочные товары

Хранят молоко при температуре 2—6°C в течение 36 ч, стерилизованное при температуре 20°C — в течение 10 дней. Молоко стерилизованное, упакованное в

бумажные пакеты Тетра-Пак и Тетра Брик Асептик хранятся более длительный срок при температуре от 0 до 10°C — до 6 мес.

Хранят сливки с момента окончания технологического процесса при температуре 4—8°C в течение 36 ч.

Кефир должен иметь однородную консистенцию. Вкус и запах должны быть чистыми, кисломолочными, слегка острыми, без посторонних привкусов и запахов. Цвет — молочно-белый или слегка кремоватый. Кислотность кефира — 85—130°Т. Содержание спирта от 0,2 до 0,6%. Не допускается в продажу кефир с горьким, кормовым и другими привкусами и запахами. Срок хранения кефира 36 ч.

Качество творога должно соответствовать требованиям стандарта. Творог должен быть мягким; цвет — белым, слегка желтоватым с кремовым оттенком. В продажу не допускается творог слизистый, плесневелый, загрязненный с тягучей консистенцией.

ВАРИАНТ 11

Понятие о товароведении. Классификация пищевых продуктов

Товароведение (от слов "товар" и "ведать") - научная дисциплина, изучающая потребительские свойства товаров, их классификацию, стандартизацию, факторы, формирующие качество товаров, и условия сохранения качества, закономерности формирования ассортимента и его структуру.

В основу учебной классификации положена общность товаров по происхождению, химическому составу или по особенностям производства и назначения. В соответствии с этой классификацией пищевые продукты объединены в девять групп: зерно-мучные; плодоовощные; сахар, крахмал, кондитерские; вкусовые; молочные; яичные; мясные; рыбные; пищевые жиры.

В учебной классификации товары сгруппированы не по одному какому-либо признаку. Так, большинство групп систематизировано по основному сырью (зерно-мучные, плодоовощные, молочные, яичные, мясные, рыбные), назначению (кондитерские, вкусовые) или по сходству химического состава (жиры).

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – мясные товары

Охлажденное мясо с температурой в толще бедра от 0 до +4°C хранят в подвешенном состоянии. Колебания температуры воздуха в процессе хранения не должны превышать $\pm 1^\circ\text{C}$. Мясо, замороженное в толще бедра до -8°C, хранят в камерах холодильников, уложенным в плотные штабеля.

Хранят тушки охлажденной птицы в магазине при температуре 0—6°C и относительной влажности воздуха 80—85% до 72 ч. Мороженая птица при температуре 0—6°C хранится до 3 сут, а при температуре ниже 0°C — до 5 сут. В холодильниках при температуре — 18°C и при относительной влажности воздуха 95% срок хранения мороженой птицы 8—10 мес.

При этом варенке колбасы высшего сорта, вареный окорок, буженина, рулет куском (не нарезанные) могут храниться 72 часа, вареные колбасы 1, 2 и 3-го сортов, сосиски и сардельки, ливерные и кровяные колбасы и зельцы 1 и 2-го сортов — 48 час, колбасы ливерные, кровяные и зельцы 3-го сорта должны быть реализованы в течение 12 час. Полукопченые и варено-копченые колбасы при комнатной температуре (не выше 20°) могут храниться до 3 сут., в холодильнике при температуре от 0 до 8° тепла — 15 сут.

ВАРИАНТ 12

Алкобольные и слабоалкогольные напитки

Все алкобольные напитки подразделяются на высокоградусные, содержащие этиловый спирт до 96%; крепкие — 31—65 (водка, ром, виски, коньяк), среднеалкобольные — 9—30% (ликеры, наливки, вина), слабоалкогольные — 1,5—8% (пиво).

Виноградные вина — алкобольные напитки, полученные сбраживанием виноградного сока или сока с мезгой, содержащие от 8 До 20% спирта.

К слабоалкобольным напиткам относят напитки, которые держат от 1 до 10% спирта (пиво, хлебный квас, медовые напитки).

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – рыбные товары

В холодильнике при температуре от 0 до 8° тепла рыба может храниться 48 час, мороженая рыба — до 3 сут. При помещении мороженой рыбы в морозильную камеру срок их хранения значительно удлиняется. Длительно хранить рыбу можно в специально оборудованных ледниках. В случае размораживания, независимо от последующих условий хранения, рыба должны быть реализованы в течение 24 час.

Сроки хранения соленой рыбы зависят от степени солености: слабосоленую рыбу (6—10%) можно хранить в холодильнике до 6—7 сут., средне- и крепосоленую — более длительный срок. Рыба горячего копчения хранится в холодильнике до 3 сут., холодного копчения — 8—10 сут.; вяленую рыбу хранят в сухом прохладном месте, периодически осматривая ее для выявления заплесневелости. Удаление плесени с тушек вяленой рыбы производится так же, как с батонов сырокопченой колбасы. Заплесневевшие тушки дальнейшему хранению не подлежат. Налеты соли на качество вяленой рыбы влияния не оказывают.

ВАРИАНТ 13

Мясные товары: понятие и ассортимент

В зависимости от вида животного различают мясо крупного и мелкого рогатого скота, свиней, лошадей, верблюдов, буйволов, оленей и кроликов.

Мясо крупного рогатого скота по полу подразделяют на мясо быков (взрослые некастрированные самцы), мясо волов (взрослые кастрированные самцы) и мясо коров. Мясо свиней по полу разделяют на мясо хряков (некастрированные самцы), мясо боровов (кастрированные самцы) и мясо свиноматок. Мясо мелкого рогатого скота по полу и возрасту не подразделяют. К ним относят баранину и козлятину. Мясо лошадей в зависимости от возраста животного подразделяют на конину (от 3 лет и старше), конину-молодняк (от года до 3 лет) и мясо жеребят (до года). Кролики имеют мясо бледно-розового цвета, нежное, слегка сладковатое, без «мраморности», жир белого цвета откладывается лишь в брюшной полости (в паху, около почек). Мясо домашней птицы подразделяют по виду, возрасту, способу и качеству технологической обработки тушек и их термическому состоянию. В зависимости от вида и возраста различают тушки птицы молодой (цыплят, цыплят-бройлеров, утят, гусят, индюшат, цесарят) и взрослой (кур, уток, гусей, индеек, цесарок).

Колбасные изделия — это продукты, приготовленные из мясного фарша с солью и специями, в оболочке или без нее и подвергнутые термической обработке до готовности к употреблению. В зависимости от способа термической обработки

колбасы подразделяют на варенные, полукопченые и копченые. По составу сырья — на мясные, субпродуктовые, кровяные.

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – алкогольные напитки

Действующими стандартами предусмотрены следующие сроки хранения алкогольных напитков: водки и водки особые – не менее 12 мес., ликероводочные изделия – 2–8 мес., вина – 3–12 мес., коктейли винные – 1–3 мес., коньяки – не менее 24 мес.

ВАРИАНТ 14

Молочные товары: понятие, виды и ассортимент

Ассортимент молока по технологии изготовления, виду добавок и назначению подразделяют на пастеризованное, пастеризованное с наполнителями, стерилизованное и молоко для детей раннего возраста. Топленое молоко — молоко с массовой долей жира 4% и 6%, подвергшееся длительной термической обработке при высокой температуре. Белковое молоко — молоко с массовой долей жира 1 %, 2,5 %, к нормализованному молоку добавляется молоко сухое или сгущенное цельное молоко. Молоко для детей раннего возраста — ионитное, виталакт Д.М., стерилизованные смеси «Малыш», «Малютка».

СЛИВКИ представляют собой самую жирную часть молока. Их вырабатывают сырыми, пастеризованными и стерилизованными. Сливки натуральные получают путем сепарирования цельного коровьего молока, восстановленные — из сухих сливок.

К КИСЛОМОЛОЧНЫМ продуктам относят кефир, ряженку, простоквашу, йогурт, кумыс и другие диетические кисломолочные напитки, а также сметану, творог, творожные изделия. В производстве кисломолочных продуктов применяют молочнокислые бактерии и дрожжи.

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – кондитерские товары

Шоколад должен храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах, не зараженных амбарными вредителями при температуре не выше 18 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Гарантийные сроки хранения шоколада (в мес): штучного без добавлений - до 6; с добавлениями и с начинкой - до 3; весового - 2-4. Хранят мармелад и пастилу при температуре не выше 18 °С, без резких колебаний и относительной влажности воздуха не более 75-80 %, в чистых и проветриваемых помещениях, без доступа прямых солнечных лучей и не зараженных насекомыми-вредителями. Не допускается хранение вблизи сырых стен и отопительных приборов, а также совместно с резкопахнущими товарами. Гарантийные сроки хранения (в мес): мармелад пластовой, жележный на агаре и пектине - 3; жележный на агароиде и фулцелларане - 1,5; остальные виды - 2; пастила заварная и в шоколаде - 3; пастила клеевая и зефир - 1. Гарантийные сроки хранения в зависимости от вида изделия и фасовки колеблются: для печенья – от 15 суток (содержит более 20%жира) до 3-х месяцев – затяжное; для пряников – от 10 (сырцовые, мятные), до 45 суток – заварные. Для галет – от 21 суток (диетические, с повышенным содержанием жира, развесные), до 6 месяцев – простые, развесные; для крекера – от 1-го (на растительном масле), до 6 месяцев – с наполнителями; для вафель от 15 суток (с жировой начинкой, до 3-х месяцев (без начинки).

ВАРИАНТ 15

Свежие овощи и продукты их переработки

Классификация свежих овощей. В зависимости от того, какая часть растения используется в пищу, овощи делятся на две группы: вегетативные и плодовые.

Вегетативные овощи. В эту группу входят овощи нескольких подгрупп: клубнеплоды (картофель, топинамбур, батат); корнеплоды (свекла, морковь, редис, редька, репа, брюква, петрушка, сельдерей, пастернак); капустные (капуста белокочанная, краснокочанная, савойская, брюссельская, кольраби, цветная); луковые (лук репчатый, лук-порей, лук-шалот, лук-батун, чеснок и др.); салатно-шпинатные (салат, шпинат, щавель и др.); пряные (укроп, петрушка, сельдерей, чабер, эстрагон, хрен, базилик и др.); десертные (спаржа, ревень, артишок).

Плодовые овощи. В эту группу входят следующие подгруппы овощей: тыквенные (огурцы, кабачки, тыквы, патиссоны, арбузы, дыни); томатные (томаты или помидоры, баклажаны, перец); бобовые (незрелые горох, фасоль, бобы); зерновые (незрелая кукуруза).

По срокам созревания овощи делят на ранние, средние, и поздние; по способу выращивания — на тепличные, парниковые и грунтовые.

По способу использования некоторые виды овощей делят на столовые (употребляют в пищу), технические (используют для переработки на крахмал, сахар и другие продукты), универсальные и кормовые.

Требования к качеству и условия хранения. Основные способы оценки качества пищевых продуктов – безалкогольные и слабоалкогольные напитки

Безалкогольные напитки хранят при температуре не ниже 0 °С и не выше 12 °С, а напитки со стойкостью - не менее 30 сут при температуре не ниже 0 °С и не выше 18 °С. Относительная влажность воздуха в складских помещениях для хранения концентратов напитков должна быть не более 75%.

Хранят пиво в темных прохладных помещениях при температуре от 2 до 12°С: непастеризованное от 3 до 17 суток, пастеризованное без применения стабилизаторов — 1 месяц; пастеризованное с применением стабилизаторов — 3 месяца. В отличие от виноградных вин положение бутылки пива при хранении не имеет значения. Исключение составляют бутылки, закрытые деревянными пробками, такие бутылки хранят в вертикальном положении.

Тестовые задания

№ Варианта	Правильный ответ
1	А
2	Б
3	В

4	A
5	B
6	Б
7	A
8	Б
9	Б
10	A,Г,Д
11	Б
12	A,B,Д,E
13	B
14	A, Г
15	Б



УТВЕРЖДЕНО
Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «РКИГ»

И.И. Насырова
Приказ № 94 от 13 мая 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 Охрана труда

профессия 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из
растительного сырья

Направленность: Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных,
макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями



г. Симферополь, 2026

Оценочные материалы разработаны на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья и рабочей программы учебной дисциплины ОП.03 Охрана труда

Разработчик: _____, преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ».

РАССМОТРЕНО на заседании ЦМК «Общепрофессиональных дисциплин»

Протокол № 9 от 28 апреля 2026 г.

Председатель ЦМК «Общепрофессиональных дисциплин»»

Е.Ш. Булаш

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

И.И. Насырова

28 апреля 2026 г.

3
СОДЕРЖАНИЕ ФОС:

Общие положения	4
1. Результаты освоения учебной дисциплины	5
1.1. Уметь, знать	
2. Оценка освоения умений и знаний	9
2.1. Общие положения	
2.2. Типовые задания для текущего контроля успеваемости	
3. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по дисциплине	13
3.1. Общие положения	
3.2. Типовые задания для итогового контроля успеваемости;	
3.3. Критерии оценки	
Литература по учебной дисциплине	16

Общие положения

Результатом освоения учебной дисциплины является готовность обучающегося к овладению знаний и умений, обусловленных общими и профессиональными компетенциями, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОП.12 Охрана труда и подтверждение соответствия по профессии 54.01.20 Графический дизайнер является экзамен.

1. Результаты освоения учебной дисциплины:

1.1. Уметь/знать

В результате изучения учебной дисциплины ОП.3 Охрана труда и подтверждение соответствия по профессии 54.01.20 Графический дизайнер обучающийся должен:

уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в проведении специальной оценки условий труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников персонала, инструктировать их по вопросам охраны труда на рабочем месте, с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- уметь разрабатывать локальные нормативные акты по охране труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее выполнения и условия хранения.

знать:

- системы управления охраной труда организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- виды инструктажей, проводимые перед началом работы и непосредственно во время рабочего процесса;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок выдачи, хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;
- ответственность за нарушение требований охраны труда.

2. Оценка освоения умений и знаний

2.1. Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса учебной дисциплины ОП.3 «Охрана труда» подтверждение соответствия по профессии 54.01.20 Графический дизайнер является оценка умений и знаний, которая осуществляется на основе следующих показателей оценки результата:

Приобретенный практический опыт, освоенные умения и знания	Результат обучения	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Наименование раздела, темы, подтемы	Уровень освоения	Наименование КОС	
					Текущий контроль	Промежуточный контроль
1	2	3	4	5	6	7
знать: - системы управления охраной труда организации; - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; - фактические или потенциальные	ОК6 ОК 9 Л2 Л4 Л9 Л10	Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; Вести	Раздел 1. Основы охраны труда	1-2	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Экзамен
			Тема 1.1. Введение. Общие вопросы охраны труда	1-2	Письменный/ устный опрос; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов,	Экзамен
			Тема 1.2. Правовые основы охраны труда	1-2		Экзамен
			Тема 1.3. Служба охраны труда в	1-3		Экзамен

вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; - вырабатывать и контролировать навыки необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; - вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее выполнения и условия хранения.		документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	организации Тема 1.4. Государственное управление охраной труда		учебных исследований и т.д.)	Экзамен
знать: - обязанности работников в области охраны труда; - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); - порядок	ОК 1 ОК 4 ОК 9 ОК 11 Л2 Л4 Л9 Л10	Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; Использовать средства коллективной и	Раздел 2. Условия и основные требования по обеспечению безопасности труда	1-2	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность	Экзамен

хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. уметь: - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности		индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения			формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	
			Тема 2.1 Условия труда	1-2	Письменный/устный опрос; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)	Экзамен
			Тема 2.2. Информационная безопасность	1-2		Экзамен
знать: - системы управления охраной труда организации; - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности	ОК 1 ОК 9 ОК 11 Л2 Л4 Л9 Л10	Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; Использовать средства коллективной и	Раздел 3. Пожарная безопасность и электробезопасность	1-3	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность	Экзамен

труда; - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом) уметь: - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; - вырабатывать и контролировать навыки необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда		индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения			формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	
			Тема 3.1. . Физические факторы среды	1-2	Письменный/устный опрос; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)	Экзамен
			Тема 3.2. Обеспечение электробезопасности	1-3		Экзамен
			Тема 3.3. Пожарная безопасность			Экзамен

2.1. Комплект тестовых заданий для контроля успеваемости

Правильные ответы обозначены +

1. Понятие «охрана труда» закреплено в:

А) Гражданском кодексе РФ;

Б) Трудовом кодексе РФ;

+ В) Федеральном законе от 17 июля 1999 г. «Об основах труда в Российской Федерации»;

Г) Конституции РФ.

2. Целью охраны труда является:

А) создание комфортных условий труда;

Б) создание условий труда, не приносящих вред здоровью;

+ В) создание безопасных условий труда;

Г) создание уютных условий труда.

3. Максимально допустимый груз для женщин при постоянном подъёме и перемещении в течении рабочей смены:

А) 5 кг.;

Б) 6 кг.;

+ В) 7 кг.;

Г) 8 кг.

4. Количество часов работы в неделю допустимое для несовершеннолетних от 16 до 18 лет:

А) 24 ч.;

Б) 28 ч.;

В) 32 ч.;

+ Г) 36 ч.

5. Кто не входит в комиссию по расследованию несчастных случаев на производстве:

А) собственник;

Б) руководитель службы охраны труда;

В) представитель профсоюза;

+ Г) руководитель подразделения.

6. Во время прохождения внеочередного медицинского осмотра по медицинским рекомендациям работник имеет право:

+ А) на сохранение среднего заработка;

Б) на получение пособия по временной нетрудоспособности;

В) на получение выплат, равных минимальному размеру оплаты труда;

Г) на премию.

7. Периодичность проведения повторных инструктажей на обычных работах:

А) 1 месяц;

Б) 3 месяца;

+ В) 6 месяцев;

Г) 12 месяцев.

8. Периодичность проведения повторных инструктажей на работах с повышенной опасностью:

А) 1 месяц

+ Б) 3 месяца

- В) 6 месяцев
- Г) 12 месяцев

9. Производственным фактором, воздействие которого на работника может привести к его заболеванию, называют:

- +А) вредный производственный фактор;
- Б) опасный производственный фактор.
- В) травмирующий фактор;
- Г) пагубный фактор.

10. Правовой основой законодательства об охране труда является:

- +А) Конституция РФ
- Б) Трудовой кодекс РФ
- В) Гражданский кодекс РФ
- Г) Уголовный кодекс РФ

11. В каком случае составляется акт по форме Н-1:

- А) во время совершения рабочим кражи;
- +Б) по причине несчастного случая на производстве;
- В) при выполнении своих служебных обязанностей;
- Г) в случае естественной смерти.

12. В скольких экземплярах составляется по результатам расследования акт Н-1:

- + А) 3 экземпляра;
- Б) 4 экземпляра;
- В) 5 экземпляров;
- Г) 6 экземпляров.

13. Как классифицируются химические вещества вызывающие раковые заболевания:

- + А) канцерогенные;
- Б) мутагенные;
- В) сенсibiliзирующие;
- Г) общетоксические.

14. Как классифицируются химические вещества, действующие как аллергены:

- А) канцерогенные;
- Б) мутагенные;
- + В) сенсibiliзирующие;
- Г) общесоматические.

15. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда работодателями осуществляется в размере:

- + А) не менее 0,2 процента суммы затрат на производство продукции;
- Б) не менее 0,5 процента суммы затрат на производство продукции;
- В) не менее 1 процента суммы затрат на производство продукции;
- Г) не менее 0,2 процента суммы затрат на производство продукции.

16. Какой единицей измеряют освещённость:

- + А) люкс;
- Б) кандела;
- В) люмен;
- Г) Ватт

17. Какой ответственности за нарушение законодательства об охране труда нет:

- А) дисциплинарной;
- + Б) общественной;

- В) административной;
- Г) материальной.

18. Факторы, от которых зависит действие электрического тока на организм человека?

- +А) величина тока;
- +Б) величина напряжения;
- +В) сопротивление тела человека;
- Г) возраст человека

19. В качестве заземляющего устройства могут применяться:

- А) деревянные колья;
- +Б) стальные трубы;
- В) бетонные сваи;
- Г) пластиковые прутья.

20. К опасным факторам пожара, воздействующим на людей и имущество, относятся:

- +А) пламя и искры, тепловой поток, повышенная температура окружающей среды, повышенная концентрация токсичных продуктов горения и термического разложения, пониженная концентрация кислорода, снижение видимости в дыму;
- Б) пламя и искры, повышенная концентрация токсичных продуктов горения и термического разложения, пониженная концентрация кислорода;
- В) повышенная концентрация токсичных продуктов горения, пониженная концентрация кислорода;
- Г) повышенная концентрация кислорода, снижение видимости в дыму

Примеры вопросов для устного опроса к Разделу 1:

1. Дайте определение понятию «охрана труда».
2. Назовите цели охраны труда.
3. Охарактеризуйте основные принципы государственной политики в области охраны труда.
4. Перечислите основные правовые акты об охране труда.
5. Охарактеризуйте обязанности работодателя в области охраны труда.
6. Охарактеризуйте обязанности работника в области охраны труда.
7. Охарактеризуйте особенности труда женщин, молодежи.
8. Виды ответственности за нарушение законодательств об охране труда.
9. Охарактеризуйте порядок расследования несчастного случая на производстве без тяжелых последствий.
10. Охарактеризуйте порядок расследования группового несчастного случая на производстве.
11. Кто и как организует охрану труда на предприятии.
12. Виды инструктажей по охране труда, их характеристика.
13. Кто и как организует государственное управление и надзор за охраной труда.
14. Охарактеризуйте права и полномочия профсоюзов по вопросам охраны труда.

Примеры вопросов для устного опроса к Разделу 2:

1. Дайте определение понятию «производственная среда».
2. Охарактеризуйте условия труда графического дизайнера на рабочем месте.

3. Классификация трудовой деятельности.
4. Опасные и вредные производственные факторы производственной среды
5. Что такое производственный риск.
6. Требования безопасности при организации рабочего места графического дизайнера.
7. Информационная безопасность, авторские права специалиста по графике.
8. Назовите причины травматизма на производстве.
9. Расчеты коэффициентов травматизма.
10. Меры предупреждения производственного травматизма
11. Охарактеризуйте средства индивидуальной защиты для работников на производстве.
12. Охарактеризуйте средства коллективной защиты для работников на производстве.

Примеры вопросов для устного опроса к Разделу 3:

1. Охарактеризуйте физические факторы среды.
2. Перечислите требования к помещениям для работы на персональном компьютере.
3. Охарактеризуйте действие электромагнитных излучений на организм человека.
4. Перечислите источники шума на рабочем месте.
5. Охарактеризуйте влияние шума на организм человека.
6. Что такое ПДУ.
7. Как обеспечить электробезопасность на рабочем.
8. Охарактеризуйте виды воздействия электрического тока на организм человека.
9. Назовите меры защиты от поражения электрическим током.
10. Что такое горение.
11. Охарактеризуйте мероприятия по обеспечению пожарной безопасности на производстве.
12. Назовите первичные средства пожаротушения.

Рабочей программой учебной дисциплины ОП.3 Охрана труда подтверждение соответствия для профессии 54.01.20 «Охрана труда» предусмотрено 6 практических занятий:

1. Расследование и учет несчастных случаев и профессиональных заболеваний на производстве
2. Оформление нормативно – технических документов, в соответствии с действующими Федеральными Законами в области охраны труда
3. Оценка опасностей риска в профессиональной деятельности
4. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма
5. Изучение средств коллективной и индивидуальной защиты для работников на производстве
6. Правила техники безопасности при работе за компьютером

3. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине

3.1. Общие положения

Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации предназначены для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины ОП.3 «Охрана труда» и подтверждение соответствия по профессии 54.01.20 «Графический дизайнер».

3.2. Типовые задания для итогового контроля успеваемости

Вопросы к экзамену

1. Перечислить и кратко охарактеризовать документы, регулирующие трудовые отношения в РФ.
2. Охарактеризовать эргономические факторы условий труда графического дизайнера.
3. Виды перерывов в течение рабочего дня.
4. Охарактеризовать основные принципы обеспечения безопасности и охраны труда на производстве.
5. Описать правила безопасности труда при работе с персональным компьютером.
6. Охарактеризовать права и обязанности работника по соблюдению требований охраны труда.
7. Охарактеризовать систему мероприятий для предупреждения пожаров и взрывов на производстве.
8. Перечислить основные права и обязанности работодателя по охране труда согласно ст.212 ТК РФ.
9. Охарактеризовать действие электрического тока на человека. Оказание первой помощи при повреждении электротоком.
10. Раскрыть назначение трудового договора в решении условий и охраны труда.
11. Привести классификацию вредных веществ по степени воздействия на организм человека.
12. Охарактеризовать виды компенсаций работникам, занятым на тяжелых работах, с вредными и опасными условиями труда.
13. Охарактеризовать порядок действий работодателя при несчастном случае на производстве.
14. Перечислить параметры, характеризующие воздух рабочей зоны.
15. Охарактеризовать особенности охраны труда инвалидов.
16. Охарактеризовать основные задачи службы охраны труда в офисе (на производстве).
17. Охарактеризовать влияние освещения на условия труда графического дизайнера.
18. Назвать специфические особенности гигиены труда подростков.
19. Охарактеризовать меры защиты работника от влияния электромагнитного излучения.
20. Рассказать, как и кем осуществляется информационная безопасность в сфере компьютерных технологий.

21. Назвать цели и задачи вводного инструктажа.
22. Описать назначение _____ и роль уполномоченных (доверенных) лиц по охране труда профсоюза.
23. Охарактеризуйте виды социального страхования от несчастных случаев на производстве.
24. Дать определение ПДК и ПДВ вредных веществ.
25. Охарактеризовать основные положения пожарной безопасности в офисе.
26. Дать определение основным понятиям трудовой деятельности: труд, предметы и средства труда, тяжесть и напряженность труда, безопасность труда.
27. Охарактеризовать системы противопожарной автоматики, применяемые на предприятиях (организациях).
28. Перечислить требования _____ к химическим препаратам и способам их хранения.
29. Назвать источники финансирования охраны труда на предприятиях.
30. Охарактеризовать понятия «опасный» и «вредный» производственный фактор.
31. Охарактеризовать средства индивидуальной защиты.
32. Назвать цели и задачи целевого инструктажа.
33. Инструкция по охране труда для графического дизайнера.
34. Дать определение понятию «условия труда». Описать неблагоприятные последствия воздействия условий труда на человека.
35. Характеристика коллективного договора.

3.3. Критерии оценки:

Критерии оценки устных ответов:

Оценка «5» ставится в том случае, если обучающийся:

- обнаруживает полное понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, знание законов и теорий, умеет подтвердить их конкретными примерами, применить в новой ситуации и при выполнении практических заданий.
- дает точное определение и истолкование основных понятий, законов, теорий.
- при ответе не повторяет дословно текст учебника, а умеет отобрать главное, обнаруживает самостоятельность и аргументированность суждений, умеет установить связь между изучаемым и ранее изученным материалом, а также с материалом, усвоенным при изучении других смежных дисциплин.
- умеет делать анализ, обобщения и собственные выводы по вопросу.
- умеет самостоятельно и рационально работать с учебником, дополнительной литературой и справочниками.

Оценка «4» ставится в том случае, если ответ удовлетворяет названным выше требованиям, но обучающийся:

- допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно, или при небольшой помощи преподавателя.
- не обладает достаточным навыком работы со справочной литературой.

Оценка «3» ставится в том случае, если обучающийся правильно понимает сущность понятий, явлений и закономерностей, но при ответе:

- обнаруживает отдельные пробелы в усвоении существенных вопросов курса, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала.
- испытывает затруднения в применении знаний при решении практических заданий.
- обнаруживает недостаточное понимание отдельных положений при воспроизведении текста учебника, или отвечает неполно на вопросы преподавателя, допуская одну-две грубые ошибки.

Оценка «2» ставится в том случае, если обучающийся:

- не знает и не понимает значительную часть программного материала в пределах поставленных вопросов.
- имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению практических заданий по образцу.
- при ответе (на один вопрос) допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи преподавателя.

Критерии оценки практических заданий:

Оценка «5» ставится в том случае, если все задания практической части выполнены безукоризненно. Решения характеризуются краткостью, обоснованностью, рациональностью либо приведены нестандартные подходы к решению. Обучающимся демонстрируется умение действовать в новой нестандартной ситуации, требующей выхода на иной, более высокий уровень знаний.

Оценка «4» ставится в том случае, если практическая часть имеет единичные несущественные недочёты, самостоятельно исправляемые обучающимся по замечанию преподавателя. Обучающийся демонстрирует не всегда рациональное использование своих знаний в новой ситуации, недостаточное владение методикой оформления результатов выполненной работы.

Оценка «3» ставится в том случае, если допускается более, чем одна ошибка, или два-три недочёта, что приводит в отдельных случаях к неверному конечному ответу.

Оценка «2» ставится в том случае, если обучающийся допускает существенные ошибки и не может решить простейшие типовые примеры и задачи, основанные на знании основных понятий и фактов, предусмотренных программой с использованием простейших логических умозаключений.

Критерии оценки тестовых работ:

Оценка «5» ставится в том случае, если выполнено 90-100% работы.

Оценка «4» ставится в том случае, если даны правильные ответы на 70-89% заданий работы.

Оценка «3» ставится в том случае, если даны верные ответы на 55-69% заданий работы.

Оценка «2» ставится в том случае, если выполнено менее 55% заданий работы.

**Литература по учебной дисциплине
ОП.3 «Охрана труда» и подтверждение соответствия по
профессии 54.01.20 Графический дизайнер**

Основные источники:

1. Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.Д. Гридин – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 224 с.
2. Охрана труда в организациях питания: учебник для СПО/ В.М.Калинина. – М. Издательский центр «Академия», 2018. – 320с.
3. Основы безопасности жизнедеятельности: учеб. для учреждений сред.проф.образования / Т.А. Хван, П.А. Хван – Ростов н/Д.: Издательский центр «Феникс», 2018. – 415 с.

Дополнительные источники:

4. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru>
5. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
5. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
6. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
7. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
8. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
9. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
10. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
11. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
12. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
13. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
14. Охрана труда: учебник / Н.Н.Карнаух – М.: Издательство Юрайт, 2011 – 380 с.

Интернет-ресурсы:

1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] / Режим доступа : <http://www.ohranatruda.ru>.
2. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>
3. Солопова В. А. Охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / В. А. Солопова. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Профобразование, 2019. — 125 с. — 978-5-4488-0353-6. — Режим доступа: <http://www.iprbooksho>
3. Новиков Е. А. Охрана труда в пищевой промышленности [Электронный ресурс] / Е. А. Новиков, М. А. Бурова. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2009. — 309 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/1550.html>



**Министерство образования, науки и молодежи
Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**



УТВЕРЖДЕНО
Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «РКИГ»
_____ И.И. Насырова
Приказ № 94 от 13 мая 2026 г.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места**

профессия 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания
из растительного сырья

Направленность: Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями



г. Симферополь, 2026

Оценочные материалы разработаны на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья и рабочей программы учебной дисциплины ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места

Разработчик: _____, преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ».

РАССМОТРЕНО на заседании ЦМК «Общепрофессиональных дисциплин»

Протокол № 9 от 28 апреля 2026 г.

Председатель ЦМК «Общепрофессиональных дисциплин» _____ Е.Ш. Булаш

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

_____ И.И. Насырова

28 апреля 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке
3. Оценка освоения умений и знаний
4. Типовые задания для текущего контроля успеваемости
 - o Контрольные вопросы по лекциям
 - o Домашние задания
 - o Перечень практических работ
 - o Темы рефератов
 - o Контрольные тесты по разделам
5. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации (экзамен)
6. Критерии оценивания
7. Информационное обеспечение

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Результатом освоения учебной дисциплины является готовность обучающегося к овладению знаний и умений, обусловленных общими и профессиональными компетенциями, формирующимися при комплексном подходе в процессе освоения ППКРС.

1.2. Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине **ОП.04**

Техническое оснащение и организация рабочего места является экзамен.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии 19.01.18 следующими умениями, знаниями, общими и профессиональными компетенциями:

Код формируемых компетенций

Планируемые результаты освоения дисциплины

Умения:

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовлен полуфабрикатов, готовой продукции, её отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.

Знания:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, подготовки её к реализации;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и упаковки продукции;
- способы организации рабочих мест в соответствии с видами изготавливаемой продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях.

