



**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
ЕН.01 ХИМИЯ**

По реализации программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности СПО
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Симферополь, 2026

Оценочные материалы разработаны на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программы учебной дисциплины ЕН.01 Химия

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	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ	11
3.1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ	16
3.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ	62
4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ	64
4.1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ	82
4.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ	90
5. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	91

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине/ профессиональному модулю ЕН. 01 по профессии/специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. является форма промежуточной аттестации экзамен.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате освоения ЕН. 01 обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности/профессии следующими умениями, знаниями, общими и профессиональными компетенциями

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
	Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;

	системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Умения: выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов Знания:

	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Умения: выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)

	Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд,
	кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации

	Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и
	инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов
Общие компетенции:	Показатели оценки результата

ОК 0.1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения: 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) Знания: 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
ОК 0.2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать

выполнения задач профессиональной деятельности	практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации.
ОК 0.3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования

ОК 0.4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 0.5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 0.6. Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 0.7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
чрезвычайных ситуациях.	
ОК 0.8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения

ОК 0.9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Умения: 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 Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ

Основной целью оценки теоретического курса ЕН.01 по профессии/специальности 43.02.15 является оценка умений и знаний.

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

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

Приобретенный практический опыт, освоенные умения, освоенные знания	Результат обучения ПК, ОК	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Наименование раздела, темы, подтемы	Уровень освоения	Наименование контрольно-оценочного средства	
					Текущий контроль	Промежуточный контроль
1	2	3	4	5	6	7
Применять основные законы химии для решения задач в области пищевой продукции, использовать лабораторную посуду и оборудование Соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.	ОК 1-9 ПК1 - 4	Формулирование и применение основных понятий и законов химии при решении задач в области профессиональной деятельности. Выбор и правильное использование лабораторной посуды и оборудования. Понимание и соблюдение правил техники безопасности при работе в химической лаборатории с целью сохранения здоровья и материальных ценностей.	Раздел 1. Физическая химия Темы: 1.1 -1.7 Раздел 2 Органическая химия	3 3	Лабораторные работы 1-19;	Входное тестирование по химии Контрольная работа №1 по теме «Физическая химия» Экзамен
Теоретические основы коллоидной химии Свойства растворов и коллоидных систем ВМС. Дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов,	ОК 1-9 ПК 1 - 4	Оценивание устных и письменных ответов на знание теоретических основ коллоидной химии. Формулирование и описание особенностей свойств коллоидных	Раздел 3 Коллоидная химия	3	Лабораторные работы 12-13	Контрольная работа №3 по теме «Коллоидная химия»

Роль и характеристика поверхностных явлений в природных и технологических процессах. Использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса		систем и растворов ВМС, дисперсных систем и коллоидных растворов. Описание свойств органических веществ, дисперсных и коллоидных систем и применение их для оптимизации технологического процесса.				
Понятия химической кинетики и катализа, химического равновесия, смещение химического равновесия под действием различных факторов. Классификацию химических реакций и закономерности их протекания, обратимые и необратимые химические реакции. Окислительно-восстановительные реакции. Реакции ионного обмена. Гидролиз солей. Диссоциацию электролитов в водных растворах. Понятие о сильных и слабых электролитах. Тепловой эффект химических реакций, Термохимические уравнения, характеристика различных	ОК 1-9 ПК 1 - 4	Описание уравнениями химических реакций процессов, лежащих в основе производства продовольственных продуктов. Выполнение расчетов по химическим формулам и уравнениям реакций.	Раздел 1. Физическая химия Темы: 1.4 -1.7 Раздел 2 Органическая химия	3	Лаб. работы 13-16;	

классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой продукции, Описывать уравнения химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов						
Химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов. Окислительно-восстановительные реакции. Реакции ионного обмена. Гидролиз солей. Диссоциацию электролитов в водных растворах. Понятие о сильных и слабых электролитах. Тепловой эффект химических реакций. Термохимические уравнения, Характеристика различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой продукции	ОК 1-9	Составление уравнений гидролиза солей, диссоциации электролитов в водных растворах. Формулирование понятий слабый электролит и сильный электролит. Решение задач по химической термодинамике.		2		
Основы аналитической химии, основные методы количественного, качественного и физико-химического	ОК 1-9	Определение подходящего метода и хода химического анализа и реализация его.			Лабораторные работы 16-19;	

анализов. Методы и технику выполнения химических анализов. Назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры. Приёмы безопасной работы в химической лаборатории. Выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру Проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений Выполнять количественные расчёты состава веществ по результатам измерений						
---	--	--	--	--	--	--

3.1. Типовые задания для оценки освоения дисциплины ЕН.01 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Перечислить виды заданий:

1. Контрольная работа №1 по теме «Физическая химия».
 2. Контрольная работа №2 по теме «Основные свойства органических веществ».
 3. Контрольная работа №3 по теме «Коллоидная химия».
 4. Контрольная работа №4 по теме «Аналитическая химия» (Приложение Б)
- Лабораторные работы №1-19 (Приложение А)
- Экзамен (Приложение В)

Приложение А

За время изучения дисциплины «Химия» обучающиеся должны выполнить 19 лабораторных работ.

Раздел 1.

1. Техника безопасности в химической лаборатории.
2. Назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры.
3. Исследование вязкости жидкости.
4. Приготовление растворов различной концентрации.
5. Растворимость газов, жидкостей и твердых тел.
6. Влияние температуры и концентрации на скорость химической реакции.
7. Зависимость скорости реакции от катализатора. Катализ гомогенный, гетерогенный, ферментативный.
8. Смещение химического равновесия.

Раздел 2.

9. Химические свойства белка. Биологическая роль белка.
10. Химические свойства углеводов.
11. Химические свойства жиров. Химические свойства витаминов. **Раздел 3.**
12. Получение коллоидных систем различными методами.
13. Изучение адсорбции.
14. Кинетика набухания высокомолекулярных соединений

Раздел 4

15. Исследование катионов I и II аналитических групп.
16. Исследование катионов III и IV аналитических групп.
17. Исследование катионов V и VI аналитических групп.
18. Анализ смеси катионов.
19. Определение общей (титруемой) кислотности полуфабрикатов и готовой продукции.

Работа выполняется в отдельных тетрадях для лабораторных работ.

Необходимо обозначить номер практического занятия, тему. При выполнении работы следует указывать содержание задания и вопросов в нем.

Работа должна быть написана ясным, четким языком и сопровождаться правильно оформленным библиографическим описанием с указанием выходных данных источника.

Практические занятия направлены на приобретение профессиональных и общих

компетенций в соответствии с ФГОС по специальности СПО 14.03.15 Технология продукции общественного питания.

Лабораторная работа №1

ТЕМА: Техника безопасности.

ЦЕЛЬ:

1. Подробно ознакомиться с правилами техники безопасности в кабинете химии.
2. Рассмотреть лабораторное оборудование, изучить его назначение, приемы обращения с ним.

Материально-техническое оснащение:

- таблицы “Правила ТБ”; рисунки с запрещающими, предупреждающими знаками;

Дидактическое оснащение: инструкционная карта.

Порядок работы в химической лаборатории

1. Перед занятием ознакомиться с темой по методическому руководству, учебнику и конспектам лекций.
2. Перед выполнением работы прочитать соответствующее описание, подготовить все, что требуется для проведения опыта и выяснить непонятные вопросы у преподавателя.
3. Соблюдать необходимые меры предосторожности, указанные в специальной инструкции по технике безопасности и в методическом руководстве.
4. Рабочее место содержать в чистоте и порядке, не загромождать его посторонними предметами. Перед уходом из лаборатории привести рабочее место в порядок, выключить воду, нагревательные приборы, вытяжную вентиляцию.
5. Методическое руководство и книги во время выполнения работы следует оберегать от попадания на них воды и реактивов. Категорически запрещается ставить склянки с реактивами на книги и тетради.
6. При работе с реактивами необходимо соблюдать следующие правила:
 - а) прежде, чем брать реактив с полки, внимательно прочитать этикетку с названием, после выполнения опыта вернуть реактив на место;
 - б) все склянки с реактивами держать закрытыми и открывать их только на время употребления; закрывая склянки, не путать пробок, так как реактивы при этом загрязняются;
 - в) не уносить реактивы общего пользования на рабочие места;
 - г) сухие реактивы отбирать шпателем, специальной ложечкой или чистой сухой пробиркой;
 - д) если в руководстве не указано, какое количество реактива необходимо для проведения опыта, то сухое вещество берут в количестве, покрывающем дно пробирки, раствор - не более 1/8 объема пробирки;
 - е) неизрасходованные реактивы ни в коем случае не возвращать обратно в те склянки, из которых они были взяты.

7. Запрещается проводить опыты, не предусмотренные в руководстве.

Правила техники безопасности

1. Все работы с ядовитыми, неприятно пахнущими веществами, а так же упаривание растворов проводить в вытяжном шкафу.
2. При нагревании реактивов в пробирке пользоваться пробиркодержателем и располагать пробирку так, чтобы ее отверстие было направлено в сторону от работающего и его соседей.
3. Не наклонять лицо над нагреваемой жидкостью или сплавляемыми веществами во избежание попадания вещества в лицо.
4. Определять запах вещества с осторожностью, не наклоняясь над пробиркой и не вдыхая полной грудью. Направлять к себе пары вещества легким движением руки.
5. Со всеми реактивами обращаться как с ядовитыми, так как 3/4 веществ, применяемых в лаборатории, токсичны.
6. При разбавлении концентрированных кислот (особенно серной) кислоту вливать осторожно небольшими порциями в воду, а не наоборот.
7. В лаборатории категорически запрещается принимать пищу, курить.
8. Не бросать в водопроводные раковины бумагу, битое стекло, остатки металлов и прочие твердые отходы.

Оказание первой помощи

1. При попадании на кожу рук или лица концентрированных кислот (серной, азотной, и др.) необходимо промыть пораженное место большим количеством воды, после чего наложить повязку из ваты, смоченной спиртовым раствором танина или 3% раствором перманганата калия. При сильных ожогах после оказания первой помощи немедленно обратиться к врачу.
2. При ожоге кожи растворами щелочей промыть водой обожженный участок кожи до тех пор, пока она не перестанет быть скользкой на ощупь, после чего наложить повязку из ваты, смоченной спиртовым раствором танина или 3% раствором перманганата калия.
3. При попадании брызг раствора кислоты или щелочи в глаза, немедленно промыть поврежденный глаз большим количеством воды комнатной температуры, после чего обратиться к врачу.
4. При ожоге кожи горячим предметом (стекло, металл, и др.) наложить повязку из спиртового раствора танина или 3% раствора перманганата калия, либо мази от ожогов.

Оформление результатов лабораторных работ

Все работы, за исключением небольшого числа опытов, выполняются студентами индивидуально. После проведения опыта его результаты и наблюдения необходимо записать в лабораторный журнал. Записи в журнале должны быть аккуратными, с широкими интервалами между строчками и полями. Они должны включать:

уравнения реакций, краткое описание течения процесса (выпадение или растворение осадка, изменение окраски, выделение газа), выводы и ответы на вопросы, содержащиеся в руководстве. Оформление каждой лабораторной работы рекомендуется начинать с новой страницы, с указанием даты, наименования темы, номера лабораторной работы и названия опыта. На обложке лабораторного журнала необходимо указать свою фамилию, имя, курс и группу.

ТЕМА: «Назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры.»

ЦЕЛЬ: ознакомиться с основными видами химической посуды и оборудования; изучить некоторые приемы работы в лаборатории.

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ: весы, образцы посуды. ДИДАКТИЧЕСКОЕ

ОСНАЩЕНИЕ: инструкционная карта.

I. Виды и предназначение химической посуды»

В химических лабораториях для работы с веществами наиболее широко используется посуда из специального химического стекла. Как и оконное стекло, оно прозрачно, но в отличие от него, химическое стекло обладает повышенной термической и химической устойчивостью. Оно может выдерживать резкие перепады температуры (не трескается) и контакт с агрессивными веществами. Только плавиковая кислота и концентрированные растворы щелочей способны разрушить химическое стекло. Чем выше массовая доля оксида кремния(IV) в стекле, тем оно более термически и химически устойчиво. Хорошим химическим стеклом является пирекс, в составе которого массовая доля SiO_2 составляет 80 %. Такое стекло начинает размягчаться при температуре 620 °С. Лучшим химическим стеклом является кварцевое стекло, состоящее почти из чистого кварца SiO_2 . Оно выдерживает очень резкие перепады температуры и начинает размягчаться при температуре 1650 °С.

Химическая лабораторная посуда подразделяется на 4 основных вида: посуда общего назначения, специального назначения, мерная и фарфоровая (керамическая). *Посуда общего назначения*

1. Пробирки (рис. 1) используют для проведения опытов с небольшими количествами реактивов. Объем реактива в пробирке не должен превышать 1/4 её объема.

Перемешивание веществ в пробирках осуществляют, легко ударяя пальцем по нижней части пробирки.

Пробирки можно нагревать открытым пламенем, используя специальный держатель.

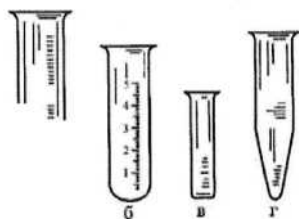


Рис. 1. Пробирки, а - простая; б - градуированная; в - микропробирка; г - коническая центрифужная

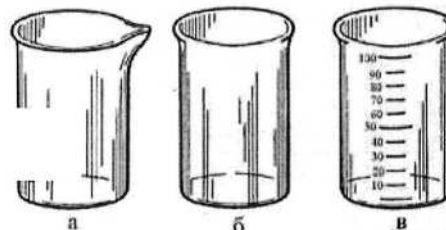


Рис. 2. Химические стаканы, а — с «носиком»; б — без «носика»; в - калиброванный

Тонкостенные колбы нельзя нагревать открытым пламенем. Их нагревают в специальных электрических колбонагревателях на электрических плитках. Колбы с толстым дном при нагревании могут треснуть. Толстостенные колбы вообще нельзя нагревать.

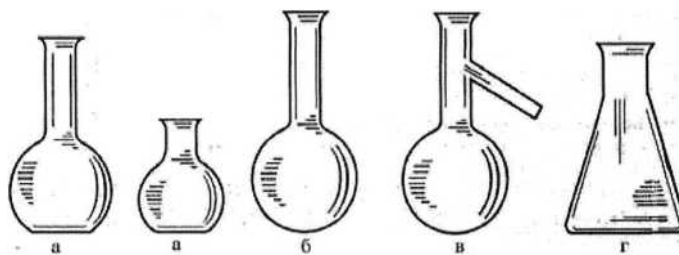


Рис. 3. Колбы.