ОК 01 – ОК 07, ОК 09

(в соответствии с ФГОС) – формируются в процессе освоения дисциплины

Личностные результаты (ЛР 1 – 12)

(перечень из рабочей программы) – формируются в процессе воспитания

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ

Приобретённые умения и знания	Результат обучения (ПК, ОК)	Основные показатели оценки результата	Наименование раздела, темы	Уровень освоения	Формы контроля (текущий / промежуточный)
Знания: классификация оборудования, принципы организации рабочих мест, правила безопасности. Умения: организовывать рабочее место, выбирать и использовать оборудование, соблюдать технику безопасности.	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.4, ОК 01-07, ОК 09	Правильность ответов на теоретические вопросы, точность выполнения практических заданий, соблюдение алгоритмов выбора и эксплуатации оборудования.	Раздел 1. Организация производства; Раздел 2. Устройство и назначение оборудования	1-2	Текущий: устный опрос, тестирование, практические работы, реферат. Промежуточный: экзамен (устный или письменный по билетам).

4. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

4.1. Контрольные вопросы по лекциям

Раздел 1. Организация производства продуктов питания из растительного сырья

Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов предприятий

1. Какие существуют типы предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья?
2. Дайте характеристику предприятий с полным циклом производства.
3. Что такое специализация предприятий? Приведите примеры.
4. Чем отличаются предприятия, обрабатывающие сырьё, от предприятий, выпускающих готовую продукцию?
5. Какие классы предприятий выделяют в пищевой промышленности?

Тема 1.2. Принципы и организация производства продуктов питания из растительного сырья

1. В чём особенности деятельности предприятий с полным циклом производства?
2. Какие общие требования предъявляются к организации рабочих мест на пищевых предприятиях?
3. Как организуется работа складских помещений?
4. Что такое нормируемые и ненормируемые потери сырья?
5. Каковы правила приёмки, хранения и отпуска сырья и продуктов?
6. Какие документы оформляются при выявлении естественной убыли?

Тема 1.3. Особенности организации рабочих мест

1. Как организованы зоны для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов?
2. Какие требования предъявляются к организации рабочих мест в цехах?
3. Как организуются зоны для выпуска основной продукции?
4. В чём особенности организации рабочих мест на поточных линиях?
5. Как подбирают технологическое оборудование, инвентарь, инструменты для различных операций?
6. Какие факторы учитывают при планировке рабочего места?

Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования

Тема 2.1. Принципы и организация упаковки и хранения готовой продукции

1. Как организуются зоны для упаковки готовой продукции?
2. Какое оборудование используется для транспортирования и сортировки продукции?
3. Какие изменения качества происходят при неправильном хранении продукции?
4. Каковы санитарные требования к упаковке и хранению?
5. Как организовать хранение готовой продукции на складе?
6. Какие правила техники безопасности соблюдают при работе с упаковочным оборудованием?
7. Какие нормативные документы регламентируют условия хранения?

4.2. Домашние задания (по темам)

Домашнее задание №1 (к теме 1.1):

Заполните таблицу «Классификация предприятий» (тип предприятия, характеристика, примеры продукции).

Домашнее задание №2 (к теме 1.2):

Опишите последовательность организации складского хозяйства на предприятии (приёмка, хранение, отпуск). Укажите возможные потери и меры их сокращения.

Домашнее задание №3 (к теме 1.3):

Составьте схему организации рабочего места для обработки муки (перечислите необходимое оборудование, инвентарь, инструменты, требования безопасности).

Домашнее задание №4 (к теме 2.1):

Подготовьте сообщение «Оборудование для упаковки хлебобулочных изделий: виды, назначение, принцип работы».

Домашнее задание №5 (общее):

Решите ситуационную задачу: «На складе обнаружена порча муки. Какие причины могли это вызвать? Какие меры необходимо принять для предотвращения в будущем?».

4.3. Перечень практических работ (из РП)

№ п/п	Тема практического занятия
1	Составление акта на естественные потери при усушке, распыле, утряске сырья (часть 1)
2	Составление акта на естественные потери (часть 2)
3	Составление акта на естественные потери (часть 3)
4	Составление акта на естественные потери (часть 4)
5	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, инвентаря, инструментов (часть 1)
6	Решение ситуационных задач по подбору оборудования (часть 2)
7	Организация рабочего места (часть 1)
8	Организация рабочего места (часть 2)
9	Решение ситуационных задач при организации транспортирования и хранения готовой продукции (часть 1)
10	Решение ситуационных задач при организации транспортирования и хранения готовой продукции (часть 2)

4.4. Темы рефератов

1. Классификация предприятий пищевой промышленности.
2. Организация складского хозяйства на хлебопекарном предприятии.
3. Современное оборудование для замеса теста.
4. Устройство и эксплуатация пекарных печей.
5. Организация рабочего места кондитера.
6. Требования безопасности при работе с тепловым оборудованием.
7. Организация упаковки и маркировки готовой продукции.
8. Правила транспортировки хлебобулочных изделий.
9. Санитарные требования к оборудованию и инвентарю.
10. Поточные линии в производстве макаронных изделий.

4.5. Контрольные тесты по разделам (по 10 вопросов)

Тест №1. Организация производства (Раздел 1)

1. Какой тип предприятий выполняет все этапы производства от переработки сырья до выпуска готовой продукции?
А) Заготовочные
Б) С полным циклом

- В) Специализированные
 - Г) Доготовочные
2. Что такое специализация предприятия?
- А) Выпуск широкого ассортимента продукции
 - Б) Выпуск ограниченного ассортимента однородной продукции
 - В) Производство только полуфабрикатов
 - Г) Оказание услуг
3. Какие потери называются нормируемыми?
- А) Убыль в пределах установленных норм
 - Б) Сверхнормативные потери
 - В) Потери от брака
 - Г) Все потери
4. Какой документ оформляется при выявлении естественной убыли?
- А) Накладная
 - Б) Акт
 - В) Счёт-фактура
 - Г) Приказ
5. Какое оборудование используется для хранения муки на складе?
- А) Холодильные камеры
 - Б) Силосы и бункера
 - В) Тестомесильные машины
 - Г) Расстоечные шкафы
6. Что входит в понятие «рабочее место»?
- А) Только оборудование
 - Б) Зона, оснащённая оборудованием, инвентарём, инструментами
 - В) Только помещение
 - Г) Стол и стул
7. Какой принцип организации рабочего места обеспечивает безопасность труда?
- А) Доступность инструментов
 - Б) Наличие защитных ограждений и блокировок
 - В) Удобное расположение материалов
 - Г) Красивый интерьер
8. Для чего предназначены поточные линии?
- А) Для выполнения одной операции
 - Б) Для последовательного выполнения всех операций производства
 - В) Для хранения продукции
 - Г) Для упаковки
9. Какие требования предъявляются к освещению рабочего места?
- А) Только естественное
 - Б) Достаточное, не создающее бликов
 - В) Только искусственное
 - Г) Отсутствие света
10. Что относится к производственному инвентарю?
- А) Тестомес
 - Б) Ножи, лопатки, сита
 - В) Печь
 - Г) Транспортёр

Ответы: 1-Б, 2-Б, 3-А, 4-Б, 5-Б, 6-Б, 7-Б, 8-Б, 9-Б, 10-Б.

Тест №2. Оборудование и хранение (Раздел 2)

1. Какое оборудование используют для транспортировки сыпучих продуктов?
А) Ленточные транспортёры
Б) Шнеки, нории
В) Эскалаторы
Г) Краны
2. Для чего служат расстоечные шкафы?
А) Для выпечки хлеба
Б) Для окончательной расстойки тестовых заготовок перед выпечкой
В) Для замеса теста
Г) Для охлаждения
3. Какое изменение качества происходит при неправильном хранении муки?
А) Повышение влажности, слеживание, прогоркание
Б) Улучшение вкуса
В) Увеличение объёма
Г) Изменение цвета в лучшую сторону
4. Какое оборудование используется для упаковки хлеба в плёнку?
А) Упаковочный автомат (термоусадочная машина)
Б) Тестомес
В) Печь
Г) Миксер
5. Какова оптимальная температура хранения хлебобулочных изделий?
А) -10°C
Б) $0...+5^{\circ}\text{C}$
В) $+18...+25^{\circ}\text{C}$
Г) $+50^{\circ}\text{C}$
6. Какое правило безопасности нарушается при отсутствии защитного заземления оборудования?
А) Пожарной безопасности
Б) Электробезопасности
В) Санитарное
Г) Экологическое
7. Для чего предназначены сортировочные машины?
А) Для разделения продуктов по размеру, массе, качеству
Б) Для перемешивания
В) Для формования
Г) Для расстойки
8. Что такое «усушка» при хранении?
А) Уменьшение массы продукта за счёт испарения влаги
Б) Увеличение массы
В) Заражение вредителями
Г) Изменение формы
9. Каким образом маркируют готовую продукцию?
А) Наносят информацию о составе, сроке годности, дате изготовления
Б) Только название

- В) Только цену
- Г) Не маркируют
- 10. Какое оборудование относится к тепловому?
 - А) Весы
 - Б) Печи, жарочные шкафы
 - В) Ножи
 - Г) Противни

Ответы: 1-Б, 2-Б, 3-А, 4-А, 5-В, 6-Б, 7-А, 8-А, 9-А, 10-Б.

5. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ЭКЗАМЕН)

Перечень вопросов для подготовки к экзамену (40 вопросов)

1. Типы предприятий пищевой промышленности, их классификация.
2. Предприятия с полным циклом производства – характеристика.
3. Специализация предприятий и её значение.
4. Организация складского хозяйства на предприятии.
5. Нормируемые и ненормируемые потери сырья.
6. Правила приёмки и хранения сырья.
7. Порядок составления акта на естественную убыль.
8. Требования к организации рабочих мест.
9. Зоны обработки сырья – назначение и оснащение.
10. Зоны приготовления полуфабрикатов – организация.
11. Зоны выпуска готовой продукции – особенности.
12. Поточные линии – принцип работы и преимущества.
13. Правила выбора технологического оборудования для разных процессов.
14. Классификация оборудования по назначению.
15. Оборудование для транспортирования сыпучих материалов.
16. Тестомесильные машины – устройство и принцип работы.
17. Расстоечные шкафы – назначение и эксплуатация.
18. Пекарные печи – виды, устройство, правила безопасной работы.
19. Оборудование для упаковки готовой продукции.
20. Маркировка и этикетирование продукции.
21. Требования к хранению хлебобулочных изделий.
22. Требования к хранению макаронных изделий.
23. Санитарные требования к оборудованию и инвентарю.
24. Организация мойки и дезинфекции оборудования.
25. Правила электробезопасности на производстве.
26. Правила пожарной безопасности в цехах.
27. Средства индивидуальной защиты на рабочем месте.
28. Действия в экстренных ситуациях (пожар, травма).
29. Охрана труда на предприятиях питания.
30. Нормативные документы по охране труда.
31. Виды производственного инвентаря и инструментов.
32. Требования к производственной таре и упаковке.
33. Особенности организации рабочих мест в кондитерских цехах.
34. Особенности организации рабочих мест в хлебопекарном цехе.
35. Организация отпуска готовой продукции.
36. Влияние условий хранения на качество продукции.

37. Виды контроля качества готовой продукции.
38. Энерго- и ресурсосбережение на производстве.
39. Автоматизация технологических процессов.
40. Перспективы развития технологического оборудования.

Пример экзаменационного билета

Билет № 1

1. Классификация предприятий пищевой промышленности, характеристика предприятий с полным циклом производства.
2. Правила эксплуатации тестомесильной машины и техника безопасности при работе с ней.
3. Ситуационная задача: «На складе муки обнаружены следы плесени. Какие причины этого? Ваши действия как аппаратчика-оператора?»

6. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Критерии оценки устного ответа (экзамен):

- «5» – полный, развернутый ответ, логичное изложение, умение применять знания на практике, правильная профессиональная терминология.
- «4» – ответ полный, но допущены незначительные ошибки, которые исправлены после наводящих вопросов.
- «3» – ответ недостаточно полный, есть существенные ошибки, затруднения в применении знаний.
- «2» – отсутствие ответа или грубые ошибки, непонимание материала.

Критерии оценки тестирования:

- «5» – 90-100% правильных ответов;
- «4» – 70-89%;
- «3» – 50-69%;
- «2» – менее 50%.

Критерии оценки практических работ и рефератов:

- «5» – работа выполнена в полном объёме, логично, аккуратно, без ошибок, защита уверенная.
- «4» – работа выполнена, есть мелкие недочёты.
- «3» – работа выполнена не менее чем на 60%, есть замечания.
- «2» – менее 60%, грубые ошибки, отсутствие понимания.

7. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ (из РП)

Основная литература:

1. Драгилев А.И., Хромеенков В.И., Чернов М.Е. Технологическое оборудование хлебопекарное, макаронное и кондитерское. – СПб.: Лань, 2016. – 432 с.

Нормативные акты:

1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ.



Министерство образования, науки и молодежи
Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»



УТВЕРЖДЕНО
Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «РКИГ»
_____ И.И. Насырова
Приказ № 94 от 13 мая 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 Организация технологического процесса производства продуктов
питания из растительного сырья

профессия 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания
из растительного сырья

Направленность: Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями



г. Симферополь, 2026

Оценочные материалы разработаны на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья и рабочей программы учебной дисциплины ОП.05 Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья

Разработчик: _____, преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ».

РАССМОТРЕНО на заседании ЦМК «Общепрофессиональных дисциплин»
Протокол № 9 от 28 апреля 2026 г.

Председатель ЦМК «Общепрофессиональных дисциплин» _____ Е.Ш. Булаш

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

_____ И.И. Насырова

28 апреля 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке
3. Оценка освоения умений и знаний
4. Типовые задания для текущего контроля успеваемости
 - о Контрольные вопросы по лекциям
 - о Домашние задания
 - о Перечень практических работ
 - о Темы рефератов
 - о Контрольные тесты по разделам
5. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации
(экзамен)
6. Критерии оценивания
7. Информационное обеспечение

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Результатом освоения учебной дисциплины является готовность обучающегося к овладению знаний и умений, обусловленных общими компетенциями, формирующимися при комплексном подходе в процессе освоения ППКРС.

1.2. Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине **ОП.05 Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья** является экзамен.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии 19.01.18 следующими умениями, знаниями, общими компетенциями:

Код формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины
ОК 01 – ОК 04	(формируются в освоения дисциплины – перечень)
Личностные результаты (ЛР 1 – 12)	(перечень из рабочей программы)

Знания:

- основные источники информации и ресурсы для решения задач в профессиональном и социальном контексте;
- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
- методы работы в профессиональной и смежных сферах;
- структуру плана для решения задач;
- порядок оценки результатов решения задач;
- номенклатуру информационных источников;
- приёмы структурирования информации;
- формат оформления результатов поиска;
- содержание актуальной нормативно-правовой документации;
- современную научную и профессиональную терминологию;
- возможные траектории профессионального развития;
- основы предпринимательской деятельности;
- основы финансовой грамотности;
- психологические основы деятельности коллектива;
- основы проектной деятельности.

Умения:

- распознавать задачу и/или проблему в

профессиональном и/или социальном контексте;

- анализировать задачу и выделять её составные части;
- определять этапы решения задачи;
- эффективно искать информацию;
- составлять план действия;
- определять необходимые ресурсы;
- владеть актуальными методами работы;
- определять задачи поиска информации и источники;
- планировать процесс поиска;
- структурировать информацию;
- оценивать практическую значимость результатов;
- оформлять результаты поиска;
- применять средства информационных технологий;
- использовать современное программное обеспечение;
- определять актуальность нормативно-правовой документации;
- применять современную терминологию;
- организовывать работу коллектива и команды;
- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ

Приобретённые умения и знания	Результат обучения (ОК)	Освоенные показатели и оценка результата	Наименование раздела, темы	Уровень освоения	Формы контроля (текущий / промежуточный)
Знания: технологические потоки, схемы, операции, режимы; особенности процессов разборки, сборки, комбинированн	О К 01-04	Промышленность описания технологических схем, точность формулировок, умение	Раздел 1 (темы 1–5)	1–2	1 Текстовый: устный опрос, тесты, практические работы, реферат. Промежуто

Приобретённые умения и знания	Результат обучения (ОК)	Основные показатели и оценки результата	Наименование раздела, темы	Уровень освоения	Формы контроля (текущий / промежуточный)
ой переработки; утилизация отходов. Умения: организовывать технологический процесс, работать с оборудованием, соблюдать технологические режимы.		анализировать и планировать процесс.			очный: экзамен.

4. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

4.1. Контрольные вопросы по лекциям

Тема 1. Понятие технологического процесса

1. Что такое технологический поток в пищевом производстве?
2. Из каких элементов состоит технологический процесс?
3. Что такое технологическая схема и для чего она нужна?
4. Дайте определение технологической операции.
5. Что такое технологический режим? Какие параметры он включает?
6. Как классифицируются технологические процессы по типу воздействия на сырьё?
7. Назовите основные этапы проектирования технологического процесса.
8. Какие факторы влияют на выбор технологического режима?

Тема 2. Производство продуктов путем разборки сырья на компоненты

1. В чём суть технологического процесса разборки?
2. Приведите примеры продуктов, получаемых путём разборки растительного сырья.
3. Какое оборудование используется для разделения сырья на компоненты?
4. Какие виды сырья подвергаются разборке в хлебопекарном производстве?
5. Как контролируется качество компонентов при разборке?
6. Какие отходы образуются при разборке и как они утилизируются?

Тема 3. Производство продуктов путем сборки из компонентов

1. Что такое технологическая сборка?
2. Какие продукты получают методом сборки компонентов?
3. Каковы основные операции при сборке (дозирование, смешивание, формование)?
4. Какое оборудование применяют для смешивания компонентов?
5. Какие требования предъявляются к точности дозирования?
6. Как обеспечивается однородность смеси?
7. Приведите пример технологической схемы сборки для хлебобулочного изделия.

Тема 4. Производство продуктов путем комбинированной переработки сырья

1. Что такое комбинированная переработка? Приведите примеры.
2. Какие процессы сочетаются при комбинированной переработке?
3. Какое оборудование используется для комбинированной переработки?
4. В чём преимущества комбинированной переработки перед раздельной?
5. Какие сложности возникают при комбинированной переработке?
6. Приведите пример комбинированной технологии для кондитерского изделия.

Тема 5. Утилизация отходов пищевых производств

1. Какие отходы образуются при производстве продуктов из растительного сырья?
2. Каковы основные направления утилизации отходов?
3. Как отходы могут быть использованы в качестве вторичного сырья?
4. Какие экологические требования предъявляются к утилизации?
5. Какие нормативные акты регулируют обращение с отходами?
6. Приведите примеры безотходных технологий в пищевой промышленности.

4.2. Домашние задания (по темам)

Домашнее задание №1 (к теме 1):
Составьте технологическую схему производства хлеба пшеничного (основные этапы, операции, оборудование).

Домашнее задание №2 (к теме 1):
Дайте определения терминам: технологический поток, технологическая операция, технологический режим. Приведите примеры из хлебопекарного производства.

Домашнее задание №3 (к теме 2):
Опишите технологический процесс разборки муки по сортам (принцип, оборудование, контроль качества).

Домашнее задание №4 (к теме 3):
Разработайте план сборки компонентов для производства кекса (перечень операций, оборудование, параметры режима).

Домашнее задание №5 (к теме 4):
Найдите пример комбинированной технологии в производстве макаронных изделий. Опишите её преимущества.

Домашнее задание №6 (к теме 5):
Подготовьте сообщение «Способы утилизации отходов хлебопекарного производства».

4.3. Перечень практических работ (из РП)

п/п	№	Тема практического занятия
1–2		Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования (ч. 1 и 2)
3		Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования (ч. 3)
4–5		Организация и принципы функционирования комплексов оборудования (согласно направленности) – разборка сырья (ч. 1 и 2)
6–7		Организация и принципы функционирования комплексов оборудования (согласно направленности) – сборка компонентов (ч. 1 и 2)
8–9		Организация и принципы функционирования комплексов оборудования (согласно направленности) – комбинированная переработка (ч. 1 и 2)

Примечание: каждая практическая работа выполняется в 2 академических часа (всего 9 занятий, суммарно 18 часов). Содержание включает изучение оборудования, отработку технологических схем, решение ситуационных задач.

4.4. Темы рефератов

1. Технологические потоки в хлебопекарном производстве.
2. Современное оборудование для дозирования и смешивания сырья.
3. Особенности технологии разборки зерна на фракции.
4. Организация линии производства батонов нарезных.
5. Комбинированная технология производства сдобных изделий.
6. Утилизация отходов мукомольного производства.
7. Технологический контроль на этапах сборки компонентов.
8. Энергосберегающие технологические режимы.
9. Автоматизация технологических процессов в хлебопечении.
10. Безотходные технологии в кондитерской промышленности.

4.5. Контрольные тесты по разделам

Тест №1. Понятие технологического процесса (тема 1)

- | | | | | |
|----|----------------------------|-------------|--------------------|---------------|
| 1. | Что | называется | технологическим | процессом? |
| А) | Совокупность | операций | по изменению | свойств сырья |
| Б) | Только | | процессы | нагрева |
| В) | Только | | механическая | обработка |
| Г) | Процесс упаковки продукции | | | |
| 2. | Технологическая | схема | – | это: |
| А) | Графическое | изображение | последовательности | операций |
| Б) | | Перечень | | оборудования |

- В) Описание рецептуры
- Г) План цеха
3. Что включает технологический режим?
- А) Температуру, время, давление, влажность
- Б) Только время
- В) Только температуру
- Г) Количество рабочих
4. Какая операция относится к основным?
- А) Транспортировка
- Б) Замес теста
- В) Упаковка
- Г) Маркировка
5. Технологический поток – это:
- А) Движение сырья и продуктов по стадиям обработки
- Б) Вода в трубах
- В) Воздух в цехе
- Г) Пар из печи
6. Что такое технологическая операция?
- А) Законченная часть процесса, выполняемая на одном оборудовании
- Б) Всё производство
- В) Складские работы
- Г) Ремонт оборудования
7. Какой параметр не относится к технологическому режиму?
- А) Температура
- Б) Влажность
- В) Цвет упаковки
- Г) Время выдержки
8. Какой документ регламентирует технологический процесс?
- А) Технологическая инструкция
- Б) Трудовой договор
- В) Устав предприятия
- Г) Прайс-лист
9. На каком этапе определяют качество полуфабриката?
- А) После каждой операции
- Б) Только в конце
- В) Перед началом
- Г) Не определяют
10. Что такое производительность технологической линии?
- А) Количество продукции за единицу времени
- Б) Вес одного изделия
- В) Длина линии
- Г) Мощность двигателя

Ответы: 1-А, 2-А, 3-А, 4-Б, 5-А, 6-А, 7-В, 8-А, 9-А, 10-А.

Тест №2. Процессы разборки, сборки, комбинированной переработки (темы 2–4)

1. Какой процесс относится к разборке сырья?
- А) Просеивание муки

- Б) Замес теста
- В) Выпечка хлеба
- Г) Упаковка
2. Для смешивания компонентов применяют:
- А) Тестомесильную машину
- Б) Расстоечный шкаф
- В) Печь
- Г) Холодильник
3. Комбинированная переработка — это:
- А) Сочетание механических и тепловых процессов
- Б) Только механическая обработка
- В) Только тепловая обработка
- Г) Хранение
4. Какой продукт получают методом сборки?
- А) Муку из зерна
- Б) Хлеб из муки, воды, соли
- В) Масло из семян
- Г) Сок из фруктов
5. При формовании тестовых заготовок основное требование:
- А) Точная масса и форма
- Б) Только форма
- В) Только цвет
- Г) Произвольная форма
6. При разборке зерна на фракции используют:
- А) Сепараторы
- Б) Тестомесы
- В) Печи
- Г) Расстоечные шкафы
7. Преимущество комбинированной переработки:
- А) Экономия энергии и сырья
- Б) Увеличение времени
- В) Усложнение оборудования
- Г) Повышение брака
8. Для дозирования компонентов применяют:
- А) Дозаторы
- Б) Ножи
- В) Скалки
- Г) Противни
9. Контроль температуры при выпечке осуществляется:
- А) Термометрами, термopарами
- Б) Глазомерно
- В) По звуку
- Г) По запаху
10. Качество смеси при сборке оценивают по:
- А) Однородности упаковки
- Б) Цвету
- В) Весу тары
- Г) Сроку годности

Ответы: 1-А, 2-А, 3-А, 4-Б, 5-А, 6-А, 7-А, 8-А, 9-А, 10-А.

5. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ЭКЗАМЕН)

Перечень вопросов для подготовки к экзамену (40 вопросов)

1. Понятие технологического процесса и его структура.
2. Технологические потоки в пищевых производствах.
3. Технологическая схема – назначение, виды, элементы.
4. Технологическая операция – определение, классификация.
5. Технологический режим – параметры и их влияние на качество.
6. Принципы организации технологических линий.
7. Особенности производства путём разборки сырья на компоненты.
8. Оборудование для разборки (сепараторы, сита, магнитные уловители).
9. Контроль качества компонентов при разборке.
10. Особенности производства путём сборки из компонентов.
11. Операции сборки: дозирование, смешивание, формование.
12. Оборудование для смешивания и дозирования.
13. Требования к точности дозирования.
14. Обеспечение однородности смеси.
15. Особенности комбинированной переработки сырья.
16. Примеры комбинированных технологий в хлебопечении и кондитерском деле.
17. Оборудование для комбинированной переработки.
18. Преимущества комбинированных процессов.
19. Отходы пищевых производств: виды, источники, классификация.
20. Направления утилизации отходов.
21. Вторичное использование отходов в качестве сырья.
22. Экологические требования к утилизации.
23. Нормативно-правовые акты по обращению с отходами.
24. Безотходные технологии в пищевой промышленности.
25. Технологическая схема производства хлеба пшеничного.
26. Технологическая схема производства батонов нарезных.
27. Технологическая схема производства кекса.
28. Технологическая схема производства макаронных изделий.
29. Контроль технологических параметров на всех этапах.
30. Средства измерений и контроля.
31. Автоматизация технологических процессов.
32. Системы управления качеством (ХАССП) в организации процесса.
33. Санитарные требования к технологическим процессам.
34. Требования безопасности при эксплуатации оборудования.
35. Энергоэффективность и ресурсосбережение в технологиях.
36. Роль аппаратчика-оператора в организации технологического процесса.
37. Документация технологического процесса (инструкции, регламенты).
38. Пути совершенствования технологических процессов.
39. Современные тенденции в развитии технологий переработки растительного сырья.
40. Влияние качества сырья на технологический процесс и готовую продукцию.

Пример экзаменационного билета

Билет № 1

1. Технологический процесс: определение, структура, основные элементы.
2. Технология сборки компонентов на примере производства булочных изделий.
3. Ситуационная задача: «При замесе теста получена неоднородная масса. Назовите возможные причины, предложите меры по устранению».

6. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Критерии оценки устного ответа (экзамен):

- «5» – полный, развернутый ответ, логичное изложение, умение применять знания на практике, правильная профессиональная терминология.
- «4» – ответ полный, но допущены незначительные ошибки, которые исправлены после наводящих вопросов.
- «3» – ответ недостаточно полный, есть существенные ошибки, затруднения в применении знаний.
- «2» – отсутствие ответа или грубые ошибки, непонимание материала.

Критерии оценки тестирования:

- «5» – 90-100% правильных ответов;
- «4» – 70-89%;
- «3» – 50-69%;
- «2» – менее 50%.

Критерии оценки практических работ и рефератов:

- «5» – работа выполнена в полном объёме, логично, аккуратно, защита уверенная.
- «4» – работа выполнена, есть мелкие недочёты.
- «3» – выполнено не менее 60%, есть замечания.
- «2» – менее 60%, грубые ошибки, отсутствие понимания.

7. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ (из РП)

Основная литература:

1. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы. – М.: Академия, 2017. – 288 с.
2. Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В. Кондитер. – Ростов н/Д: Феникс, 2017. – 315 с.
3. Ермилова С.В. Приготовление мучных и кондитерских изделий. – М.: Академия, 2017. – 336 с.
4. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. – М.: Академия, 2016. – 384 с.

Нормативные документы:

1. ГОСТ Р 51705.1-2001 (ХАССП).
2. ГОСТ 31805-2012. Изделия хлебобулочные из пшеничной муки.
3. СанПиН 2.3.4.3258-15 (производство хлеба, кондитерских изделий).
4. ОСТ 10-060-95. Торты, пирожные.



**Министерство образования, науки и молодежи
Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**



УТВЕРЖДЕНО
Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «РКИГ»
_____ И.И. Насырова
Приказ № 94 от 13 мая 2026 г.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по учебной дисциплине
СГ.01 История России**

По реализации программы квалифицированных рабочих, служащих, подготовки специалистов среднего звена по профессиям, специальностям:
профессия 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

г. Симферополь, 2026

Оценочные материалы разработаны на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья и рабочей программы учебной дисциплины СГ.01 История России

Разработчик: _____, преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ».

РАССМОТРЕНО на заседании ЦМК «СГ»

Протокол № 9 от 28 апреля 2026 г.

Председатель ЦМК «Социально-гуманитарных дисциплин» _____ В.В. Ярцева

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

_____ И.И. Насырова

28 апреля 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ
 - 3.1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ
 - 3.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ
4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
 - 4.1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ
 - 4.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
5. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Результатом освоения учебной дисциплины является готовность обучающегося к овладению знаний и умений, обусловленных общими и профессиональными компетенциями, формирующимися при комплексном подходе в процессе освоения ППКРС/ППССЗ.

1.2. Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине СГ.01 История России **по** профессиям и специальностям является форма промежуточной аттестации в виде дифференцированного зачета.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате освоения СГ.01 История России обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по специальностям, профессиям следующими умениями, знаниями, общими и профессиональными компетенциями:

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
1. ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; 2. ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения,	Уметь: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) Знать: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
		Уметь: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать

профессиональной деятельности; 3. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; 4. ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей;	процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач. Знать: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств. Уметь: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования. Знать: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности;
---	---	--

5. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; 6. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения; 7. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму	основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты. Уметь: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. Знать: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности. Уметь: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе. Знать: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений. Уметь: описывать значимость своей специальности; демонстрировать гражданско-патриотическую позицию, содействовать волонтерской деятельности, применять стандарты антикоррупционного поведения. Знать: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного
---	--	--

8. ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	поведения и последствия его нарушения. Уметь: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, эффективно организовывать деятельность в чрезвычайных ситуациях, применять основы военных знаний и оказывать доврачебную помощь. Знать: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; факторы, влияющие на изменение климата, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона, порядок действия в чрезвычайных ситуациях, основы военной подготовки и основы медицинских знаний. Уметь: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности Знать: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы
---	---	---

		здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения
--	--	---

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ

Основной целью оценки теоретического курса СГ.01 История России по профессиям, специальностям является оценка умений и знаний.

Перечень основных показателей оценки результатов знаний, умений, подлежащих текущему контролю и промежуточной аттестации, формы контроля заполняются в таблице.

Общая/профессиональная компетенции	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
Раздел 1. История России в системе мировой истории		
ОК 01 ОК 05	Тема 1.1. Отечественная история в системе научных дисциплин	<i>Познавательные задания</i> • Вопросы проблемного характера • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике • Проектные задания <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
Раздел 2. Эпоха Древней Руси. (IX – XIV вв.)		
ОК 02 ОК 04 ОК 05	Тема 2.1. Эпоха Древней Руси IX – XIV	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания к документам, содержащим историческую информацию • Познавательные задания <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
Раздел 3. Формирование и развитие Московского государства XV – XVI вв.		
ОК 03 ОК 05 ОК 06	Тема 3.1. Московское государство: основные вехи исторического пути	<i>Познавательные задания</i> • Вопросы проблемного характера • Задания к документам, содержащим историческую информацию <i>Тестирование</i>

		<i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
Раздел 4. Российское государство в эпоху Нового времени		
ОК 02 ОК 03	Тема 4.1. Российское государство в эпоху Нового времени	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания к документам, содержащим историческую информацию • Проектные задания <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
Раздел 5. Россия в период Просвещенного абсолютизма		
ОК 05 ОК 06	Тема 5.1. Россия в эпоху Просвещенного абсолютизма	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания к документам, содержащим историческую информацию <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
Раздел 6. Социально-политическое и экономическое развитие Российской империи в первой половине XIX в.		
ОК 01 ОК 05	Тема 6.1. Социально-политическое и экономическое развитие Российской империи в половине XIX в.	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания к документам, содержащим историческую информацию <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
Раздел 7. Российская империя в эпоху буржуазных реформ и контрреформ XIX в.		
ОК 02 ОК 07	Тема 7.1. Россия в эпоху буржуазных реформ (2-я половина XIX в.)	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
Раздел 8. Российская империя в эпоху империализма и русских революций		
ОК 01 ОК 03 ОК 09	Тема 3.2.	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i>

	Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	Задания к документам, содержащим историческую информацию <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
Раздел 9. Советский и современный период в истории России		
ОК 01 ОК 02 ОК 03	Тема 9.1. Советский и современный период в истории России	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> - Задания- задачи - Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике - Проектные задания <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09		<i>Выполнение заданий промежуточной аттестации</i>

3.1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

I. Практические работы

Представлены в соответствующих методических рекомендациях по выполнению практических работ.

II. Реферат, доклад сообщение, эссе, вопросы для устного (письменного опроса по теме, разделу)

Тема 1.1. Отечественная история в системе научных дисциплин

1. Расскажите, какие функции выполняет историческая наука, какими методами и принципами она пользуется при изучение исторических фактов и событий.
2. Какие основные категории использует историческая наука? Какие концепции исторического развития вы можете назвать? Охарактеризуйте их.
3. Зачем нужна периодизация истории?
4. В чем отличия западного и восточных типов цивилизации?
5. Подумайте, чем лично для вас может быть интересна история России?
6. Роль истории и формировании личности.
7. Основы исторического знания.
8. Историческое значение и его достоверность.

Тема 2.1. Эпоха Древней Руси IX – XIV

9. Славяне в древности. Расселение славян, их соседи, занятия и верования.
10. Создание государства Киевская Русь. Князь Олег. Нормандская теория.
11. Киевская Русь при князьях Игоре, Ольге, Святославе.
12. Особенности политики князя Владимира. Принятие христианства на Руси.
13. Киевская Русь во времена правления князя Ярослава Мудрого. «Русская правда».
14. Киевская Русь при приемниках Ярослава Мудрого. Князь Владимир Мономах.

15. Политическое устройство, социально-экономическое развитие Киевской Руси в IX-XI вв.
16. Монголо-татарское нашествие на Русь. Особенности власти монголо-татар.
17. Борьба Руси с шведско-немецкой агрессией. Александр Невский.
18. Дмитрий Донской и политика Москвы при его потомках.

Тема 3.1. Московское государство: основные вехи исторического пути

19. Россия в период правления Ивана III. Освобождение Руси от монголо-татарского ига.
20. Внутренняя и внешняя политика Ивана Грозного.

Тема 4.1. Российское государство в эпоху Нового времени

21. Смута и смутное время в начале XVII в.
22. Укрепление государства и самодержавия в XVII в.
23. Петр Первый и его эпоха. Особенности внешней политики первой четверти XVIII в.
24. Реформы Петра Первого и их значение.
25. Дворцовые перевороты в XVIII в.

Тема 5.1. Россия в эпоху Просвещенного абсолютизма

26. Просвещенный абсолютизм и политика Екатерины II.

Тема 6.1. Социально-политическое и экономическое развитие Российской Империи в половине XIX в.

27. Внутренняя и внешняя политика Александра I.
28. Восстание декабристов. Причины и значение этого восстания в истории России.
29. Внутренняя и внешняя политика Николая I.

Тема 7.1. Россия в эпоху буржуазных реформ (2-я половина XIX в.)

30. Александр II и отмена крепостного права в России.
31. Либеральные реформы 60 – 70 гг. XIX в.
32. «Народное самодержавие» Александра III.

Тема 8.1. Российская империя в эпоху империализма и русских революций

33. Русско-японская война начала XX в.
34. Первая буржуазная революция в России.
35. Реформаторская деятельность П. Столыпина.
36. Первая мировая война и участие в ней России.
37. Февральская буржуазно – демократическая революция в России.

Тема 9.1. Советский и современный период в истории России

38. Октябрьская революция. Установление советской власти и первые преобразования большевиков.
39. Гражданская война в России: причины и последствия.
40. Политика «военного коммунизма»
41. НЭП: причины и последствия
42. Образование СССР.
43. Индустриализация в СССР.
44. Коллективизация в СССР в 30 – 40-г. Голодомор в 1932 – 1933 гг.
45. Оформление тоталитарного режима. Политическая система СССР в 30 – 40 гг.
46. Внешняя политика СССР в 30-е годы.
47. Великая Отечественная война 1941 – 1945 гг.
48. Крупнейшие битвы Великой Отечественной войны.
49. Цена и источники Великой Победы.

50. Социально – экономическое развитие СССР в послевоенное десятилетие.
51. Н. С. Хрущев и его Реформы.
52. Внешняя политика СССР в 60-е гг. Карибский кризис.
53. Л. И. Брежнев и политика СССР в 70-е гг.
54. Нарастание кризисных явлений в экономике СССР во второй половине 70-х, начале 80-х гг.
55. М. С. Горбачев и перестройка.
56. Распад СССР и образование СНГ. Суверенитет России.
57. Внутренняя и внешняя политика России в 90-е гг.
58. Политическое и экономическое развитие России в начале XXI в.

Контрольная работа №1 (тест): «Россия в эпоху средневековья».

1. К какому времени относится завершение формирования Древнерусского государства:

- а) VII в.;
- б) VIII в.;
- в) IX в.;
- г) X в.

2. С именем какого князя связан разгром Хазарского каганата:

- а) Владимира I Святого;
- б) Святослава;
- в) Олега;
- г) Игоря.

3. Принятие христианства:

- а) повлияло на развитие ремесел;
- б) способствовало укреплению княжеской власти;
- в) усилило влияние волхвов;
- г) способствовало развитию культуры;
- д) вызвало первые междоусобицы в государстве;
- е) укрепило международное положение Древнерусского государства.

4. Формой политического устройства Древнерусского государства была:

- а) абсолютная монархия;
- б) сословно-представительская монархия;
- в) боярская республика;
- г) раннефеодальная монархия.

5. Соотнесите даты правления князей с их именами.

- 1) 912—945 гг. А) Ярослав Мудрый
- 2) 980—1015 гг. Б) Игорь
- 3) 1113—1125 гг. В) Владимир I Святой
- 4) 1019—1054 гг. Г) Владимир Мономах

Ответ:

1	2	3	4

6. Соотнесите термин и его объяснение.

Термин	Объяснение термина
1) фреска	А) Вид искусства, буквально означающий «сложенный из кусочков»
2) летопись	Б) Форма живописи, когда краски наносятся на мокрую штукатурку
3) мозаика	В) Запись событий по годам
4) икона	Г) Сакральное изображение Иисуса Христа, Богоматери, святых или ангелов, а также событий Священной истории

Ответ:

1	2	3	4

7. В каком году произошла первая встреча с татаро-монголами?

- а) 1223;
- б) 1224;
- в) 1225;
- г) 1226.

8. Как назывался литературный памятник, посвященный Куликовской битве?

- а) «Повесть временных лет»;
- б) «Задонщина»;
- в) «Слово о полку Игореве»;
- г) «Русская правда».

9. Современниками были:

- а) Иван III и Аристотель Фиораванти;
- б) Иван IV и Андрей Рублёв;
- в) Дмитрий Донской и Иван Федоров;
- г) Иван Калита и Ермак Тимофеевич.

10. Восточная политика Ивана IV привела к...

- а) завоеванию Поволжья и Западной Сибири;
- б) получению выхода к Балтийскому морю;
- в) получению выхода к Черному морю;
- г) освоению Восточной Сибири.

11. Назовите город, в котором Кузьма Минин собирал ополчение, освободившее Москву от польских захватчиков.

- а) Вологда;
- б) Устюг Великий;
- в) Нижний Новгород;
- г) Владимир.

12. Кто и о ком говорит в драме Пушкина «Борис Годунов» следующие слова: «Презренный раб, татарин, зять Малюты».

- а) В. Шуйский о Годунове;
- б) Отрепьев о Шуйском;
- в) Варлам об Отрепьеве;
- г) Михаил о Годунове.

13. Из перечисленных органов управления Русским государством в конце XV и первой половины XVI веков, подчеркните центральные органы:

- а) приказы;
- б) наместники;
- в) Боярская дума;
- г) волостели.

14. Установите соответствие между понятиями и их определениями.

Понятия

Определения

- | | |
|-----------------------|--|
| 1) «урочные лета»; | а) плата за проживание на земле господина; |
| 2) «заповедные лета»; | б) сроки, в течение которых владелец земли мог вернуть покинувших его крепостных крестьян; |
| 3) вотчина; | в) крупная земельная собственность, принадлежащая феодалу на правах полного распоряжения и наследования; |
| 4) пожилое. | г) сроки, в течение которых временно запрещался крестьянский переход в Юрьев день; |
| | д) сбор дани. |

15. Назовите имя царя, избранного Земским собором в 1613 году.

- а) Борис Годунов;
- б) Василий Шуйский;
- в) Иван IV;
- г) Михаил Федорович.

Ключ к тесту:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
г	б	б г е	г	1б 2в 3г 4а	1б 2в 3а 4г	а	б	а	а	в	а	а в	1б 2г 3в 4а	г

Критерии оценки:

15-14 баллов – 5 (отлично)

13-12 баллов – 4 (хорошо)

11-9 баллов – 3 (удовлетворительно)

Менее 9 баллов – 2 (неудовлетворительно)

Контрольная работа №2 (зачёт): «Россия и мир в эпоху модернизации».

1. Какой населенный пункт вошел в историю Отечественной войны 1812г. как место, где русская армия, оторвавшись от французских войск, пополнила свою численность и вооружение, набрала силы для дальнейшей борьбы?

- 1) Фили
- 2) Смоленск
- 3) Аустерлиц
- 4) Тарутино

2. Автором одного из программных документов декабристов – «Конституции» – был

- 1) А.Н. Радищев
- 2) И.В. Киреевский
- 3) Н.М. Муравьев
- 4) Н.М. Карамзин

3. Оборона Севастополя относилась к событиям войны, проходившей в

- 1) 1787 – 1791 гг.
- 2) 1813 – 1814 гг.
- 3) 1853 – 1856 гг.
- 4) 1877 – 1878 гг.

4. Как назывались представители русской общественной мысли 1830 – 1850-х гг., идеализировавшие историческое прошлое России, выступавшие за самобытный путь развития страны?

- 1) славянофилами
- 2) социал-демократами
- 3) западниками
- 4) декабристами

5. К «золотому веку» русской литературы относится творчество

- 1) Д. И. Фонвизина
- 2) А.С. Пушкина
- 3) А.П. Чехова
- 4) И.А. Бунина

6. В результате проведения судебной реформы 1864г.

- 1) был образован единый суд для представителей всех сословий
- 2) помещики потеряли право суда над крестьянами
- 3) была ограничена состязательность судебного процесса
- 4) запрещалось участие присяжных заседателей в судебном процессе

7. Даты 1825г., 1855г., 1881г., 1894г. относятся к

- 1) процессу освобождения крестьян от крепостной зависимости
- 2) началу царствований российских императоров
- 3) реформам государственного управления
- 4) началу военных кампаний

8. Что из перечисленного относилось к деятельности революционных народников?

- А) пропаганда среди крестьян
- Б) составление «Русской правды»
- В) увлечение теориями французского Просвещения
- Г) издание «Словаря иностранных слов»
- Д) увлечение теориями «общинного», «крестьянского» социализма
- Е) террор против правительственных чиновников и царя

Укажите верный ответ.

- 1) А Д Е 2) А В Д 3) Б Г Е 4) Г Д Е

9. Прочтите отрывок из официального документа и укажите, в каком году был обнародован этот документ.

«...Крепостные получают в свое время полные права свободных сельских обывателей...

Пользуясь сим поземельным наделом, крестьяне за сие обязаны исполнять в пользу помещиков определенные в положениях повинности. В сем состоянии, которое есть переходное, крестьяне именуются временнообязанными.

Вместе с тем им дается право выкупить усадебную их оседлость».

- 1) 1803г.
- 2) 1842г.
- 3) 1861г.
- 4) 1906г.

10. Кто из перечисленных ниже лиц прославился в годы Крымской войны 1853 – 1856 гг.?

- 1) А.В. Суворов
- 2) П.С. Нахимов
- 3) С.О. Макаров
- 4) А.Н. Куропаткин

11. Как называлось в России первой половины XIX в. сословие, обладавшее монопольным правом на владение крепостными крестьянами?

3.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Критерии оценки:

- 15-14 баллов – 5 (отлично)
- 13-12 баллов – 4 (хорошо)
- 11-9 баллов – 3 (удовлетворительно)
- Менее 9 баллов – 2 (неудовлетворительно)

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЕТУ ПО ИСТОРИИ

Инструкция

Тест состоит из частей **А, В и С, 29** вопросов. На его выполнение отводится 70 минут. Задания рекомендуется выполнять по порядку, не пропуская ни одного, даже самого лёгкого. Если задание не удаётся выполнить сразу, перейдите к следующему. Если останется время, вернитесь к пропущенным заданиям.

Часть А

К каждому заданию части **А** даны несколько вариантов ответов, из которых **только один верный**. Выберите вариант ответа, который Вы считаете правильным и обведите номер выбранного вами ответа.

А 1. Древнерусское государство образовалось в результате объединения политических центров восточных славян:

- 1) Киева и Смоленска;
- 2) Владимира и Киева;
- 3) Киева и Новгорода;
- 4) Киева и Мурома.

А 2. Что в Древней Руси называли полюдьем:

- 1) сбор князем дани с подвластных ему земель;
- 2) собрание княжеской дружины;
- 3) ополчение, состоявшее из всех мужчин племени;
- 4) княжеский суд над общинниками?

А 3. Следствие церковной реформы Петра I:

- 1) восстановление в русской православной церкви сана Патриарха;
- 2) превращение церкви в придаток государственного аппарата;
- 3) утрата духовенством особого сословного статуса;
- 4) раскол русской православной церкви.

А 4. В результате какой войны Россия получила выход к Балтийскому морю:

- 1) Ливонской (1558 – 1583 гг.);
- 2) Смоленской (1632 – 1634 гг.);
- 3) Северной (1700 – 1721 гг.);
- 4) Семилетней (1756 – 1763 гг.)?

А 5. Какое событие произошло 14 декабря 1825 года?

- 1) Убийство Александра II народолюбцами;
- 2) Восстание декабристов;
- 3) Первая забастовка рабочих;
- 4) Образование Северного общества.

А 6. В конце XVIII – начале XIX вв. Россия участвовала в коалициях, направленных против:

- 1) Пруссии;
- 2) Англии;
- 3) Франции;
- 4) Австрии.

А 7. Какое событие произошло 14 декабря 1825 года?

- Убийство Александра II народолюбцами;

- 1) Восстание декабристов;
- 2) Первая забастовка рабочих;
- 3) Образование Северного общества.

А 8. Автор картины «Явление Христа народу»:

- 1) А.Г. Венецианов;
- 2) К.П. Брюллов;
- 3) А.А. Иванов;
- 4) В.Г. Перов.

А 9. В первой половине XIX в. крепостные крестьяне должны были отдавать помещику часть своего урожая, скота, изделий домашних промыслов.

Такая повинность крепостных крестьян называлась:

- 1) гужевая повинность;
- 2) оброк;
- 3) барщина;
- 4) отработки.

А 10. Что из названного послужило поводом для объявления Германией войны России 19 июля (01 августа) 1914 г.:

- 1) выступление российских войск на помощь Сербии;
- 2) участие русских революционеров в убийстве Франца-Фердинанда;
- 3) отказ России прекратить начатую всеобщую мобилизацию;
- 4) заключение Россией военного соглашения с Францией?

А 11. Союз Советских Социалистических Республик был создан в:

- 1) 1918 г.;
- 2) 1922 г.;
- 3) 1924 г.;
- 4) 1929 г.

А 12. Результат коллективизации:

- 1) значительное увеличение поставок зерна государству;
- 2) сокращение использования машин в сельском хозяйстве;
- 3) закупка зерна за рубежом;
- 4) быстрый рост поголовья крупного рогатого скота.

А 13. К периоду коренного перелома в Великой Отечественной войне **НЕ** относится:

- 1) контрнаступление Красной армии под Сталинградом;
- 2) изгнание германских войск с Северного Кавказа;
- 3) сражение на Курской дуге;
- 4) операция «Багратион».

А 14. В результате боевых действий в войне против Японии в 1945 г. СССР:

- 1) вернул территории, отошедшие от России к Японии по Портсмутскому миру;
- 2) привел к власти в Китае коммунистическую партию;
- 3) выбил японские войска с территории Монголии;
- 4) добился выплаты компенсации за КВЖД.

А 15. Советскую политическую систему второй половины 1940-х гг. характеризует:

- 1) расширение политических прав и гражданских свобод;
- 2) многообразие общественной жизни;
- 3) широкий плюрализм политических мнений;
- 4) культ национального вождя.

А 16. Военно-стратегический паритет между США и СССР был достигнут во второй половине 1960-х гг., когда наша страна:

- 1) установила баллистические ракеты в подземных шахтах;
- 2) создала первый стратегический бомбардировщик;
- 3) создала первую атомную подводную лодку;
- 4) испытала первую баллистическую ракету.

А 17. Первым отразил характерные для «оттепели» настроения литературный журнал:

- | | |
|------------------------------|-----------------|
| 1) «Иностранная литература»; | 2) «Новый мир»; |
| 2) «Молодая гвардия»; | 4) «Октябрь». |

А 18. Советские режиссеры театра и кино 1970 – 80-х гг.:

- 1) М. Ростропович, Ю. Башмет, В. Спиваков;
- 2) В. Максимов, В. Некрасов, Ф. Абрамов;
- 3) А. Галич, Г. Вишневская, И. Глазунов;
- 4) М. Захаров, А. Герман, Т. Абуладзе.

А 19. Ныне действующая Конституция РФ была принята в ... году.

- 1) 1991; 2) 1993; 3) 1997; 4) 2000

А 20. Чеченская война 1994 – 1996 гг. закончилась:

- 1) возвращением Чечни в состав РФ в качестве составной части конфедеративного государства;
- 2) присоединением к Чечне некоторых территорий, принадлежавших соседним субъектам РФ;
- 3) договором о прекращении войны с отсрочкой решения вопроса о статусе Чечни на 5 лет;
- 4) приходом к власти в Чечне пророссийских политических сил.

Часть В

В каждом задании части **В** нужно установить соответствие, записав ответы в таблицу.

В 1. Установите соответствие между событиями и датами и запишите ответы в таблицу:

Даты

- 1) март 1921 г.;
- 2) декабрь 1922 г.;
- 3) январь 1924 г.;
- 4) январь 1929 г.;

События

- а) высылка Л.Д. Троцкого из СССР;
- б) смерть В.И. Ленина;
- в) X съезд РКП(б), переход к НЭПу;
- г) образование СССР.

<i>Даты</i>	<i>События</i>
1)	
2)	
3)	
4)	

В 2. Установите соответствие между сражениями Великой Отечественной войны и датами их проведения и запишите ответы в таблицу:

Сражение

- 1) Битва за Москву;
- 2) Сталинградская битва;
- 3) Битва на Курской дуге;
- 4) Битва за Берлин;

Дата

- а) 16 апреля – 2 мая 1945 г.;
- б) 30 сентября 1941 г. – 7 января 1942 г.;
- в) 17 июля 1942 г. – 2 февраля 1943 г.
- г) 5 июля – 23 августа 1943 г.;

<i>Сражение</i>	<i>Дата</i>
1)	
2)	
3)	
4)	

В 3. Установите соответствие между фамилиями деятелей культуры и сферой их творчества и запишите ответы в таблицу:

Деятель культуры

- 1) И. Глазунов;
- 2) Г. Товстоногов;
- 3) М. Келдыш;
- 4) Г. Чухрай;

Сфера творчества

- А) кино;
- Б) наука;
- В) литература;
- Г) театр.

<i>Деятель культуры</i>	<i>Сфера творчества</i>
1)	
2)	
3)	
4	

В 4. Установите соответствие между событиями и фамилиями их активных участников и запишите ответы в таблицу:

Событие

- 1) выступление ГКЧП;
- 2) роспуск СССР;
- 3) введение политики гласности;
- 4) ввод советских войск в Афганистан;

Участники

- а) Б.Н. Ельцин;
- б) М.С. Горбачёв;
- в) Л.И. Брежнев;
- г) Г. Янаев.

<i>Событие</i>	<i>Участники</i>
1)	
2)	
3)	
4)	

Часть С

Ответы заданий следующих вопросов запишите на свободной строке после вопроса. Ответом может быть только слово или фраза.

С 1. Форма феодальной повинности, при которой крестьянин работает на земле феодала собственным инвентарем - _____ .

С 2. Класс частных собственников капитала, получающих доходы в результате предпринимательской деятельности - _____ .

С 3. Коренной переворот в жизни общества, смена политического режима и государственного строя - _____ .

С 4. Фамилия, имя, отчество Генерального секретаря ЦК КПСС с 1966 по 1982 гг., с именем которого связана эпоха застоя в СССР - _____

С 5. Преобразования, осуществлявшиеся в СССР с середины 80-х до 1991 года под лозунгом преодоления изживших себя форм общественной организации и методов работы -

С 6. Порядок назначения на должности в Московском государстве в XV–XVII вв. по знатности рода и важности должностей, занимаемых предками, назывался

4.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УРОВНЯ И КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

- Оценки «отлично» заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее систематическое и глубокое знание программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется обучающимся, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании программного материала;
- Оценки «хорошо» заслуживает обучающийся, обнаруживший полное знание программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется обучающимся, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебы и профессиональной деятельности;
- Оценки «удовлетворительно» заслуживает обучающийся, обнаруживший знание основного программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется обучающимся, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим знаниями для их устранения под руководством преподавателя;
- Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, обнаружившему пробелы в знаниях основного программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которые не могут продолжать обучение и приступить к профессиональной деятельности по окончании техникума без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

5. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.

Основные источники

Артемов В. В., Лубченков Ю. Н. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей: 2 ч: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2015.

Артемов В. В., Лубченков Ю. Н. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей. Дидактические материалы: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. -М., 2015.

Дополнительные источники

Шевченко Н. И. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей. Методические рекомендации. - М., 2013.
История России. 1900-1946 гг.: кн. для учителя / под ред. А. В. Филиппова, А. А. Данилова. -М., 2010.

Концепция нового учебно-методического комплекса по отечественной истории // Вестник образования. -2014. -№ 13. -С. 10-124.

Интернет-ресурсы

[www. gumer. info](http://www.gumer.info) (Библиотека Гумер).

[www. hist. msu. ru/ER/Text/Pict/feudal. htm](http://www.hist.msu.ru/ER/Text/Pict/feudal.htm) (Библиотека Исторического факультета МГУ).

[www. plekhanovfound. ru/library](http://www.plekhanovfound.ru/library) (Библиотека социал-демократа).

[www. bibliotekar. ru](http://www.bibliotekar.ru) (Библиотекарь. Ру: электронная библиотека нехудожественной литературы по русской и мировой истории, искусству, культуре, прикладным наукам).

[https://ru. wikipedia. org](https://ru.wikipedia.org) (Википедия: свободная энциклопедия).

[https://ru. wikisource. org](https://ru.wikisource.org) (Викитека: свободная библиотека).

[www. militera. lib. ru](http://www.militera.lib.ru) (Военная литература: собрание текстов).

[www. world-war2. chat. ru](http://www.world-war2.chat.ru) (Вторая Мировая война в русском Интернете).

[www. biograf-book. narod. ru](http://www.biograf-book.narod.ru) (Избранные биографии: биографическая литература СССР).

[www. intellect-video. com/russian-history](http://www.intellect-video.com/russian-history) (История России и СССР: онлайн-видео).

[www. history. tom. ru](http://www.history.tom.ru) (История России от князей до Президента).

[www. statehistory. ru](http://www.statehistory.ru) (История государства).

[www. krugosvet. ru](http://www.krugosvet.ru) (Онлайн-энциклопедия «Кругосвет»).

[www. scepsis. ru/library/history/page1](http://www.scepsis.ru/library/history/page1) (Скепсис: научно-просветительский журнал).

[www. infoliolib. info](http://www.infoliolib.info) (Университетская электронная библиотека Infolio).

[www. hist. msu. ru/ER/Text/index. html](http://www.hist.msu.ru/ER/Text/index.html) (электронная библиотека Исторического факультета МГУ им. М. В. Ломоносова).

[www. library. spbu. ru](http://www.library.spbu.ru) (Научная библиотека им. М. Горького СПбГУ).



**Министерство образования, науки и молодежи
Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**



УТВЕРЖДЕНО
Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «РКИГ»

И.И. Насырова
Приказ № 94 от 13 мая 2026 г.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по учебной дисциплине
СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

По реализации программы квалифицированных рабочих, служащих,
подготовки специалистов среднего звена по профессиям, специальностям:
профессия 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из
растительного сырья

г. Симферополь, 2026

Оценочные материалы разработаны на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья и рабочей программы учебной дисциплины **СГ.02 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Разработчик: _____, преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ».

РАССМОТРЕНО на заседании ЦМК «СГ»

Протокол № 9 от 28 апреля 2026 г.

Председатель ЦМК «Социально-гуманитарных дисциплин» _____ В.В. Ярцева

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

_____ И.И. Насырова

28 апреля 2026 г.

1. Оценочные материалы

1.1. Область применения

Оценочные материалы (далее - ФОС) предназначен для оценивания знаний, умений, уровня сформированности компетенций студентов, обучающихся по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности.

ФОС составлен на основе ФГОС и рабочей программы дисциплины.

Промежуточная аттестация по дисциплине предусмотрена в форме контрольной работы в 3-5 семестрах, дифференцированного зачета в 6 семестре с выставлением отметки по системе «отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно».

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

ФОС позволяет оценить знания, умения, сформированность общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС и рабочей программой дисциплины.

Планируемые результаты освоения (знания и умения) и перечень осваиваемых компетенций (общих и профессиональных) указываются в соответствии с ФГОС, ОП и рабочей программой учебной дисциплины.

умения:

У.1 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы

(профессиональные и бытовые);

У.2 понимать тексты на базовые профессиональные темы;

У.3 участвовать в диалогах на знакомые общие и

профессиональные темы; У.4 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;

У.5 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текст и планируемые);

У.6 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.

знания:

3.1 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;

3.2 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);

3.3 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;

3.4 особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности.

Компетенции формируемые в результате освоения

дисциплины: общие компетенции

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в

профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Таблица 1 Контроль и оценка освоения дисциплины по темам (разделам)

Элементы учебной дисциплины	Формы контроля и оценивания			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Методы оценки (заполняется в соответствии с разделом 4 рабочей программы)	Проверяемые ПК, ОК, У, З	Методы оценки	Проверяемые ПК, ОК, У, З
Раздел 1. Общие сведения о туризме			Указываются в соответствии с учебным планом	Указываются в соответствии с рабочей программой
Тема 1.1. История туризма	Практические занятия Работа с текстом по теме: История появления и развития туризма. Изучение лексики по теме. Выполнение лексико-	У.1 – У.6 З.1 – З.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09	Контрольная работа Дифференцированный зачет	У.1 – У.6 З.1 – З.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09

	грамматических			
	упражнений.			
Тема 1.2. Местоимения	Практические занятия Местоимения. Личные, притяжательные, возвратные. Знакомство с местоимениями, изучение особенностей их произношения и написания. Изучение соответствий личных местоимений числу и лицу (именительный и объектный падеж). Выполнение лексико-грамматических упражнений.	У.1 – У.6 З.1 – З.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
Тема 1.3. Туризм: определение туризма и понятие турист	Практические занятия Практические занятия Работа с текстом по теме: Туризм. Изучение лексики по теме. Выполнение лексико-грамматических упражнений	У.1 – У.6 З.1 – З.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		

Тема 1.4. Местоимения some, any, no, every и их производные	Практические занятия Местоимения some, any, no, every и их производные. Местоимения something, somebody, anything, anybody,	У.1 – У.6 3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
	nothing, nobody, everything,			

	everybody. Выполнение лексико- грамматических упражнений.			
Тема 1.5. Профессии в туризме	Практические занятия Работа с текстом по теме: Профессии в туризме. Изучение лексики по теме. Выполнение лексико- грамматических упражнений. Работа с текстами профессиональн ой направленности .	У.1 – У.6 3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		

Тема 1.6. Числительные	Практические занятия Числительные. Количественные, порядковые, дробные. Даты, года. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Работа с диалогом, текстом профессиональной направленности	У.1 – У.6 З.1 – З.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
Тема 1.7. Виды туризма	Практические занятия Работа с текстом по теме: Виды туризма. Изучение	У.1 – У.6 З.1 – З.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
	лексика по теме.			
	Выполнение лексико-грамматических упражнений. Работа с текстами профессиональной направленности.			

Тема 1.8 Эколого- культурный туризм	Практические занятия Работа с текстом по теме: Эколого- культурный туризм. Изучение лексики по теме. Выполнение лексико- грамматических упражнений. Работа с текстами профессиональн ой направленности .	У.1 – У.6 3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
Тема 1.9. Виды предприятий в туризме	Практические занятия Работа с текстом по теме: Виды предприятий в туризме. Изучение лексики по теме. Выполнение лексико- грамматических упражнений. Работа с текстами профессиональн ой направленности	У.1 – У.6 3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
	.			
Раздел 2. Организация путешествий				

Тема 2.1. Прилагательные и наречия. Степени сравнения прилагательных и наречий.	Практические занятия Прилагательные и наречия. Степени сравнения прилагательных и наречий. Положительная, сравнительная, превосходная степени сравнения. Выполнение лексико- грамматических упражнений.	У.1 – У.6 3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
Тема 2.2. Имя существительное . Множественное число существительны х. Исчисляемые/не исчисляемые существительны е	Практическое занятие Признаки и особенности существительн ых. Образования множественног о числа. Слова- исключения. Местоименные прилагательные much, many, little, few с исчисляемыми и неисчисляемым и существительн ыми	У.1 – У.6 3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
Тема 2.3. Виды путешествий	Практические занятия Работа с текстом по теме: Виды путешествий. Изучение лексики по теме. Выполнение лексико- грамматических	У.1 – У.6 3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
	упражнений. Работа с			

	текстами профессиональной направленности ..			
Тема 2.4. Путешествие по воздуху	Практические занятия Работа с текстом по теме: Путешествие по воздуху. Изучение лексики по теме. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Работа с текстами профессиональной направленности .	У.1 – У.6 3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
Тема 2.5. Глагол to be. оборот There is/There are	Практические занятия Глагол to be. оборот There is/There are. Глагол to be в настоящем, будущем и прошедших временах. Особенности употребления оборота there is/there are.	У.1 – У.6 3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
Тема 2.6. Путешествия наземными видами транспорта	Практические занятия Работа с текстом по теме: Путешествие наземными видами транспорта. Изучение	У.1 – У.6 3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
	лексики по теме.			