а - плоскодонные; б — круглодонная; в - колба Вюрца; г — коническая (колба Эрленмейера);

4. Воронки (рис. 4) разных конструкций и размеров имеют разные назначения. Химические воронки (конической формы) служат для переливания жидкостей, пересыпания порошков, для проведения фильтрования. Капельные воронки используют для введения жидкостей в реакцию среду небольшими порциями или по каплям. Делительные воронки применяют для разделения несмешивающихся жидкостей. Предохранительные воронки используют для предохранения от выброса жидкости при её вскипании или от выброса раствора кислоты из аппарата Киппа.

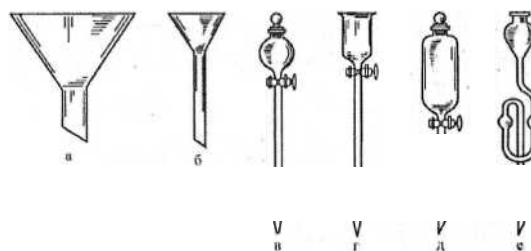


Рис. 4. Воронки.

а — химическая для сыпучих веществ (с короткой и широкой трубкой); б - химическая для жидкостей; в, г - капельные; д - делительная; е - предохранительная.воронка Вольтера

5. Капельницы (рис. 5) разной формы используют для хранения и дозирования индикаторов и растворов некоторых веществ.

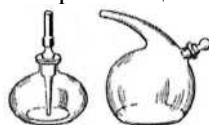


Рис. 5. Капельницы.

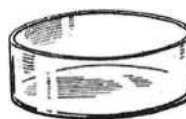


Рис. 6. Кристаллизатор

3

6. Кристаллизаторы (рис.6) разной ёмкости используют в процессах кристаллизации для охлаждения насыщенных растворов, для собирания газов методом вытеснения воды.

Кристаллизаторы нельзя сильно нагревать, так как они изготовлены из толстого стекла.

7. Бюксы (рис.7) разной ёмкости используют для хранения или для взвешивания твёрдых веществ. Их изготавливают с внешним и внутренним шлифом.

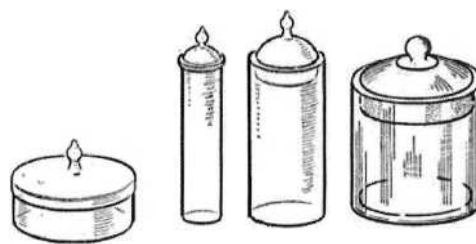


Рис. 7. Бюксы

Мерная посуда

Мерная посуда, используемая для измерения объёмов жидкостей, подразделяется на 2

типа:

1. Посуда для грубого (приблизительного) измерения объёмов: мерные цилиндры, мензурки, градуированные стаканы и колбы.
2. Посуда для точного измерения объёмов: мерные колбы, бюретки и пипетки. Посуду этого типа нельзя нагревать (измерять объёмы горячих растворов и сушить в сушильных шкафах). Она не предназначена для хранения растворов.

При использовании мерной посуды высокой точности её необходимо располагать строго вертикально на уровне глаз и отсчёт показаний производить по нижнему мениску жидкости (рис. 8).

1. Мерные цилиндры и мензурки (рис.9) используют для измерения приблизительных объёмов жидкостей.

2. Мерные колбы (рис. 10) используют для приготовления растворов определённого объёма с точными значениями концентраций растворённого вещества. Объём мерных колб может составлять от 25 см^3 до 2000 см^3

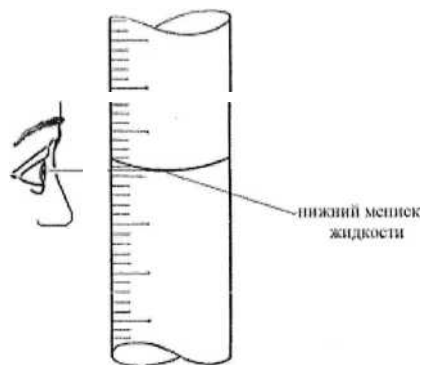


Рис. 8 . Отсчёт показаний мерной посуды по нижнему мениску жидкости

Мерные колбы снабжены специальной ограничительной меткой на горлышке, которая соответствует их объёму и должна совпадать с нижним мениском жидкости.

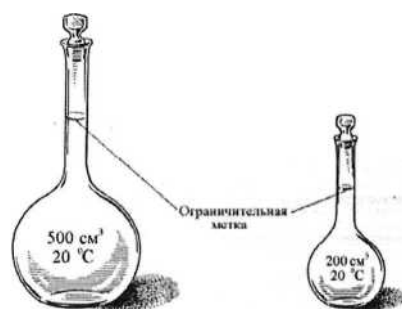


Рис. 10
Мерные колбы.

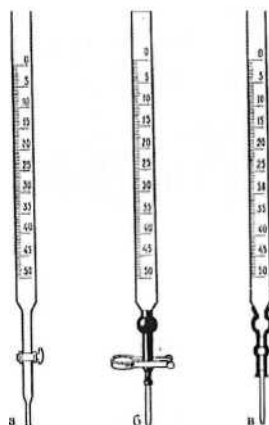


Рис. 11 Бюретки.

1 - с краном; 2 - с зажимом Мора; 3 - со стеклянным шариком.

3. Бюретки (рис.11) используют для измерения точных объёмов жидкостей при титровании. Бюретки бывают с различными затворами: с кранами, зажимами Мора и со стеклянными шариками.

4. Пипетки (рис.11) используют для отмеривания и отбора строго определённых объёмов жидкостей. Различают градуированные и неградуированные пипетки. Неградуированные (пипетки Мора), как и мерные колбы, снабжены ограничительными метками. Жидкость в пипетки засасывается резиновыми грушами или специальными приспособлениями. Выдуть жидкость из пипеток нельзя. На рабочих столах пипетки должны находиться в специальных штативах.

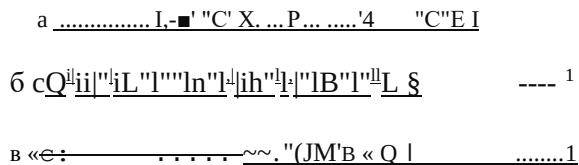


Рис. 11 Пипетки.
а, б - градуированные; в - неградуированная (пипетка Мора).

Фарфоровая посуда

В лабораториях широко используются фарфоровые тигли, чашки, ступки, стаканы, кружки и воронки Бюхнера. Тигли используют для прокаливания твёрдых веществ, чашки - для выпаривания растворов, ступки - для измельчения твёрдых веществ, воронки Бюхнера - для фильтрования. Фарфоровые стаканы и кружки используют для нагревания и хранения едких жидкостей (например, «хромовой смеси»). Фарфоровая посуда выдерживает

11. Мытьё химической посуды

В химических лабораториях все опыты следует проводить только в чистой посуде. Даже небольшие, часто невидимые глазу загрязнения на посуде могут исказить конечный результат работы. Посуду можно считать практически чистой, если вода на её стенках распределяется равномерно, не образуя капель.

В зависимости от вида загрязнений химическую посуду моют в такой последовательности:

1. Мытьё водой. Водой отмываются только хорошо растворимые в ней загрязнения. Нерастворяющиеся, приставшие к стенкам загрязнения удаляют механически с помощью специальных ершей.
2. Мытьё с применением моющих средств. Для удаления нерастворяющихся в воде загрязнений органического происхождения применяют растворы моющих средств: хозяйственного мыла, стиральных порошков и паст, соды, фосфата натрия, средств для мытья кухонной посуды. При этом также используют ерши.
3. Мытьё органическими растворителями. Загрязнения, которые не отмылись моющими средствами, удаляют с помощью органических растворителей: тетрахлорметана («четырёххлористого углерода»), хлороформа, ацетона, спирта, эфира, бензина. Вследствие огнеопасности растворителей посуду моют вдали от огня.
4. Мытьё с использованием химических реакций. Если посуду не удалось вымыть вышеуказанными средствами, используют химические методы. Для этого посуду обрабатывают специальными растворами, которые химически разлагают загрязнения.

III. Стерилизация посуды
Для окончательной очистки химическую посуду после мытья и промывания подвергают стерилизации с помощью водяного пара или горячего воздуха. Стерилизация паром (пропаривание) заключается в том, что внутренние стенки сосуда омываются

горячим водяным паром с температурой $\sim 100^{\circ}\text{C}$, который на них конденсируется и превращается в жидкость. Она стекает вниз и уносит с собой следы загрязнений.

IV. Сушка химической посуды

Чистую посуду не рекомендуется сушить, протирая её тканью или фильтровальной бумагой - это может привести к появлению на стекле невидимых царапин, на месте которых при нагревании посуды могут возникнуть трещины.

В лабораториях посуду сушат двумя способами.

1. При комнатной температуре, используя специальные деревянные стеллажи-сушилки с колышками (рис. 12).
2. При нагревании в электрических сушильных шкафах (рис. 13). Они снабжены терморегулятором и позволяют быстро высушить посуду. Сухую посуду желательно охлаждать в сушильном шкафу. Горячую посуду из сушильного шкафа нельзя ставить на полимерные материалы (оргстекло, полиэтилен, линолеум) и на холодные поверхности.

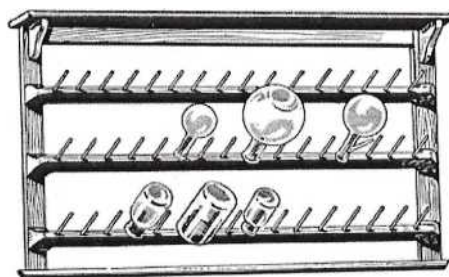


Рис. 12
Стеллаж для Сушки химической посуды
при комнатной температуре.

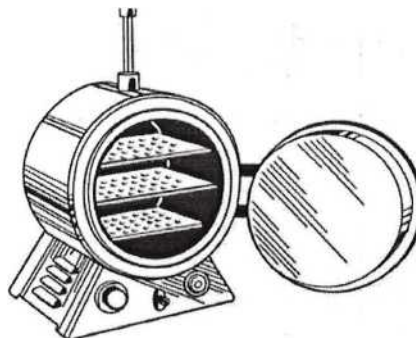


Рис. 13
Электрический сушильный шкаф для посуды

Лабораторная работа № 3

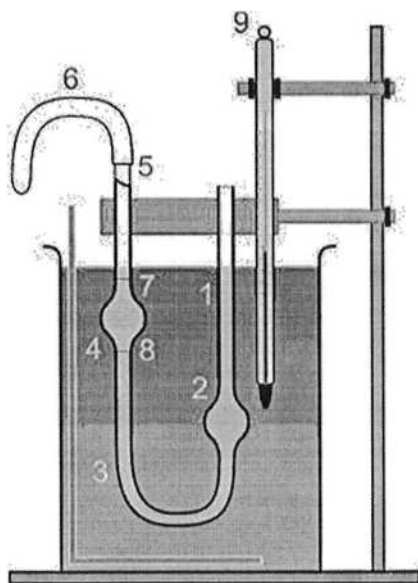
ТЕМА: Определение относительной вязкости жидкостей.

ЦЕЛЬ: Научиться измерять относительную вязкость жидкости с помощью капиллярного вискозиметра.

Оборудование

Приборы: капиллярный вискозиметр, термометр, секундомер, термостат (или водяная баня), пипетки,

Реактивы: 1 % раствор желатина, дистиллированная вода



Приборы для определения вязкости называются вискозиметрами. В капиллярных вискозиметрах вязкость определяют, измеряя время истечения под собственным давлением одинаковых объемов исследуемой жидкости и воды в одном

С помощью градуированной пипетки наливают в трубку 1 столько дистиллированной воды, чтобы уровень ее находился в верхней части расширения (обычно 5 мл).

Вискозиметр погружают несколько выше метки 7 в большой химический стакан с водой определенной и постоянной температуры (термостат) и вертикально укрепляют в штативе.

Минут через 10, когда вода в вискозиметре примет температуру термостата, с помощью резиновой трубки 6, надетой на конец 5, засасывают воду выше верхней метки 7, причем уровень воды в правом колене должен оставаться в нижней части расширения 2. Затем с помощью секундомера с точностью 0,2 с определяют время истечения воды от метки 7 до метки 8. Повторяют определение 3-4 раза и берут среднее.

Так же определяют время истечения исследуемой жидкости, наливая в вискозиметр точно такой же объем ее, как и воды, повторяя определение до получения постоянных значений.

При определении вязкости нельзя допускать вспенивание жидкости, наличие пузырьков в капилляре, наличие капли жидкости у метки *a*.

Формула для определения вязкости имеет следующий вид:

$$\eta = \left(\frac{t_p}{t_n} \right) \cdot \eta_0$$

Где

t_p - время истечения раствора;

t_n - время истечения воды.

Опыт 1. Определение зависимости вязкости раствора от концентрации.

Ход работы

1. Капиллярный вискозиметр заполняют дистиллированной водой и, с помощью секундомера, определяют время прохождения воды от верхней до нижней метки вискозиметра.
2. Повторяют опыты с растворами желатина разных концентраций. Растворы готовят

разбавлением горячего 1% раствора дистиллированной водой и охлажденных до комнатной температуры

Растворы готовятся следующей концентрации;

1% раствор желатина	1	2,5	5	7,5	10
Дистиллированная вода	9	7,5	5	2,5	-
Концентрация раствора	10%	25%	50%	75%	100%

3. Рассчитывают относительную вязкость растворов, пользуясь упрощенной формулой:

$$\frac{\eta_{10\%}}{\eta_{100\%}}$$

4. Результаты расчетов внести в таблицу.

Параметры	Н ₂ O	Растворы желатина				
Время истечения г, с		10%	25%	50%	75%	100%
Относительная вязкость η , Па-с						

5. Построить график зависимости вязкости растворов желатина от концентрации.

Написать вывод о проделанной работе.

Лабораторная работа № 4

ТЕМА: Приготовление растворов различной концентрации.

ЦЕЛЬ: Освоение навыков приготовления растворов заданной концентрации и методики их количественного анализа.

Оборудование

Приборы: Колба мерная, бюретка, колбы конические, пипетки.

Реактивы: растворы серной кислоты, гидроксида натрия 0,1 М.

Многие свойства растворов зависят от их концентрации. Содержание растворенного вещества и растворителя может измеряться в единицах массы, объема или в молях.

На практике состав растворов выражают с помощью следующих величин: безразмерных - массовая доля и объемная доля, молярная концентрация (молярность) и др.

Массовая доля ω показывает, какую часть от данной массы раствора m_r составляет масса растворенного вещества m_v . Эта безразмерная величина выражается в долях от единицы или в процентах.

$$\omega = \frac{m_{\text{вещества}}}{m_{\text{раствора}}} \cdot 100\%$$

Молярная концентрация (молярность) C показывает количество растворенного вещества, содержащееся в 1 л раствора (моль/л):

$$C = \frac{n_{\text{вещества}}}{V_{\text{раствора}}}$$

По закону эквивалентов объемы реагирующих растворов обратно пропорциональны их молярным концентрациям.

$$V_1 C_1 = V_2 C_2$$

Ход работы

Опыт 1. Приготовление раствора заданной концентрации.

1. Измерить плотность исходного раствора серной кислоты ареометром.
2. По табличным данным определить массовую долю серной кислоты, отвечающую данной плотности раствора.
3. На основании полученных данных рассчитать объем (мл) исходной кислоты, который необходим для приготовления 250мл 0,1 М раствора.
4. С помощью маленького цилиндра отмерить рассчитанный объем концентрированной серной кислоты, перелить ее в мерную колбу на 250 мл, долить дистиллированной воды до метки. Тщательно перемешать раствор.

Опыт 2. Титрование.

1. Небольшим количеством щелочи ополоснуть бюретку для удаления капель воды с ее стенок. Заполнить бюретку через воронку раствором щелочи до положения нижнего мениска раствора выше нулевой отметки. Убедиться в отсутствии пузырьков воздуха внутри наконечника.
2. Промыть дистиллированной водой коническую колбу, налить в нее пипеткой по 20 мл анализируемого раствора серной кислоты.
3. Внести в колбу 2-3 капли индикатора - фенолфталеина.

4. Под бюреткой на белый лист бумаги поставить коническую колбу с раствором кислоты так, чтобы носик бюретки входил внутрь колбы. Приливать небольшими порциями раствор щелочи к раствору кислоты при непрерывном перемешивании раствора в колбе.
5. При появлении слабо-розового окрашивания скорость подачи раствора надо замедлить.
6. Титровать следует до того момента, когда добавление одной капли щелочи вызывает устойчивую окраску не исчезающую в течение 30 с.
Записать результат. _____

$$C(H_2SO_4) = \frac{V(NaOH) \cdot C(NaOH)}{V(H_2SO_4)}$$

№ опыта	V (NaOH) Пошедший на титрование, мл
1	
2	
3	
Средний объем, $V_{ср}$, мл	

7. Вычислить молярную концентрацию раствора кислоты по формуле:

Написать вывод о проделанной работе
Лабораторная работа №5

ТЕМА: Растворимость газов, жидкостей и твердых тел.

ЦЕЛЬ: Ознакомиться с физико-химической природой процесса растворения, растворимостью веществ, различными видами растворов, а также с основными свойствами растворов.

Оборудование

Приборы: пробирки, спиртовки, стеклянные палочки

Реактивы: спирт, кристаллический йод, кристаллический гидроксид натрия, нитрат аммония, ацетат натрия, глицерин, йодид калия.

Растворимость вещества показывает, сколько вещества в граммах может раствориться в 1 л воды или сколько вещества в граммах может раствориться в 100 г растворителя. Растворимость веществ зависит от природы растворяемого вещества и растворителя, температуры и давления. Причины различной растворимости веществ пока точно не установлены, их связывают с характером взаимодействия молекул растворителя и растворенного вещества. Поэтому точно установить растворимость вещества в некотором растворителе можно только экспериментальным путем. Однако замечено, что вещества, состоящие из полярных молекул и вещества с ионным типом связи лучше растворяются в полярных растворителях, а неполярные вещества - в неполярных растворителях. Или иначе: подобное растворяется в подобном.

Ход работы

Опыт 1. Образование сольватов и гидратов.

1. В три пробирки, содержащие спирт, воду и раствор йодида калия в спирте, внести небольшое количество кристаллов йода и хорошо размешать стеклянными палочками. Отметить цвет и интенсивность окраски растворов в зависимости от природы растворителя. Что наблюдали?
2. Несколько кристаллов йода поместить в большую пробирку и нагреть в пламени спиртовки. Обратить внимание на цвет паров йода, сравнить его с окрасками растворов.
3. Ответить на вопрос:

Чем объясняется различие в окраске растворов йода по сравнению с окраской его паров?

Опыт 2. Тепловые эффекты при растворении.

1. Пробирку наполовину наполнить водой и внести немного кристаллического гидроксида натрия. Перемешать содержимое пробирки стеклянной палочкой. Отметить изменение температуры содержимого пробирки.
2. Провести аналогичный опыт с нитратом аммония. Отметить изменение температуры.

Опыт 3. Пересыщенные растворы.

1. В большую пробирку поместить кристаллы ацетата натрия и добавить соответствующий объем воды (3 : 1).
2. Содержимое пробирки нагреть на слабом пламени горелки до полного растворения кристаллов соли.
3. . Охладить пробирку под струей холодной воды. Добавить к раствору несколько капель глицерина, способствующего образованию крупных кристаллов. Что наблюдали?
4. . Внести несколько кристаллов ацетата натрия в охлажденный раствор и наблюдать процесс кристаллизации растворенного вещества. Отметить экзотермический характер реакции.
5. Повторно нагреть содержимое пробирки до полного растворения соли и охладить раствор. Вызвать выпадение кристаллов за счет трения стеклянной палочки о стенку пробирки.

Написать вывод о проделанной работе.

Лабораторная работа № 6

ТЕМА: Скорость химической реакции.

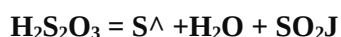
ЦЕЛЬ: Изучение влияния концентрации, температуры, катализатора на скорость химических реакций и измерение каталитической активности различных катализаторов.

Оборудование

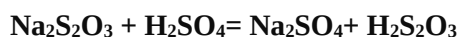
Приборы: цилиндры, пробирки, стаканы, секундомер

Реактивы: Растворы тиосульфата натрия и серной кислоты (1 М и 0,1 М).

Зависимость скорости реакции от различных факторов можно изучить на примере разложения тиосульфатной кислоты:



Эту кислоту можно получить подкислением серной кислотой тиосульфата натрия по уравнению:



Скорость первой химической реакции зависит от концентрации и температуры.

Опыт 1. Влияние концентрации реагирующих веществ на скорость реакции.

Ход работы.

1. В колбу емкостью 100 мл налить указанный в таблице объем тиосульфата натрия и дистиллированной воды.
2. Быстро влить туда 10 мл 1 М раствора серной кислоты и одновременно включить секундомер. Легкими покачиваниями перемешать содержимое колбы и наблюдать за помутнением раствора.
3. В момент помутнения выключить секундомер.
4. Результаты опытов занести в таблицу.

№ опыта	Объемы раствора, мл	Время появления помутнения	Условная скорость
---------	---------------------	----------------------------	-------------------

					<i>m, сек</i>	$V = - m$
	Na₂S₂O₃	H₂O	H₂SO₄	Общий		
1	10	20	10	40		
2	20	10	10	40		
3	30	-	10	40		

5. Сделать вывод о влиянии концентрации на скорость реакции.

Написать вывод о проделанной работе.

Лабораторная работа №7

ТЕМА: Зависимость скорости реакции от катализатора.

ЦЕЛЬ: Показать влияние на скорость химических реакций такого явления как катализ.

Рассмотреть классификацию химических реакций по участию катализатора и по фазовому состоянию реагирующих веществ и катализатора.

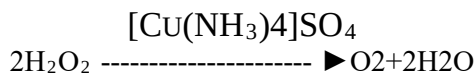
Реактивы и оборудование: чашки Петри, химические цилиндры, химические колбы, шпатель, пипетка, лучинка, спиртовка; водный раствор аммиака, сульфат меди (II), жидкое моющее средство, пероксид водорода, дихромат аммония, вода, морковный сок, вареная морковь, картофельный сок, вареный картофель.

Опыт 1. Разложение пероксида водорода.

1. В 2 пробирки внести по 1 мл 30% раствора пероксида водорода.
2. В одну пробирку добавить немного диоксида марганца, а в другую - хлорид железа (III).
3. О скорости разложения пероксида водорода судят по интенсивности выделения пузырьков газа.
4. Внести в пробирки тлеющие лучинки.
5. Написать уравнение реакции разложения пероксида водорода. Сделать вывод об активности катализаторов.

Опыт 2. «Зубная паста для слона».

Примером гомогенного катализа может служить **взаимодействие пероксида водорода с сульфатом тетраамминмеди (II).**



Демонстрация опыта (приглашается учащийся, выбрать с помощью карточек):

В химический стакан добавляем несколько капель жидкого мыла, далее добавляем 2 мл раствора комплексной соли, а затем приливаем пероксид водорода. Наблюдаем реакцию вспенивания жидкого мыла.

Опыт 3. Ферментативный катализ.

Пероксид водорода - ядовитое вещество, образующееся в клетке в процессе жизнедеятельности. Принимая участие в обезвреживании ряда токсических веществ, оно может вызвать самоотравление (денатурацию белков, в частности, ферментов). Накоплению H_2O_2 препятствует фермент каталаза, распространенный в клетках, способных существовать в кислородной атмосфере. Фермент каталаза, расщепляя H_2O_2 на воду и кислород, играет защитную роль в клетке. Фермент функционирует с очень большой скоростью, одна его молекула расщепляет за 1с 200 000 молекул $\text{H}_2\text{O}_2 \longrightarrow 2 \text{H}_2\text{O} + \text{O}_2$

а) В две чашки Петри помещаем перекись водорода, в первую чашку помещаем кусочек вареного картофеля, в другую - картофельный сок. Сделать вывод об активности ферментов.

б) В две чашки Петри помещаем перекись водорода, в первую чашку помещаем кусочек вареной моркови, в другую - морковный сок. Сделать вывод об активности ферментов.

Контрольные вопросы.

1. Что такое скорость химической реакции.
2. Какие факторы влияют на скорость химической реакции.
3. Сформулируйте закон действующих масс.
4. Дайте определение понятию катализатор.

Написать вывод о проделанной работе.

Лабораторная работа №8

ТЕМА: Смещение химического равновесия.

Цель: Изучение влияния различных факторов на установление и смещение химического равновесия.

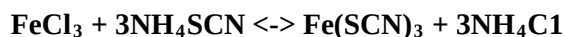
Оборудование

Приборы: пробирки, шпатели, штатив.

Реактивы: хлорид железа (III) разной концентрации, тиоцианат аммония различной концентрации, хромат калия, серная кислота, гидроксид калия.

Смещение химического равновесия удобно изучать на примере реакции между хлоридом железа(III) и тиоцианатом аммония

Реакция протекает по уравнению:



Различная окраска исходных веществ и продуктов реакции дает возможность наблюдать смещение химического равновесия в зависимости от концентрации веществ. Образующийся в результате реакции тиоцианат железа (III) имеет кроваво-красный цвет. По изменению интенсивности окраски можно судить о его концентрации. Если при изменении условий окраска раствора усиливается, то равновесие смещается вправо. При уменьшении интенсивности окраски равновесие смещается влево.

Опыт 1. Изучение влияния изменения концентрации реагирующих веществ на смещение химического равновесия.

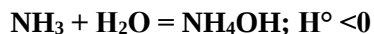
1. Налить в пробирку % очень разбавленного раствора FeCl_3 и прибавить равный объем очень разбавленного раствора NH_4SCN . Исходные растворы должны быть бесцветными, а полученный иметь цвет чая.
2. Полученный раствор разлить поровну в 4 пробирки.
3. В первую пробирку из капельницы внести 2-3 капли концентрированного раствора FeCl_3 .
4. Во вторую 2-3 капли концентрированного раствора NH_4SCN . Отметить изменение цвета раствора, указать куда сместится химическое равновесие.
5. В третью - внести шпателем немного кристалликов NH_4Cl .
6. Четвертую пробирку оставить для сравнения.

7. Сравнить интенсивность окрашивания полученных растворов с эталоном, объяснить это явление пользуясь правилом Ле Шателье.
8. Результаты опыта записать в таблицу.

№ пробирки	Что добавлено	Изменение интенсивности окраски	Направление смещения равновесия (вправо, влево)
1			
2			

Опыт 2. Изучение влияния температуры на химическое равновесие.

Для опыта используется химическая реакция:



1. В пробирку налейте 5 мл воды и добавьте 1 - 2 капли фенолфталеина и 2- 3 капли раствора аммиака.
2. Нагрейте полученную смесь и отметьте изменение цвета раствора аммиака.
3. Затем, пробирку с раствором погрузите в стакан с холодной водой.
4. Объяснить в какую сторону смещается равновесие во время нагревания? Во время охлаждения? Объяснить, пользуясь принципом Ле Шателье.

Контрольные вопросы

1. Что называется химическим равновесием?
2. Сформулируйте принцип Ле Шателье.
3. Какие факторы влияют на состояние химического равновесия?

Написать вывод о проделанной работе.

Лабораторная работа №9

ТЕМА: Химические свойства белка.

ЦЕЛЬ: познакомиться с основными химическими свойствами и изучить качественные реакции белков.

Оборудование

Приборы: пробирки, шпатели, штатив.

Реактивы: раствор белка, гидроксид натрия, сульфат меди, ацетат свинца, азотная кислота.

Ход работы

Опыт 1. Биуретовая реакция

Биуретовая реакция — качественная на все без исключения белки, а также продукты их неполного гидролиза, которые содержат не менее двух пептидных связей. Биуретовая реакция обусловлена присутствием в белках пептидных связей, которые в щелочной среде образуют с сульфатом меди (II) окрашенные медные солеобразные комплексы.

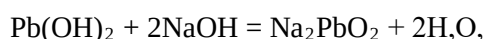
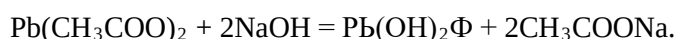
К 1 мл исследуемого раствора доливают 1 мл 10 % раствора гидроксида натрия (NaOH) и 2-3 капли 1 % раствора сульфата меди (CuSO₄). При положительной реакции появляется фиолетовая окраска с красным либо синим оттенком.

Опыт 2. Денатурация белков

Налейте в пробирку немного холодной воды и опустите в нее немного сырого рубленого мяса и нагрейте. По мере нагревания образуются серые хлопья, которые представляют собой денатурированные белки. Для сравнения степени экстракции питательных веществ в зависимости от способа обработки во вторую пробирку налейте 10-15 мл, доведите до кипения и внесите в пробирку сырое рубленое мясо. Количество денатурированного белка уменьшится.