	Выполнение лексико-грамматических упражнений. Работа с текстами профессиональной направленности .			
Тема 2.7. Круизы	Практические занятия Работа с текстом по теме: Круизы. Изучение лексики по теме. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Работа с текстами профессиональной направленности .	У.1 – У.6 3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
Тема 2.8 Пешеходные туры. Экскурсии по городу	Практические занятия Работа с текстами: Пешеходные туры. Экскурсии по городу. Изучение лексики по теме. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Работа с текстами профессиональной направленности .	У.1 – У.6 3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
	Контрольная работа за 3			

	семестр			
Раздел 3. Индустрия гостеприимства				
Тема 3.1. История индустрии гостеприимства	Практические занятия Работа с текстом: История индустрии гостеприимства. Изучение лексики по теме. Выполнение лексико- грамматических упражнений. Работа с текстами профессиональн ой направленности .	У.1 – У.6 3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
Тема 3.2. Профессии в индустрии гостеприимства	Практические занятия Профессии в индустрии гостеприимства. Введение новой лексики. Работа с текстами профессиональн ой направленности .	У.1 – У.6 3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
Тема 3.3. Простое настоящее время	Практические занятия Простое настоящее время. Образование Present Simple. Случаи употребления Present Simple. Обстоятельства времени. Выполнение лексико- грамматических	У.1 – У.6 3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
	упражнений.			
Тема 3.4.	Практические	У.1 – У.6		

Работник службы приема и размещения, его функции	занятия Работник службы приема и размещения, его функции. Лексика по теме. Составление диалогов по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико- грамматические упражнения. Работа с текстами профессиональн ой направленности .	3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
Тема 3.5. Простое прошедшее время	Практические занятия Простое прошедшее время. Образование Past Simple. Случаи употребления Past Simple. Правильные и неправильные глаголы. Выполнение лексико- грамматических упражнений.	У.1 – У.6 3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
Тема 3.6. Консьерж, его обязанности	Практические занятия Консьерж, его обязанности. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Работа	У.1 – У.6 3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
	с диалогами. Работа с			

	текстами профессиональной направленности .			
Тема 3.7. Простое будущее время	Практические занятия Простое будущее время. Образование Future Simple. Случаи употребления Future Simple. Оборот to be going to. Выполнение грамматических упражнений.	У.1 – У.6 3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
Тема 3.8. Менеджер гостиницы, его должностные обязанности	Практические занятия Менеджер гостиницы, его должностные обязанности. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстами профессиональной направленности	У.1 – У.6 3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
Тема 3.9. Менеджер ресторана гостиницы, его обязанности	Практические занятия Менеджер ресторана гостиницы, его обязанности. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстами профессиональной направленности	У.1 – У.6 3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
	ой направленности			

	.			
Раздел 4. Классификация гостиниц				
Тема 4.1. Недорогой отель, его характеристика	Практические занятия Недорогой отель, его характеристика. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико- грамматические упражнения. Работа с текстами профессиональн ой направленности .	У.1 – У.6 3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
Тема 4.2. Отель среднего класса, его особенности	Практические занятия Отель среднего класса, его особенности. Тематическая лексика. Лексико- грамматические упражнения. Работа с текстами профессиональн ой направленности .	У.1 – У.6 3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
Тема 4.3. Дорогой отель, его специфика	Практические занятия Дорогой отель, его специфика. Перевод с английского языка на русский. Лексико- грамматические упражнения. Работа с текстами	У.1 – У.6 3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
	профессиональн ой			

	направленности .			
Тема 4.4. ОТЕЛЬ класса «люкс», его отличительные особенности.	Практические занятия ОТЕЛЬ класса «люкс». Работа с текстом. Ответы на вопросы. Работа с диалогами. Перевод с английского языка на русский. Работа с текстами профессиональн ой направленности	У.1 – У.6 3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
Тема 4.5. Времена группы Continuous.	Практические занятия Времена группы Continuous. Образование, употребление. Выполнение лексико- грамматических упражнений.	У.1 – У.6 3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
Раздел 5. Услуги и службы гостиницы				
Тема 5.1. Служба приёма и размещения	Практические занятия Служба приёма и размещения. Лексика по теме. Составление диалога по теме. Лексико- грамматические упражнения. Работа с текстами профессиональн ой направленности .	У.1 – У.6 3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
Тема 5.2. Служба посыльных	Практические занятия Служба	У.1 – У.6 3.1 – 3.4 ОК 02-03		
	посыльных. Тематическая	ОК 04-06 ОК 09		

	лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Перевод с английского языка на русский. Работа с текстами профессиональн ой направленности .			
Тема 5.3. Этажная служба и служба горничных	Практические занятия Этажная служба и служба горничных. Обязанности горничной. Лексико- грамматические упражнения. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Работа с текстами профессиональн ой направленности .	У.1 – У.6 3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
Тема 5.4. Служба безопасности гостиницы	Практические занятия Служба безопасности гостиницы. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстами профессиональн ой направленности . Контрольная работа за 4	У.1 – У.6 3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
	семестр			
Раздел 6. Размещение гостей в гостинице				

Тема 6.1. Бронирование номеров	Практические занятия Бронирование номеров. Лексика по теме. Составление диалога по теме. Лексико- грамматические упражнения. Работа с текстами профессиональн ой направленности .	У.1 – У.6 3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
Тема 6.2. Заезд гостей и регистрация	Практические занятия Заезд гостей и регистрация. Тематическая лексика. Составление диалогов по теме. Лексико- грамматические упражнения. Работа с текстами профессиональн ой направленности .	У.1 – У.6 3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
Тема 6.3. Условия проживания в гостинице	Практические занятия Условия проживания в гостинице. Лексика по теме. Работа с текстом. Лексико- грамматические упражнения. Ответы на вопросы. Работа с текстами профессиональн ой направленности	У.1 – У.6 3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
Тема 6.4.	Практические	У.1 – У.6		

Времена группы Perfect	занятия Времена группы Perfect. Лексико-грамматические упражнения. Тесты.	3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
Тема 6.5. Выезд из гостиницы.	Практические занятия Выезд из гостиницы: освобождение номера. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. Работа с текстами профессиональной направленности	У.1 – У.6 3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
Тема 6.6. Расчеты с гостиницей.	Практические занятия Расчёты с гостиницей. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. Работа с текстами профессиональной направленности .	У.1 – У.6 3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
Раздел 7. Ресторанное обслуживание				
Тема 7.1. Услуги ресторана	Практические занятия Типы ресторанов. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы.	У.1 – У.6 3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
	Лексико-грамматические			

	упражнения. Работа с текстами профессиональн ой направленности .			
Тема 7.2. Типы ресторанов	Практические занятия Типы ресторанов. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико- грамматические упражнения. Работа с текстами профессиональн ой направленности .	У.1 – У.6 3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
Тема 7.3. Обслуживание в номере гостиницы	Практические занятия Обслуживание в номере гостиницы. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико- грамматические упражнения. Работа с текстами профессиональн ой направленности .	У.1 – У.6 3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
Тема 7.4. Бронирование мест в ресторане	Практические занятия Бронирование мест в ресторане. Лексика по	У.1 – У.6 3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
	теме. Работа с текстом.			

	Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. Работа с текстами профессиональной направленности .			
Тема 7.5. Ознакомление с меню. Заказ блюд	Практические занятия Ознакомление с меню. Заказ блюд. Лексика по теме. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Лексико-грамматические упражнения. Работа с диалогами. Работа с текстами профессиональной направленности ..	У.1 – У.6 3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
Тема 7.6. В баре. Выбор и заказ напитков	Практические занятия В баре. Выбор и заказ напитков. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Лексико-грамматические упражнения. Работа с текстами профессиональной направленности . Контрольная	У.1 – У.6 3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
	работа за 5 семестр			

Раздел 8. Качество предоставляемых услуг				
Тема 8.1. Решение спорных вопросов	Практические занятия Решение спорных вопросов. Лексико- грамматические упражнения. Перевод с английского языка на русский. Работа с текстами профессиональн ой направленности .	У.1 – У.6 3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
Тема 8.2. Жалобы клиентов	Практические занятия Жалобы клиентов. Причины жалоб и рекламаций. Тематическая лексика. Составление монологов и диалогов по теме. Работа с текстами профессиональн ой направленности .	У.1 – У.6 3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
Тема 8.3. Причины жалоб и рекламаций	Практические занятия Причины жалоб и рекламаций. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Работа с диалогами. Лексико- грамматические упражнения. Перевод с английского	У.1 – У.6 3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
	языка на русский. Работа			

	с текстами профессиональной направленности .			
Тема 8.4. Пассивный залог глаголов в настоящем времени	Практические занятия Выполнение грамматических упражнений по теме: Пассивный залог глаголов в настоящем времени.	У.1 – У.6 3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
Тема 8.5. Способы урегулирования конфликтов	Практические занятия Способы урегулирования конфликтов. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Работа с диалогами. Лексико-грамматические упражнения. Работа с текстами профессиональной направленности .	У.1 – У.6 3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
Тема 8.6 Пассивный залог глаголов в прошедшем и будущем временах	Практические занятия Выполнение грамматических упражнений по теме: Пассивный залог глаголов в прошедшем и будущем временах.	У.1 – У.6 3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
Тема 8.7. Услуги, включенные в стоимость номера. Оплата	Практические занятия Услуги, включенные в стоимость	У.1 – У.6 3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
дополнительных услуг	номера. Оплата дополнительных			

	услуг. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Работа с диалогами. Лексико-грамматические упражнения. Работа с текстами профессиональной направленности .			
Тема 8.8. Стоимость гостиничного номера, тарификация, скидки	Практические занятия Стоимость гостиничного номера, тарификация, скидки. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Работа с диалогами. Лексико-грамматические упражнения. Работа с текстами профессиональной направленности .	У.1 – У.6 3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		
Тема 8.9. Повышение качества гостиничных услуг	Практические занятия Повышение качества гостиничных услуг. Работа с текстом. Ответы на вопросы. Работа с диалогами. Лексико-грамматические упражнения. Работа с текстами профессиональн	У.1 – У.6 3.1 – 3.4 ОК 02-03 ОК 04-06 ОК 09		

	ой направленности · Дифференциро ванный зачет в 6 семестре			
--	---	--	--	--

**2. Оценочные средства текущего контроля успеваемости и
критерии оценки Фонд тестовых заданий по
дисциплине
«Иностранный язык в профессиональной деятельности»**

№ п/п	Содержание вопроса	Правильный ответ	Компетен
1.	Выберите правильный вариант ответа Where ... you yesterday? a) were b) are c) was d) have you been	a	OK 05
2.	Выберите правильный вариант ответа Water _____ at 100 degrees Celsius. a) boils b) is boiling	a	OK 05
3.	Выберите правильный вариант ответа Where ... you live? a) does b) have c) are d) do	d	OK 09
4.	Выберите правильный вариант ответа I ... my friends to come to my place tomorrow. a) invite b) will invite c) invited d) have invited	b	OK 05
5.	Выберите правильный вариант ответа Mike ... ice cream every day. a) is eating b) eats c) eaten d) will eat	b	OK 05
6.	Выберите правильный вариант ответа My brother ... tennis yesterday. a) didn't play b) doesn't play c) won't play d) were not playing	a	OK 03
7.	Выберите правильный вариант ответа When I came to my friend's place, he ... TV. a) watches b) have watched c) was watching d) will watch	c	OK 05
8.	Выберите правильный вариант ответа The hotel is equipped with the latest room _____, communication and conference technology to keep guests in touch with their world. a) amenities b) linens c) assess	a	OK 09
9.	Выберите правильный вариант ответа _____ stands at the entrance to the hotel. He helps the hotel guests in and out of cars and cabs. a) the receptionist b) the concierge c) the doorman	c	OK 03

10.	Соотнесите описание с типом отеля: a) resort hotel b) motel	1 b 2 f 3 a	OK 05
	c) country house hotel d) commercial hotel e) airport hotel f) luxury hotel g) congress hotel h) guest house 1. It is built specially to provide a service to motorists. 2. It provides every facility a wealthy guest might need. 3. It is situated in a place where tourists like to stay, often near the sea. Guests may stay for a week or two, and usually book in advance. 4. It provides accommodation for people going to or coming from other countries, usually only staying for one night. 5. It is often situated in a town centre, and provides accommodation for travelling businessmen, staying only one or two nights. 6. It provides facilities for large meetings and conferences, with a lecture theatre and exhibition facilities. 7. It provides low-priced accommodation, usually on a small scale, for holiday visitors, or for long-stay guests. 8. It is situated in pleasant scenery, and provides comfortable but informal accommodation for people who want to relax in a quiet place.	4 e 5 d 6 g 7 h 8 c	
11.	Заполните пропуски в предложениях подходящими по смыслу словами и словосочетаниями: a) sharing a room b) eco-friendly hotels c) complimentary d) expensive e) amenities f) experiences 1. Most of the world's most _____are not open to the general public, but cater to celebrities and high level business executives. 2. _____can be great for making friends but adds some worry aboutkeeping your belongings secure. 3. Many hotels have become _____in which they provide non-toxic bedding, use renewable energy, use non-toxic cleaning products, and contain recycling facilities. 4. Make a reservation via our web site for 7 nights and get __transportation from the hotel to the airport or railway station! 5. A trip to India can be filled with lots of fun, _____and enjoyment. 6. The _____provided in each hotel vary.	1 b 2 a 3 d 4 c 5 f 6 e	OK 09

12.	Соотнесите тип отеля с его описанием: a) *****5-star hotel b) *****4-star hotel c) ***3-star hotel d) **2-star hotel e) *1-star hotel.	1. e 2. d 3. c 4. b 5. a	OK 09
	1. Hotels with more spacious accommodation, where $\frac{2}{3}$ of the bedrooms have a private bathroom or a shower with lavatory. Catering facilities are provided. 2. Hotels offer a high standard of comfort and service where all bedrooms have a private bathroom or a shower with lavatory. 3. Hotels and inns usually not very large but with good facilities, adequate bath and lavatory arrangements. 4. Hotels offer a higher standard of accommodation, 20% of bedrooms have a private bathroom or a shower with lavatory. Luxury hotels offer the highest international standards.		
13.	Закончите предложения, используя следующие слова и выражения: a) the receptionist b) supervisor c) the guests d) management positions e) the concierge 1. The restaurant manager has to meet 2. In a large restaurant there are other ... : the purchase manager, the sales manager, the production manager, the personnel manager and others. 3. The head chef is the kitchen 4. ... works in the front office of a hotel. 5. ... works at a hotel's information desk.	1 c 2 d 3 b 4 a 5 e	OK 02
14.	Соотнесите слово с его определением: 1.Residence 2.Trip 3.Mobility 4.Recreation 5.Facilities 6.Convention 7.Market a) a journey; an excursion b) refreshment of body or mind, that refreshes, e.g. exercise, sport, amusement c) an ability moving easily or able to be moved easily d) a meeting or number of meetings, arranged for a special purpose e) a public place where goods are bought and sold f) having one's home in or at, occupying an official place in which one lives g) things or circumstances that help one to do something	1 f 2 a 3 c 4 b 5 g 6 d 7 e	OK 05

15.	Найдите русские эквиваленты к словосочетаниям 1.trade fair 2.incentive tourism 3.travel expenses 4.to keep physically fit 5.leisure tourism 6. mountaineering a) поощрительный туризм	1 e 2 a 3 f 4 b 5 c 6 d	OK 09
	b) поддерживать физическую форму c) досуговый туризм d) альпинизм e) торговая ярмарка f) дорожные расходы		

Критерии оценивания:

«отлично» – 90% - 100% правильных ответов;

«хорошо» – 70% - 89% правильных ответов;

«удовлетворительно» – 50% - 69% правильных ответов;

«неудовлетворительно» – менее 50% правильных ответов.

Комплект заданий для контрольных срезов по дисциплине Иностранный язык в профессиональной деятельности

Контрольный

срез за 3

семестр I

вариант

1. Заполните пропуски в предложениях подходящими по смыслу словами и словосочетаниями: management, religious, increase, chains, settlers, experience

1. We're looking for someone with (1) _____ as a hotel manager. 2. Some hotels cater to small and large (2) _____ groups and gatherings. 3. The first hotel (3) _____ appeared in the late 30s of the 20th century in the USA. 4. A small hotel normally consists of a small core (4) _____ team consisting of the General Manager and a few key department managers who directly handle day to day operations. 5. They are going to (5) _____ the number of suites for the potential guests of the hotel. 6. The early (6) _____ would have walked into Britain across an ancient land bridge that once divided the North Sea from the Atlantic and connected the country to what is now mainland Europe.

Переведите текст на русский язык.

2. Выберите один правильный вариант ответа:

1. That is not my umbrella; _____ is yellow.

a) my

b) mine

- c) me
- 2. The company has offices in many places, but head office is in New York.
 - a) his
 - b) its
 - c) it
- 3. There is a new film on. Have you seen..... ?
 - a) he
 - b) its
 - c) it
- 4. Don't keep the children indoors in this fine weather; let go for a walk.
 - a) they
 - b) them
 - c) their
- 5. I don't like dogs. I am afraid of
 - a) they
 - b) them

- c) their
6. We have a large garden. Do you know where garden is?
- a) us
 - b) our
 - c) ours
7. Do you know this man? – Yes, I work with

- a) he
 - b) him
 - c) his
8. My mother is..... doctor.
- a) a
 - b) an
 - c) the
- 9..... children play basketball.
- a) A
 - b) An
 - c) The
10. What is.....North Pole?
- a) a
 - b) an
 - c) the
11. Our two ... are crying all the time.
- a) babies
 - b) babys
 - c) babyes
12. No news ... good news.
- a) is
 - b) are
 - c) am
13. My pupils are so noisy, that I have to keep an eye on _____.
- a) your
 - b) her
 - c) them
14. My father likes to go fishing. I often join _____.
- a) he
 - b) him
 - c) it
15. _____am your new doctor.
- a) I
 - b) He
 - c) We

3. Раскройте скобки, употребляя требующуюся форму прилагательного.

1. The Arctic Ocean is (cold) than the Indian Ocean. 2. Chinese is (difficult) than English. 3. Spanish is (easy) than German. 4. She is not so (busy) as I am. 5. It is as (cold) today as it was yesterday. 6. She is not so (fond) of sports as my brother is. 7. Today the weather is (cold) than it was yesterday. 8. This book is (interesting) of all I have read this year. 9. January is the (cold) month of the year. 10. My sister speaks English (bad) than I do.

4. Расставьте предложения в логической последовательности

1. I paid my bill.
2. I checked in at reception.
3. I left the hotel.
4. I went up to my room.
5. I spent the night in the hotel.
6. I had an early morning call at 7 o'clock.
7. I booked a room at the hotel.
8. I went out for dinner in a local restaurant.
9. I arrived at the hotel.

10. I got up and had a shower.

11. I had breakfast.
12. I tipped the porter who carried my luggage upstairs.

II вариант

1. Заполните пропуски в предложениях подходящими по смыслу словами и словосочетаниями: luxury, hospice, travel, Romans, dates, hospitality.

1. Hospitality comes from the French word (1) _____.
2. The history of the hospitality industry (2) _____ back to early 40BC.
3. The earliest record of the hospitality industry lies with the (3) _____.
4. The Renaissance Period marked a new era of the (4) _____ industry with the opening of Hotel de Henry IV in 1788.
5. During the 19th century, the explosion of the (5) _____ hotel era began.
6. With the increase and ease of (6) _____, the 20th century brought many changes and advances to the hospitality industry.

Переведите текст на русский язык.

2. Выберите один правильный вариант ответа:

1. I can't find textbook. Have you seen it anywhere?
a) my
b) mine
c) me
2. My textbook is at home today. Will you, please, give me ?
a) yours
b) your
c) you
3. I can't visit....., I don't know their address.
a) they
b) them
c) their
4. Have you told your mother about.....boy friend?
a) yours
b) your
c) you
5. Is this camera.....?
a) yours
b) your
c) you
6. Sally is married.....husband works in a bank.
a) she
b) her
c) hers
7. We know their names, but they don't know
a) us
b) o
u
r
c
)
o
u
r

- s
8. Do you have.....ball?
- a) a
 - b) an
 - c) the
9. My daughter goes to school.
- a) a
 - b) -

- c) the
10. What do you need these ... for?
- boxs
 - boxes
11. ... are flowers of life.
- Childs
 - Children
 - Childrens
12. Dentists recommend using ... twice a day: in the morning and in the evening.
- tooth`s paste
 - toothpaste
 - teeth`s paste
13. _____am your new teacher.
- I
 - He
 - We
14. My children are very nice guys. But sometimes _____are so naughty.
- they
 - you
 - she
15. Martha and Jane are good friends. People like _____.
- her
 - she
 - them

3. Раскройте скобки, употребляя требующуюся форму прилагательного.

1. This man is (tall) than that one. 2. Asia is (large) than Australia. 3. The Volga is (short) than the Mississippi. 4. Which building is the (high) in Moscow? 5. Mary is a (good) student than Lucy. 6. The Alps are (high) than the Urals. 7. This garden is the (beautiful) in our town. 8. She speaks Italian (good) than English. 9. Is the word "newspaper" (long) than the word "book"? 10. The Thames is (short) than the Volga.

4. Расставьте предложения в логической последовательности

- I paid my bill.
- I checked in at reception.
- I left the hotel.
- I went up to my room.
- I spent the night in the hotel.
- I had an early morning call at 7 o'clock.
- I booked a room at the hotel.
- I went out for dinner in a local restaurant.
- I arrived at the hotel.
- I got up and had a shower.
- I had breakfast.
- I tipped the porter who carried my luggage upstairs.

Контрольный срез за 4 семестр.

Вариант I.

1. Раскройте скобки, употребляя глаголы в соответствующей временной форме.

1. The baby always (to sleep) after dinner.

2. They (to work) at the bank.
3. He (to spend) last summer in the country.

4. Kate (to cook) breakfast yesterday.
5. She (to help) me every day.

2. Допишите недостающие формы глагола. Составьте 3 предложения, используя глаголы в Past Simple.

to lose	-----	lost
-----	saw	seen
-----	met	met
to take	-----	taken
to give	-----	given

3. Заполните пропуски подходящими по смыслу словами.

amenities	advantage	deluxe hotel
washbasins	disadvantage	moderate hotel
location	gambling	inexpensive hotel
facilities	incomes	superdeluxe hotel
neighbourhoods	standard	expensive hotel

1. In the expensive hotel fuller meal ... are provided than in the moderate hotel.
2. In the expensive hotel bedrooms are fitted with air-conditioning which is an ... for hot countries.
3. In the inexpensive hotel ... are provided in every bedroom.
4. A high ... of comfort is offered to guests in deluxe hotels.
5. The ... of inexpensive hotels is not convenient.
6. In the moderate hotel bedrooms are not air-conditioned which is a ... for hot countries.
7. Deluxe hotels have excellent locations in beautiful
8. In many superdeluxe hotels there are casinos if ... is allowed in the area.

Вариант 2.

1. Раскройте скобки, употребляя глаголы в соответствующей временной форме.

1. You (to go) abroad last summer.
2. He (to play) computer games every day.
3. I (to send) a letter to my parents last week.
4. They (to buy) ice cream every day.
5. Usually my father (to read) newspaper after dinner.

2. Допишите недостающие формы глагола. Составьте 3 предложения, используя глаголы в Past Simple.

eat	----	eaten
to drink	-----	drunk
to read	-----	read
-----	meant	meant
to begin	began	-----

3. Заполните пропуски подходящими по смыслу словами.

amenities	advantage	deluxe hotel
washbasins	disadvantage	moderate hotel
location	gambling	inexpensive hotel

facilities
neighbourhoods

incomes
standard

superdeluxe hotel
expensive hotel

1. Two thirds of bedrooms in the ... contain a private bathroom or a shower with a lavatory.
2. Twenty per cent of bedrooms in the ... contain a private bathroom or a shower with a lavatory.
3. The ... has luxurious guestrooms and perfectly appointed public rooms.
4. The ... is a small-scale plain hotel or inn.
5. In the ... all bedrooms are provided with a private bathroom or a shower with a lavatory and there is a lounge service until midnight.
6. Prices in moderate hotels are reasonable for guests with limited
7. All guestrooms in the superdeluxe hotel are fitted with up-to-date

4. Расставьте предложения в логической последовательности

1. I paid my bill.
2. I checked in at reception.
3. I left the hotel.
4. I went up to my room.
5. I spent the night in the hotel.
6. I had an early morning call at 7 o'clock.
7. I booked a room at the hotel.
8. I went out for dinner in a local restaurant.
9. I arrived at the hotel.
10. I got up and had a shower.
11. I had breakfast.
12. I tipped the porter who carried my luggage upstairs.

Контрольный срез за 5 семестр.

Вариант 1

1. Переведите данные слова и выражения на русский язык.

Составьте и запишите два предложения на английском языке, используя данные слова и выражения. Hospitality Management, hotel and restaurant services, provide accommodation and catering for customers, employees, the luggage, the guests, a porter, the bellboy, a host, assistant manager.

2. Закончите предложения, используя следующие слова и выражения: the head of a hotel, the chef, the concierge, the restaurant manager, the receptionist, the doorman.

1. ... may assist the guests with their luggage.
2. ... is the most important person in the hotel. He welcomes the hotel guests, checks them in and assigns them rooms.
3. The hotel manager is
4. ... works in a restaurant or in the food and beverage department of a hotel.
5. As a rule, ... runs a restaurant but he doesn't own it.
6. ... works at a hotel's information desk.

3. Соотнесите тип отеля с его описанием:

- | | |
|----------------------|--|
| 1. resort hotel | a) it is built specially for people travelling by car |
| 2. motel | b) it provides all facilities for very rich people |
| 3. countryside hotel | c) it is situated in a place where tourists like to stay, often near the sea. Guests may stay for a week or two, and usually book rooms in advance |
| 4. commercial hotel | d) it gives accommodation for people who go to or come |

- 5. airport hotel
 - from other countries, and usually stay for one night
 - e) it is often situated in a town centre, and provides accommodation for travelling businessmen, staying only one or two nights
- 6. luxury hotel
 - f) it provides facilities for large meetings and conferences
- 7. congress hotel
 - g) it provides inexpensive accommodation for holiday

- visitors or for long-stay guests
8. guest hotel h) it is situated in pleasant scenery, and provides comfortable but informal accommodation for people who want to rest in a quiet place

4. Раскройте скобки, употребляя глаголы в Present Simple, Past Simple, Future Simple:

1. I (not to go) to the cinema every day.
2. I (not to go) to the cinema yesterday.
3. I (to go) to bed at ten o'clock tomorrow.
4. She (not to go) to the cinema tomorrow.
5. You (to watch) TV every day?

Вариант 2.

1. Переведите данные слова и выражения на русский язык. Составьте и запишите два предложения на английском языке, используя данные слова и выражения.

To be in charge of, check-in procedure, to complain, cuisine, doorman, head chef, hotelier, managing director, personnel manager, production manager, purchase manager, supervisor, wine-steward.

2. Закончите предложения, используя следующие слова и выражения: the receptionist, the doorman, the guests, management positions, supervisor, the concierge.

1. The restaurant manager has to meet
2. In a large restaurant there are other ... : the purchase manager, the sales manager, the production manager, the personnel manager and others.
3. The head chef is the kitchen
4. ... works in the front office of a hotel.
5. ... works at a hotel's information desk.
6. ... stands at the entrance to the hotel. He helps the hotel guests in and out of cars and cabs.

3. Соотнесите тип отеля с его описанием:

The categories of the hotels: *****5-star hotel, *****4-star hotel, ***3-star hotel, **2-star hotel, *1-star hotel.

1. Hotels with more spacious accommodation, where $\frac{2}{3}$ of the bedrooms have a private bathroom or a shower with lavatory. Catering facilities are provided.
2. Hotels offer a high standard of comfort and service where all bedrooms have a private bathroom or a shower with lavatory.
3. Hotels and inns usually not very large but with good facilities, adequate bath and lavatory arrangements.
4. Hotels offer a higher standard of accommodation, 20% of bedrooms have a private bathroom or a shower with lavatory.
5. Luxury hotels offer the highest international standards.

4. Раскройте скобки, употребляя глаголы в Present Simple, Past Simple, Future Simple:

1. I (not to go) to the cinema every day.
2. I (not to go) to the cinema yesterday.
3. I (to go) to bed at ten o'clock tomorrow.
4. She (not to go) to the cinema tomorrow.
5. You (to watch) TV every day?

Контрольный срез за 6 семестр.

Вариант 1.

1. Соотнесите русские слова и словосочетания из правой колонки с соответствующими английскими из левой колонки. Составьте 2 предложения на английском языке, используя данные слова.

1. ironing board	a. предоставить жилье
2. intruder	b. питание
3. to maintain	c. развлечение
4. quality	d. жизненный
5. to solve a problem	e. качество
6. amenities	f. постельное белье
7. cleanliness	g. услуги по перевозке
8. shuttle service	h. парковка
9. linen	i. невидимый
10. entertainment	j. чистота
11. catering	k. незванный гость
12. customer	l. удобства
13. vital	m. гладильная доска
14. invisible	n. меры безопасности
15. to provide accommodation	o. устанавливать
16. parking lot	p. решать проблему
17. security measures	q. потребитель

2. Заполните пропуски подходящими по смыслу словами.

menu starter steak or fish dessert
 eating out pub
 reserve cancel tip bill drinks containers

1. A very popular pastime today is ... in a restaurant.
2. If you want to dine at a restaurant you'd better ... a table.
3. If you can't come don't forget to ... your reservation.
4. You ask the waiter to see the
5. First, you can have soup or a salad as a..... Then follows the main course, i.e. ...
 Finally you
 can order
6. When you finish eating, ask the waiter to bring you the
7. If you are quite content with the service you may give the waiter some
 extra money. This is called a
8. You can also take food away from restaurants. It may be packed into special...
9. For many British people ... is the centre of their social life.
10. You can buy many kinds of ... in pubs.

3. Переведите предложения на английский язык.

1. На выходные или праздники гости обычно бронируют столик заранее.
2. Мог бы я забронировать столик на двоих в ресторане на завтрашний вечер? - Мне действительно очень жаль, но у нас не осталось свободных столиков на сегодня.
3. Сегодня очень жарко, и я хочу пить. Не могли бы вы мне принести стакан апельсинового сока, и положите туда лед, пожалуйста.
4. Вам столик в зале для курящих или некурящих? Я провожу вас к вашему столику.
5. Вы бы не хотели красного сухого вина, пока просматриваете меню? — Нет, я предпочитаю белое.
6. Для того чтобы накормить гостей, необходимы приготовление блюд на кухне, продажа приготовленных продуктов, алкогольных и

безалкогольных напитков, обслуживание постояльцев гостиницы в ресторане, баре, кафе, гостиничных номерах.

4. Заполните пропуски в предложениях подходящими по смыслу словами и словосочетаниями

linens	opportunity	amenities	expect	includes
--------	-------------	-----------	--------	----------

assess

1. They stay in this hotel at every(1)_____.
2. The new hotel at one London's skyscrapers offers rooms with a view - but it isn't always what guests (2)_____.
3. The price (3)_____dinner, bed, and breakfast.
4. The hotel is equipped with the latest room (4)_____, communication and conference technology to keep guests in touch with their world.
5. The chambermaid will come in and change the (5)_____while you are out of your room.
6. Customers will always (6)_____the quality of hotel services.

Вариант 2.

1. Соотнесите русские слова и словосочетания из правой колонки с соответствующими английскими из левой колонки. Составьте 2 предложения на английском языке, используя данные слова.

1. entertainment	a. невидимый
2. intruder	b. питание
3. to maintain	c. развлечение
4. quality	d. жизненный
5. to solve a problem	e. качество
6. amenities	f. постельное белье
7. cleanliness	g. услуги по перевозке
8. shuttle service	h. парковка
9. linen	i. предоставить жилье
10. ironing board	j. гладильная доска
11. catering	k. незванный гость
12. customer	l. удобства
13. vital	m. чистота
14. invisible	n. меры безопасности
15. to provide accommodation	o. устанавливать
16. parking lot	p. решать проблему
17. security measures	q. потребитель

2. Заполните пропуски подходящими по смыслу словами.

menu starter steak or fish dessert
eating out pub
reserve cancel tip bill drinks containers

1. A very popular pastime today is ... in a restaurant.
2. If you want to dine at a restaurant you'd better ... a table.
3. If you can't come don't forget to ... your reservation.
4. You ask the waiter to see the
5. First, you can have soup or a salad as a..... Then follows the main course, i.e. ...
Finally you
can order
6. When you finish eating, ask the waiter to bring you the
7. If you are quite content with the service you may give the waiter some
extra money. This is called a
8. You can also take food away from restaurants. It may be packed into special...
9. For many British people ... is the centre of their social life.
10. You can buy many kinds of ... in pubs.

3. Переведите предложения на английский язык.

1. Вы любите кока-колу? — Нет, не очень. Только когда очень жарко и если она холодная.

2. Не могли бы вы принести мне чашечку чаю? — Вам крепкий?
— Нет, не очень крепкий и с лимоном.
3. В ресторанах русской кухни большое разнообразие супов, пирогов и блюд из дичи.
4. Пироги начиняются: мясом или грибами, отварным рисом с луком и яйцом и т.д.
5. Ресторан работает с 10 утра до последнего гостя, без перерыва.
6. Это блюдо сделано из тонко нарезанного картофеля, запечено в духовке, подается со сметаной и зеленью.
7. Гостиничная услуга состоит из: услуги предоставления специального помещения, которое можно использовать для удовлетворения своих нужд, и услуг, которые предоставляет персонал гостиницы (уборка номера, оформление клиента, питание).

4. Заполните пропуски в предложениях подходящими по смыслу словами и словосочетаниями

linens	opportunity	amenities	expect	includes
assess				

1. They stay in this hotel at every(1)_____.
2. The new hotel at one London's skyscrapers offers rooms with a view - but it isn't always
what guests (2)_____.
3. The price (3)_____dinner, bed, and breakfast.
4. The hotel is equipped with the latest room
(4)_____, communication and c
onference technology to keep guests in touch with their world.
5. The chambermaid will come in and change the (5)_____ while you are out of your
room.
6. Customers will always (6)_____the quality of hotel services.