Опыт 3. Реакция Фоля

Это реакция на цистеин и цистин. При щелочном гидролизе «слабосвязанная сера» в цистеине и цистине достаточно легко отщепляется, в результате чего образуется сероводород, который, реагируя со щелочью, дает сульфиды натрия или калия. При добавлении ацетата свинца(II) образуется осадок сульфида свинца(II) серо-черного цвета.

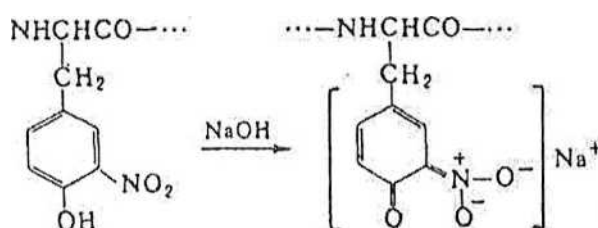


К 5 мл 0,5% раствора ацетата свинца добавьте 10% раствор гидроксида натрия до растворения образовавшегося гидроксида свинца. Внесите в пробирку небольшое количество порошка яичной скорлупы и нагрейте. В присутствии серосодержащих соединений выпадает черный осадок сульфида свинца.

Опыт 4. Ксантопротеиновая реакция

Цветная качественная реакция на белки. Для ее осуществления к раствору белка прибавляют конц. HNO_3 до тех пор, пока не прекратится образование осадка, который при нагревании окрашивается в желтый цвет. Окраска возникает в результате нитрования ароматических колец аминокислотных остатков белка (тирозина и триптофана).

При добавлении к охлажденной жидкости избытка щелочи появляется оранжевое окрашивание, обусловленное образованием солей нитроновых кислот с хиноновой системой сопряженных двойных связей, например:



К 10 мл раствора, предположительно содержащего белок, прибавьте 1-2 мл концентрированной азотной кислоты. Пробирку осторожно нагрейте. Выпавший осадок растворится, и раствор окрасится в желтый цвет. После охлаждения осторожно добавьте 2-3 мл гидроксида натрия. Раствор примет оранжевую окраску.

Написать вывод о проделанной работе.

Лабораторная работа №10

ТЕМА: Химические свойства углеводов.

ЦЕЛЬ: познакомиться с основными химическими свойствами и изучить качественные реакции углеводов.

Оборудование

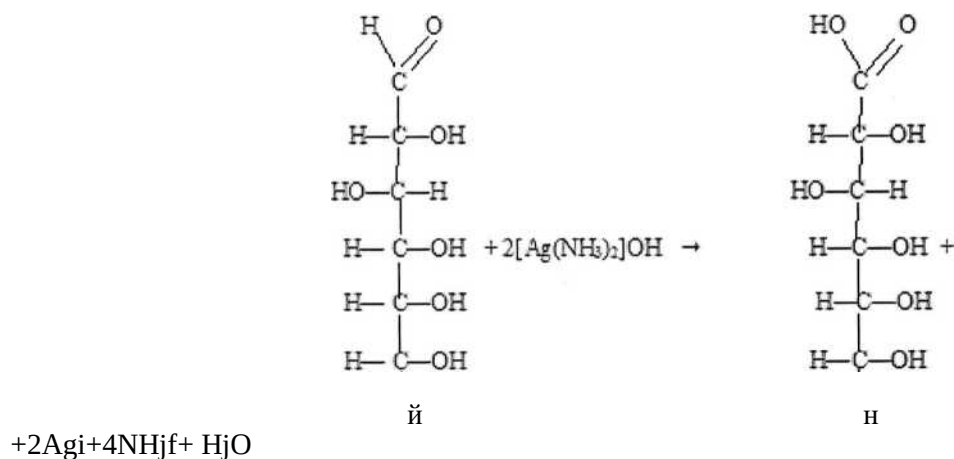
Приборы: пробирки, шпатели, штатив.

Реактивы: растворы глюкозы, аммиачного оксида серебра, гидроксида натрия, а сахарозы, спиртовый раствор йода, крахмал.

Ход работы

Опыт 1. Действие аммиачного раствора гидроксида серебра на глюкозу

В пробирку налили немного раствора глюкозы и аммиачного раствора оксида серебра. Пробирку нагрели. Наблюдаем осаждение серебра на дне пробирки и стенках пробирки.

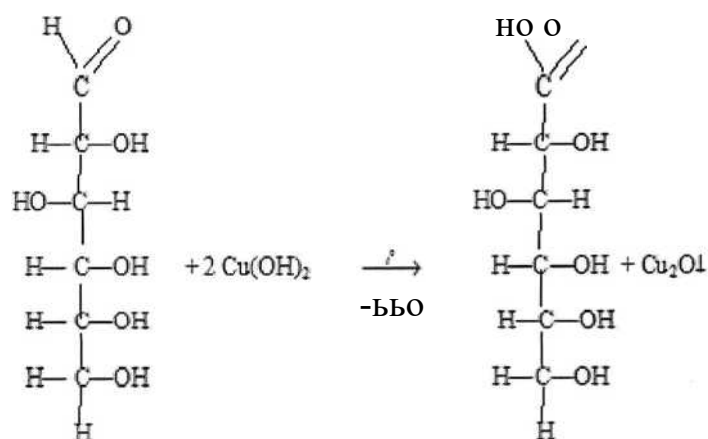


В реакцию серебряного зеркала вступает только линейная форма глюкозы.

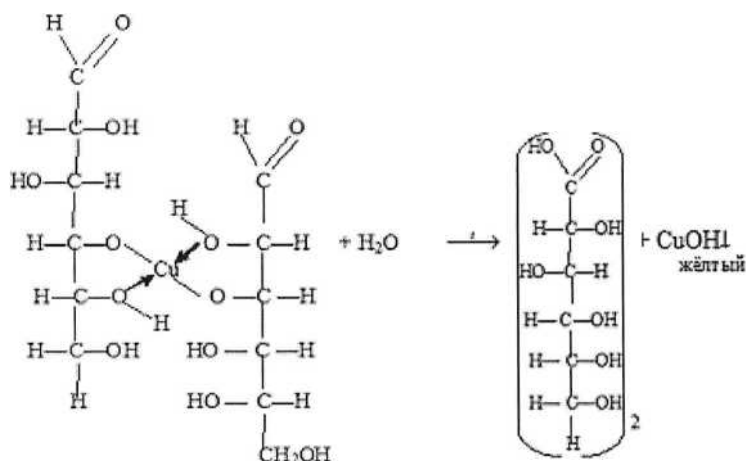
Опыт 2. Действие гидроксида меди (II) на глюкозу.

а) В пробирку налили немного раствора глюкозы, 2 мл раствора гидроксида натрия и 1 мл медного купороса. Наблюдаем образование голубого осадка гидроксида меди (II), который сразу растворяется и раствор окрашивается в ярко-синий цвет. Происходит качественная реакция на многоатомные спирты, коим является глюкоза, реакция обусловлена наличием гидроксильной группы.





б) В пробирку к полученному раствору добавили немного воды, закрепили пробирку на штативе. Нагрели пробирку так, чтобы прогревалась только верхняя часть раствора. Наблюдаем выпадение жёлто-красного осадка и обесцвечивание раствора.



При нагревании происходит окисление глюкозы гидроксидом меди до карбоновой кислоты, эта реакция обеспечивается альдегидной группой \ Жёлто-красный осадок представляет собой смесь CuOH и Cu_2O , образующихся в результате этой реакции.

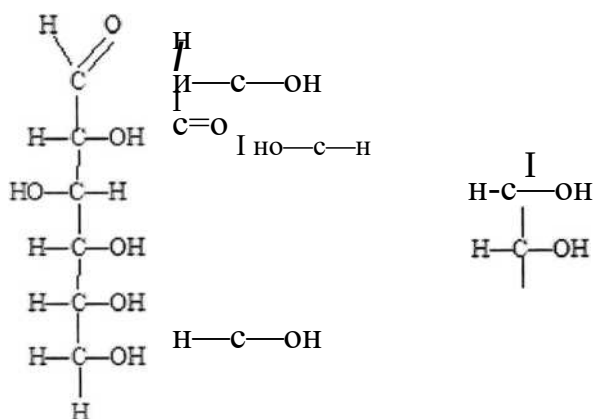
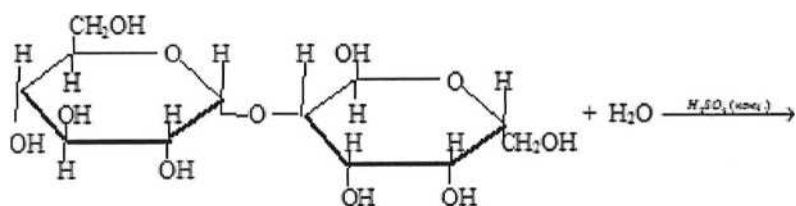


Опыт 3. Действие аммиачного раствора оксида серебра на сахарозу.

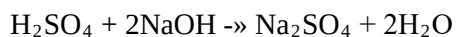
а) В пробирку налили немного раствора сахарозы и немного аммиачного раствора оксида серебра и нагрели пробирку. Ничего не происходит, реакция не идёт, так как сахарозу образуют циклические формы глюкозы и фруктозы, а они не дают реакцию серебряного зеркала.

б) В пробирку налили немного раствора сахарозы и несколько капель разбавленной серной кислоты. Пробирку нагрели. Затем добавили в пробирку раствор гидроксида натрия, доводим раствор до слабощелочной среды (используя как индикатор лакмусовую бумагу). К полученному раствору добавили 2 мл аммиачного раствора оксида серебра и опять нагрели пробирку.

При нагревании раствора глюкозы с раствором сахарозы, образуется глюкоза в свободной линейной форме.



Так как при гидролизе сахарозы образуется фруктоза и глюкоза, то реакция серебряного зеркала возможна.



Опыт 4. Действие иода на крахмал

В химический стакан налили 20 мл кипящей воды и присыпали немного крахмала, образовавшуюся смесь перемешали до образования прозрачного коллоидного раствора - крахмального клейстера. В пробирку налили немного охлаждённого клейстера и добавили несколько капель спиртового раствора иода. Наблюдаем синее окрашивание раствора. При нагревании полученного раствора синее окрашивание исчезает.

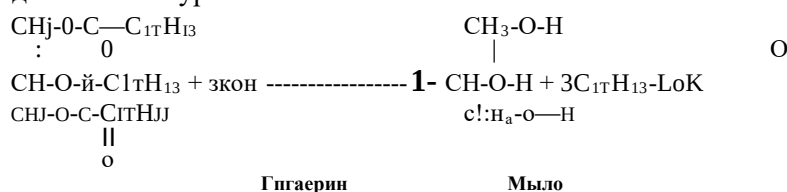
Написать вывод о проделанной работе.

Лабораторная работа №11

ТЕМА: Химические свойства жиров. Химические свойства витаминов

ЦЕЛЬ: познакомиться с основными химическими свойствами и изучить качественные реакции жиров и витаминов.

При взаимодействии жиров со щелочами происходит их гидролиз с образованием солей высших жирных кислот (мыла) и глицерина. Натриевые соли представляют собой твердые мыла, калиевые - жидкие. Реакция идет согласно уравнению о



Реактивы: растительное масло или животный жир; 30 %-й спиртовой раствор гидроксида калия; 15 %-й раствор соляной кислоты; 10 %-й раствор хлорида кальция; дистиллированная вода.

Оборудование', широкая пробирка с резиновой пробкой со вставленной в нее стеклянной трубкой; пробирки; водяная баня.

Ход работы

При выполнении данной работы необходимо соблюдать особую осторожность'.

Опыт 1. Омыление жира

1. В широкую пробирку внесите 1 см³ растительного масла или около 1 г животного жира и добавьте 10 см³ спиртового раствора гидроксида калия.

2. Пробирку закройте пробкой с воздушным холодильником и нагревайте на кипящей водяной бане в течение 25 - 30 мин. Эту часть работы необходимо проводить в вытяжном шкафу.

3. После нагревания в пробирку налейте 10 см³ горячей воды. Образуется гомогенный раствор калиевых солей жирных кислот (калиевого мыла). Данный препарат использовать для мытья рук, лица и других хозяйственных целей категорически запрещено!

Опыт 2. Выделение свободных жирных кислот.

К 3 см³ полученного в первом задании раствора осторожно добавьте порциями 15%-й раствор соляной кислоты до выделения свободных жирных кислот, которые всплывают на поверхность жидкости.

Опыт 3. Образование нерастворимого мыла.

1. К 2 см³ раствора, полученного в задании 1, добавьте 1 см³ 10%-го раствора хлорида кальция. Выпадают хлопья нерастворимого в воде осадка кальциевой соли высших карбоновых кислот.

Качественные реакции на витамины

Опыт 4. Реакция восстановления метиленовой сини витамином С

Витамин С обесцвечивает раствор метиленовой сини, восстанавливая ее в лейкосоединения:

Аскорбиновая кислота + метиленовый синий = дегидроаскорбиновая кислота + лейкомаметиленовый синий

В двух пробирках смешивают по 1 капле 0,01% раствора метиленовой сини и по 1 капле 10% раствора бикарбоната натрия. В опытную пробирку добавляют 5 капель 1% раствора витамина С, а в контрольную столько же дистиллированной воды. Нагревание растворов в пробирках приводит к обесцвечиванию жидкости в опытной пробе.

Опыт 5. Йодная проба на витамин С

Аскорбиновая кислота + йод = дегидроаскорбиновая кислота.

Раствора Люголя (раствор йода в йодиде калия) при добавлении к нему витамина С обесцвечивается с образованием йодистоводородородной кислоты.

В 2 пробирки (опыт и контроль) наливают по 10 капель дистиллированной воды и 2 капли раствора Люголя. В опытную пробирку добавляют 5-10 капель 1% раствора аскорбиновой кислоты, в контрольную - столько же дистиллированной воды. В опытной пробирке раствор обесцвечивается.

Опыт 6. Серебряная проба на витамин С

При добавлении витамина С к нитрату серебра выпадает осадок в виде металлического серебра.

В 2 пробирки (опыт и контроль) вносят по 5 капель 1% раствора аскорбиновой кислоты; затем в опытную пробирку добавляют 2 капли 1% раствора азотнокислого серебра, а в контрольную - дистиллированной воды. В опытной пробе наблюдается появление темного осадка металлического серебра.

Написать вывод о проделанной работе.

Лабораторная работа №12

ТЕМА: Получение дисперсных систем.

ЦЕЛЬ: ознакомиться с основными способами получения дисперсных систем.

Оборудование

Приборы: фарфоровая ступка, спиртовка, воронки, пробирки.

Реактивы: уголь, хлорид железа (III), гексацианоферрат калия, спиртовой раствор канифоли, дистиллированная вода.

Ход работы

Опыт 1. Получение золя угля.

Небольшое количество угля тщательно растереть в ступке в течение 5-10 минут. Затем в образовавшийся порошок налить 3-5 мл дистиллированной воды и снова растереть. Получается полидисперсная система, с различной величиной частиц.

Что такое золь?

Опыт 2. Получение золя берлинской лазури.

К 5 мл 2% раствора хлорида железа (III) прибавить 1 мл насыщенного раствора гексацианоферрата калия, отфильтровать и промыть осадок дистиллированной водой.

Опыт 3. Получение золя канифоли.

0,5 мл 2% спиртового раствора канифоли прибавить к 10 мл дистиллированной воды и перемешать. Получается сильно опалесцирующий золь, который можно отфильтровать от грубых частиц.

К какой группе методов относится данный опыт?

Опыт 4. Получение золя гидроксида железа.

В пробирку налить 1 мл 2% раствора хлорида железа (III) и 10 мл дистиллированной воды, взболтать смесь и нагреть ее до кипения. Получается красно-бурый совершенно прозрачный золь гидроксида железа.

Написать строение мицеллы, образующейся в результате опыта

Написать вывод о проделанной работе.

Лабораторная работа № 13

ТЕМА: Изучение адсорбции.

ЦЕЛЬ: по экспериментальным данным адсорбции CH_3COOH на активированном угле определить постоянные уравнения Фрейндлиха.

Оборудование

Приборы: весы, мерные колбы на 50 мл, пипетка емкостью 3 мл, воронки, бюретка.

Реактивы: уксусная кислота 0,6 и 0,4 н, 0,1 и NaOH, активированный уголь.

Исходя из 0,6 н и 0,4 н растворов уксусной кислоты, готовят разбавлением растворы следующих концентраций: 0,3 н, 0,2 н, 0,1 н, 0,05 н. Объем раствора кислоты каждой концентрации после разбавления должен быть равным 50 мл. Точное содержание уксусной кислоты в растворах указанных концентраций, включая 0,4 и 0,6 н, определяют титрованием 0,1 н раствором NaOH (индикатор фенолфталеин), $V_{\text{ал}} = 3$ мл. Титрование приготовленных растворов проводят дважды. Для расчета концентрации уксусной кислоты берут среднее значение объема щелочи, пошедшей на титрование.

В 6 колб насыпают по 0,5 г активированного угля, наливают по 40 мл приготовленных растворов уксусной кислоты следующих концентраций: 0,6; 0,4; 0,3; 0,2; 0,1; 0,05 н. Колбы закрывают пробками и энергично взбалтывают в течение 15 мин. а затем фильтруют через бумажные фильтры в 6 колб, отбросив первые порции фильтрата. Отобрав пипеткой из фильтратов по 3 мл раствора, титрованием определяют концентрацию уксусной кислоты после адсорбции. Таких титрований для каждой концентрации проводят 2-3 и для дальнейшего расчета берут среднее значение объема щелочи, пошедшей на титрование.

Начальные и конечные концентрации кислоты находят по формуле (1):

$$C_{\text{CH}_3\text{COOH}} = \frac{C \cdot V}{V} \quad \frac{\text{моль}}{\text{л}} \quad (1)$$

Величину адсорбции в каждом случае находят по формуле (2):

$$x = \frac{(C - C') \cdot 40 \text{ мл}}{V} \cdot 1000 \quad (2)$$

Результаты расчетов заносят в таблицу:

Таблица 1

C_n , МОЛЬ/Л	C_k , МОЛЬ/Л	$\Gamma_{\text{эксп}} \cdot 10^3$, МОЛЬ/Г	$-\lg \Gamma$	$-\lg C_k$	$\Gamma =$ $\frac{1}{\beta C^{1/n}}$

По полученным данным строят изотерму адсорбции и график зависимости $\lg \Gamma$ от $\lg C_k$, и по графику зависимости находят постоянные изотермы Фрейндлиха β и $1/n$, выраженные уравнениями:

$$\Gamma = \beta C^{1/n}; \quad 1)$$

$$\lg \Gamma = \lg \beta + \frac{1}{n}; \quad 2)$$

Определив постоянные уравнения Фрейндлиха, для каждой концентрации находят значения Γ и на графике наряду с опытной изотермой строят вторую изотерму по вычисленным значениям Γ и сравнивают их.

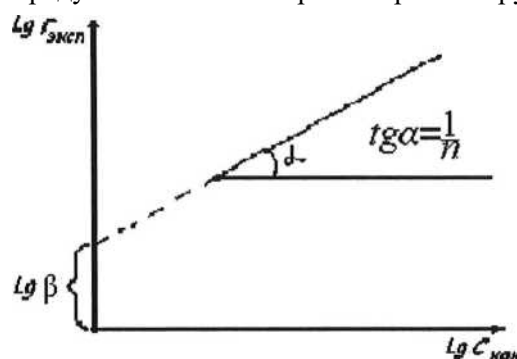


Рис. 2.

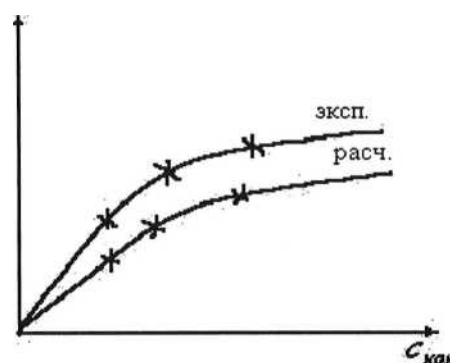


Рис. 3.

Контрольные вопросы

1. Понятие адсорбции. Величина адсорбции, ее экспериментальное определение.
2. Молекулярная адсорбция из растворов. Правило уравнивания полярностей Ребиндера.
3. Представление данных по адсорбции. Уравнение адсорбции Генри, Фрейндлиха, Лэнгмюра. Области их применения. Определение постоянных уравнения Фрейндлиха и Лэнгмюра. Как определить какое из уравнений лучше описывает экспериментальные данные по адсорбции?

Напишите вывод о проделанной работе.

Лабораторная работа №14.

ТЕМА: Кинетика набухания высокомолекулярных соединений

ЦЕЛЬ: исследовать кинетику ограниченного набухания зерновых культур.

Оборудование

Приборы: мерные цилиндры или калиброванные пробирки.

Реактивы: пшено, рис, гречка, дистиллированная вода.

Ход работы

1. В калиброванные пробирки (мерные цилиндры) одинакового диаметра насыпать равное по высоте количество зерновых культур (пшена, гречки, риса и т.п.).
2. Налить в пробирки дистиллированной воды так, чтобы вместе с зерном они были заполнены на % объема.
3. Наблюдать за процессом набухания в течение 40-50 минут.
4. Полученные данные занести в таблицу:

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

5. На основании экспериментальных данных построить графики кинетики набухания зерновых культур, откладывая на оси абсцисс время, на оси ординат - условный объем набухания.

Контрольные вопросы

1. Что такое набухание?
2. Какой из видов зерновых набухает лучше всего?
3. Чем отличается ограниченное и неограниченное набухание?

Написать вывод о проделанной работе.

ТЕМА: Исследование катионов I и II аналитических групп.

ЦЕЛЬ: изучить качественные реакции I и II аналитических групп катионов.

РЕАКЦИИ КАТИОНОВ ПЕРВОЙ АНАЛИТИЧЕСКОЙ ГРУППЫ

Общая характеристика катионов I группы

Первую аналитическую группу составляют катионы Ag^+ , Pb^{2+} , Hg^{2+} . Элементы, соответствующие этим катионам, находятся в разных группах периодической системы Д. И. Менделеева. Ag^+ и Hg^{2+} - катионы d-элементов имеют электронную формулу внешнего энергетического уровня соответственно $4s^2 4p^6 4d^{10}$ (Ag^+) и $5s^2 5p^6 5d^{10}$ (Hg^+), т. е. устойчивый 18- электронный внешний энергетический уровень. Pb^{2+} - катион p-элемента, электронная формула внешнего энергетического уровня $6s^2$, предыдущий 5-й уровень имеет 18 электронов.

Эти катионы образуют нерастворимые в воде хлориды, поэтому групповым реактивом I группы является хлороводородная кислота HCl . Растворимость хлоридов различна. У PbCl_2 она наибольшая и значительно увеличивается при повышении температуры и при температуре 373 К достигает $1,2 \cdot 10^{-1}$ моль/л. Это свойство хлорида свинца дает возможность отделять PbCl_2 от AgCl и Hg_2Cl_2 .

Большая растворимость PbCl_2 не позволяет практически полностью осадить катионы Pb^{2+} из раствора при действии HCl . Поэтому при анализе смеси катионов нескольких групп ион Pb^{2+} осаждается серной кислотой и частично попадает во II группу.

Большинство солей катионов I группы нерастворимы в воде. Растворимы лишь нитраты этих катионов и ацетаты серебра и свинца.

Катионы Ag^+ , Pb^{2+} , Hg_2^{2+} бесцветны, поэтому большинство их соединений не окрашено. Однако поляризующее действие этих ионов и их способность поляризоваться приводит в ряде случаев к образованию окрашенных продуктов реакции из бесцветных ионов (PbS , PbI_2 , Hg_2I_2 , AgBr , AgI и др.).

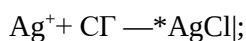
Как и все катионы d-элементов Ag^+ и Hg_2^{2+} способны к комплексообразованию. Это свойство характерно и для катионов Pb^{2+} .

Катионы Ag^+ и Hg_2^{2+} при действии щелочей дают неустойчивые гидроксиды, которые разлагаются с образованием оксидов Ag_2O и Hg_2O . Катиону Pb^{2+} соответствует гидроксид $\text{Pb}(\text{OH})_2$, проявляющий амфотерные свойства, что используют для определения и растворения различных соединений свинца.

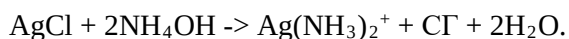
Катионы I группы подвергаются гидролизу, водные растворы этих солей имеют кислую реакцию. Эти катионы способны изменять степень окисления, вступая в окислительно-восстановительные реакции. Так, Pb^{2+} окисляется до Pb^{4+} , а Hg_2^{2+} до Hg^{2+} .

Действие группового реактива на катионы I группы

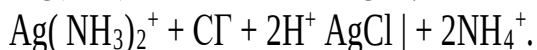
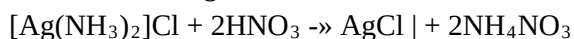
Групповой реактив - 2М раствор HCl - дает с катионами Ag^+ , Pb^{2+} , Hg_2^{2+} осадки хлоридов белого цвета:



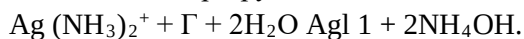
1. Осадок AgCl растворяется в растворе аммиака. Эту реакцию используют для отделения AgCl от Hg_2Cl_2 :



При подкислении образовавшегося амминокомплекса азотной кислотой последний разрушается с образованием осадка AgCl:



Этот комплекс разрушается и иодидом калия KI, при этом выпадает светло-желтый осадок AgI:



Эти реакции служат для обнаружения иона Ag^+ .

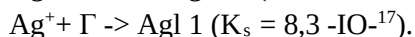
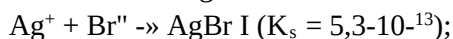
Выполнение реакции. Осадок AgCl взмутить и разделить на две части. К первой добавить 1-2 капли 2 М раствора HNO_3 , ко второй - по каплям и при перемешивании 2 М раствор аммиака до растворения осадка. Полученный раствор разделить на две части. К одной прибавить 2 М раствор HNO_3 до кислой реакции, ко второй - 2-3 капли раствора KI.

2. Осадок PbCl_2 растворяется в горячей воде. Это свойство осадка используют для его отделения от AgCl и Hg_2Cl_2 .

Выполнение реакции. К осадку PbCl_2 добавить 0,5 мл дистиллированной воды и нагреть при перемешивании. Наблюдать растворение осадка при нагревании и последующее осаждение при охлаждении.

Частные аналитические реакции ионов Ag^+

1.2.1. Растворы бромидов и иодидов (ионы Br и I) дают с ионом Ag^+ белый или желтоватый творожистый осадок AgBr и светло-желтый творожистый осадок AgI:

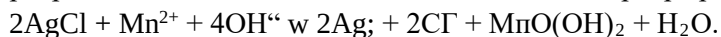


Осадки не растворяются в HNO_3 . AgBr незначительно растворяется в NH_4OH . AgI в растворе аммиака не растворяется.

Выполнение реакций. В две пробирки поместить по две капли раствора AgNO_3 и прибавить в одну пробирку 1-2 капли раствора KBr, в другую - 1-2 капли раствора KI. Каждый осадок разделить на две части и исследовать растворимость осадков в HNO_3 и NH_4OH , добавляя по 2-3 капли реактива при перемешивании.

1.2.2. Восстановление Ag^+ до металлического серебра.

Стандартный окислительно-восстановительный потенциал пары Ag^+/Ag равен 0,80 В. Поэтому ионы серебра можно восстановить до металлического серебра различными восстановителями, например:



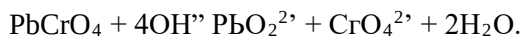
Реакция выполняется капельным методом. На полоску бумаги наносят каплю раствора соли серебра, при этом на бумаге образуется осадок AgCl, осадок тщательно промывают, затем наносят каплю $\text{Mn}(\text{NO}_3)_2$. Признаком присутствия Ag^+ является моментальное почернение пятна под действием щелочи.

Частные аналитические реакции ионов Pb^{2+}

1.2.3. Хромат калия K_2CrO_4 и дихромат калия $\text{K}_2\text{Cr}_2\text{O}_7$ с ионами Pb^{2+} образуют желтый осадок PbCrO_4 ($K_s^\circ = 1,8 \cdot 10^{-14}$):



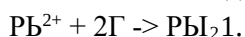
Осадок PbCrO_4 мало растворим в HNO_3 , не растворяется в CH_3COOH , но легко растворяется в растворах щелочи:



Выполнение реакций. В две пробирки поместить по 2-3 капли раствора $\text{Pb}(\text{NO}_3)_2$ и прибавить в одну пробирку 1-2 капли раствора K_2CrO_4 , в другую - 1-2 капли раствора $\text{K}_2\text{Cr}_2\text{O}_7$. Исследовать растворимость полученного осадка в 2 М растворах HNO_3 , CH_3COOH , NaOH, прибавляя к осадку по 3-4

капли реактива. Условия проведения реакции - среда должна быть нейтральной или слабокислой.