Фонд тестовых заданий

по дисциплине Иностранный язык в профессиональной деятельности

Выберите правильный

вариант ответа Вариант 1

1. Water _____at 100 degrees Celsius.
a) boils b) is boiling
2. The water _____. Can you turn it off?
a) boils b) is boiling
3. Look! That man _____to open the door of your car.
a) tries b) is trying
4. Can you hear those people? What are they _____about?
a) talk b) talking
5. Where ... you yesterday?
a) were b) are c) was d) have you been
6. Listen! Somebody ... the violin.
a) plays b) have been playing c) is playing d) played
7. I ... music very much.
a) like b) liked c) will like d) likes

8. The students ... the dictation today.
a) are writing b) writes c) write d) have written
9. Mike ... ice cream every day.
a) is eating b) eats c) eaten d) will eat
10. I ... my friends to come to my place tomorrow.
a) invite b) will invite c) invited d) have invited

11. Nick ... that his father hadn't come home yet.
a) thought b) think c) has thought d) thinks

Вариант 2

1. The moon _____ round the earth.
a) goes b) is going
2. I must go now. It _____ late.
a) gets b) is getting
3. I usually _____ to work by car.
a) go b) am going
4. 'Hurry up! It's time to leave.' 'OK, I _____.'
a) come b) am coming
5. When the teacher ... the door of the classroom, the pupils were sitting at their desks.
a) will open b) opens c) opened d) was opening
6. My brother ... tennis yesterday.
a) Didn't play b) Doesn't play c) Won't play d) Were not playing
7. My sister ... the piano at four o'clock yesterday.
a) didn't play b) hadn't play c) wasn't playing d) will not play
8. When I came to my friend's place, he ... TV.
a) watches b) have watched c) was watching d) will watch
9. Where ... you live?
a) does b) have c) are d) do
10. Jane ... fond of sports.
a) is b) are c) am d) were
11. My friend ... me up at eight o'clock yesterday.
a) rings b) rang c) will ring d) was ringing

Вариант 3. Поставьте глагол в форму Present Continuous, Past Continuous или Future Continuous.

to shine

1. The sun ... yesterday morning.
2. The sun ... brightly now.
3. Tomorrow the
sun ... all day
long. to write
4. I ... a postcard at the moment.
5. I ... a postcard when you phoned.
6. I ... a lot of Christmas cards
tomorrow evening. to sit
7. We ... in the garden at 3 o'clock yesterday afternoon.
8. This time tomorrow we ... in the garden.
9. We ... in the garden now.

Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если более 85 % заданий выполнены правильно.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если 70-85% заданий выполнено правильно. Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если 50-70% заданий выполнено правильно.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если
менее 50% заданий выполнено

верно.

3. Оценочные средства для промежуточной аттестации и критерии оценки

Процедура	дифференцированного зачета
как	отдельное контрольное
мероприятие	не проводится, оценивание знаний

обучающегося происходит по результатам текущего контроля.

Комплект заданий для контрольной работы

**Контр
ольна
я
работ
а за 3
семест
р.
Вариант 1.**

1. Вставьте нужное слово: camels, the Middle Ages, 17th century, Greece, 18th century, nomads and pilgrims.

People started travelling long ago. The first travelers were, merchants and traders. They travelled along rivers, lakes and seas. The first travelers used simple means of travelling: boats and ferries on the water and ... in the desert.

But tourism had to wait for the civilization of ancient ... before it really got moving. The Olympic games of 776 BC were the first international event, with people travelling from many countries to watch and take part. Gradually, more and more people caught the travel bug.

We can trace the origin of the modern concept of tourism back to the ..., when young nobles from western and northern European countries made what was called the Grand Tour: a trip around Europe (usually covering France, Germany, Italy and Greece) with the main purpose of soaking up history, art and cultural heritage. It was considered a perfect way to be educated.

By the ... , this custom was widespread among wealthier classes and it spread to other parts of the world, such as America. Similarly, religious pilgrimages that were already popular during ... continued during this period.

2. Вставьте в пропуски правильные притяжательные местоимения, выбирая между основными и абсолютными формами:

- 1..... (you) friends are very nice;
2. Is that.... (she) hotel?
3. ... (I) country is bigger than.... (you);
4. This car isn't(they);
- 5..... (he) mother is a teacher and (she) is a judge;

3. Вставьте *Some, any, no* или их производные.

1. Here are ... books by English writers. Take.....book you like.
2. There are.....boys in the garden because they are at school.
3. I can see.... on the snow, but I don't know what it is.
4. Are there.... desks in the classroom? - Yes, there are many.
5. There are ... books on this desk, but there are...._ exercise-books.
6. Did he say ... about it? - - No, he said
7. What shall I do now, Mom? I, have done my homework. - You can do you* like.-

8. Are there ... maps on the walls? —No, there aren't
9. Give me ... to read, please. - - With pleasure,
10. Has.....here got a red pencil?

4. Переведите на английский язык:

1. Я собираюсь стать гидом-переводчиком. В следующем году я буду изучать еще один иностранный язык.
2. Индустрия туризма очень быстро развивается во всем мире.
3. Развитие туризма в разных регионах зависит от многих факторов.

4. Люди путешествуют по разным причинам: некоторые хотят посетить родственников и друзей, другие – отдохнуть и поправить здоровье.

Вариант 2.

1. Вставьте нужное слово: independent enterprises, the resort hotels, transportation companies, familiarization tours, travel agents, women.

The tourist industry differs from many others as it employs more ... than other kinds of business. Indeed, women are found at all levels. Many successful ... are women who have established ... after gaining experience elsewhere in the industry. There are many different ways to acquire the necessary experience. Some agents begin as clerical workers or secretaries in travel agencies or in the Particular jobs that provide useful knowledge include those of *ticket agent* and *reservations agent* for the airlines.

In addition to dealing with the public, the travel agent must deal with people who work for the other components in the industry. One of the most important aspects of the job is keeping informed of the highly complex pricing policies of airlines and The agent must also keep up with other developments in the industry — new resorts, changing travel regulations, new services. So travel agents who go on ... are given lavish treatment so as to impress them favourably with the services that are being offered.

2. Вставьте в пропуски правильные притяжательные местоимения, выбирая между основными и абсолютными формами:

1. Where is ... (they) restaurant?
2. How many people are there in ... (you) city? - About two million and in ... (you)?
3. I'm going to visit a friend of ... (I) tomorrow;
4. These are not ... (you) shoes. Those are ... (you).
5. (we) car is better than..... (they).

3. Вставьте *Some, any, no* или их производные.

1. There was ... in the street because it was very late. 2 wants to see him.
3. Is there here who knows this man?
4. Have you ... books on Dickens? I want to read ... about him. I have read..... books by Dickens and I am interested in the life of the writer.
5. Can ... tell me how to get to the Public Library? - - Yes, take..... bus that goes from here towards the railway station and get off at the third stop.
6. Please bring me apples, Mary.
7. That is a very easy question.....can answer it.
8. Are there ... pens on the desk? - - Yes, there are....
9. I don't know ... about your town. Tell me .., about it.
10. Is there in my group who lives in the dormitory?

4. Переведите на английский язык:

1. Стоимость путешествия играет очень важную роль, особенно в странах с низкими доходами населения.
2. Люди, которые путешествуют в целях поиска работы, не являются

туристами.

3. Люди, которые часто ездят в командировки, стараются сочетать приятное с полезным и пользуются теми же средствами передвижения, местами проживания и питания, что и обыкновенные туристы.
4. Где ваша тургруппа будет послезавтра? – Мы будем в горах. Завтра мы отправляемся в спортивный тур.

Контрольная работа за 4 семестр.

Вариант 1

1. *Выполните перевод текста на русский язык.*

HOSPITALITY THROUGH CENTURIES

The word hospitality comes from 'hospice', an old French word meaning 'to provide care and shelter'. The first institutions of this kind, taverns, had existed long before the word appeared. In Ancient Rome they were located on the main roads, to provide food and fresh horses and overnight accommodation for officials and couriers of the government with special documents. The contemporaries proclaimed these inns to be 'fit for a king'. That is why such documents became a symbol of status and were subject to thefts and forgeries. Some wealthy landowners built their own taverns on the edges of their estates. Nearer the cities, inns and taverns were run by freemen or by retired gladiators who would invest their savings in this business in the same way that many of today's retired athletes open restaurants. Inns for common folk were regarded as dens of vice and often served as houses of pleasure. The owners were required to report any customers who planned crimes in their taverns. The penalty for not doing so was death. The death penalty could be imposed merely for watering beer!

After the fall of the Roman Empire, public hospitality for the ordinary travelers became the province of religious orders. In these days, the main purpose of traveling was pilgrimage to the holy places. The pilgrims preferred to stay in the inns located close to religious sites or even on the premises of the monasteries. Monks raised their own provisions on their own grounds; kitchens were cleaner and better organized than in private households. So the food was often of a quality superior to that found elsewhere on the road.

As travel increased during the Middle Ages, so did the number of wayside inns. In England, the stagecoach became the favored method of transportation. A journey from London to a city like Bath took three days, with several stopovers at inns or taverns that were also called 'post houses'. Guests often slept on mattresses put in what would be called the lobby, ate what they had brought with them or what they could purchase from the house. The fare was usually bread, meat, and beer, varied occasionally with fish. Frequently, the main dish was a long-cooked, highly seasoned meat-and-vegetable stew. But the diners who were frequenters were not choosy, so they did not question what they were eating.

2. *Переведите слова и словосочетания на русский язык. Составьте свои предложения с данными словами и словосочетаниями на английском языке:*

hospitality, to provide care and shelter, to be subject to thefts and forgeries, to be regarded as, common folk, to be run by, ordinary travelers, private households, the favored method of transportation.

Ответьте письменно на следующие вопросы по тексту:

1. What is the origin of the word 'hospitality'?
2. Where were the ancient Roman taverns located?
3. What was the most important function of a Roman tavern?
4. Who ran the inns and taverns situated nearer the Roman cities?
5. What did the contemporaries say about these places?
6. What was the main purpose of traveling in the Middle Ages?
7. What can you say about the inns run by monks in the Middle Ages?

Вариант 2

1. *Выполните перевод текста на русский язык.*

A HOLIDAY FOR ALL SEASONS.

There's no need to agonize over where and when to take break next year: there
are month-by-
month vacation charts
suggesting

holidays each month to suit all tastes, from beaches, skiing, family and

under- 25 getaways to cruises and weekend escapes.

Who believes in Santa? Fly across the Arctic Circle to Finnish Lapland to meet him and take a reindeer sleigh ride.

Get next to nature for a close-up view of geysers and glaciers. Reykjavik isn't cheap but it's

clean — and the sights are stunning.

Tiptoe through the tulips on a Dutch bulb-fields tour. Take in Amsterdam's canals and the Hague's museums for more colour and culture.

Join a coastal steamer to discover Norway's spectacular fjords and fishing villages.

Ski in the morning and go biking, hiking, rafting or play tennis or golf after lunch. A trip to Austria is offered for a week including breakfast, packed lunch and dinner with wine.

Celebrate the arrival of spring with a three-night gala weekend in Paris. A dinner and show at Lido or Moulin Rouge, plus a river cruise, will be provided.

Hail a passing gondola or hop on a water bus for a city tour with a difference. The canals and palaces of Venice give it a unique appeal.

Take a Turkish bath and tour the dazzling Topkapi palace, see Istanbul's exotic attractions, have cheap shopping and enjoy eating out at excellent restaurants. Spend nights under the stars on a 14-day exploration of the deserts and mountains of Morocco.

Discover the temples, tranquility and superb sandy beaches of Bali, a desirable retreat for romantics, nature lovers and water-sports enthusiasts.

Sail around the Malay Peninsula and southern Thailand aboard a luxury motor yacht.

Camping expeditions may be an inexpensive, fun way of touring the western USA. You will visit San Francisco, the Grand Canyon, Las Vegas.

2. *Переведите слова и словосочетания на русский язык. Составьте свои предложения с данными словами и словосочетаниями на английском языке:*

a holiday for all seasons, to fly across, to take a reindeer sleigh ride, to tiptoe through the tulips, Dutch, to join a coastal steamer, to believe in Santa, Norway's spectacular fjords, to go biking, to celebrate the arrival of spring.

3. *Ответьте письменно на следующие вопросы по тексту:*

1. Why is there no need to agonize over where and when to take break?
2. According to the text, where can you go if you truly believe in Santa Clause?
3. What can you do and see in Holland?
4. Name as many types of tourist activities as you can.
5. Why is it advisable to go to Turkey if you are a shopper-addict?
6. Why is Bali considered to be an ideal place for people who seek tranquility?

Контрольная работа за 5 семестр.

Вариант 1.

1. **Соотнесите русские слова и словосочетания из правой колонки с соответствующими английскими из левой колонки. Составьте 2 предложения на английском языке, используя данные слова.**

1. ironing board	a) предоставить жилье
2. intruder	b) питание
3. to maintain	c) развлечение
4. quality	d) жизненный
5. to solve a problem	e) качество

6. amenities	f) постельное белье
7. cleanliness	g) услуги по перевозке
8. shuttle service	h) парковка
9. linen	i) невидимый
10. entertainment	j) чистота
11. catering	k) незванный гость

12. customer	l) удобства
13. vital	m) гладильная доска
14. invisible	n) потребитель
15. to provide accommodation	o) устанавливать
16. parking lot	p) решать проблему

2. Переведите предложения на английский язык.

1. Европейские придорожные гостиницы служили центрами развлечения для местных жителей, в которых они проводили время, предаваясь различным азартным играм.

2. Услуга – это нематериальная вещь, и, следовательно, ее нельзя измерить, а можно только оценить.

3. Для того чтобы накормить гостей, необходимы приготовление блюд на кухне, продажа приготовленных продуктов, алкогольных и безалкогольных напитков, обслуживание постояльцев гостиницы в ресторане, баре, кафе, гостиничных номерах.

3. Заполните пропуски в предложениях подходящими по смыслу словами и словосочетаниями: sharing a room, eco-friendly hotels, expensive, complimentary, amenities, experiences

1. Most of the world's most (1)_____ are not open to the general public, but cater to celebrities and high level business executives.

2. (2)_____ can be great for making friends but adds some worry about keeping your belongings secure.

3. Many hotels have become (3)_____ in which they provide non-toxic bedding, use renewable energy, use non-toxic cleaning products, and contain recycling facilities.

4. Make a reservation via our web site for 7 nights and get (4) _____ transportation from the hotel to the airport or railway station!

5. A trip to India can be filled with lots of fun, (5)_____ and enjoyment.

6. The (6)_____ provided in each hotel vary.

4. Передайте следующие предложения в Passive Voice:

1. We shall do the work in the evening.

2. He wrote his book in the 19th century.

3. They were playing tennis from 3 till 5.

4. He has stolen a lot of money.

5. By the middle of autumn we had planted all the trees

Вариант 2.

1. Соотнесите русские слова и словосочетания из правой колонки с соответствующими английскими из левой колонки. Составьте 2 предложения на английском языке, используя данные слова.

1. entertainment	a) парковка
2. intruder	b) питание
3. to maintain	c) развлечение
4. quality	d) жизненный

5. to solve a problem	e) качество
6. amenities	f) гладильная доска
7. cleanliness	g) услуги по перевозке
8. shuttle service	h) невидимый
9. linen	i) предоставить жилье
10. ironing board	j) постельное белье
11. catering	k) незванный гость
12. customer	l) удобства
13. vital	m) чистота
14. parking lot	n) потребитель

15. to provide accommodation	o) устанавливать
16. invisible	p) решать проблему

2. Переведите предложения на английский язык.

- В конце XIX – начале XX в. в крупных городах Европы и Америки появились роскошные гостиницы.
- Гостиничная услуга состоит из: услуги предоставления специального помещения, которое можно использовать для удовлетворения своих нужд, и услуг, которые предоставляет персонал гостиницы (уборка номера, оформление клиента, питание).
- Основной элемент услуги размещения – это, конечно, гостиничный номер (помещение, оборудованное для отдыха, сна, работы клиента).

3. Соотнесите описание с типом отеля:

- resort hotel
- motel
- country house hotel
- commercial hotel
- airport hotel
- luxury hotel
- congress hotel
- guest house

- It is built specially to provide a service to motorists. (1 b – motel)
- It provides every facility a wealthy guest might need. (2 f – luxury hotel)
- It is situated in a place where tourists like to stay, often near the sea. Guests may stay for a week or two, and usually book in advance. (3 a – resort hotel)
- It provides accommodation for people going to or coming from other countries, usually only staying for one night. (4 e – airport hotel)
- It is often situated in a town centre, and provides accommodation for travelling businessmen, staying only one or two nights. (5 d – commercial hotel)
- It provides facilities for large meetings and conferences, with a lecture theatre and exhibition facilities. (6 g – congress hotel)
- It provides low-priced accommodation, usually on a small scale, for holiday visitors, or for long-stay guests. (7 h – guest house)
- It is situated in pleasant scenery, and provides comfortable but informal accommodation for people who want to relax in a quiet place. (8 c – country house hotel)

4. Передайте следующие предложения в Passive Voice:

- By six o'clock they had finished work.

2. They have forgotten the story.
3. She showed him the way to the metro station.
4. We send our daughter to rest in the South every year.
5. They will show this film on TV.

Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» ставится студенту за работу, выполненную полностью без ошибок и недочётов.

Оценка «хорошо» ставится студенту за работу, выполненную полностью, но при наличии в ней не более одной негрубой ошибки и одного недочёта, не более трёх недочётов.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент правильно выполнил не менее 2/3 всей работы или допустил не более одной грубой ошибки и двух недочётов, не более одной грубой и одной не грубой ошибки, не более трёх негрубых ошибок, одной негрубой

ошибки и трёх недочётов, при наличии четырёх-пяти недочётов.

Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, если число ошибок и недочётов превысило норму для оценки «3» или правильно выполнено не менее $\frac{2}{3}$ всей работы.



**Министерство образования, науки и молодежи
Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**



УТВЕРЖДЕНО
Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «РКИГ»
_____ И.И. Насырова
Приказ № 94 от 13 мая 2026 г.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по учебной дисциплине
СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

По реализации программы квалифицированных рабочих, служащих,
подготовки специалистов среднего звена по профессиям, специальностям:
профессия 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из
растительного сырья

г. Симферополь, 2026

Оценочные материалы разработаны на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья и рабочей программы учебной дисциплины **СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Разработчик: _____, преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ».

РАССМОТРЕНО на заседании ЦМК «СГ»

Протокол № 9 от 28 апреля 2026 г.

Председатель ЦМК «Социально-гуманитарных дисциплин» _____ В.В. Ярцева

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

_____ И.И. Насырова

28 апреля 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ

2.1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

3. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ

3.1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Результатом освоения учебной дисциплины является готовность обучающегося к овладению знаний и умений, обусловленных общими и профессиональными компетенциями, формирующиеся в процессе освоения ППСЗв целом.

1.2. Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине СГ.03 Безопасность жизнедеятельности и подтверждение соответствия по специальности 43.02.17 Технологии индустрии красоты является дифференцированный зачет.

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07	организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую (доврачебную) медицинскую помощь;	принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой(доврачебной) медицинской помощи

Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11

Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере индустрии красоты	ЛР 13

2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ

Приобретенный практический опыт, освоенные умения, освоенные знания	Результат обучения ПК, ОК	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Наименование раздела, темы, подтемы	Уровень освоения	Наименование контрольно-оценочного средства	
					Текущий контроль	Промежуточный контроль
1	2	3	4	5	6	7
Умения организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07 ЛР 1-13	Фронтальный опрос: Оценка «5» ставится, если студент: 1) полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно. Оценка «4» ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и	Раздел1-8	3	Письменный опрос	Вопросы для дифференцированного зачета
			Раздел1-8	3	Устный опрос, тестирование	Вопросы для дифференцированного зачета
			Раздел1-8	3	Устный опрос, тестирование	Вопросы для дифференцированного зачета
			Раздел1-8	3	Письменный опрос, сообщения	Вопросы для дифференцированного зачета
			Раздел1-8	3	Устный опрос, тестирование, доклад	Вопросы для дифференцированного зачета
			Раздел1-8	3	Письменный опрос	Вопросы для дифференцированного зачета

ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую (доврачебную) медицинскую помощь; Знания принципов обеспечения		для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет. Оценка «3» ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки. Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и	Раздел1-8	3	Устный опрос, тренинг	Вопросы для дифференцированного зачета
			Раздел1-8	3	Письменный опрос, сообщение	Вопросы для дифференцированного зачета
			Раздел1-8	3	Устный опрос, тестирование	Вопросы для дифференцированного зачета
			Раздел1-8	3	Устный опрос, сообщения, тренинг	Вопросы для дифференцированного зачета
			Раздел1-8	3	Тестирование	Вопросы для дифференцированного зачета
			Раздел1-8	3	Устный опрос, тестирование	Вопросы для дифференцированного зачета
			Раздел1-8	3	Устный опрос, тестирование	Вопросы для дифференцированного зачета

устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила		неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом. Тест: «5» - если верные ответы составляют от 90% до 100% от общего количества; «4» - если верные ответы составляют от 75% до 90% от общего количества; «3» - если верные ответы составляют от 50% до 75%; «2» - если верные ответы составляют менее 50%. Практическая работа: Оценка «5» - выполнение практической работы в объеме от 90% до 100 %. Оценка «4» - выполнение практической работы в объеме от 70% до 90%.	Раздел1-8	3	Устный опрос, тестирование	Вопросы для дифференцированного зачета
---	--	--	-----------	---	----------------------------	--

безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой(доврачебной) медицинской помощи		Оценка «3» - выполнение практической работы в объеме от 50% до 70%. Оценка «2» - выполнение практической работы в объеме менее 50 %.				
--	--	---	--	--	--	--

Спецификация оценочных средств:

-Тестирования

-Карточки – задания

- Контрольные работы

-Самостоятельная работа обучающихся – рефераты, сообщения, доклады, презентации

Оценка устных ответов обучающихся (Карточки - задания)

Для устных ответов определяются следующие критерии оценок:

- оценка «5» выставляется, если ученик:

- полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой и учебником;
- изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности, точно используя математическую и специализированную терминологию и символику;
- правильно выполнил графическое изображение алгоритма и иные чертежи и графики, сопутствующие ответу;
- показал умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации при выполнении практического задания;
- продемонстрировал усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков;
- отвечал самостоятельно без наводящих вопросов учителя.

- оценка «4» выставляется, если ответ имеет один из недостатков:

- в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие логического и информационного содержания ответа;
- нет определенной логической последовательности, неточно используется математическая и специализированная терминология и символика;
- допущены один-два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию учителя;
- допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, легко исправленные по замечанию или вопросу учителя.

- оценка «3» выставляется, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса, имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, чертежах, блок-схем и выкладках, исправленные после нескольких наводящих вопросов учителя;
- ученик не справился с применением теории в новой ситуации при выполнении практического задания, но выполнил задания обязательного уровня сложности по данной теме;
- при знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность основных умений и навыков.

- оценка «2» выставляется, если:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание учеником большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в чертежах, блок-схем и иных выкладках, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов учителя.

- оценка «1» выставляется, если:

- ученик обнаружил полное незнание и непонимание изучаемого учебного материала или не смог ответить ни на один из поставленных вопросов по изучаемому материалу.

Оценка («5», «4», «3») может ставиться не только за единовременный ответ (когда на проверку подготовки обучающегося отводится определенное время), но и за рассредоточенный во времени, т. е. за сумму ответов, данных обучающимся на протяжении урока (выводится поурочный балл), при условии, если в процессе урока не только заслушивались ответы обучающегося, но и осуществлялась проверка его умения применять знания на практике.

Критерии оценивания контрольных работ и практических работ

Оценка «5» ставится, если:

работа выполнена полностью;

в логических рассуждениях и обосновании решения нет пробелов и ошибок;

в решении нет математических ошибок (возможна одна неточность, описка, не являющаяся следствием незнания или непонимания учебного материала).

Оценка «4» ставится, если:

работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны (если умение обосновывать рассуждения не являлось специальным объектом проверки);

допущена одна ошибка или два-три недочета в выкладках, рисунках, чертежах или графиках (если эти виды работы не являлись специальным объектом проверки).

Оценка «3» ставится, если:

допущены более одной ошибки или более двух-трех недочетов в выкладках, чертежах или графиках, но учащийся владеет обязательными умениями по проверяемой теме.

Оценка «2» ставится, если:

допущены существенные ошибки, показавшие, что учащийся не владеет обязательными умениями по данной теме в полной мере

Общая оценка тестовых заданий

Оценка «5» (отлично) – 90% правильных ответов

Оценка «4» (хорошо) – 80% правильных ответов

Оценка «3» (удовлетворительно) – 70% правильных ответов

Оценка «2» (неудовлетворительно) – 60% правильных ответов

Оценка устного выступления (сообщения)

I Оценка содержательной стороны выступления: - 5 баллов.

1. Понравилось ли выступление.
2. Соответствует ли оно заявленной теме.
3. Интересно выступление и не слишком ли оно длинное.
4. Установлен ли контакт с аудиторией.
5. Продуман ли план.
6. Весь ли материал относится к теме.
7. Примеры, статистика.
8. Используются ли наглядные средства.
9. Формулировка задач или призыв к действию.
10. Вдохновило ли выступление слушателей.

II Оценка культуры речи выступающего. - 3 балла.

1. Соответствует ли речь нормам современного русского языка.
2. Какие ошибки были допущены.
3. Можно ли речь охарактеризовать как ясную, точную, краткую, богатую.

III Оценка ораторской манеры выступления. - 2 балла.

1. Манера держаться
2. Жесты, мимика.
3. Контакт с аудиторией.
4. Звучание голоса, тон голоса.
5. Темп речи.

Пожелания выступающему.

Максимум за выступление - 10 баллов.

«5» (отлично) - до 9 баллов

«4» (хорошо) - до 7 баллов

«3» (удовлетворительно) - до 5 баллов

«2» (неудовлетворительно) - менее 5 баллов

Критерии оценки докладов

№ п/п	Оцениваемые параметры	Оценка в баллах
-------	-----------------------	-----------------

1	Качество доклада: - производит выдающееся впечатление, сопровождается иллюстративным материалом; - четко выстроен; - рассказывается, но не объясняется суть работы; - зачитывается	3 2 1 0
2	Использование демонстрационного материала: - автор представил демонстрационный материал и прекрасно в нем ориентировался; - использовался в докладе, хорошо оформлен, но есть неточности; - представленный демонстрационный материал не использовался докладчиком или был оформлен плохо, неграмотно.	2 1 0
3	Качество ответов на вопросы: - отвечает на вопросы; - не может ответить на большинство вопросов; - не может четко ответить на вопросы.	3 2 1
4	Владение научным и специальным аппаратом: - показано владение специальным аппаратом; - использованы общенаучные и специальные термины; - показано владение базовым аппаратом.	3 2 1
5	Четкость выводов: - полностью характеризуют работу; - нечетки; - имеются, но не доказаны.	3 2 1
	Итого максимальное количество баллов:	14

Оценка «5» - от 11 до 14 баллов

Оценка «4» - от 8 до 10 баллов

Оценка «3» - от 4 до 7 баллов

При количестве баллов менее 4 – рекомендовать обучающимся дополнительно поработать над данным докладом

Критерии и показатели, используемые при оценивании учебного реферата

Критерии	Показатели
1. Новизна реферированного текста Макс. - 20 баллов	- актуальность проблемы и темы; - новизна и самостоятельность в постановке проблемы, в формулировании нового аспекта выбранной для анализа проблемы; - наличие авторской позиции, самостоятельность суждений.

2. Степень раскрытия сущности проблемы Макс. - 30 баллов	- соответствие плана теме реферата; - соответствие содержания теме и плану реферата; - полнота и глубина раскрытия основных понятий проблемы; - обоснованность способов и методов работы с материалом; - умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал; - умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы.
3. Обоснованность выбора источников Макс. - 20 баллов	- круг, полнота использования литературных источников по проблеме; - привлечение новейших работ по проблеме (журнальные публикации, материалы сборников научных трудов и т.д.).
4. Соблюдение требований к оформлению Макс. - 15 баллов	- правильное оформление ссылок на используемую литературу; - грамотность и культура изложения; - владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы; - соблюдение требований к объему реферата; - культура оформления: выделение абзацев.
5. Грамотность Макс. - 15 баллов	- отсутствие орфографических и синтаксических ошибок, стилистических погрешностей; - отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых; - литературный стиль.

Оценивание реферата

Реферат оценивается по 100 балльной шкале, баллы переводятся в оценки успеваемости следующим образом:

- 86 – 100 баллов – оценка «5»;
- 70 – 75 баллов – оценка «4»;
- 51 – 69 баллов – оценка «3»;
- менее 51 балла – оценка «2».

Критерии и показатели, используемые при оценивании презентации

Критерии	5	4	3
Решение проблем	Сформирована проблема, проанализированы ее причины. Проанализированы результаты с позиций на будущее.	Отсутствует система описания основной деятельности.	Отсутствуют сведения о исследуемой теме.

Реализация задач основной деятельности	Поставлены задачи. Четко и поэтапно раскрыты задачи по изучению исследуемой темы.	Отсутствует система в описании темы исследования.	Разрозненные сведения о деятельности.
Иллюстрированный материал	Иллюстрации соответствуют содержанию, дополняют информацию о теме исследования	Повторяет информацию о теме.	Иллюстраций мало.
Выводы	Логичны, интересны, обоснованы, соответствуют целям и задачам.	В основном соответствуют цели и задачам.	Отсутствуют или не связаны с целью и задачами сам результат работы.
Оригинальность и логичность построения работы	Работа целостна и логична, оригинальна.	Логика изложения нарушена.	В работе отсутствуют собственные мысли.
Общее впечатление об оформлении презентации	Оформление логично, эстетично, не противоречит содержанию презентации.	Стиль отвлекает от содержания, презентации.	Нет единого стиля.

- сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;
- проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

Текущий контроль успеваемости, промежуточная и итоговая аттестация проводятся с целью определения степени соответствия уровня освоения образовательных результатов требованиям федеральных государственных образовательных стандартов. Текущий контроль успеваемости обучающихся – систематическая проверка усвоения образовательных результатов, проводимая преподавателем на текущих занятиях согласно расписанию учебных занятий в соответствии с ОПОП по специальности. Промежуточная аттестация обучающихся – процедура, проводимая с целью оценки качества освоения обучающимися содержания дисциплины. Итоговый контроль освоения проводится в форме выполнения тестового задания, которое преследует цель оценить освоение образовательных результатов по дисциплине.

3 курс. 5 семестр. Контрольная работа.

Дисциплина Безопасность жизнедеятельности формирует следующие профессиональные и общие компетенции на ознакомительном уровне:

1 - 9.

ПК 1.1. - 3.4.

Требования к контрольной работе:

Обучающийся должен дать письменный ответ на тестовое задание. Вопросы/задания к контрольной работе

1. Укажите причины оползней (несколько ответов):

а) взрывные работы

б) подмыв

в)

г) засуха

2. Что не является признаком надвигающегося оползня?

- а) просачивание воды на склоне
 - б) земные колебания
 - в) заклинивание окон и дверей в здании
 - г) повышение температуры воздуха
3. Каковы должны быть действия при оползне, имеющем скорость 0,5 - 1 м в сутки?
- а) никаких, так как скорость оползня не опасна
 - б) постараться укрепить здание
 - в) эвакуироваться, отключив коммуникации и собрав ценные вещи
 - г) незамедлительно эвакуироваться
4. Отрыв и падение больших масс горных пород, их опрокидывание, дробление и скатывание на крутых и обрывистых склонах -
- а) оползень
 - б) сель
 - в) обвал
 - г) курум
5. Что не может являться причиной обвалов?
- а) тектонические движения
 - б) взрывные работы в) извержение вулкана
 - г) таяние ледника
6. Что верно при возникновении обвала?
- а) убегать от него по направлению движения горных пород
 - б) при невозможности убежать, расслабить мышцы и катиться по склону в) бежать навстречу движения камней
 - г) не прятаться за деревьями, сохранять напряжение в мышцах
7. Обвал массы снега на горных склонах - это...
- а) сель
 - б) лавина
 - в) оползень
 - г) снегопад
8. Как следует убегать от лавины?
- а) по ходу ее движения
 - б) против хода ее движения
 - в) по косой вниз, стремясь к краю лавины
 - г) по косой вверх, стремясь к краю лавины
9. При обнаружении признаков селевого потока следует покинуть территорию, двигаясь:
- а) в сторону от потока и вниз
 - б) в сторону от потока и вверх
 - в) с сторону от потока, не важно в каком направлении
10. Основным способом защиты жизни при непосредственной близости извергающегося вулкана является:
- а) использование противогаза
 - б) эвакуация в) укрытие в помещении
11. Какая территория не представляет опасности извержения вулкана?
- а) Японские острова
 - б) о. Сицилия в) Курильские острова
 - г) Новосибирские острова
12. Какое направление желательно выбирать при эвакуации из опасной территории при извержении вулкана?
- а) против ветра
 - б) по направлению ветра
13. Наиболее безопасным местом в здании является:
- а) внутренний коридор
 - б) место у окна

- в) дверной проем в капитальной стене
 - г) балкон
14. Укажите одно из последствий землетрясения:
- а) цунами
 - б) засуха
 - в) обильные осадки
 - г) эпидемии

15. В чем наибольшая опасность землетрясения?