1.2.4. Иодид калия KI дает с ионами Pb^{2+} желтый осадок PbI_2 :



Выполнение реакции. К 1-2 каплям раствора $Pb(KO_3)_2$ прибавить 1-2 капли раствора KI. К полученному осадку прибавить несколько капель воды, 2 М раствор CH_3COOH и нагревать на водяной бане в течение 1-2 мин до растворения осадка. При резком охлаждении раствора под струей холодной воды наблюдать образование блестящих золотистых кристаллов.

Условия проведения реакции - слабокислая среда, $pH = 3-5$; реактив нельзя брать в избытке во избежание растворения осадка вследствие образования комплексного иона PbI_4^{2-} . Реакция является специфической на ион Pb^{2+} .

1.2.5. Важное значение в анализе имеют также реакции катионов I аналитической группы с едкими щелочами, гидрофосфатом натрия.

Контрольные вопросы

1. Какой реактив является групповым на I аналитическую группу катионов?
2. Можно ли практически полностью осадить катион Pb^{2+} действием HCl ?
3. Как выполняется реакция обнаружения Pb^{2+} действием KI?
4. На чем основано удаление $PbCl_2$ из осадка хлоридов катионов I группы?
5. О чем свидетельствует полное растворение осадка хлоридов при удалении из него $PbCl_2$?
6. На чем основано растворение осадка $AgCl$ в растворе аммиака?
8. Какой вывод сделаете, если осадок хлоридов, отмытый от хлорида свинца, полностью растворится в растворе аммиака?
9. Чем можно разрушить аммиачный комплекс серебра? Что при этом наблюдается?

Лабораторная работа №16

Тема: . КАЧЕСТВЕННЫЕ РЕАКЦИИ КАТИОНОВ II АНАЛИТИЧЕСКОЙ ГРУППЫ

ЦЕЛЬ: изучить качественные реакции I и II аналитических групп катионов.

Общая характеристика катионов II группы

Ко второй аналитической группе относят катионы Ba^{2+} , Sr^{2+} , Ca^{2+} . Они соответствуют элементам главной подгруппы II группы периодической системы Д. И. Менделеева. Это катионы s-элементов. Они имеют устойчивую 8-электронную формулу внешнего энергетического уровня S^2P^6 . Поэтому степень окисления этих катионов постоянна, и они не вступают в окислительно-восстановительные реакции.

С анионами сильных кислот, кроме H_2SO_4 , катионы Ba^{2+} , Sr , Ca^{2+} дают растворимые соли. Сульфаты, карбонаты, фосфаты, хроматы и оксалаты этих катионов труднорастворимы в воде, причем растворимость соединений уменьшается с увеличением ионного радиуса катиона (от Ca^{2+} к Ba^{2+}).

Групповой реактив H_2SO_4 осаждает катионы II группы в виде сульфатов, нерастворимых в кислотах и щелочах. Поскольку растворимость $CaSO_4$ достаточно большая, осадить катион Ca^{2+} разбавленным раствором H_2SO_4 практически полностью не удастся. Для достижения полноты осаждения его проводят в присутствии этанола, понижающего растворимость $CaSO_4$.

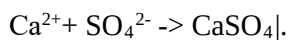
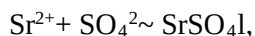
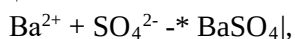
Гидроксиды катионов II группы проявляют основные свойства, усиливающиеся с возрастанием ионного радиуса. В этом же направлении **повышается и растворимость гидроксидов.**

Катионы II группы бесцветны, окраска их соединений определяется только окраской аниона. Соли этих катионов, образованные сильными кислотами, не гидролизуются. Реакции комплексообразования с неорганическими реагентами для катионов Ba^{2+} , Sr^{2+} , Ca^{2+} малохарактерны. При взаимодействии с

некоторыми органическими реагентами образуются прочные растворимые внутрикомплексные соединения. Для катионов II группы характерны реакции окрашивания пламени.

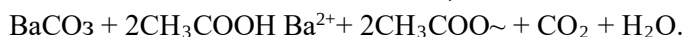
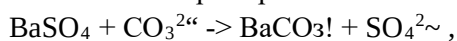
Действие группового реактива на катионы II группы

Серная кислота и растворимые сульфаты с катионами Ba^{2+} , Sr^{2+} , Ca^{2+} образуют осадки сульфатов белого цвета:

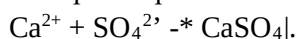


Ввиду сравнительно большой растворимости CaSO_4 ион Ca^{2+} разбавленным раствором H_2SO_4 полностью осадить нельзя. Его осаждают при действии концентрированного или спиртового раствора H_2SO_4 .

Сульфаты катионов второй группы нерастворимы в кислотах и щелочах. Поэтому для получения в растворе свободных ионов Ba^{2+} , Sr^{2+} , Ca^{2+} сульфаты переводят в карбонаты, а последние растворяют в уксусной кислоте. Например:



Однако CaSO_4 , в отличие от SrSO_4 , растворим в насыщенном растворе $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$ вследствие образования растворимого комплекса CaSO_4 :



Эту реакцию используют для разделения катионов Ca^{2+} и Sr^{2+} .

Выполнение реакций:

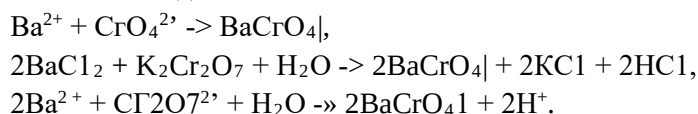
а. В три пробирки поместить по 2-3 капли растворов BaCl_2 , SrCl_2 , CaCl_2 , прибавить в каждую пробирку 1-2 капли 1 М раствора H_2SO_4 , перемешать. Убедиться, что осадок CaSO_4 не выпал. Прибавить в пробирку с раствором CaCl_2 2 капли этанола, перемешать, наблюдать осаждение CaSO_4 . Получить осадок CaSO_4 , прибавив к 2-3 каплям раствора CaCl_2 1-2 капли концентрированного раствора H_2SO_4 . Осадки BaSO_4 и SrSO_4 разделить на две части, осадок CaSO_4 - на три части. Исследовать растворимость сульфатов в кислотах, щелочах и растворимость CaSO_4 в насыщенном растворе $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$ при нагревании.

б. В пробирки поместить по 3 капли растворов BaCl_2 , SrCl_2 , CaCl_2 , прибавить 5 капель этанола и 9-10 капель 1 М раствора H_2SO_4 , перемешать. Осадок отцентрифугировать и промыть дистиллированной водой. К промытому осадку сульфатов прибавить 2 мл 5 М раствора K_2CO_3 , взмутить осадок и перенести смесь в фарфоровую чашечку. Кипятить 4-5 мин, после охлаждения добавить 1-2 мл дистиллированной воды, перемешать, дать отстояться и слить прозрачный слой жидкости, содержащий ион SO_4^{2-} . Осадок вновь обработать раствором K_2CO_3 , повторив все операции и заменив сливание раствора сульфата центрифугированием. Осадок промыть дистиллированной водой 2-3 раза до полного удаления ионов SO_4^{2-} и растворить, добавляя по каплям и при перемешивании 2 М раствор CH_3COOH .

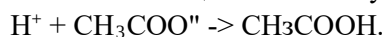
Условие проведения реакции. Осаждение сульфатов 1 М раствором H_2SO_4 проводят в присутствии этанола.

Частные аналитические реакции ионов Ba^{2+}

1.3.1. Хромат калия K_2CrO_4 и дихромат калия $\text{K}_2\text{Cr}_2\text{O}_7$ дают с ионами Ba^{2+} желтый кристаллический осадок BaCrO_4 :



Осадок BaCrO_4 не растворяется в CH_3COOH , но растворяется в сильных кислотах HNO_3 , HCl . Осаждение ионов Ba^{2+} раствором $\text{K}_2\text{Cr}_2\text{O}_7$ не идет до конца вследствие частичного растворения BaCrO_4 в сильной кислоте, которая образуется в результате реакции (см. уравнение). При добавлении CH_3COONa сильная кислота замещается на слабую CH_3COOH , в которой BaCrO_4 не растворяется.



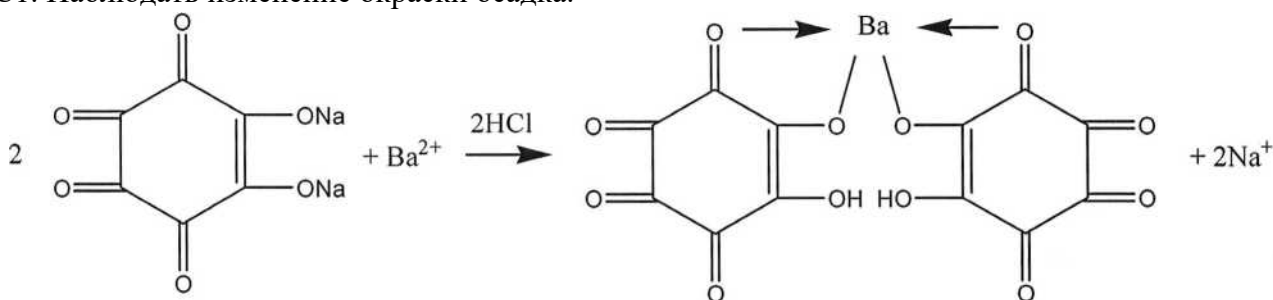
При этом образуется буферная смесь ($\text{CH}_3\text{COOH} + \text{CH}_3\text{COONa}$) с $\text{pH} = 4 - 5$, обеспечивающая полноту осаждения BaCrO_4 . В отличие от BaCrO_4 ($K_{\text{sp}} = 1,2 \cdot 10^{-10}$) осадок SrCrO_4 ($K_{\text{sp}} = 3,6 \cdot 10^{-5}$) растворяется в CH_3COOH , поэтому не может быть осажден при данном значении pH . Осадок CaCr_2O_7 ($K_{\text{sp}} = 7,1 \cdot 10^{-4}$), являясь наиболее растворимым, также не осаждается при данных условиях. Следовательно, эта реакция может быть использована как для обнаружения иона Ba^{2+} в присутствии ионов Ca^{2+} и Sr^{2+} , так и для отделения иона Ba^{2+} от этих ионов.

Выполнение реакций. К 2-3 каплям BaCl_2 прибавить 1-2 капли раствора K_2CrO_4 . Полученный осадок разделить на две части и исследовать его растворимость в HCl или HNO_3 и в CH_3COOH , прибавив к осадку по 3-4 капли 2 М раствора кислоты. В другую пробирку поместить 2-3 капли раствора BaCl_2 , прибавить 4-5 капель раствора $\text{K}_2\text{Cr}_2\text{O}_7$ и 2-3 капли раствора CH_3COONa .

Условия проведения реакции - слабокислая среда, при наличии ацетатного буферного раствора. Реакции мешает присутствие катионов Pb^{2+} .

1.3.2. Родизонат натрия $\text{H}_3\text{C}_6\text{O}_6$ с ионами бария образует красно-бурый осадок родизоната бария BaC_6O_6 , который при действии HCl становится розово-красным вследствие превращения в гидрородизонат бария:

Выполнение реакции. На фильтровальную бумагу нанести каплю раствора BaCl_2 и каплю реактива. На красно-бурое пятно образовавшегося осадка подействовать каплей 0,5 М раствора HCl . Наблюдать изменение окраски осадка.



1.3.3. Реакция окрашивания пламени. Летучие соли бария окрашивают бесцветное пламя в зеленый цвет.

Частные аналитические реакции ионов Sr^{2+}

1.3.4. Гипсовая вода (насыщенный раствор гипса $\text{CaSO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O}$) с катионами Sr^{2+} образует осадок (муть) SrSO_4 :

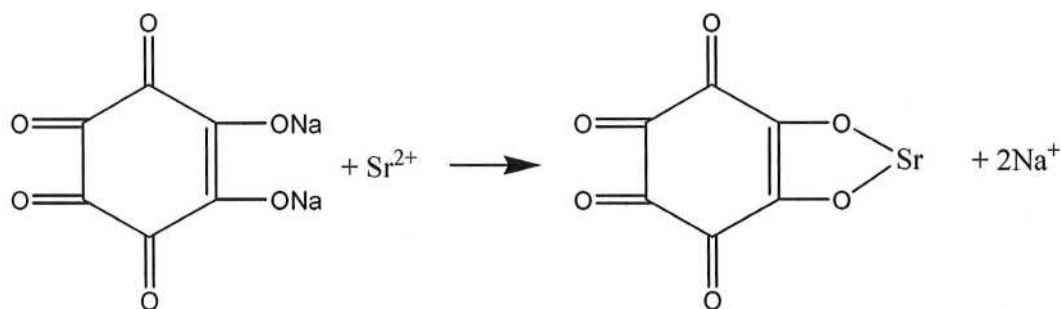


Появление мути SrSO_4 объясняется малой концентрацией ионов SO_4^{2-} в гипсовой воде за счет незначительной растворимости CaSO_4 .

Выполнение реакции. К 2-3 каплям SrCl_2 прибавить 3-4 капли гипсовой воды, нагреть при перемешивании до появления белой мути.

Условия проведения реакции - в отсутствие ионов Ba^{2+} . Ионы Ba^{2+} с гипсовой водой дают осадок BaSO_4 , который образуется лучше, чем SrSO_4 ($K_{\text{sp}}(\text{BaSO}_4) < K_{\text{sp}}(\text{SrSO}_4)$)

1.3.5. Родизонат натрия $\text{Na}_2\text{C}_8\text{O}_6$ с ионами Sr^{2+} в нейтральной среде дает красно-бурый осадок SrC_8O_6 , растворимый в HCl :

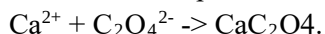


Выполнение реакции. На фильтровальную бумагу нанести каплю раствора SrCl_2 и каплю реактива. На красно-бурое пятно осадка подействовать каплей раствора HCl . Наблюдать обесцвечивание.

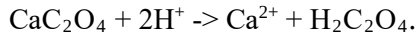
1.3.6. Реакция окрашивания пламени. Летучие соли стронция окрашивают бесцветное пламя в карминно-красный цвет.

Частные аналитические реакции ионов Ca^{2+}

1.3.7. Оксалат аммония $(\text{NH}_4)_2\text{C}_2\text{O}_4$ и другие растворимые соли щавелевой кислоты образуют с катионом Ca^{2+} белый кристаллический осадок CaC_2O_4 :



Осадок растворим в сильных кислотах HCl и HNO_3 :



но не растворяется в CH_3COOH .