- а) в нарушении коммуникаций
- б) в разрушении зданий
- в) в возникающих пожарах

Ключи: 1- а; б; в 2-б 3-в 4-в 5-г 6 -б7-б 8-в 9-б 10 -б11-г 12-а 13-в 14-а 15-б

Вопросы/задания к контрольной работе

Тестовое задание 1

1. Оружие массового поражения, основанное на внутриядерной энергии – это:
- а) ядерное оружие;
 - б) бактериологическое оружие;
 - с) химическое оружие;
 - д) лазерное оружие.
2. К коллективным средствам защиты относятся:
- а) противогаз;
 - б) респиратор;
 - с) простейшие укрытия;
 - д) общевойсковой защитный комплект.
3. Явление радиоактивного излучения открыл французский физик:
- а) Роберт Оппенгеймер;
 - б) Жан Жак Руссо;
 - с) Жерар Монтестье;
 - д) Антуан Беккерель.
4. Первые испытания ядерного оружия произошли:
- а) 6 июля 1945 года;
 - б) 27 декабря 1918г;
 - с) 6 августа 1942г;
 - д) 9 мая 1941г.
5. Поток лучистой энергии, включающий ультрафиолетовые, видимые и инфракрасные лучи это:
- а) радиоактивное заражение;
 - б) световое излучение;
 - с) ударная волна;
 - д) электромагнитный импульс.
6. Какой поражающий фактор не оказывает на человека непосредственного воздействия при применении ядерного оружия:
- а) световое излучение;
 - б) электромагнитный импульс;
 - с) проникающая радиация;
 - д) ударная волна.
7. Основным поражающим фактором ядерного взрыва является:
- а) радиоактивное заражение;
 - б) световое излучение;
 - с) радиоактивное заражение
 - д) ударная волна.
8. Воздействие, какого поражающего фактора ядерного взрыва может вызвать ожоги кожи,

поражение глаз и пожары?

- a) проникающая радиация;
- b) электромагнитный импульс;
- c) световое излучение;
- d) радиоактивное заражение

Ключи:

Тестовое задание 1

1-а 2-с 3-d 4-а 5-b 6-b 7-d 8-с

Требования к контрольной работе

Обучающийся должен дать письменный ответ на одно из тестовых заданий.

Вопросы/задания к контрольной работе Тестовое задание 1

1. Оружие массового поражения, основанное на внутриядерной энергии – это:

- a) ядерное оружие;
- b) бактериологическое оружие;
- c) химическое оружие;
- d) лазерное оружие.

2. К коллективным средствам защиты относятся:

- a) противогаз;
- b) респиратор;
- c) простейшие укрытия;
- d) общевойсковой защитный комплект.

3. Явление радиоактивного излучения открыл французский физик:

- a) Роберт Оппенгеймер;
- b) Жан Жак Руссо;
- c) Жерар Монтестье;
- d) Антуан Беккерель.

4. Первые испытания ядерного оружия произошли:

- a) 6 июля 1945 года;
- b) 27 декабря 1918г;
- c) 6 августа 1942г;
- d) 9 мая 1941г.

5. Поток лучистой энергии, включающий ультрафиолетовые, видимые и инфракрасные лучи это:

- a) радиоактивное заражение;
- b) световое излучение;
- c) ударная волна;
- d) электромагнитный импульс.

6. Какой поражающий фактор не оказывает на человека непосредственного воздействия при применении ядерного оружия:

- a) световое излучение;
- b) электромагнитный импульс;
- c) проникающая радиация;
- d) ударная волна.

7. Основным поражающим фактором ядерного взрыва является:

- a) радиоактивное заражение;
- b) световое излучение;
- c) радиоактивное заражение;
- d) ударная волна.

8. Воздействие, какого поражающего фактора ядерного взрыва может вызвать ожоги кожи, поражение глаз и пожары?

- a) проникающая радиация;
- b) электромагнитный импульс;
- c) световое излучение;

д) радиоактивное заражение.

Тестовое задание 2

1. Дополните предложение.

Химическое оружие – это ...

а) оружие поражения, действие которого основано на использование опасных химических элементов;

б) оружие, действие которого основано на использование химической энергии;

в) оружие массового поражения, действие которого основано на токсических свойствах некоторых химических веществ;

г) оружие массового поражения, действие которого основано на действие некоторых химических элементов, изменять свою природу.

2. Какими признаками характеризуется применение химического оружия?

а) понижение или повышение температуры воздуха;

б) маслянистые пятна на листьях, грунте, зданиях, а также возле воронок разорвавшихся бомб и снарядов;

в) изменение естественной окраски растительности (например, побурение зеленых листьев);

г) люди ощущают раздражение носоглотки, глаз, ощущение тяжести в груди.

3. Дополните предложение. Отравляющие вещества – это ...

а) химические элементы, которые способны отравлять жизнь людей и животных;

б) химические элементы, которые способны отравлять существование людям, заражать окружающую среду;

в) химические соединения, которые способны поражать людей и животных на больших площадях, проникать в различные сооружения, заражать местность и водоемы;

г) химические соединения, которые не способны смертельно поражать людей и животных на больших площадях, но могут проникать в различные сооружения, заражать местность и водоемы.

4. На какие группы подразделяются отравляющие вещества в соответствии с действием на организм человека?

а) удушающее, кожно-нарывные;

б) частноядовитые, нервно-психологические;

в) общедовитые, нервно-паралитические;

г) раздражающие, психохимические.

5. Какие отравляющие вещества относятся к удушающим?

а) хлорофос;

б) карбофос;

в) иприт;

г) фосген.

6. Какие вещества относятся к кожно-нарывным?

а) иприт;

б) синильная кислота;

в) би-Зет;

г) адасит.

7. Какие отравляющие вещества относятся нервно- психологическим?

а) таких не существует

б) би-Зет;

в) си-эс;

г) си-ар.

8. Какие отравляющие вещества относятся к общедовитым?

а) плавиковая кислота;

б) хлорциан;

в) хлорацетофенон;

г) синильная кислота.

9. Какие отравляющие вещества относятся к нервно- паралитическим?

- а) ви-икс;
- б) хлорциан;
- в) зарин;
- г) си-эс;
- д) зоман;
- е) си-ар.

10. Какие отравляющие вещества относятся к раздражающим?

- а) хлорацетофенон;
- б) хлорциан;
- в) фосген;
- г) си-эс;
- д) адамсит;

11. Какие отравляющие вещества относятся к психохимическим?

- а) ви-икс;
- б) би-Зет;
- в) ли-Зет;
- г) адамсит.

12. Какие отравляющие вещества предназначены для смертельного поражения противника?

- а) би-Зет;
- б) фосген;
- в) иприт;
- г) ви-икс.

13. Какие отравляющие вещества предназначены для временного вывода противника из строя?

- а) си-эс
- б) ви-икс;
- в) би-Зет;
- г) си-ар.

14. От чего зависит стойкость химического заражения?

- а) от токсичности вещества и направления ветра;
- б) от площади разлива и рельефа местности;
- в) от способа применения и средств его доставки;
- г) от свойств и, погоды, времени года и условий местности.

Ключи:

Тестовое задание 2

- 1. в
- 2. б.в.г
- 3. в
- 4. а.в.г
- 5. г
- 6. а
- 7. а
- 8. г
- 9. а.в.д
- 10. а.г.д
- 11. б
- 12. б.в.г
- 13. в
- 14. г

Дисциплина Безопасность жизнедеятельности формирует следующие профессиональные и общие компетенции на репродуктивном уровне:

ОК 1 - 9.
ПК 1.1. - 3.4.

Требования к зачёту

Обучающийся должен дать ответ на один из вариантов тестового задания.

Вариант 1

1. Наиболее мобильный и маневренный вид Вооруженных Сил, предназначенный для защиты центров, районов страны (административных, промышленно-экономических), группировок войск и важных объектов от ударов противника с воздуха и космоса, обеспечения действий Сухопутных войск и Военно-Морского Флота, нанесения ударов по авиационным, сухопутным и морским группировкам противника, его административно-политическим и военноэкономическим центрам:

- а) Военно-морской флот;
- б) Сухопутные войска;
- в) Военно-воздушные силы;
- г) Космические войска

2. Военно-Морской Флот состоит из флотов:

- а) Северного и Тихоокеанского;
- б) Черноморского и Балтийского;
- в) Черноморского и Тихоокеанского;
- г) Все перечисленные

3. На вооружении этих войск состоят стационарные (РС-18, РС-20, «ТопольМ») и мобильные («Тополь») ракетные комплексы:

- а) Космические войска;
- б) Сухопутные войска;
- в) Ракетные войска стратегического назначения
- г) Военно-воздушные силы

4. Несколько отделений составляют:

- а) Взвод;
- б) Роту;
- в) Батальон;
- г) Полк

5. Искусство ведения сражения, битвы

- а) тактика;
- б) оперативное искусство;
- в) стратегическое искусство
- г) военное искусство

6. Особо почетный знак воинской части, отличающий особенности боевого предназначения, истории и заслуг воинской части, а также указывающий на ее принадлежность к Вооруженным Силам Российской Федерации:

- а) Боевое знамя;
- б) Орден;
- в) Звание – гвардейская
- г) Почётная грамота

7. До приведения к Военной присяге:

а) Военнослужащий не может привлекаться к работам по благоустройству места несения службы;

- б) Военнослужащий не может встречаться с родственниками;
- в) За военным служащим не могут закрепляться оружие и военная техника;
- г) Военнослужащий не имеет никаких прав

8. Род войск и главная ударная сила Сухопутных войск. Применяются преимущественно на главных направлениях для нанесения по противнику мощных рассекающих ударов на большую глубину:

- а) Танковые войска;
 - б) Специальные войска;
 - в) Мотострелковые войска;
 - г) Ракетные войска и артиллерия
9. На занятиях и учениях должен присутствовать весь личный состав полка, за исключением:
- а) военнослужащих, привлеченных для выполнения задач, предусмотренных приказом командира полка
 - б) военнослужащих, нежелающих посещать занятия;
 - в) военнослужащих, которым противопоказан умственный труд;
 - г) военнослужащих, постиравших обмундирование
10. Что такое здоровый образ жизни?
- а) Перечень мероприятий, направленных на сохранение и укрепление здоровья;
 - б) Лечебно-физкультурный оздоровительный комплекс;
 - в) Индивидуальная система поведения, направленная на укрепление и сохранение здоровья;
 - г) Регулярные занятия физкультурой
11. Употребление какого количества алкоголя может привести к алкогольному отравлению:
- а) 350 г;
 - б) 250
 - в) 400; г;
 - г) 500 и более
12. Что такое режим дня?
- а) Порядок выполнения повседневных дел;
 - б) Установленный распорядок жизни человека, включающий в себя труд, питание, отдых и сон
 - в) Перечень повседневных дел, распределённых по времени выполнения;
 - г) Строгое соблюдение определённых правил
13. Что такое рациональное питание?
- а) Питание, распределённое по времени принятия пищи;
 - б) Питание с учётом потребностей организма;
 - в) Питание определённым набором продуктов питания;
 - г) Питание с определённым соотношением питательных веществ
14. Что такое закаливание?
- а) Повышение устойчивости организма к факторам среды путём систематического их воздействия на организм;
 - б) Длительное пребывание на холоде с целью привыкания к низким температурам;
 - в) Перечень процедур для воздействия на организм холода;
 - г) Купание в зимнее время
15. Какие из перечисленных факторов оказывают наибольшее влияние на индивидуальное здоровье человека?
- а) Биологические;
 - в) Служба здоровья;
 - б) Окружающая среда;
 - г) Индивидуальный образ жизни

Вариант 2

1. Предназначены для решения задач ядерного сдерживания нападения извне в интересах Российской Федерации и наших союзников, обеспечения стратегической стабильности в мире:

- а) Космические войска;
- в) Ракетные войска стратегического назначения;
- б) Сухопутные войска;
- г) Военно-воздушные силы

2. Являются самым многочисленным видом Вооруженных Сил и составляют основу группировок войск на стратегических направлениях:

- а) Военно-морской флот;
 - в) Военно-воздушные силы;
 - б) Сухопутные войска;
 - г) Космические войска
3. Искусство ведения боя:
- а) Тактика;
 - в) Стратегия;
 - б) Оперативное искусство;
 - г) Военное искусство
4. Состоит из нескольких рот:
- а) Взвод;
 - в) Батальон;
 - б) Отделение;
 - г) Полк
5. Военно-морской флот состоит из следующих родов сил:
- а) Подводные силы;
 - в) Части и подразделения тыла;
 - б) Стратегическая и тактическая авиация;
 - г) Все перечисленные
6. Строгое соблюдение военными определенными федеральными законами, общевойсковыми уставами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации правил размещения, быта в воинской части (подразделении), несения службы суточным нарядом и выполнение других мероприятий повседневной деятельности:
- а) Устав внутренней службы;
 - в) Распорядок дня военнослужащего;
 - б) Внутренний порядок;
 - г) Все перечисленное
7. До приведения к Военной присяге:
- а) Военнослужащий не имеет права сообщать родственникам место своего нахождения;
 - б) военнослужащий не может привлекаться к выполнению боевых задач, а также задач при введении режима чрезвычайного положения и в условиях вооруженных конфликтов;
 - в) Военнослужащий не может привлекаться к работам по благоустройству места несения службы;
 - г) Военнослужащий не имеет никаких прав
8. Самый многочисленный род войск, составляющий основу Сухопутных войск и ядро их боевых порядков. Они оснащены мощным вооружением для поражения наземных и воздушных целей:
- а) Танковые войска;
 - в) Мотострелковые войска;
 - б) Специальные войска;
 - г) Ракетные войска и артиллерия
9. На занятиях и учениях должен присутствовать весь личный состав полка, за исключением:
- а) военнослужащих, находящихся в суточном наряде;
 - б) военнослужащих, нежелающих посещать занятия;
 - в) военнослужащих, которым противопоказан умственный труд;
 - г) военнослужащих, постиравших обмундирование
10. Алкоголь, попавший в организм человека:
- а) Растворяется в крови и разносится по всему организму, оказывая разрушительное действие на все ткани и органы;
 - б) Быстро выводится вместе с мочой;

- в) Не выводится из организма до самой смерти;
- г) Оказывает благоприятное воздействие на внутренние органы человека 11.

Алкоголизм – это:

- а) Заболевание на почве пьянства;
- б) Кратковременное состояние алкогольного опьянения;
- в) Умеренное потребление спиртных напитков;
- г) Временное недомогание

12. Болезни, возникающие в результате злоупотребления веществами, вызывающими кратковременное чувство благоприятного психического состояния, – это:

- а) Заболевания сердца;
- б) Табакокурение и алкоголизм;
- в) Пищевое отравление;
- г) Наркомания и токсикомания

13. Что такое двигательная активность?

- а) Количество движений, необходимых для работы организма;
- б) Занятие физической культурой и спортом;
- в) Выполнение каких-либо движений в повседневной деятельности;
- г) Любая мышечная активность, обеспечивающая оптимальную работу организма, хорошее самочувствие

14. Что такое личная гигиена?

- а) Перечень правил для предотвращения инфекционных заболеваний;
- б) Совокупность гигиенических правил, выполнение которых способствует сохранению и укреплению здоровья;
- в) Правила ухода за телом, кожей, зубами;
- г) Выполнение медицинских мероприятий по профилактике заболеваний

15. В какое время суток работоспособность человека в соответствии с суточными биоритмами наиболее низкая?

- а) с 17 до 21 часа;
- в) с 1 до 5 часов;
- б) с 21 до 1 часа;
- г) с 5 до 9 часов

общего числа вопросов

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент ответил правильно на 50 - 65 % от общего числа вопросов

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент ответил правильно на менее 50% от общего числа вопросов.

3.2. Критерии оценивания, предназначенных для осуществления текущего контроля

Предметом оценки служат результаты обучения, предусмотренные ФГОС по дисциплине «Информатика», направленные на реализацию программы общего образования. Технология оценки – пятибалльная.

Спецификация оценочных средств:

- Тестирования
- Карточки – задания
- Контрольные работы
- Самостоятельная работа обучающихся – рефераты, сообщения, доклады, презентации

Оценка устных ответов обучающихся (Карточки - задания)

Для устных ответов определяются следующие критерии оценок:

- оценка «5» выставляется, если ученик:

- полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой и учебником;
- изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности, точно используя математическую и специализированную терминологию и символику;
- правильно выполнил графическое изображение алгоритма и иные чертежи и графики, сопутствующие ответу;
- показал умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации при выполнении практического задания;
- продемонстрировал усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков;
- отвечал самостоятельно без наводящих вопросов учителя.

- оценка «4» выставляется, если ответ имеет один из недостатков:

- в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие логического и информационного содержания ответа;
- нет определенной логической последовательности, неточно используется математическая и специализированная терминология и символика;
- допущены один-два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию учителя;
- допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, легко исправленные по замечанию или вопросу учителя.

- оценка «3» выставляется, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса, имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, чертежах, блок-схем и выкладках, исправленные после нескольких наводящих вопросов учителя;
- ученик не справился с применением теории в новой ситуации при выполнении практического задания, но выполнил задания обязательного уровня сложности по данной теме;
- при знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность основных умений и навыков.

- оценка «2» выставляется, если:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание учеником большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в чертежах, блок-схем и иных выкладках, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов учителя.

- оценка «1» выставляется, если:

- ученик обнаружил полное незнание и непонимание изучаемого учебного материала или не смог ответить ни на один из поставленных вопросов по изучаемому материалу.

Оценка («5», «4», «3») может ставиться не только за единовременный ответ (когда на

проверку подготовки обучающегося отводится определенное время), но и за рассредоточенный во времени, т. е. за сумму ответов, данных обучающимся на протяжении урока (выводится поурочный балл), при условии, если в процессе урока не только заслушивались ответы обучающегося, но и осуществлялась проверка его умения применять знания на практике.

Критерии оценивания контрольных работ и практических работ

Оценка «5» ставится, если:

работа выполнена полностью;

в логических рассуждениях и обосновании решения нет пробелов и ошибок;

в решении нет математических ошибок (возможна одна неточность, описка, не являющаяся следствием незнания или непонимания учебного материала).

Оценка «4» ставится, если:

работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны (если умение обосновывать рассуждения не являлось специальным объектом проверки);

допущена одна ошибка или два-три недочета в выкладках, рисунках, чертежах или графиках (если эти виды работы не являлись специальным объектом проверки).

Оценка «3» ставится, если:

допущены более одной ошибки или более двух-трех недочетов в выкладках, чертежах или графиках, но учащийся владеет обязательными умениями по проверяемой теме.

Оценка «2» ставится, если:

допущены существенные ошибки, показавшие, что учащийся не владеет обязательными умениями по данной теме в полной мере

Общая оценка тестовых заданий

Оценка «5» (отлично) – 90% правильных ответов

Оценка «4» (хорошо) – 80% правильных ответов

Оценка «3» (удовлетворительно) – 70% правильных ответов

Оценка «2» (неудовлетворительно) - 69% правильных ответов

Оценка устного выступления (сообщения)

I Оценка содержательной стороны выступления: - 5 баллов.

1. Понравилось ли выступление.
2. Соответствует ли оно заявленной теме.
3. Интересно выступление и не слишком ли оно длинное.
4. Установлен ли контакт с аудиторией.
5. Продуман ли план.
6. Весь ли материал относится к теме.
7. Примеры, статистика.
8. Используются ли наглядные средства.
9. Формулировка задач или призыв к действию.
10. Вдохновило ли выступление слушателей.

II Оценка культуры речи выступающего. - 3 балла.

1. Соответствует ли речь нормам современного русского языка.
2. Какие ошибки были допущены.
3. Можно ли речь охарактеризовать как ясную, точную, краткую, богатую.

III Оценка ораторской манеры выступления.- 2 балла.

1. Манера держаться
2. Жесты, мимика.
3. Контакт с аудиторией.
4. Звучание голоса, тон голоса.
5. Темп речи.

Пожелания выступающему.

Максимум за выступление - 10 баллов.

«5» (отлично)- до 9 баллов

«4» (хорошо)- до 7 баллов

«3» (удовлетворительно)- до 5 баллов

«2» (неудовлетворительно)- менее 5 баллов

Критерии оценки докладов

№ п/п	Оцениваемые параметры	Оценка в баллах
1	Качество доклада: - производит выдающееся впечатление, сопровождается иллюстративным материалом; - четко выстроен; - рассказывается, но не объясняется суть работы; - зачитывается	3 2 1 0
2	Использование демонстрационного материала: - автор представил демонстрационный материал и прекрасно в нем ориентировался; - использовался в докладе, хорошо оформлен, но есть неточности; - представленный демонстрационный материал не использовался докладчиком или был оформлен плохо, неграмотно.	2 1 0
3	Качество ответов на вопросы: - отвечает на вопросы; - не может ответить на большинство вопросов; - не может четко ответить на вопросы.	3 2 1
4	Владение научным и специальным аппаратом: - показано владение специальным аппаратом; - использованы общенаучные и специальные термины; - показано владение базовым аппаратом.	3 2 1
5	Четкость выводов: - полностью характеризуют работу; - нечетки; - имеются, но не доказаны.	3 2 1
	Итого максимальное количество баллов:	14

Оценка «5» - от 11 до 14 баллов

Оценка «4»- от 8 до 10 баллов

Оценка «3» - от 4 до 7 баллов

При количестве баллов менее 4 – рекомендовать обучающимся дополнительно поработать над данным докладом

Критерии и показатели, используемые при оценивании учебного реферата

Критерии	Показатели
1. Новизна реферированного текста Макс. - 20 баллов	- актуальность проблемы и темы; - новизна и самостоятельность в постановке проблемы, в формулировании нового аспекта выбранной для анализа проблемы; - наличие авторской позиции, самостоятельность суждений.

2. Степень раскрытия сущности проблемы Макс. - 30 баллов	- соответствие плана теме реферата; - соответствие содержания теме и плану реферата; - полнота и глубина раскрытия основных понятий проблемы; - обоснованность способов и методов работы с материалом; - умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал; - умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы.
3. Обоснованность выбора источников Макс. - 20 баллов	- круг, полнота использования литературных источников по проблеме; - привлечение новейших работ по проблеме (журнальные публикации, материалы сборников научных трудов и т.д.).
4. Соблюдение требований к оформлению Макс. - 15 баллов	- правильное оформление ссылок на используемую литературу; - грамотность и культура изложения; - владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы; - соблюдение требований к объему реферата; - культура оформления: выделение абзацев.
5. Грамотность Макс. - 15 баллов	- отсутствие орфографических и синтаксических ошибок, стилистических погрешностей; - отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых; - литературный стиль.

Оценивание реферата

Реферат оценивается по 100 балльной шкале, баллы переводятся в оценки успеваемости следующим образом:

- 86 – 100 баллов – оценка «5»;
- 70 – 75 баллов – оценка «4»;
- 51 – 69 баллов – оценка «3»;
- менее 51 балла – оценка «2».

Критерии и показатели, используемые при оценивании презентации

Критерии	5	4	3
Решение проблем	Сформирована проблема, проанализированы ее причины. Проанализированы результаты с позицией на будущее.	Отсутствует система описания основной деятельности.	Отсутствуют сведения о исследуемой теме.

Реализация задач основной деятельности	Поставлены задачи. Четко и поэтапно раскрыты задачи по изучению исследуемой темы.	Отсутствует система в описании темы исследования.	Разрозненные сведения о деятельности.
Иллюстрированный материал	Иллюстрации соответствуют содержанию, дополняют информацию о теме исследования	Повторяет информацию о теме.	Иллюстраций мало.
Выводы	Логичны, интересны, обоснованы, соответствуют целям и задачам.	В основном соответствуют цели и задачам.	Отсутствуют или не связаны с целью и задачами сам результат работы.
Оригинальность и логичность построения работы	Работа целостна и логична, оригинальна.	Логика изложения нарушена.	В работе отсутствуют собственные мысли.
Общее впечатление об оформлении презентации	Оформление логично, эстетично, не противоречит содержанию презентации.	Стиль отвлекает от содержания, презентации.	Нет единого стиля.

ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ РЕФЕРАТОВ по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности»

1. Понятие чрезвычайных ситуаций природного характера. Классификация, закономерности проявления чрезвычайных ситуаций природного характера.
2. Геологические чрезвычайные ситуации. Организация защиты населения и производственного персонала.
3. Природные пожары. Организация защиты населения.
4. Метеорологические чрезвычайные ситуации. Организация защиты населения.
5. Гидрологические чрезвычайные ситуации. Морские опасности. Организация защиты населения.
6. Биологические чрезвычайные ситуации. Организация защиты населения и производственного персонала.
7. Космические и гелиофизические чрезвычайные ситуации. Организация защиты населения.
8. Понятия о чрезвычайных ситуациях техногенного характера. Классификация, закономерности проявления чрезвычайных ситуаций техногенного характера. Организация защиты населения и производственного персонала.
9. Аварии с выбросами (угрозой выбросов) химически, биологически опасных веществ. Организация защиты населения и производственного персонала.
10. Аварии с выбросами (угрозой выбросов) радиоактивных веществ. Организация защиты населения и производственного персонала.
11. Гидродинамические аварии. Организация защиты населения и производственного персонала.
12. Аварии на коммунальных системах жизнедеятельности. Организация защиты населения.
13. Чрезвычайные ситуации на транспорте. Организация защиты населения.
14. Понятие о чрезвычайных ситуациях социального характера. Классификация, закономерности проявления чрезвычайных ситуаций социального характера. Организация защиты населения.
15. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), ее задачи и структура.

16. Организация защиты населения при чрезвычайных ситуациях в мирное и военное время, способы защиты.

17. Защитные сооружения, их классификация. Оборудование убежищ. Организация укрытия населения в чрезвычайных ситуациях.

18. Методы оказания первой помощи при кровотечениях.

19. Методы оказания первой помощи при растяжениях и переломах.

20. Методы оказания первой помощи при поражении электрическим током.

21. Методы оказания первой помощи при ожогах.

22. Методы оказания первой помощи при отравлениях.

23. Методы оказания первой помощи при терминальных состояниях.

24. Методика проведения искусственного дыхания и непрямого массажа сердца

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Вопросы к дифференцированному зачету

1. Категорирование помещений по пожароопасности.
2. Виды и рода войск Вооруженных Сил Российской Федерации.
3. Типы огнетушителей, правила их применения.
4. История создания Вооруженных Сил Российской Федерации, её связь с историей и становлением Российского государства.
5. Действия при пожаре. Оказание первой медицинской помощи при ожогах и отравлениях.
6. Военно-морской Флот, история его создания, состав и предназначение.
7. Организация единой государственной системы предупреждения и действий в чрезвычайных ситуациях и её задачи.
8. Военно-воздушные силы, история их создания, состав и предназначение.
9. Классификация чрезвычайных ситуаций мирного времени.
10. Ракетные войска стратегического назначения, история создания, состав и предназначение.
11. Характеристика чрезвычайных ситуаций природного характера.
12. Сухопутные войска, история создания, состав и предназначение.
13. Основные положения Федерального Закона «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера».
14. Реформа Вооруженных Сил Российской Федерации, её этапы и содержание.
15. Обеспечение устойчивости функционирования объекта экономики.
16. Другие войска, их состав и предназначение.
17. Порядок организации эвакуационных мероприятий.
18. Дни воинской славы России, их значение для патриотического воспитания молодежи.
19. Боевое Знамя части, его значение в воспитании высоких моральных качеств у военнослужащих.
20. Основные ритуалы, установленные в Вооруженных Силах Российской Федерации. Характеристика ритуала приведения к военной присяге.
21. Нормативно-правовая база защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.
22. Воинская дисциплина, ее сущность и значение в современных условиях.
23. Организация защиты населения при угрозе и возникновении ЧС.
24. Характеристика поощрений, применяемых к солдатам, матросам, сержантам, старшинам при прохождении военной службы.
25. Планирование, организация и проведение работ по ликвидации последствий ЧС на объекте экономики.
26. Характеристика дисциплинарных взысканий, налагаемых на солдат, матросов, сержантов и старшин при прохождении воинской службы.

27. Средства коллективной защиты.
28. Характеристика наиболее типичных преступлений против военной службы. Уголовная ответственность за преступления против воинской службы.
29. Основные задачи, уровни и режимы функционирования РС ЧС (МЧС).
30. Общая характеристика правовых актов военной службы: Конституция и Федеральные законы РФ о воинской службе.
31. Организация и функционирование гражданской обороны на предприятиях.
32. Общая характеристика статуса военнослужащего – права и свободы.
33. Оценка обстановки и определение границ и площадей зон поражения.
34. Общевоинские уставы Вооруженных Сил РФ (названия, общая характеристика). Краткая характеристика Устава внутренней службы.
35. Сущность международного гуманитарного права и основные его источники. Основные положения Женевской конвенции.
36. Характеристика Дисциплинарного устава Вооруженных Сил РФ.
37. Классификация и основные закономерности природных ЧС.
38. Характеристика Устава гарнизонной и караульной служб Вооруженных Сил Российской Федерации и Строевого устава.
39. Средства индивидуальной защиты.
40. Характеристика особенностей призыва на военную службу.
41. Характеристика особенностей прохождения военной службы по призыву.
42. Действия при пожаре. Оказание первой медицинской помощи при ожогах.
43. Виды обязанностей военнослужащих, проходящих военную службу. Краткая характеристика общих обязанностей.
44. Классификация чрезвычайных ситуаций военно-политического характера.
45. Характеристика особенностей прохождения военной службы по контракту.
46. Основные понятия и определения по чрезвычайным ситуациям.
47. Характеристика специальных обязанностей.
48. Требования воинской деятельности, предъявляемые к гражданам.
49. Обеспечение военной безопасности Российской Федерации. Основные угрозы национальной безопасности России.
50. Классификация ЧС техногенного характера и их основные закономерности.
51. Военная служба – особый вид федеральной государственной службы.
52. Обязанности граждан в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.
53. Воинская обязанность (понятия, содержание).
54. Прогнозирование ЧС и экспертиза безопасности предприятия.
55. Особенности воинского коллектива, воинской дружбы и войскового товарищества. Роль войскового товарищества в боевых условиях и повседневной жизни военнослужащих.

56. Экологическая экспертиза и прогнозирование безопасности предприятия.
57. Характеристика требований к гражданам, проходящим военную службу по контракту.
58. Ядерное оружие и его поражающие факторы.
59. Химическое оружие и его характеристика.
60. Биологическое оружие и его характеристика.

5. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности: учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 639 с.
2. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности: учебник для СПО / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 404 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00376-5.
3. Курбатов, В. А. Безопасность жизнедеятельности. Основы чрезвычайных ситуаций: учебное пособие для СПО / В. А. Курбатов, Ю. С. Рысин, С. Л. Яблочников. — Саратов: Профобразование, 2020. — 121 с. — ISBN 978-5-4488-0820-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/93574>
4. Михаилиди, А. М. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве: учебное пособие для СПО / А. М. Михаилиди. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 111 с. — ISBN 978-5-4488-0964-4, 978-5-4497-0809-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/100492>
5. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 399 с.
6. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 313 с.
7. Алексеев, В.С. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие для СПО / В.С. Алексеев, О.И. Жидкова, И.В. Ткаченко. – Саратов : Научная книга, 2019. – 159 с. – ISBN 978-5-9758-1890-4. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/87073> (дата обращения: 13.01.2022). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.
8. Ким, С.В. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы : базовый уровень : учебник / С.В. Ким, В.А. Горский. – 5-е изд., стер. – Москва : Просвещение, 2022. – 400 с. Текст (визуальный) : непосредственный.
9. Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности : учебник для студ. учреждений сред. поф. образования / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова. – 3-е изд., стер. Москва : Издательский центр «Академия», 2018. – 288 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
10. Косолапова, Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. поф. образования / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. – 6-е изд., стер. Москва : Издательский центр «Академия», 2019. – 368 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
11. Основы безопасности жизнедеятельности и первой медицинской помощи : учебное пособие / Р.И. Айзман, Л.К. Айзман, Н.В. Балиоз [и др.] ; под редакцией Р.И. Айзман, С.Г. Кривошеков, И.В. Омельченко. – Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2017. – 463 с. – ISBN 978-5-379-02006-4. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. – URL:

<https://profspo.ru/books/65283> (дата обращения: 13.01.2022). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

12. Попова, Т.В. Безопасность жизнедеятельности : учеб. пособие / Т.В. Попова. – Ростов на Дону : Феникс, 2017. – 318 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

13. Сапронов, Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности : учебник для студ. учреждений сред. поф. образования / Ю.Г. Сапронов. – 6-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

14. Хван, Т.А. Основы безопасности жизнедеятельности / Т.А. Хван, П.А. Хван. – Изд. 2-е. – Ростов на Дону : Феникс, 2018. – 416 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

1.2.3. Дополнительные источники

2. Беляков, Г. И. Пожарная безопасность: учеб. пособие для СПО / Г. И. Беляков. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 143 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09832-7.

3. Беляков, Г. И. Электробезопасность: учеб. пособие для СПО / Г. И. Беляков. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 125 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10906-1.

4. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для СПО / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 313 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8.



**Министерство образования, науки и молодежи
Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**



УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ И.И. Насырова
Приказ № 94 от 13 мая 2026 г.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.04 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

По реализации программы квалифицированных рабочих, служащих,
подготовки специалистов среднего звена по профессиям, специальностям:
профессия 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из
растительного сырья

г. Симферополь, 2026

Оценочные материалы разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования По реализации программы квалифицированных рабочих, служащих, подготовки специалистов среднего звена по профессиям, специальностям: профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья рабочей программы учебной дисциплины СГ.04 «Физическая культура».

Разработчик: Волков А.В., преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ».

РАССМОТРЕНО на заседании ЦМК социально-гуманитарных дисциплин
Протокол № 9 от 28 апреля 2026 г
Председатель ЦМК СГ _____ В.В.Ярцева

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
_____ И.И. Насырова
28 апреля 2026 г

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ	7
2.1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ	9
3. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	13
3.1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ	13
4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	17

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Результатом освоения учебной дисциплины является готовность обучающегося к овладению знаний и умений, обусловленных общими и профессиональными компетенциями, формирующиеся в процессе освоения ППСЗ в целом.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине СГ.04 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА», и подтверждение соответствия по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ:

В результате изучения учебной дисциплины ОП.07 Физическая культура / Адаптивная физическая культура и подтверждение соответствия по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии (специальности)	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения

Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3

Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере индустрии красоты	ЛР 13

2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ

Основной целью оценки теоретического курса по учебной дисциплине СГ.04 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА», и подтверждение соответствия по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство является оценка умений и знаний.

Оценка освоения умений и знаний учебной дисциплины осуществляется на основе следующих показателей оценки результата:

Приобретенный практический опыт, освоенные умения и знания	Результат обучения	Основные показатели оценки результата	Наименование раздела, темы, подтемы	Уровень усвоения	Наименование КОС	
					Текущий контроль	Промежуточный контроль
1	2	3	4	5	6	7
Умения организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности Знания психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	ОК8	Принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью.	Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности	1-2	Фронтальный опрос	Дифференцированный зачет
			Тема 1.1 Общекультурное и социальное значение физической культуры.	1-2	Фронтальный опрос, устный опрос, комплексные упражнения.	Дифференцированный зачет
			Тема 1.2 Здоровый образ жизни.	1-2		Дифференцированный зачет
		Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Правильное выполнение демонстрируемых студентом комплексов физических упражнений для развития: быстроты, выносливости, силы, гибкости и координационных способностей.	Раздел 2. Учебно – практические основы формирования физической культуры личности.		Фронтальный опрос; Техника выполнения упражнений на практических занятиях; Устный опрос;	Дифференцированный зачет
			Тема 2.1 Легкая атлетика.	2-3		Дифференцированный зачет
			Тема 2.2. Спортивные игры. Волейбол.	2-3		Дифференцированный зачет
			Тема 2.3. Спортивные игры. Баскетбол.	2-3	Контрольный норматив;	Дифференцированный зачет
			Тема 2.4. Спортивные игры. Настольный теннис.	2-3	Комплексные упражнения.	Дифференцированный зачет

основы проектной деятельности; роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной специальности;		Адекватность применения профессиональной терминологии. Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения	Тема 2.5. Гимнастика.	2-3		Дифференцированный зачет
			Тема 2.6. Кроссовая подготовка.	2-3		Дифференцированный зачет
			Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)			Дифференцированный зачет
			Тема 3.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов Туризм	2-3		Дифференцированный зачет

правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности		Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Тема 3.2. Военно – прикладная физическая подготовка	2-3	Фронтальный опрос; Техника выполнения упражнений на практических занятиях; Устный опрос;	Дифференцированный зачет
---	--	--	--	-----	--	--------------------------

2.1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

Комплект тестовых заданий

Примеры вопросов для устного опроса:

1. Способность человека выполнять упражнения с большой амплитудой это:
 - а) гибкость;
 - б) растяжение;
 - в) стройность.
2. Способность быстро усваивать сложно координационные, точные движения и перестраивать свою деятельность в зависимости от условий это:
 - а) ловкость;
 - б) быстрота;
 - в) натиск.
3. Назовите основные физические качества человека:
 - а) скорость, быстрота, сила, гибкость;
 - б) выносливость, быстрота, сила, гибкость, ловкость;
 - в) выносливость, скорость, сила, гибкость, координация.
4. Назовите элементы здорового образа жизни:
 - а) двигательный режим, закаливание, личная и общественная гигиена;
 - б) рациональное питание, гигиена труда и отдыха, гармонизация психоэмоциональных отношений в коллективе;
 - в) все перечисленное.
5. Укажите, что понимается под закаливанием:
 - а) купание в холодной воде и хождение босиком;
 - б) приспособление организма к воздействию внешней среды;
 - в) сочетание воздушных и солнечных ванн с гимнастикой и подвижными играми.
6. Страховка при занятиях физической культурой, обеспечивает:
 - а) безопасность занимающихся;
 - б) лучшее выполнение упражнений;
 - в) рациональное использование инвентаря.
7. Первая помощь при обморожении:
 - а) растереть обмороженное место снегом;
 - б) растереть обмороженное место мягкой тканью;
 - в) приложить тепло к обмороженному месту.
8. Отметьте вид физической подготовки, который обеспечивает наибольший эффект, нацеленный на оздоровление:
 - а) регулярные занятия оздоровительными физическими упражнениями на свежем воздухе;
 - б) аэробика;
 - в) альпинизм;
 - г) велосипедный спорт.
9. Назовите вид спорта, который обеспечивает наибольший эффект для развития гибкости:
 - а) акробатика;
 - б) тяжелая атлетика;
 - в) гребля;
 - г) современное пятиборье.
10. Отметьте вид спорта, который обеспечивает наибольший эффект для

развития силы:

- а) самбо;
- б) баскетбол;
- в) бокс;
- г) тяжелая атлетика.

11. Отметьте вид спорта, который обеспечивает наибольший эффект для развития скоростных способностей:

- а) борьба;
- б) бег на короткие дистанции;
- в) бег на средние дистанции;
- г) бадминтон.

12. Отметьте вид спорта, который обеспечивает наибольший эффект для развития координационных способностей:

- а) плавание;
- б) гимнастика;
- в) стрельба;
- г) лыжный спорт.

13. Здоровый образ жизни - это способ жизнедеятельности направленный на .

- а) развитие физических качеств;
- б) поддержание высокой работоспособности;
- в) сохранение и улучшение здоровья;
- г) подготовку к профессиональной деятельности.

14. Величина нагрузки физических упражнений обусловлена:

- а) сочетанием объема и интенсивности двигательных действий;
- б) степенью преодолеваемых при их выполнении трудностей;
- в) утомлением, возникающим в результате их выполнения;
- г) частотой сердечных сокращений.

ТЕСТЫ

ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ СТУДЕНТОВ
ОСНОВНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ (ДЕВУШКИ)

№ п/п	Вид упражнений	Семестр	Оценка		
			5	4	3
1	Бег 100 м (сек.)	1	16,4	17,5	18,2
		2	15,6	16,4	17,3
		3	14,8	15,6	16,4
2	Бег 500 м (сек)	1	1,55	2,05	2,15
		2	1,50	2,00	2,10
		3	1,45	1,55	2,05
3	Бег 2000 м (сек)	1	11,00	11,50	12,30
		2	10,55	11,45	12,25
		3	10,50	11,40	12,20
4	Прыжок в длину с места толчком двумя ногами (см)	1	175	160	150
		2	180	170	160
		3	185	175	165
5	Прыжки со скалкой (раз/мин)	1	135	125	120
		2	140	130	125

		3	145	135	130
6	Подъем туловища из положения лежа на спине (раз/ мин) (подъем ног до $\angle 90^0$ в висе на гимнастической стенке (кол-во))	1	40(12)	35(10)	30 (8)
		2	42(14)	37(12)	32(10)
		3	45(15)	40(13)	35(11)
7	Челночный бег 4х9 метров (сек)	1	11.8	12.0	12.5
		2	11.1	11.5	11.8
		3	10.2	10.5	11.1
8	Наклон туловища вперед из положения сидя (см)	1	20	17	14
		2	20	17	14
		3	20	17	14
9	Сгибание рук в упоре лежа на гимнастической скамейке, лёжа на полу (кол-во) (подтягивания в висе лежа на низкой перекладине)	1	12(12)	10 (9)	7 (6)
		2	14(15)	12(12)	8 (9)
		3	15(20)	13(15)	9 (12)

ТЕСТЫ

ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ СТУДЕНТОВ
ОСНОВНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ (ЮНОШИ)

№ п/п	Вид упражнений	Семестр	Оценка		
			5	4	3
1	Бег 100 м (сек.)	1	14.0	14.05	14.3
		2	13.9	14.03	14.4
		3	13.2	13.9	14.4
2	Бег 500 м (сек)	1	1.30	1.40	1.47
		2	1,30	1.40	1.47
		3	1,30	1,40	1.47
3	Бег 3000 м (мин.)	1	13,25	13,50	14.00
		2	12.50	13.0	13,30
		3	12.0	13.05	14.30
4	Прыжок в длину с места толчком двумя ногами (см)	1	230	215	200
		2	235	230	215
		3	240	235	230
5	Прыжки со скалкой (раз в 30``)	1	75	70	65
		2	80	75	70
		3	85	80	75
6	Подъем туловища из положения лежа на спине (раз/мин)	1	35	30	25
		2	40	35	30
		3	45	40	35
7	Отжимания в упоре лежа	1	35	30	25

	(кол-во)	2	40	35	30
		3	45	40	35
8	Подтягивания в висе на перекладине (кол-во)	1	12	10	8
		2	14	12	10
		3	16	14	12
9	Челночный бег 4х9 метров (сек)	1	10.5	10.8	11.0
		2	9.7	10.2	10.5
		3	8.8	9.2	9.7
10	Наклон туловища вперёд из положения сидя (см)	1	19	21	25
		2	13	16	19
		3	19	16	13

3. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации предназначены для контроля и оценки результатов по учебной дисциплине СГ.04 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА», и подтверждение соответствия по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

3.1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ Дифференцированный зачет

Темы рефератов итогового контроля:

1. Физическая культура в системе общекультурных ценностей.
2. Физическая культура в СПО.
3. История возникновения и развития Олимпийских игр.
4. Контроль, самоконтроль в занятиях физической культурой и спортом. Профилактика травматизма.
5. Утренняя гигиеническая гимнастика и ее значение. Комплекс утренней гигиенической гимнастики.
6. Здоровый образ жизни студентов.

ТЕСТЫ

ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ СТУДЕНТОВ
ОСНОВНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ (ДЕВУШКИ)

№ п/п	Вид упражнений	Семестр	Оценка		
			5	4	3
1	Бег 100 м (сек.)	1	16.4	17,5	18,2
		2	15,6	16,4	17,3
		3	14.8	15.6	16.4
2	Бег 500 м (сек)	1	1,55	2,05	2,15
		2	1,50	2,00	2,10
		3	1,45	1,55	2,05
3	Бег 2000 м (сек)	1	11,00	11,50	12,30
		2	10,55	11,45	12,25
		3	10,50	11,40	12,20
4	Прыжок в длину с места толчком двумя ногами (см)	1	175	160	150
		2	180	170	160
		3	185	175	165

5	Прыжки со скалкой (раз/мин)	1	135	125	120
		2	140	130	125
		3	145	135	130
6	Подъем туловища из положения лежа на спине (раз/ мин) (подъем ног до $\angle 90^0$ в висе на гимнастической стенке (кол-во))	1	40(12)	35(10)	30 (8)
		2	42(14)	37(12)	32(10)
		3	45(15)	40(13)	35(11)
7	Челночный бег 4х9 метров (сек)	1	11.8	12.0	12.5
		2	11.1	11.5	11.8
		3	10.2	10.5	11.1
8	Наклон туловища вперед из положения сидя (см)	1	20	17	14
		2	20	17	14
		3	20	17	14
9	Сгибание рук в упоре лежа на гимнастической скамейке, лёжа на полу (кол-во) (подтягивания в висе лежа на низкой перекладине)	1	12(12)	10 (9)	7 (6)
		2	14(15)	12(12)	8 (9)
		3	15(20)	13(15)	9 (12)

ТЕСТЫ
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ СТУДЕНТОВ
ОСНОВНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ (ЮНОШИ)

№ п/п	Вид упражнений	Семестр	Оценка		
			5	4	3
1	Бег 100 м (сек.)	1	14.0	14.05	14.3
		2	13.9	14.03	14.4
		3	13.2	13.9	14.4
2	Бег 500 м (сек)	1	1.30	1.40	1.47
		2	1,30	1.40	1.47
		3	1,30	1,40	1.47
3	Бег 3000 м (мин.)	1	13,25	13,50	14.00
		2	12.50	13.0	13,30
		3	12.0	13.05	14.30
4	Прыжок в длину с места толчком двумя ногами (см)	1	230	215	200
		2	235	230	215
		3	240	235	230
5	Прыжки со скалкой (раз в 30``)	1	75	70	65
		2	80	75	70
		3	85	80	75
6	Подъем туловища из положения лежа на спине (раз/мин)	1	35	30	25
		2	40	35	30
		3	45	40	35
7	Отжимания в упоре лежа (кол-во)	1	35	30	25
		2	40	35	30
		3	45	40	35
8	Подтягивания в висе на перекладине (кол-во)	1	12	10	8
		2	14	12	10
		3	16	14	12
9	Челночный бег 4х9 метров (сек)	1	10.5	10.8	11.0
		2	9.7	10.2	10.5
		3	8.8	9.2	9.7
10	Наклон туловища вперед из положения сидя (см)	1	19	21	25
		2	13	16	19
		3	19	16	13

Критерии оценки качества выполнения задания:

Оценка «5» - обучающийся демонстрирует полный и разнообразный комплекс упражнений, направленный на развитие конкретной физической (двигательной) способности, или комплекс упражнений утренней, атлетической или производственной гимнастики, может самостоятельно организовывать место занятия, подобрать инвентарь и применить в конкретных условиях, проконтролировать ход выполнения заданий и оценить его.

Оценка «4» - имеются незначительные ошибки или неточности в осуществлении методико-практической деятельности.

Оценка «3» - допускает грубые ошибки в подборе и демонстрации упражнений, направленных конкретной физической (двигательной) способности. Испытывает затруднения в организации мест занятий, подборе инвентаря. Удовлетворительно контролирует ход и итоги задания.

Оценка «2» - учащийся не владеет умением осуществлять методико-практическую деятельность.

Критерии оценки успеваемости по технике владения двигательными действиями (умениями и навыками)

Оценка «5» - двигательное действие выполнено правильно (заданным способом), точно в надлежащем темпе, легко и четко.

Оценка «4» - двигательное действие выполнено правильно, но недостаточно легко и четко, наблюдается некоторая скованность движений.

Оценка «3» - двигательное действие выполнено в основном правильно, но допущена одна грубая или несколько мелких ошибок, приведших к неуверенному или напряженному выполнению.

Оценка «2» - двигательное действие выполнено неправильно, с грубыми ошибками, неуверенно, нечетко.

4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Юрайт, 2023. — 493 с. — (Профессиональное образование). — Текст непосредственный.

2. Бурухин, С. Ф. Методика обучения физической культуре. гимнастика: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ф. Бурухин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2023. — 176 с. — (Профессиональное образование). — Текст непосредственный.

3. Муллер, А. Б. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва: Юрайт, 2023. — 424 с. — (Профессиональное образование). — Текст непосредственный.

4. Физическая культура: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.]; под редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2023. — 599 с. — (Профессиональное образование). — Текст непосредственный.



**Министерство образования, науки и молодежи
Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**



УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «РКИГ»

И.И. Насырова
Приказ № 94 от 13 мая 2026 г.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по учебной дисциплине
СГ.05 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ**

По реализации программы квалифицированных рабочих, служащих, подготовки
специалистов среднего звена по профессиям, специальностям:
профессия 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из
растительного сырья

Оценочные материалы по дисциплине СГ.05 Основы финансовой грамотности По реализации программы квалифицированных рабочих, служащих, подготовки специалистов среднего звена по профессиям, специальностям: профессии

19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья .

г. Симферополь ГБПОУ РК «РКИГ»

Оценочные материалы составлены в соответствии с рабочей программой по дисциплине СГ.05 «Основы финансовой грамотности»

Обсуждено и рекомендовано к утверждению решением цикловой методической комиссии общегуманитарных, социально-экономических и естественно-научных дисциплин (ОГСЭ и ЕН)

Протокол № 9 от 29 апреля 2025 г.

Председатель ЦМК Ярцева В.В.

Утверждено

Заместитель директора УПР

И.И. Насырова

29 апреля 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ	6
3.1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ	8
3.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ	30
4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ	31
4.1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ	32
4.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ	33
5. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	43

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Результатом освоения дисциплины является готовность обучающегося к овладению знаний и умений, обусловленных общими и профессиональными компетенциями, формирующимися при комплексном подходе в процессе освоения ППССЗ.

1.2. Формой промежуточной аттестации по дисциплине «Психология общения» по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм является форма промежуточной аттестации дифференцированный зачет.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате освоения дисциплины "Психология общения" обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство следующими умениями, знаниями, общими и профессиональными компетенциями:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.09	Применять знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях, профессиональной деятельности и организации предпринимательской деятельности, для планирования и развития собственного профессионального и личностного развития: - составлять семейный бюджет и разрабатывать финансовый план, рассчитывать сроки осуществления финансовых планов. - производить оплату с применением различных видов платежных средств. - определять выгодность использования различных продуктов банков для различных целей. - выбирать продукты страхования; - оформлять налоговую декларацию; - оформлять документы для получения налогового вычета, рассчитывать его размер. - нормативные основания по защите прав потребителей; - выявлять и пресекать случаи мошенничества на финансовом рынке	Структуры семейного бюджета и экономики семьи Банковской системы и предлагаемых ею продуктов: кредит и депозит, инвестирование. Расчетно-кассовых операций, дистанционных форм банковского обслуживания. Виды платежных средств. Страхование и его виды. Налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация). Правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг. Признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц. Основы предпринимательства

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе и современном мировом сообществе. Сознательное единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный

	аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками
ЛР 3	Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его истории и культуры, принятие традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, сознающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права
ЛР 6	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации

ЛР 7	Осознающий и деятельно выражающий приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения. Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учётом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия людей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение
ЛР 9	Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных склонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде
ЛР 10	Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей. Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учётом российских традиционных духовно-нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве. Выражающий ценностное отношение к технической и промышленной эстетике
ЛР 12	Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской

	ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере индустрии красоты

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ

Основной целью оценки теоретического курса дисциплины «СГ.05 Основы финансовой грамотности» по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, является оценка умений и знаний.

Перечень основных показателей оценки результатов знаний, умений, подлежащих текущему контролю и промежуточной аттестации, формы контроля заполняются в таблице.

Приобретенный практический опыт, освоенные умения, освоенные знания	Результат обучения ПК.ОК	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Наименование раздела, темы, подтемы	Уровень	Наименование контрольно-оценочного средства	
					Текущий контроль	Промежуточный контроль
1	2	3	4	5	6	7
Умения Применять знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях, профессиональной деятельности и организации предпринимательской деятельности, для планирования и развития собственного профессионального и личностного развития: - составлять семейный бюджет и	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.09 ЛР 1-13	Фронтальный опрос: Оценка «5» ставится, если студент: 1) полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно. Оценка «4» ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет. Оценка «3» ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке	Раздел1-8	3	Письменный опрос	Вопросы для дифференцированного зачета
			Раздел1-8	3	Устный опрос, тестирование	Вопросы для дифференцированного зачета
			Раздел1-8	3	Устный опрос, тестирование	Вопросы для дифференцированного зачета
			Раздел1-8	3	Письменный опрос, сообщения	Вопросы для дифференцированного зачета
			Раздел1-8	3	Устный опрос,	Вопросы для дифференцированного зачета

разрабатывать финансовый план, рассчитывать сроки осуществления финансовых планов. - производить оплату с применением различных видов платежных средств. - определять выгодность использования различных продуктов банков для различных целей. -выбирать продукты страхования; - оформлять налоговую декларацию; - оформлять документы для получения налогового вычета, рассчитывать его размер. - нормативные основания по защите прав потребителей; - выявлять и пресекать случаи мошенничества на финансовом рынке		правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки. Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом. Тест: «5» - если верные ответы составляют от 90% до 100% от общего количества; «4» - если верные ответы составляют от 75% до 90% от общего количества; «3» - если верные ответы составляют от 50% до 75%; «2» - если верные ответы составляют менее 50%. Практическая работа: Оценка «5» - выполнение практической работы в объеме от 90% до 100 %. Оценка «4» - выполнение практической работы в объеме от 70% до 90%. Оценка «3» - выполнение практической работы в объеме от 50% до 70%.			тестирование, доклад	
			Раздел1-8	3	Письменный опрос	Вопросы для дифференцированного зачета
			Раздел1-8	3	Устный опрос, тренинг	Вопросы для дифференцированного зачета
			Раздел1-8	3	Письменный опрос, сообщение	Вопросы для дифференцированного зачета
			Раздел1-8	3	Устный опрос, тестирование	Вопросы для дифференцированного зачета
			Раздел1-8	3	Устный опрос, сообщения, тренинг	Вопросы для дифференцированного зачета
			Раздел1-8	3	Тестирование	Вопросы для дифференцированного зачета

Знания Структуры семейного бюджета и экономики семьи Банковской системы и предлагаемых ею продуктов: кредит и депозит, инвестирование. Расчетно-кассовых операций, дистанционных форм банковского обслуживания. Виды платежных средств. Страхование и его виды. Налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация). Правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг. Признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц. Основы предпринимательства		Оценка «2» - выполнение практической работы в объеме менее 50 %.	Раздел1-8	3	Устный опрос, тестирование	Вопросы для дифференцированного зачета
			Раздел1-8	3	Устный опрос, тестирование	Вопросы для дифференцированного зачета
			Раздел1-8	3	Устный опрос, тестирование	Вопросы для дифференцированного зачета

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Комплект оценочных средств для текущего контроля умений и знаний

Тема 1. Личное финансовое планирование

Форма контроля: опрос

Вопросы для проверки знаний (опроса):

1. Человеческий капитал;
2. Деньги, финансы;
3. Финансовые цели, финансовое планирование;
4. Активы, пассивы, доходы (номинальные, реальные), расходы;
5. Личный бюджет;
6. Семейный бюджет;
7. Дефицит, профицит, баланс.

Тема 2. Депозит

Форма контроля: опрос.

Вопросы для проверки знаний (опроса):

1. Понятие сбережения, инфляция;
2. Индекс потребительских цен как способ измерения инфляции;
3. Банк, банковский счет;
4. Вкладчик, депозит, номинальная и реальная процентная ставка по депозиту;
5. Депозитный договор;
6. Банковская карта (дебетовая, кредитная);
7. Банкомат;
8. Заемщик, финансовые риски, ликвидность.

Тема 3. Кредит Форма контроля: опрос, доклад, тестовые задания

Вопросы для проверки знаний (опроса):

1. Понятие банковский кредит, заемщик, виды кредита;
2. Принципы кредитования (платность, срочность, возвратность);
3. Номинальная процентная ставка по кредиту, полная стоимость кредита (ПСК);
3. Виды кредитов по целевому назначению (потребительский кредит, ипотечный кредит),
4. Финансовые риски заемщика, защита прав заемщика;
5. Кредитная история, коллекторы, бюро кредитных историй;
6. Минимальный платеж по кредиту. Темы докладов (сообщений):
1. Кредитный договор — анализ финансовых рисков при заключении кредитного договора.
2. Расчет общей стоимости покупки при приобретении ее в кредит

Тестовые задания

1. Кредит -- это ...

- А. экономическое явление
- Б. экономическая категория
- В. система купли-продажи ссудного фонда
- Г. механизм использования денежных ресурсов

Эталон ответа: А

2. Всеобщим свойством, основой кредита является:

- А. платность.
- Б. возвратность.
- В. целевое использование.
- Г. обеспеченность.

Эталон ответа: Б

3. Гражданский кредит представляет собой кредитные отношения...

- А. в которых ссуды предоставляются физическим лицам
- Б. в которых ссуды предоставляются физическими лицами
- В. которые совершаются в гражданском обществе
- Г. в которых участвуют физические лица

Эталон ответа: Б

4. Кредитное право -- это совокупность ...

- А. норм и правил, регулирующих отношения кредиторов и заемщиков
- Б. отношений между кредиторами и заемщиками
- В. норм и правил, регулирующих механизм функционирования ссудного фонда
- Г. норм и правил, регулирующих денежные потоки экономических субъектов

Эталон ответа: А

5. Кредит, предоставляемый кредитной организацией юридическому лицу, относится к ... кредиту.

- А. банковскому
- Б. коммерческому
- В. Потребительскому
- Г. Государственному

Эталон ответа: А

6. К принципам кредитования не относится ...

- А. дифференцированность
- Б. обеспеченность
- В. Платность
- Г. Плановость

Эталон ответа: В

Тема 4. Расчетно-кассовые операции Форма контроля: опрос, тестовые задания

Вопросы для проверки знаний (опроса):

1. Банковская ячейка; 2. Денежные переводы; 3. Валютно-обменные операции; 4. банковские карты (дебетовые, кредитные, дебетовые с овердрафтом); 5. риски при пользовании банкоматом; 6. риски при использовании интернет-банкинга; 7. электронные деньги.

Тестовые задания

1. Кто определяет перечень кассовых операций и других услуг банка

- А) НБУ
- Б) налоговая служба
- В) банк самостоятельно
- Г) вышестоящие органы

Эталон ответа: В

2. На протяжении какого срока действуют денежные чеки

- А) 10 дней
- Б) месяц
- В) год
- Г) полгода

Эталон ответа: А

3. Кем осуществляется контроль кассовых операций

- А) главный бухгалтер
- Б) руководитель подразделения банка
- В) заведующий кассой
- Г) кассир

Эталон ответа: В

4. Кто несет материальную ответственность за принятые объемы денег и ценности

- А) кассир

- Б) главный бухгалтер
- В) заведующий кассой
- Г) руководитель внутреннего контроля

Эталон ответа: В

5. Где должны храниться наличность и ценности банка:

- А) в кассе;
- Б) в хранилище ценностей;
- В) в банкомате;
- Г) в сейфе у руководителя.

Эталон ответа: Б

Тема 5. Страхование

Форма контроля: опрос, доклад, тестовые задания

Вопросы для проверки знаний (опроса):

1. Понятие страховые риски, страхование, страховщик, страхователь, выгодоприобретатель;

2. Страховой агент, страховой брокер;

3. Виды страхования для физических лиц (страхование жизни, страхование от несчастных случаев, медицинское страхование, страхование имущества, страхование гражданской ответственности);

4. Договор страхования;

5. Страховая ответственность, страховой случай, страховой полис;

6. Страховая премия, страховой взнос, страховые продукты.

Темы докладов (сообщений):

1. Страховая ответственность;

2. Страховой случай;

3. Страховая премия,

4. Страховой взнос;

5. Страховые продукты.

Тестовые задания

1. Какие функции выполняет страхование?

А) регулирующую;

Б) рискованную;

В) сбережение средств;

Г) превентивную;

Д) формирование и использование резервов.

Эталон ответа: Б, В, Г, Д.

2. В каких формах возникли первые страховщики?

А) государственной страховой организации;

Б) акционерного страхового общества;

В) общества взаимного страхования;

Г) страхового общества с полной ответственностью;

Д) общества с ограниченной ответственностью.

Эталон ответа: В

3. Из приведенной информации выбрать принципы страхования:

А) страховой интерес;

Б) полная уплата страховых премий;

В) суброгация;

Г) отсутствие просроченной задолженности по кредитам;

Д) максимальная добросовестность сторон страхового договора.

Эталон ответа: А, В, Д.

4. Из каких фондов состоит совокупный фонд страховой защиты?

А) кредитов банков;

Б) резервов страховых организаций;

В) резервных фондов, предусмотренных бюджетом;

- Г) иностранных инвестиций;
- Д) резервных фондов предприятий.

Эталон ответа: Б, В, Д.

5. Что включает понятие «страховая защита»?

- А) возмещение ущерба, нанесенного стихийным бедствием;
- Б) содержание персонала спасательных служб;
- В) финансирование расходов на борьбу со страховым событием;
- Г) увеличение запасов товаров учитывая сезонность их производства;
- Д) осуществление мероприятий, направленных на уменьшение страхового риска

Эталон ответа: А, В, Д.

Тема 6. Инвестиции

Форма контроля –опрос, тестовые задания

Вопросы для проверки знаний (опроса):

1. Понятие инвестиции, инфляция;
2. Реальные и финансовые активы как инвестиционные инструменты;
3. Ценные бумаги (акции, облигации);
4. Инвестиционный портфель, ликвидность, соотношение риска и доходности финансовых инструментов;
5. Диверсификация как инструмент управления рисками, ценные бумаги (акции, облигации, векселя) и их доходность, валютная и фондовая биржи.

Тестовые задания 1.

Понятие "инвестиции" можно рассматривать как

- А. Часть совокупных расходов, направленных на новые средства производства, прирост товарно- материальных запасов, вложения в финансовые активы и т.п.
- Б. Вложения средств в ценные бумаги на сравнительно длительный период времени
- В. Затраты денежных средств, направленных на воспроизводство капитала, его становление и расширение
- Г. Вложения финансовых ресурсов в ремонт производственных зданий.

Эталон ответа : А Б В

2. Финансовые инвестиции представляют собой:

- А. Вложения средств в различные финансовые активы (вложения в ценные бумаги, банковские счета и др.) в целях извлечения прибыли
- Б. Вложения средств в основной капитал
- В. Вложения средств в оборотный капитал
- Г. Приобретение таких активов как ценные бумаги, золото, иностранная валюта, произведения искусства и т.п. в целях получения финансовой отдачи в виде дивидендов или увеличения капитала

Эталон ответа: А, Г

3. К реальным инвестициям относятся:

- А. Вложения средств в оборотный капитал
- Б. Вложения в основной капитал
- В. Вложения средств в ценные бумаги
- Г. Вложения в нематериальные активы

Эталон ответа: Б

4. Субъектами инвестиционной деятельности являются:

- А. Только организации, реализующие конкретные инвестиционные проекты
- Б. Представители организаций, контролирующих правомерность осуществления инвестиционных проектов
- В. Инвесторы, заказчики, исполнители работ и другие участники инвестиционной деятельности
- Г. Бизнес-планы предприятий

Эталон ответа: В

5. Под инвестиционной средой следует понимать:

А. Внутренние факторы развития производства, влияющие на инвестиционную активность

Б. Совокупность экономических, политических, социальных, правовых, технологических и других условий, способствующих расширенному воспроизводству

В. Внешние факторы роста объема инвестиций

Г. Принципы формирования портфеля ценных бумаг

Эталон ответа: Б

Тема 7. Пенсии

Форма контроля: опрос, доклад

Вопросы для проверки знаний (опроса):

1. Понятие и значение пенсии

2. Государственная пенсионная система в РФ;

3. Пенсионный фонд РФ и его функции;

4. Негосударственные пенсионные фонды;

5. Трудовая и социальная пенсия, корпоративная пенсия;

6. Инструменты для увеличения размера пенсионных накоплений.

Темы докладов

1. Изменения в пенсионном законодательстве.

Тема 8. Налоги

Форма контроля: опрос, доклад

Вопросы для проверки знаний (опроса):

1. Роль налогов и сборов в формировании бюджетов всех уровней. Порядок применения законов и нормативных правовых актов.

2. Характеристика современной налоговой системы РФ. Понятие налоговой системы, принципы ее построения и функционирования.

3. Модели налоговых систем.

4. Налоговый кодекс РФ. Основы законодательства о налогах и сборах в Российской Федерации.

5. Состав, структура, функции права и обязанности налоговых органов.

6. Права и обязанности и налоговых агентов налогоплательщиков.

Темы докладов (сообщений):

1. Возникновение и развитие налогообложения.

2. Возникновение и развитие налогов в древней Руси.

Тема 9.

Форма контроля: опрос,

1. Налоги.

2. Налоговая система: пропорциональная, прогрессивная и регрессивная налоговые системы.

3. Виды налогов для физических лиц

Тема 9. Признаки финансовых пирамид и защита от мошеннических действий на финансовом рынке

Форма контроля: опрос

Вопросы для проверки знаний (опроса):

1. Основные признаки и виды финансовых пирамид;

2. Правила личной финансовой безопасности;

3. Виды финансового мошенничества: в кредитных организациях, в Интернете, по телефону, при операциях с наличными.