Выполнение реакций. К 2-3 каплям раствора CaCl_2 прибавить 1-2 капли раствора $(\text{NH}_4)_2\text{C}_2\text{O}_4$. Осадок разделить на две части и исследовать его растворимость в HCl и CH_3COOH .

Условия проведения реакции - в нейтральной или слабокислой среде в отсутствие катионов Ba^{2+} и Sr^{2+} .

1.3.8. Открытие Ca^{2+} с помощью индикатора **хрома темно-синего**.

В присутствии аммонийной буферной смеси ($\text{pH}=9,2$) раствор, содержащий ионы кальция, при добавлении хрома темно-синего окрашивается в малиновый или вишневый цвет. Реакции мешают металлы, дающие комплексные соединения с кислотным хромом темно-синим.

1.3.9. Реакция окрашивания пламени. Соли кальция окрашивают бесцветное пламя в кирпично-красный цвет.

1.3.10. Важное значение в анализе имеют также реакции катионов II аналитической группы с карбонатом аммония, оксалатом аммония, гидрофосфатом натрия.

2. Химические стаканы (рис. 2.) разной ёмкости (от 25 см³ до 5 дм³) используют для приготовления растворов, для проведения реакций и взвешивания веществ. Жидкость в стакане перемешивают либо плавными круговыми движениями, либо стеклянной палочкой (не касаясь ею стенок стакана!), либо на магнитной мешалке. Стаканы с веществами нельзя нагревать открытым пламенем, но можно пользоваться электрическими плитками. Дно стакана при этом должно быть сухим. Стаканы с толстым дном могут при нагревании могут треснуть.
3. Колбы (рис.3) разной вместимости (от 25 см³ до 5 дм³), формы и толщины стенок используют для приготовления и хранения растворов, для проведения реакций.

Лабораторная работа № 16

ТЕМА: Исследование катионов III и IV аналитических групп

ЦЕЛЬ РАБОТЫ: проведение испытания на присутствие катионов третьей и четвертой аналитической группы в анализируемом растворе.

ПРИБОРЫ И РЕАКТИВЫ: пробирки. Растворы: хлорида бария, хлорида кальция, карбоната аммония, аммиака, разбавленной серной кислоты, соляной кислоты, хромата калия.

ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ:

1. Испытание на присутствие ионов Ba²⁺:

5 капель испытуемого раствора поместить в пробирку и прибавить 2 капли раствора хромата калия. Если в растворе присутствуют ионы Ba²⁺, выпадает желтый осадок BaCrO₄.

2. Испытание на присутствие ионов Ca²⁺:

К 3 каплям центрифугата, полученного после отделения бария, добавить 2-3 капли карбоната аммония (NH₄)₂CO₃. Если в растворе присутствуют ионы Ca²⁺, выпадает белый осадок.

Результаты наблюдения занесите в таблицу 16:

Таб

лица 16 Контрольная задача на катионы третьей группы:

№п/п	Операция	Реактив	Наблюдаемое изменение	Уравнение реакции	Заключение

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ:

1. Какие катионы входят в состав третьей группы?
2. Какой реактив является групповым на третью аналитическую группу?
3. Какая реакция является характерной для катиона бария?
4. В чем растворяется осадок хромата бария?
5. Какая реакция является характерной для катиона кальция?
6. В какой цвет окрашивается бесцветное пламя горелки летучими солями бария? Кальция?
7. При анализе смеси катионов третьей группы в испытуемом растворе, присутствие какого иона необходимо в первую очередь проверить?

ПРИБОРЫ И РЕАКТИВЫ: центрифужные пробирки, пипетки, водяная баня, хлорид аммония. Растворы: сульфида аммония, щелочи, гексацианоферрата калия (II), хлорида хрома (III), пероксида водорода, хлорида цинка, хлорида алюминия.

ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ:

1. Реакции катиона хрома (III) Cr^{3+} :

- 1.1. К 2 каплям раствора соли хрома (III) добавить 1 каплю раствора щелочи, а затем еще несколько капель. Наблюдайте выпадение и последующее растворение осадка.
- 1.2. В пробирку поместить 2 капли раствора соли хрома (III) и добавить несколько капель щелочи (образующийся осадок гидроксида хрома должен раствориться). Прибавьте 3 капли раствора пероксида водорода и слегка подогрейте на водяной бане. Наблюдайте переход окраски из зеленой в желтую.

Запишите наблюдения и уравнения реакций в молекулярном и ионно-молекулярном виде в таблицу.

2. Реакции катиона цинка Zn^{2+} :

- 2.1. К 2 каплям раствора соли цинка добавить сначала 1 каплю раствора щелочи, а затем его избыток.

Наблюдайте выпадение и последующее растворение осадка.

- 2.2. К 2 каплям раствора соли цинка добавить 2 капли раствора сульфида аммония.

Запишите наблюдения и уравнения реакций в молекулярном и ионно-молекулярном виде в таблицу.

3. Реакции катиона алюминия Al^{3+} :

- 3.1. К 2 каплям раствора соли алюминия прибавьте сначала 1 каплю раствора щелочи, а затем избыток ее. Наблюдайте выпадение осадка и последующее его растворение.
- 3.2. К 2 каплям раствора соли алюминия добавьте избыток раствора щелочи до растворения выпавшего осадка гидроксида. К полученному раствору добавьте сухой хлорид аммония. Пробирку несколько раз встряхните, нагрейте на водяной бане и наблюдайте выпадение осадка.

Запишите наблюдения и уравнения реакций в молекулярном и ионно-молекулярном виде в таблицу 17.

Таб

лица 17 Частные реакции катионов четвертой группы:

Определяемый катион	Реактив	Наблюдаемое изменение	Уравнение реакции

Лабораторная работа №17

Исследование катионов V и VI аналитических групп.

Цель работы:

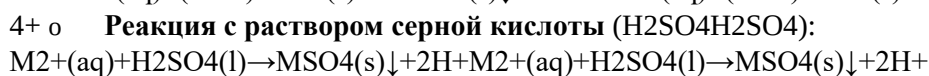
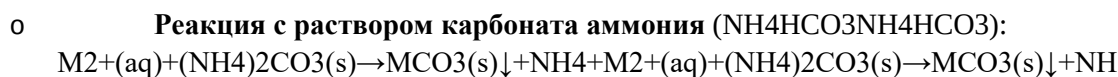
Освоение методов качественного анализа катионов V и VI аналитических групп, изучение свойств и реакций идентификации данных катионов.

Теоретическое введение

Катионы V аналитической группы:

Катионы V аналитической группы включают Ca^{2+} , Sr^{2+} и Ba^{2+} . Эти катионы образуют малорастворимые карбонаты и сульфаты, что позволяет легко выделять их из растворов путем осаждения этими реагентами.

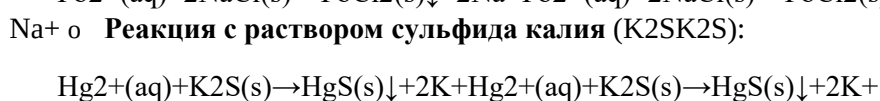
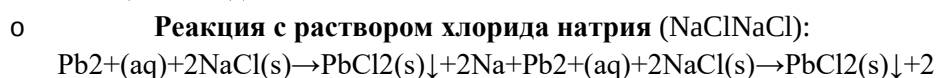
Реакции осаждения:



Катионы VI аналитической группы:

Катионы VI аналитической группы включают Pb^{2+} , Tl^+ , Hg_2^{2+} и Hg^{2+} . Они отличаются способностью образовывать труднорастворимые галогениды и сульфиды.

Реакции осаждения:



Практическая часть

Материалы и оборудование:

- о Растворы солей исследуемых катионов: кальция, стронция, бария, свинца, таллия, ртути(I), ртути(II).
- о Реактивы: раствор карбоната аммония, раствор серной кислоты, раствор хлорида натрия, раствор сульфида калия. о Стаканы химические, стеклянные палочки, фильтровальная бумага, горелка Бунзена.

Порядок выполнения работ:

Осаждение карбонатами:

1. Добавьте в пробирку около 1 мл раствора соли изучаемого катиона.
2. Постепенно добавьте равный объем раствора карбоната аммония.
3. Наблюдайте образование осадка и его свойства.

Осаждение сульфатами:

1. Повторите процедуру с использованием раствора серной кислоты.
2. Отметьте различия в поведении катионов разных групп.

Осаждение галогенидами:

1. Проведите аналогичные реакции с растворами хлоридов и сульфидов.
2. Запишите наблюдения и сделайте выводы.

Вопросы для самоконтроля:

1. Почему карбонаты и сульфаты используются для разделения катионов V группы?
2. Как отличить свинец от остальных катионов VI группы?
3. Какие общие свойства характерны для всех катионов VI группы?

Выводы:

Изучив методы качественной идентификации катионов V и VI аналитических групп, мы освоили практические приемы осаждения и выделения указанных катионов, что является важным этапом химического анализа.

Лабораторная работа №18

ТЕМА: Анализ смеси катионов.

ЦЕЛЬ РАБОТЫ: проведение испытания на присутствие катионов первой аналитической группы в анализируемом растворе.

ПРИБОРЫ И РЕАКТИВЫ: платиновая проволока, горелка, полумикропробирки, стеклянная палочка, фарфоровая чашка. Растворы: хлорид калия, нитрат натрия, нитрат аммония, уксусная кислота, гексанитрокобальтат натрия, гексагидроксостибиат калия, реактив Несслера.

ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ:

1. Испытание на присутствие иона NH_4^+ :

В пробирку помещают 1-2 капли испытуемого раствора и добавляют 3-4 капли реактива Несслера. Выпадение красно-бурого осадка указывает на присутствие в растворе солей аммония.

2. Удаление ионов аммония NH_4^+ :

2.1. 1 мл испытуемого раствора переливают в маленькую фарфоровую чашку, осторожно выпаривают досуха и прокаливают сначала на небольшом, а затем на сильном огне до полного разложения аммонийных солей (необходимо проводить под тягой). После прекращения выделения белых паров остаток в чашке прокаливают еще 10-15 мин, охлаждают и добавляют немного дистиллированной воды, обмывая стенки чашки из промывалки.

2.2. 2 капли раствора помещают в пробирку и добавляют 3-4 капли реактива Несслера.

Отсутствие красно-бурого осадка указывает на полное удаление солей аммония. Если соли аммония удалены не полностью, то раствор снова упаривают досуха и прокаливают.

Когда соли аммония удалены полностью, в растворе можно проводить испытание на присутствие ионов Na^+ и K^+ .

3. Испытание на присутствие ионов Na^+ :

К испытуемому раствору добавляют 5 капель раствора $\text{K}[\text{Sb}(\text{OH})_6]$. Реакцию проводят на холоду под струей воды, потирая стеклянной палочкой по стенкам пробирки. Выпадение белого кристаллического осадка указывает на присутствие в растворе ионов натрия.

4. Испытание на присутствие ионов K^+ :

В пробирку помещают 3 капли испытуемого раствора и 2-3 капли гексанитрокобальтата (III) натрия $\text{Na}_2[\text{Co}(\text{NO}_2)_6]$. Выпадение желтого кристаллического осадка указывает на присутствие ионов калия.

Результаты наблюдения занесите в таблицу 12:

Таблица 12

Контрольная задача на катионы первой группы

№ п/п	Операция	Реактив	Уравнение реакции	Наблюдаемое изменение	Заключение

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ:

1. Прежде чем проводить в испытуемом растворе открытие ионов натрия, присутствие какого иона необходимо проверить?
2. При действии на испытуемый раствор реактива Несслера образовался красно-бурый осадок. На присутствие какого иона это указывает?
3. Как удалить аммонийные соли из раствора?
4. Напишите уравнение реакции разложения хлорида аммония NH_4Cl при нагревании.

ПРИБОРЫ И МАТЕРИАЛЫ: водяная баня. Растворы: нитрата свинца (II), иодида калия, разбавленной уксусной кислоты, хлороводородной кислоты, аммиака, хромата калия, нитрата серебра, нитрата ртути (I).

ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ:

1. Осаждение катионов второй группы.

К 2 мл анализируемого раствора прибавляют по каплям раствор HCl (1:3) до прекращения выделения осадка.

2. Испытание на присутствие ионов свинца.

Отобрать несколько капель анализируемого раствора в пробирку и добавить 2 капли K_2CrO_4 . Если Pb^{2+} обнаружен, то необходимо его удалить из осадка. Для этого к осадку добавляют 1,5-2 мл горячей воды и нагреть на водяной бане в течение 2 мин. Горячий раствор отбирают.

3. Испытание на присутствие ионов ртути.

К осадку добавить 1 мл конц. раствора аммиака и хорошо перемешать. Быстрое почернение осадка указывает на присутствие ртути (I). Осадок отделить центрифугированием и перенести прозрачный раствор в другую пробирку.

4. Испытание на присутствие ионов серебра.

В пробирку поместить 3 капли центрифугата после отделения ионов ртути, прибавить 4-5 капель конц. азотной кислоты и перемешать. Выпадение белого творожистого осадка указывает на наличие ионов серебра.

Результаты наблюдения занесите в таблицу 14:

Таб

лица 14 Контрольная задача на катионы второй группы:

№п/п	Операция	Реактив	Наблюдаемое изменение	Уравнение реакции	Заключение

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ:

1. Какие катионы входят в состав второй аналитической группы?
2. Какой реактив является групповым на вторую аналитическую группу катионов?
3. Перечислите наиболее характерные реакции для ионов Pb^{2+} .
4. В чем растворяется осадок хлорида серебра AgCl ? Напишите уравнение реакции.
5. Что произойдет при действии раствора аммиака на осадок Hg_2Cl_2 ?
6. Какого цвета осадки образуются при действии хромата калия на каждый из катионов второй группы?
7. Какого цвета осадки образуются при действии иодида калия на каждый из катионов второй группы?

Лабораторная работа №19

Тема :Окислительно-восстановительное титрование.

Цель: Определение количества окислителей или восстановителей в образце.

Материалы и оборудование:

- о Образец окислителя или восстановителя,
- о Стандартный раствор окислителя или восстановителя, о Индикаторы (редокс-активные реагенты),
- о Коническая колба, о Бюретка, о Измерительные цилиндры.

Методика:

1. Подготовьте стандартный раствор окислителя или восстановителя известной концентрации.
2. Возьмите образец и перелейте в коническую колбу.
3. Постепенно титруйте стандартным раствором до появления устойчивого окраски индикатора.
4. Определите точку эквивалентности визуально или с использованием электрохимического метода.
5. Вычислите массу определяемого вещества, используя соотношение объемов и концентраций стандартных растворов.