Тема 10. Создание собственного бизнеса

Форма контроля: доклад

Темы докладов (сообщений):

1. Понятие бизнес-плана и его значение

Перечень тем для подготовки докладов

1. Понятие и экономическая роль государственного бюджета
2. Федеральный бюджет и его структура.
3. Региональный бюджет и его структура.
4. Местный бюджет и его структура.
5. Процесс формирования государственного бюджета.
6. Источники формирования средств государственного бюджета.
7. Основные направления расходования средств государственного бюджета.
8. Бюджет моей семьи
9. Функции денег в экономической системе.
10. Наличное денежное обращение.
11. Безналичное денежное обращение.
12. Основные этапы развития денег.
13. Понятие и виды инфляции.
14. Функции Центрального банка в экономической системе.
15. Основные виды банковских операций.
16. Финансовый рынок Р.Ф.
17. Основные виды кредитов.
18. . Понятие и элементы налогов.
19. Права и обязанности налогоплательщиков.
20. Права и обязанности налоговых органов.
21. Ответственность за нарушение налогового законодательства.
22. Налоговая система РФ.
23. Основные виды налогов РФ.
24. Система государственного пенсионного обеспечения.
25. Негосударственные пенсионные фонды.
26. Роль и задачи пенсионного фонда РФ.
27. Роль страховых компаний в экономической системе.
28. Система социальной защиты в РФ.
29. Виды социальной защиты.
30. Государственный финансовый контроль.
31. Роль страховых компаний в экономике государства.
32. Личный финансовый план
33. Виды страхования.

Перечень вопросов для подготовки к промежуточной аттестации по дисциплине «Основы финансовой грамотности»

1. Принципы и методы налогообложения.
2. Законодательство о налогах и сборах в Российской Федерации.
3. Элементы налога и их характеристика.
4. Налоги с физических лиц (на доходы, имущественные налоги и рентные): общие положения. Принципы подоходного налогообложения.
5. Налог на доходы физических лиц: плательщики налога, совокупный годовой доход как объект налогообложения.
6. Система налоговых вычетов по налогу на доходы физических лиц, порядок их предоставления.
7. Налоговая база по налогу на доходы физических лиц, порядок ее определения.
8. Ставки налога на доходы физических лиц, порядок их применения. Порядок расчета и уплаты налога налоговыми агентами.

9. Порядок расчета и уплаты налога на доходы физических лиц. Декларация о доходах граждан.
10. Упрощенная система налогообложения: объект налогообложения, налоговая база, налоговый период, ставки, порядок исчисления и уплаты.
11. Единый налог на вмененный доход: виды деятельности, на которые распространяется налог, налогоплательщики и элементы налогообложения
12. Налоговый контроль: сущность, формы и виды. Налоговый механизм и его элементы. 13. Социально-экономическая сущность финансов.
14. Финансовая система РФ и ее звенья. Централизованные и децентрализованные финансы.
15. Современная финансовая политика государства.
16. Бюджетное устройство в РФ.
17. Основные статьи доходной и расходной частей Федерального бюджета.
18. Бюджетное финансирование и его виды.
19. Управление финансами в РФ.
20. Бюджетный дефицит, причины возникновения, секвестр бюджета.
21. Сущность финансового контроля.
22. Система формирования доходов местного бюджета. Направления использования средств местных бюджетов.
23. Внебюджетные фонды Российской Федерации, их классификации.
24. Финансовое планирование предприятия, принципы и методы.
25. Сущность и функции финансов предприятий.
26. Сущность и функции налогов. Налоговая система.
27. Бюджет домашних хозяйств.
28. Рынок ценных бумаг, его значение, основные понятия.
29. Страховой рынок РФ, объекты и субъекты страхового рынка.
30. Этапы развития мировой валютной системы.
31. Функции денег.
32. Виды денег, их характеристика.
33. Сущность и формы проявления инфляции, ее социально-экономические последствия. 34. Кредитная система РФ. Роль и место Центрального банка России в кредитной системе. 35. Функции кредита. Принципы банковского кредитования
36. Кредитный рынок, объекты и субъекты кредитного рынка, их роль и место в рыночной экономике.
37. Виды активных и пассивных операции коммерческих банков.
38. Денежно-кредитная политика государства.
39. Процентные ставки за кредит и анализ факторов, влияющих на их уровень
40. Современные финансово-банковские кризисы, причины их возникновения и меры по преодолению.
41. Государственное регулирование кредитно-финансовых институтов.
42. Ценные бумаги, их свойства и виды.

Оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплине

Вариант 1

1. Регистром аналитического учета средств клиента является:

- А) мемориальный ордер
- Б) платежное поручение
- В) баланс
- Г) лицевой счет

Эталон ответа: А

2. «Заявление на аккредитив» относится по классификации банковских документов к:

- А) кассовым документам

Б) мемориальным документам

В) расчетным документам

Эталон ответа: В

3. Расчетный документ, содержащий требование получателя банку-плательщика о беспорном списании определенной суммы со счета плательщика:

А) платежное поручение

Б) платежное требование

В) расчетный чек

Эталон ответа: А

4. При неправильном зачислении денежных средств по вине банка выплачивается пеня в размере:

А) 5% от суммы платежа в бюджет

Б) 2% от суммы платежа в пользу отправителя

В) 2% от суммы платежа в бюджет

Эталон ответа: Б

5. С какого счета в первую очередь списывается задолженность предприятия перед бюджетом, если выставлено платежное требование-поручение налоговой администрации?

А) с валютного текущего счета

Б) с основного текущего счета (в национальной валюте)

В) с депозитного счета (в национальной валюте)

Эталон ответа: Б

6. Выделяют следующие виды векселей:

А) простой и переводной

Б) открытый и закрытый

В) отзывной и безотзывной

Эталон ответа: А, В

7. Беспорное списание денежных средств осуществляется на бланке:

А) платежного поручения;

Б) чека;

В) инкассового поручения;

Г) платежного требования.

Эталон ответа: В

8. Срок действия расчетного денежного чека физического лица:

А) 1 месяц;

Б) 3 месяца;

В) 6 месяцев;

Г) 1 год.

Эталон ответа: нет правильного ответа и действие чека зависит от того где он действует.

9. Какие существуют виды счетов:

А) расчетный;

Б) текущий;

В) субрасчетный;

Г) депозитный;

Д) ссудный.

Эталон ответа: А, Б, Д, Г

10. Срок действия лимитированной чековой книжки:

А) 1 месяц;

Б) 3 месяца;

В) 6 месяцев;

Г) 9 месяцев;

Д) 1 год.

Эталон ответа: В

11. В зависимости от формы собственности различают следующие виды инвестиций*:

А. Частные, государственные (в том числе смешанные)

- Б. Иностранные
 - В. Акционерные, корпоративные и т.п.
 - Г. Независимые
- Эталон ответа : А Б

12. В случае национализации объектов капиталовложений государство, в соответствии с нашим законодательством, обязано:

- А. Частично компенсировать потери в связи с проведенной национализацией объектов капиталовложений
 - Б. Руководствуясь национальными интересами государства, ничего не возмещая
 - В. Полностью возместить убытки, причиненные субъектам инвестиционной деятельности
 - Г. Возмещать убытки лишь инвесторам из стран СНГ
- Эталон ответа : В

13. В соответствии с законами РФ иностранный инвестор имеет право: А. Участвовать в принятии законов, регулирующих процессы привлечения иностранного капитала в Россию

- Б. Принимать участие в приватизации объектов государственной и муниципальной собственности
- В. Брать в аренду земельные участки на торгах (аукционе, конкурсе)
- Г. Приобретать право собственности на земельные участки и другие природные ресурсы

Эталон ответа : Б В Г

Вариант 2

1. При открытии текущего счета клиенту банк обязан уведомить налоговую администрацию в течение...

- А) трех дней;
- Б) месяца;
- В) недели.

Эталон ответа:

В 2. Мемориальный ордер - это документ, с помощью которого:

- А) можно получить наличность в кассе банка;
- Б) оформляются внутрибанковские операции;
- В) осуществляются безналичные расчёты между клиентами банка

Эталон ответа: Б

3. К расчётным документам относятся:

- А) приходные и расходные кассовые ордера;
- Б) мемориальный ордер и денежный чек;
- В) расчётный чек и платёжное поручение.

Эталон ответа: В

4. Безналичные деньги – это:

- А) деньги в кассе банка;
- Б) деньги на корреспондентском счете банка;
- В) деньги, отданные в кредит.

Эталон ответ: А, Б.

5. Для банка текущий счет клиента – это:

- А) дебиторская задолженность;
- Б) денежные средства;
- В) привлеченный источник.

Эталон ответ: Б.

6. Платежное поручение относится:

- А) к кассовым документам;
- Б) к расчетным документам;
- В) к мемориальным документам.

Эталон ответ: Б.

7. Банкоматы могут устанавливаться:

- А) только на территории банка
- Б) только за пределами банка
- В) как на территории банка, так и за его пределами
- Г) все варианты правильны

Эталон ответа: Г

8. В какой упаковке должен банк осуществлять вывоз наличности территориальному управлению:

- А) в пакете
- Б) в специальных мешках
- В) только в упаковке своего банка
- Г) без упаковки

Эталон ответа:

9. Кредитный менеджмент -- это ...

- А. механизм управления аккумуляцией и размещением свободных денежных ресурсов
- Б. научная система управления кредитованием
- В. механизм использования свободных денежных ресурсов
- Г. научная система управления отношениями, ссудным фондом и кредитными потоками

Эталон ответа: Г

10. Как экономическая категория кредит выражает совокупность отношений ..

- А. по поводу мобилизации и использования временно свободных денежных средств
- Б. по поводу использования заемных средств различными экономическими субъектами
- В. по поводу изъятия денежных средств у экономических субъектов
- Г. связанных с образованием, распределением и использованием фондов денежных средств

средств

Эталон ответа: Б

11. К принципам кредита не относится ...

- А. обеспеченность
- Б. платность
- В. Срочность
- Г. Возвратность

Эталон ответа: А

12. Главный смысл кредитной политики состоит в том, чтобы ...

- А. обеспечить эффективное функционирование временно свободных денежных средств
- Б. обеспечить инвестициями расширенное воспроизводство
- В. наладить взаимодействие инвесторов и предпринимателей
- Г. продать временно свободные ценности подороже, а купить подешевле

Эталон ответа: Г

13. Обязательным объективным элементом кредита не является ...

- А. кредитор
- Б. заемщик
- В. Ссуда
- Г. принципы кредитования

Эталон ответа:

Критерии оценки результата тестирования

Оценка	Оценка (тестовые нормы: % правильных ответов)
«отлично»	80-100 %
«хорошо»	70-79% «
«удовлетворительно»	50-69%
«неудовлетворительно»	Меньше 50 %

Информационные источники

1. Богдашевский, А. Основы финансовой грамотности: Краткий курс / А. Богдашевский. – Москва : Альпина Паблишер, 2018. – 304 с. – ISBN 978-5-9614-6626-3. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/82629> (дата обращения: 13.03.2023). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

2. Босенко, Е. В. Практикум по дисциплине «Основы финансовой грамотности» / Е. В. Босенко. – Владикавказ : Северо-Осетинский государственный педагогический институт, 2019. – 52 с. – ISBN 978-5-98935-212-8. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/101483> (дата обращения: 13.03.2023). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

3. Бочарова, Т. А. Основы экономики и финансовой грамотности : учебно-методическое пособие / Т. А. Бочарова. – Барнаул : Алтайский государственный педагогический университет, 2018. – 92 с. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/102750> (дата обращения: 13.03.2023). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

4. Экономическая культура и финансовая грамотность: основы экономических решений : практикум для бакалавриата / С. А. Гаранина, И. Г. Горловская, С. В. Дегтярева [и др.] ; под редакцией И. Г. Горловской, Л. В. Завьяловой. – Омск : Издательство Омского государственного университета, 2021. – 68 с. – ISBN 978-5-7779-2557-2. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/120299> (дата обращения: 13.03.2023). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

1. 3.2.2. Электронные ресурсы

Образовательная платформа Юрайт <https://urait.ru/>;

1.Видео-уроки <http://www.fgramota.org/video/?video=avto>

2. Электронная книга и финансовая игра <http://www.fgramota.org>

3. Центральный Банк Российской Федерации <https://cbr.ru>

4. Министерство финансов Российской Федерации <https://minfin.gov.ru/ru/>

5. Пенсионный фонд Российской Федерации <https://pfr.gov.ru>



**Министерство образования, науки и молодежи
Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**



УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ И.И. Насырова
Приказ № 94 от 13 мая 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.06 Основы бережливого производства

По реализации программы квалифицированных рабочих, служащих,
подготовки специалистов среднего звена по профессиям, специальностям:
профессия 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из
растительного сырья

г. Симферополь, 2026

Оценочные материалы разработаны на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по Программе реализации программы квалифицированных рабочих, служащих, подготовки специалистов среднего звена по профессиям, специальностям: профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья и рабочей программы учебной дисциплины СГ.06 Основы бережливого производства.

Разработчик: _____, преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ».

РАССМОТРЕНО на заседании ЦМК общепрофессиональных дисциплин

Протокол № 9 от 28 апреля 2026 г.

Председатель ЦМК ОГСЭ и ЕН _____ В.В. Ярцева

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

_____ И.И. Насырова

28 апреля 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ**
- 2.1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ**
- 3. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**
- 3.1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ**
- 4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Результатом освоения учебной дисциплины является готовность обучающегося к овладению знаний и умений, обусловленных общими и профессиональными компетенциями, формирующиеся в процессе освоения ППССЗ в целом.

1.2. Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине **СГ.06 Основы бережливого производства** и подтверждение соответствия по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство является Дифф. зачет.

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен овладеть общими и профессиональными компетенциями, знать и уметь:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07 ОК.09	– использовать на практике методы планирования и организации работы подразделения; – анализировать организационные структуры управления; – проводить работу по мотивации трудовой деятельности персонала; – применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; – принимать эффективные решения, используя систему методов управления; – организовывать рабочее место и трудовую деятельность с учетом основ бережливого производства	– сущность, характерные черты и история развития менеджмента; – методы планирования и организации работы подразделения; – принципы построения организационной структуры управления; – основы формирования мотивационной политики организации; – внешняя и внутренняя среда организации; цикл менеджмента; – процесс принятия и реализации управленческих решений; – стили управления, коммуникации – современные методы и инструменты менеджмента; – основы бережливого производства, признаки качества транспортных услуг, – принципы бережливого производства; – основы системы 5S и цели ее применения

Освоение программы учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе и современном мировом сообществе. Сознательное свое единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и

	защищать историческую правду о Российском государстве
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками
ЛР 3	Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни. Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его истории и культуры, принятие традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, сознающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права

ЛР 6	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации
ЛР 7	Осознающий и деятельно выражающий приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения. Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учётом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия людей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение
ЛР 9	Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных наклонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде
ЛР 10	Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей. Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учётом российских традиционных духовно-нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве. Выражающий ценностное отношение к технической и промышленной эстетике

ЛР 12	Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере индустрии красоте

2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ

Основной целью оценки теоретического курса учебной дисциплины **СГ.06 Основы бережливого производства** и подтверждение соответствия по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство является оценка умений и знаний.

Оценка освоения умений и знаний учебной дисциплины осуществляется на основе следующих показателей оценки результата:

Приобретенный практический опыт, освоенные умения и знания	Результат обучения	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Наименование раздела, темы, подтемы	Уровень освоения	Наименование КОС	
					Текущий контроль	Промежуточный контроль
1	2	3	4	5	6	7
Уметь – использовать на практике методы планирования и организации работы подразделения; – анализировать организационные структуры управления; – проводить работу по мотивации трудовой деятельности персонала;	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.09	Фронтальный опрос: Оценка «5» ставится, если студент: 1) полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно. Оценка «4» ставится, если студент дает ответ,	Раздел 1. -	1-3	Контрольная работа по теме, разделу Реферат, доклад, эссе, сообщение, Тест по теме, Лабораторная / практич. работа	Дифф. зачет

– применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; – принимать эффективные решения, используя систему методов управления; – организовывать рабочее место и трудовую деятельность с учетом основ бережливого производства Знать – сущность, характерные черты и история развития менеджмента; – методы планирования и организации работы подразделения;		удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет. Оценка «3» ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки. Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьезным				
--	--	--	--	--	--	--

– принципы построения организационной структуры управления; – основы формирования мотивационной политики организации; – внешняя и внутренняя среда организации; цикл менеджмента; – процесс принятия и реализации управленческих решений; – стили управления, коммуникации – современные методы и инструменты менеджмента; – основы бережливого производства, признаки качества транспортных услуг,		препятствием к успешному овладению последующим материалом. Тест: «5» - если верные ответы составляют от 90% до 100% от общего количества; «4» - если верные ответы составляют от 75% до 90% от общего количества; «3» - если верные ответы составляют от 50% до 75%; «2» - если верные ответы составляют менее 50%. Практическая работа: Оценка «5» - выполнение практической работы в объеме от 90% до 100 %. Оценка «4» - выполнение практической работы в объеме от 70% до 90%. Оценка «3» - выполнение практической работы в объеме от 50% до 70%. Оценка «2» - выполнение практической работы в объеме менее 50 %.				
--	--	---	--	--	--	--

– принципы бережливого производства; – основы системы 5S и цели ее применения						
--	--	--	--	--	--	--

6. Структура контрольного задания.

Деловая игра

1. **Тема:** Интеграция принципов, способствующих бережливому производству.
2. **Концепция игры.** «Лекция с участием аспирантов» реализует связь теории с практикой, которая обусловливается проблемным подходом к усвоению учебного материала, экспериментированием и конкретностью рассматриваемых действий. Данная тема способствует выявлению и согласованности представлений участников игры о принципах менеджмента компании TOYOTA в системе бережливого производства. В процессе занятия происходит обсуждение различных точек зрения обучающихся, что способствует коллективному принятию решения и помогает развивать и совершенствовать профессиональные навыки аспирантов. Лектор фиксирует предложения по поддержке и опровержению принципов менеджмента компании TOYOTA. Имитация коллективной профессиональной деятельности, коей является деловая игра, позволяет сделать вывод об усвоении учебного материала и о наличии в разной степени выраженности командных качеств у обучающихся.
3. **Роли:**
 - ❖ Лектор;
 - ❖ Команда сторонников;
 - ❖ Команда оппонентов.
4. **Ожидаемые результаты:** активизация обучающихся; систематизация знаний; умение ярко, живо и разносторонне представлять учебный материал; умение оперативной обработки информации участниками деловой игры; приобретение практических навыков; овладение навыками решать спорные вопросы; развитие ораторского искусства участников; наглядная демонстрация применения полученных в ходе обучения знаний, умений и навыков.

Критерии оценки:

➤ Оценка «отлично» выставляется аспиранту, если глубоко и полно раскрывает теоретические и практические аспекты вопроса, в ответе присутствуют точность определения понятий, логичность, связанность, доказательность, последовательность; проявляет творческие способности и научный подход к его

изложению, эмоциональность, артистизм в выступлении; демонстрирует дискуссионность данной проблематики.

➤ Оценка «хорошо» выставляется аспиранту, если полно раскрывает теоретические и практические аспекты вопроса, в ответе присутствуют логичность, связанность, доказательность, последовательность, проявляет творческие способности и научный подход к его изложению, эмоциональность, артистизм в выступлении; демонстрирует дискуссионность данной проблематики, но имеются некоторые неточности.

➤ Оценка «удовлетворительно» выставляется аспиранту, если не полно раскрывает теоретические и практические аспекты вопроса, в ответе нарушена логика, связанность, но присутствует доказательность, последовательность, проявляет творческие способности в его изложении, отсутствует эмоциональность, артистизм в выступлении, имеются одна, две грубые ошибки.

➤ Оценка «неудовлетворительно» выставляется аспиранту, если не раскрыты теоретические и практические аспекты вопроса, в ответе нарушена логика, связанность, полностью отсутствует доказательность, последовательность, не проявляет творческие способности в его изложении, отсутствует эмоциональность, артистизм в выступлении, имеются грубые ошибки.

Комплект заданий для контрольной работы

Вопросы к контрольной работе № 1

1. Бережливая система разработки продукции.
2. Совершенство разработок – важнейшая составляющая возможности компании.
3. Охарактеризуйте принципы Деминга.
4. История семьи и производства Toyota.
5. Принятие управленческих решений на основе долгосрочной перспективы.
6. Непрерывный поток.
7. Система вытягивания.
8. Выравнивание объем работ.
9. Остановка производства с целью решения проблем.
10. Стандартные задачи.
11. Визуальный контроль.
12. Надежная и испытанная технология.

Вопросы к контрольной работе № 2

1. Наем, развитие и количественное сохранение сотрудников.
2. Воспитание лидера, знающего своё дело.
3. Воспитание незаурядных людей и формирование команды.
4. Дайте характеристику отношениям между партнерами и поставщиками.

5. Отбор и развитие поставщиков до уровня партнера.
6. Что такое знание и организационное обучение?
7. Обучение в компании Toyota.
8. Культура в рамках производственного процесса.
9. Высокий профессионализм и качество разработок – интегральная часть культуры.
10. Ситуация своими глазами.
11. Принятие решения на основе консенсуса.
12. Создание обучающей организации.
13. Дисциплина, трудовая этика, ответственность и обязательства – компоненты успеха компании Toyota.
14. Опишите опыт внедрения «бережливого производства» в другие компании.
15. Какие используются методы Toyota в процессе преобразования компаний в бережливое предприятие?

Критерии оценки:

– оценка «отлично» выставляется аспиранту, если он продемонстрировал глубокие знания теоретического материала и умение их применять, обоснованно изложил свои мысли;

– оценка «хорошо» выставляется аспиранту, если он продемонстрировал глубокие знания теоретического материала и умение их применять, обоснованно изложил свои мысли, допущены некоторые неточности, имеется одна негрубая ошибка.

– оценка «удовлетворительно» выставляется аспиранту, если он ответил на вопросы преимущественно верно, имеются затруднения в формулировке выводов, имеются одна или две негрубые ошибки;

– оценка «неудовлетворительно» выставляется аспиранту, если он не дал ответы на поставленные вопросы, обоснования неверные, либо дан верный ответ без его обоснования, сделаны грубые ошибки.

Комплект проблемных ситуаций (Кейс-задача)

Задания:

✓ Предложите несколько идей, которые вы реализуете, если Вас назначат начальником отдела реализации готовой продукции (директором службы экономической безопасности фирмы, начальником службы по кадрам).

✓ Действительно ли мужчины способнее женщин в управленческой деятельности? нет, объясните, почему возникло такое мнение. (Приведите максимум примеров.)

✓ Если нарушитель технологической дисциплины фирмы по производству продукции, поведение которого осуждается в трудовом коллективе, поднялся бы и демонстративно вышел из помещения, то какие действия Вы предприняли бы и к чему бы они привели?

✓ Какие идеи Вы предложили бы для того, чтобы сократить число бракованной продукции выпускаемой Вашей фирмой?

✓ Интерес Ваших сотрудников к работе постепенно начинает угасать, разработайте меры стимулирования работников.

✓ Какое применение можно найти для женской пудреницы? (Дайте максимум идей).

Критерии оценки:

➤ Оценка «отлично» выставляется аспиранту, если ответ содержит теоретические и практические знания, связанность, доказательность, последовательность; четко обозначена позиция, высказано конкретное профессиональное решение ситуации, проявляет творческий подход к его изложению, кроме того ответ подкреплён примерами из профессиональной деятельности.

➤ Оценка «хорошо» выставляется аспиранту, если ответ содержит теоретические и практические знания, связанность, доказательность, последовательность; четко обозначена позиция, высказано конкретное профессиональное решение ситуации, проявляет творческий подход к его изложению, кроме того ответ подкреплён примерами из профессиональной деятельности, но имеются некоторые неточности.

➤ Оценка «удовлетворительно» выставляется аспиранту, если ответ содержит только теоретические знания, отсутствует связанность, последовательность; нечетко обозначена собственная позиция, высказано абстрактное решение ситуации, проявляет творческий подход к его изложению, но ответ подкреплён примерами из профессиональной деятельности, имеются одна или две грубые ошибки.

➤ Оценка «неудовлетворительно» выставляется аспиранту, если в ответе отсутствуют теоретические и практические знания, в ответе нарушена логика, связанность, искажена последовательность, не проявляет творческий подход к его изложению, ответ не подкреплён примерами из профессиональной деятельности, имеются грубые ошибки.

Комплект итоговых тестовых заданий

1. Какой из следующих подходов используется в бережливом производстве?

1. расчет оптимального размера партии
2. производство на склад
3. производить, пока есть материалы
4. избыток производительности оборудования

2. Вы только начали внедрение подходов бережливого производства в своей компании.

Первым делом вы должны:

1. построить карты всех процессов
2. идентифицировать ключевые ценности клиента
3. научить всех своих сотрудников принципам бережливого производства
4. начать с программы 5 S

3. 5S - это на самом деле метод...

1. визуального управления
2. очистки
3. управление запасами
4. организации
5. все из вышеперечисленного

4. Для чего нужен 5S?

1. повысить производительность
2. организовать рабочее место
3. повысить безопасность на рабочем месте
4. для всего перечисленного

5. Для начала любой работы по совершенствованию потоком создания ценности критически важна следующая информация:

1. состояние производственных мощностей
2. требования потребителя
3. возможности поставщика
4. состояние системы управления производством

6. Выберите неправильное определение:

1. транспортировка увеличивает шансы повреждения запасов и удлиняет время выполнения заказа.
2. наличие запасов готовой продукции снижает риски повреждения или устаревания продукции
3. ожидание увеличивает время выполнения заказа и замедляет реакцию на требования клиента.
4. обработка транзакций приводит к ожиданиям и увеличивает вероятность возникновения дефектов

7. _____ - это подход, при котором в случае возникновения проблем на рабочем месте останавливается вся сборочная или производственная линия

1. кайдзен
2. канбан
3. дзидока
4. ничего из перечисленного

8. Время выполнения каждой отдельной операции не должно превышать:

1. времени производства
2. времени цикла
3. времени такта
4. длительности смены

9. В системе канбан спрос движется:

1. против производственного потока
2. в направлении производственного потока

3. от управления производством
4. согласно маршрутным картам
10. **При внедрении канбанов, существующие производственные заказы следует:**
 1. выполнять до их попадания в следующее место хранения, а там разделить на части в соответствии с размерами партий в канбанах.
 2. оставить без изменений и вручную проводить через оставшиеся стадии производства разделить на канбаны, а затем обрабатывать вручную
 3. ни одно из перечисленных неверно
11. **Продукты с низким спросом следует:**
 1. производить ровно в том количестве, сколько их требуется
 2. производить партиями и держать на складе до тех пор, пока их не востребуют
 3. продавать по более высокой цене
 4. снимать с производства или закупать у другого поставщика
12. **Дефектная продукция должна быть:**
 1. немедленно отправлена в ОТК
 2. выставлена для всеобщего обозрения
 3. немедленно выброшена или исправна
 4. передана на следующую операцию
13. **Что из перечисленного является средством визуального отображения информации в бережливом производстве?**
 1. монитор компьютера
 2. карточки канбан
 3. цветовое обозначение проодов
 4. все вышеперечисленное
14. **Каким должен быть стандарт?**
 1. стандарт должен быть конкретным, документально оформленным, доведенным до исполнителей
 2. стандарт должен соблюдаться, быть конкретным, основанном на научном подходе
 3. стандарт должен быть конкретным и основанным на научном подходе, документально оформленным и доведенным до исполнителей, он должен соблюдаться
 4. стандарт должен основываться на научном подходе, быть документально оформленным и доведенным до исполнителей
15. **Что является моделью непрерывного улучшения качества?**
 1. цикл PDSA
 2. цикл процесса
 3. производственный цикл
 4. ничего из перечисленного
16. **В бережливом производстве канбан помогает:**
 1. отслеживать затраты времени персонала
 2. поддерживать время цикла
 3. поддерживать время такта
 4. взаимодействовать по вопросам производства
17. **Муда означает:**
 1. потери
 2. дефекты
 3. запасы
 4. простои
18. **Оператор, у которого есть свободное время, должен:**
 1. устранить протечку масла
 2. выполнять следующие операции в незавершенные запасы производства
 3. перераспределить свою работу так, чтобы высвободить еще больше времени

4. **делать все из перечисленного**
19. **Рабочий, которому не хватает материалов для удовлетворения спроса последующих операций, должен:**
1. **помочь рабочим с предыдущих операций**
 2. выполняет другую работу, которая позволяет его квалификация
 3. тренироваться выполнять переналадку
 4. сообщить супервайзеру
20. **Ценность для потребителя определяется как:**
1. стоимость
 2. доставка
 3. надежность
 4. реакция на требования
 5. **все из перечисленного**
21. **На каком этапе системы 5S впервые используются красные метки?**
1. стандартизируй
 2. **сортируй**
 3. совершенствуй
 4. создай порядок
22. **«Ячейка» это:**
1. клетка, амёба
 2. **такая планировка, при которой последовательные операции располагаются рядом, друг за другом**
 3. единица измерения
 4. инструмент менеджера для унижения рабочих
23. **Что из перечисленного не является одним из семи видов потерь?**
1. перепроизводство
 2. транспортировка материалов
 3. ожидание
 4. **избыточная производительность оборудования**
24. **Оператор, у которого есть свободное время, должен**
1. понести наказание
 2. получить поощрение
 3. изготовит несколько дополнительных деталей
 4. **тренироваться делать переналадку**
25. **Время цикла:**
1. **это время, прошедшее от момента поступления заказа клиента, до его оплаты**
 2. сокращается для того, чтобы исключить работу
 3. это длительность работы станка
 4. улучшается при увеличении партии
26. **Ценность для потребителя определяется как:**
1. стоимость
 2. доставка
 3. надежность
 4. реакция на требования
 5. **все из перечисленного**
27. **Основная цель любой деятельности по совершенствованию - это:**
1. сокращение персонала
 2. **устранение потерь**

3. снижение гибкости
 4. исключение возможности принятия решений на нижних уровнях управления
28. Кто отвечает за остановку производства в производственной ячейке?
1. супервайзер линии
 2. операторы станков
 3. рабочий, транспортирующий материалы и готовую продукцию
 4. все из перечисленных
29. Из скольких шагов состоит внедрение 5S?
1. из четырех
 2. из десяти
 3. из двух
 4. из пяти
30. Введение укороченного времени цикла:
1. создает проблемы
 2. вскрывает проблемы
 3. требует тщательного контроля над загрузкой оборудования
 4. означает все из перечисленного
31. Главная задача работ по сокращению времени переналадки - это:
1. запускать в производство партии меньших размеров
 2. повысить объем производства
 3. сократить численность наладчиков
 4. повысить почасовую оплату
32. Основой для системы канбан:
1. было производство кораблей
 2. была сборочная линия автомобильного производства
 3. был супермаркет
 4. было мелкосерийное производство
33. Время, которое требуется оператору для выполнения своей задачи, называется:
1. временем такта
 2. временем цикла
 3. точно-во-время
34. При внедрении канбанов производство запускается:
1. плановиком производства
 2. прогнозом и производственным планом
 3. спросом на продукцию на последующей операции
 4. любым из перечисленных способов
35. Иногда к 5S добавляют шестую «s». Что в этом случае имеют в виду?
1. планирование (scheduling)
 2. статистику (statistic)
 3. безопасность (safety)
 4. предложения (suggestion)
 5. ни одно из вышеперечисленных

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется аспиранту, если он ответил правильно на 90–100 %%% вопросов.
- оценка «хорошо» выставляется аспиранту, если он ответил правильно на 80–89 %%% вопросов.
- оценка «удовлетворительно» выставляется аспиранту, если он ответил правильно на 70–79 %%% вопросов.
- оценка «неудовлетворительно» выставляется аспиранту, если он ответил правильно менее чем на 70 % от общего числа вопросов.

Информационное обеспечение

1. Вэйдер, Майкл Инструменты бережливого производства: Мини-руководство по внедрению методик бережливого производства / Майкл Вэйдер ; перевод А. Баранов, Э. Башкардин. – 9-е изд. – Москва : Альпина Паблишер, 2019. – 128 с. – ISBN 978-5-9614-4793-4. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/82861> (дата обращения: 13.03.2023). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.
2. Ключев, А. В. Бережливое производство : учебное пособие для СПО / А. В. Ключев ; под редакцией И. В. Ершовой. – 2-е изд. – Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. – 87 с. – ISBN 978-5-4488-0447-2, 978-5-7996-2900-7. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/87789> (дата обращения: 13.03.2023). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.
3. Ключев, А. В. Концепция бережливого производства : учебное пособие / А. В. Ключев. – Екатеринбург : Уральский федеральный университет, ЭБС АСВ, 2013. – 88 с. – ISBN 978-5-7996-0960-3. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/68438> (дата обращения: 13.03.2023). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.