3.2 КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Уровень подготовки специалиста по дисциплине определяется согласно существующим положениям по четырех балльной системе: «5», «4», «3», «2».

Оценка «5» выставляется тогда, когда студент обладает глубокими, прочными, обобщенными, систематическими знаниями учебного материала, в полном объеме раскрыл содержание материала по поставленному вопросу. Ответ студента полный, правильный, материал изложен последовательно с учетом производственных проблем, умением применить знания в конкретных ситуациях. Студент умеет самостоятельно находить источники информации и пользоваться ими, оценивать полученную информацию. При выполнении заданий КР (контрольной работы) допускает 1-2 неточности в преподавании второстепенного материала (не приводит к ошибочным выводам или действий), которые самостоятельно обнаруживает и исправляет.

Оценка «4» выставляется тогда, когда студент самостоятельно, с пониманием воспроизводит основной учебный материал и применяет его при выполнении задач КР, анализирует, делает выводы. Ответ студента в целом правильный, логичный и достаточно

обоснован, но при выполнении задач КР допускает существенные ошибки (в терминологии, выводах, схемах, обобщениях), не может исправить.

Оценка «3» выставляется тогда, когда студент без достаточного понимания воспроизводит содержание учебного материала, материал излагается частично не всегда последовательно, в неполном объеме. Ответ не связывается с практическим использованием на производстве. Во время выполнения заданий КР допускает ошибки, самостоятельно исправить не может.

Оценка «2» выставляется тогда, когда студентом основное содержание задач не раскрыто, когда студент воспроизводит на уровне распознавания отдельные элементы учебного материала и неосознанно выполняет отдельные части задач КР, допущены грубые ошибки в итоговых выводах.

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации предназначены для контроля и оценки результатов освоения ЕН.01 по профессии / специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Контрольная работа №1

Физическая химия

Вариант 1

Уровень 1. Тест

1. Главная особенность кристаллического твердого состояния.
 - а) высокая температура плавления
 - б) наличие кристаллической решетки.
 - в) постоянная форма и объем.
2. Раствор - это гомогенная система, состоящая из ...
 - а) минимум 2-х компонентов
 - б) максимум 2-х компонентов
 - в) минимум одного компонента
3. Насыщенный раствор - это раствор...
 - а) в котором содержится много растворенного вещества
 - б) в котором данное вещество больше не растворяется
 - в) в котором вещество еще может раствориться
4. Массовая доля это...
 - а) отношение массы раствора к массе растворителя
 - б) отношение массы вещества к объему раствора
 - в) отношение массы вещества к массе раствора
5. Коэффициент растворимости для легко растворимых веществ равен ...
 - а) $\kappa > 10$
 - б) $10 > \kappa > 1$
 - в) $\kappa < 0,01$
6. Температура замерзания вещества это ...
 - а) температура, при которой твердая и жидкая фазы этого вещества находятся в состоянии равновесия и могут сосуществовать сколь угодно долго
 - б) температура при которой происходит переход вещества из жидкого состояния в твердое
 - в) температура, при которой давление насыщенного пара над жидкостью становится равным внешнему давлению
7. Процесс распада вещества на ионы при растворении или расплавлении это...
 - а) сольватация
 - б) кристаллизация
 - в) диссоциация
8. Катализатор
 - а) изменяет скорость реакции
 - б) увеличивает скорость реакции
 - в) уменьшает скорость реакции
9. Количество теплоты, поглощаемое системой, называется:
 - а) энтальпия
 - б) тепловой эффект
 - в) работа

10. Тепловой эффект изохорного процесса равен:

a) $Q_v = \Delta U$

б) $Q_v = \Delta U + p\Delta V$

в) $Q_v = H_2 - H_1 = \Delta H$

Уровень 2. Проверка теоретических знаний.

Дать определения понятиям:

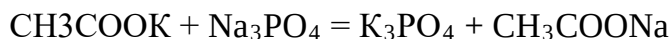
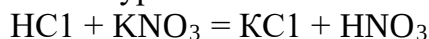
1. Физическая химия.
2. Температура кипения вещества.
3. Электролитическая диссоциация.
4. Химическое равновесие.
5. Внутренняя энергия.

Уровень 3. Применение теоретических знаний.

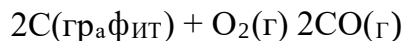
1. Решить задачу.

В 20 г воды растворили 1 г соли. Какова массовая доля соли в полученном растворе?

2. Определить какие из реакций обмена возможны. Расставить коэффициенты. Написать полные и краткие ионные уравнения.



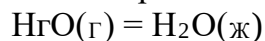
3. Не проводя вычислений, указать как изменится энтропия процесса. ($\Delta S < 0$, или $\Delta S > 0$)



4. Оценить термодинамическую возможность протекания реакции в стандартных условиях:



5. Определить, является ли процесс самопроизвольным:



Контрольная работа № 1
Физическая химия
Вариант 2

Уровень 1. Тест

1. Главная особенность амфотерного агрегатного состояния
 - а) *постоянный объем и форма*
 - б) *низкая температура плавления и высокая вязкость*
 - в) *отсутствие кристаллической решетки*
2. Размер частиц в истинных растворах:
 - а) $<10^9 \text{ м}$
 - б) $10^9\text{-}10^5 \text{ м}$
 - в) $>10^9 \text{ м}$
3. Непрочные соединения, образующиеся при взаимодействии растворителя и растворенного вещества называются -
 - а) *гидраты (сольваты)*
 - б) *комплексы*
 - в) *растворы*
4. Молярность это ...
 - а) *отношение массы вещества к объему раствора*
 - б) *отношение объема раствора к количеству растворенного вещества*
 - в) *отношение количества растворенного вещества к объему раствора*
5. Коэффициент растворимости для умеренно растворимых веществ равен ...
 - а) $k > 10$
 - б) $10 > k > 1$
 - в) $1 > k > 0,01$
6. Растворы замерзают при ...
 - а) *более низких температурах, чем чистый растворитель*
 - б) *при более высоких температурах чем чистый растворитель*
 - в) *зависит от природы растворителя и растворенного вещества*
7. Степень электролитической диссоциации это ...
 - а) *отношение числа молекул электролита, распавшихся на ионы, к первоначальному числу молекул растворенного вещества*
 - б) *отношение числа молекул электролита, не распавшихся на ионы, к первоначальному числу молекул растворенного вещества*
 - в) *отношение произведения концентраций продуктов реакции к концентрации недиссоциированных молекул*
8. Вещества улучшающие работу катализатора называют ...
 - а) *ингибиторами*
 - б) *промоторами*
 - в) *ферментами*
9. Процессы протекающие при постоянном объеме называют:
 - а) *изобарными.*
 - б) *изохорными.*
 - в) *адиабатическими.*
10. Математическое выражение первого закона химической термодинамики:
 - а) $Q = AU + A$
 - б) $AU = Q - A$
 - в) $Q_p = AU + pAV$

Уровень 2. Проверка теоретических знаний.

Дать определения понятиям:

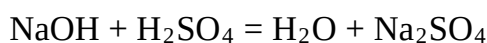
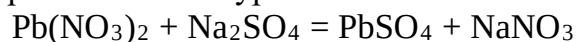
1. Раствор.
2. Температура замерзания вещества.
3. Электролит.
4. Принцип Ле Шателье.
5. Тепловой эффект реакции.

Уровень 3. Применение теоретических знаний.

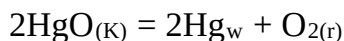
1. Решить задачу.

Сколько нужно взять нитрата калия, чтобы приготовить 3 кг раствора с массовой долей 8%?

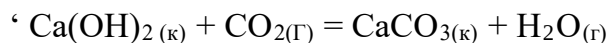
2. Определить какие из реакций обмена возможны. Расставить коэффициенты. Написать полные и краткие ионные уравнения.



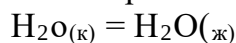
3. Не проводя вычислений, указать как изменится энтропия процесса. (ΔS , или $\Delta S > 0$)



4. Оценить термодинамическую возможность протекания реакции в стандартных условиях:



5. Определить, является ли процесс самопроизвольным:



Контрольная работа №1
Физическая химия
Вариант 3

Уровень 1. Тест

1. Вещество способно переходить из газообразного состояния в жидкое при:
 - а) *понижении температуры и повышении давления*
 - б) *при повышении температуры и давления*
 - в) *при повышении температуры и понижении давления*
2. Реакции сольватации это
 - а) *реакции между ионами электролита в растворе*
 - б) *реакции комплексообразования*
 - в) *реакции между растворителем и растворенным веществом*
3. Образование раствора сопровождается:
 - а) *уменьшением объема*
 - б) *увеличением объема*
 - в) *изменением объема*
4. Массовая доля обозначается символом ...
 - а) *co*
 - б) *v*
 - в) *C*
5. Коэффициент растворимости для мало растворимых веществ равен ...
 - а) *$\kappa > 10$*
 - б) *$10 > \kappa > 1$*
 - в) *$1 > \kappa > 0,01$*
6. Растворы кипят при ...
 - а) *более низких температурах, чем чистый растворитель*
 - б) *при более высоких температурах чем чистый растворитель*
 - в) *зависит от природы растворителя и растворенного вещества*
7. Основоположник теории электролитической диссоциации
 - а) *Оствальд*
 - б) *Аррениус*
 - в) *Ломоносов*
8. Вещества подавляющие работу катализатора называют ...
 - а) *каталитическими ядами*
 - б) *ингибиторами*
 - в) *промотерами*
9. Процессы протекающие при постоянном давлении называют:
 - а) *изобарными.*
 - б) *изохорными.*
 - в) *адиабатическими.*
10. Тепловой эффект изобарного процесса равен:
 - а) $Q_p = AU$
 - б) $Q_p = AU + pDU$
 - в) $Q_p = Dи + H$

Уровень 2. Проверка теоретических знаний.

Дать определения понятиям:

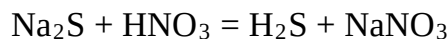
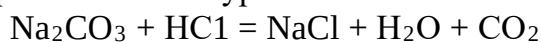
1. Массовая доля.
2. Растворимость.
3. Неэлектролит.
4. Химическое равновесие.
5. Изобарный процесс

Уровень 3. Применение теоретических знаний.

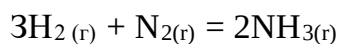
1. Решить задачу.

При выпаривании 120 г раствора получили 10 г соли. Какова массовая доля соли в растворе?

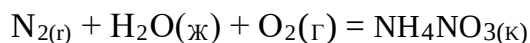
2. Определить какие из реакций обмена возможны. Расставить коэффициенты. Написать полные и краткие ионные уравнения.



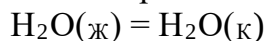
3. Не проводя вычислений, указать как изменится энтропия процесса. ($\Delta S < 0$, или $\Delta S > 0$)



4. Оценить термодинамическую возможность протекания реакции в стандартных условиях:



5. Определить, является ли процесс самопроизвольным:



Контрольная работа № 1
Физическая химия
Вариант 4

Уровень 1. Тест

1. Вещество способно переходить из жидкого состояния в газообразное при:
а) *понижении температуры и повышении давления*
б) *при повышении температуры и давления*
в) *при повышении температуры и понижении давления*
2. Растворы - это...
а) *гетерогенные системы*
б) *гомогенные системы*
в) *дисперсные системы*
3. Образование сольватов обуславливает проявление у растворов свойств...
а) *растворителя*
б) *растворенного вещества*
в) *отсутствующих у растворителя и растворенного вещества*
4. Молярность обозначается символом ...
а) *v*
б) *co*
в) *C*
5. Коэффициент растворимости для практически нерастворимых веществ равен ...
а) *$\kappa > 10$*
б) *$10 > \kappa > 1$*
в) *$\kappa < 0,01$*
6. Температура кипения вещества это ...
а) *температура при которой жидкая и газообразная фаза находятся в состоянии химического равновесия и могут сосуществовать сколь угодно долго*
б) *температура при которой происходит испарение*
в) *температура, при которой давление насыщенного пара над жидкостью становится равным внешнему давлению*
7. Неорганические кислоты, гидроксиды щелочных и щелочноземельных металлов относят к ...
а) *сильным электролитам*
б) *электролитам средней силы*
в) *слабым электролитам*
8. Ферменты представляют собой ...
а) *белки*
б) *жиры*
в) *углеводы*
9. Функции состояния:
а) *не зависят от пути по которому протекает процесс, а зависят от энергии активации.*
б) *не зависят от пути по которому протекает процесс, а зависят от числа стадий.*
в) *не зависят от пути, по которому протекает процесс, а зависят от начального и конечного состояния системы.*
10. Математическое выражение первого закона химической термодинамики:
а) *$\Delta U = Q - A$*
б) *$Q = \Delta U + H$*
в) *$Q_p = \Delta U + p\Delta V$*

Уровень 2. Проверка теоретических знаний.

Дать определения понятиям:

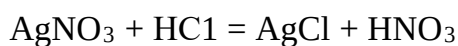
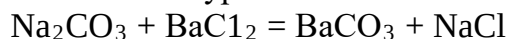
1. Молярность.
2. Коэффициент растворимости.
3. Катализатор.
4. Принцип Ле Шателье.
5. Энтропия.

Уровень 3. Применение теоретических знаний.

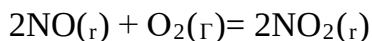
1. Решить задачу.

Как приготовить 260 г раствора с массовой долей соли 15%? (найти массу соли и массу воды)

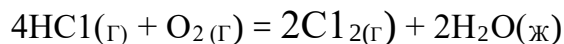
2. Определить какие из реакций обмена возможны. Расставить коэффициенты. Написать полные и краткие ионные уравнения.



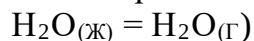
3. Не проводя вычислений, указать как изменится энтропия процесса. ($\Delta S < 0$, или $\Delta S > 0$)



4. Оценить термодинамическую возможность протекания реакции в стандартных условиях:



5. Определить, является ли процесс самопроизвольным:



Ключ к тесту

<i>Вариант 1</i>	<i>Вариант 2</i>	<i>Вариант 3</i>	<i>Вариант 4</i>
16	1в	1а	1в
2а	2а	2в	26
36	3а	3в	3в
4в	4в	4а	4в
5а	56	5в	5в
6а	6а	66	6в
7в	7а	76	7а
8а	86	8а	8а
9а	96	9а	9в
10а	106	106	10а

Ответы на задачи

<i>Вариант 1</i>	<i>Вариант 2</i>	<i>Вариант 3</i>	<i>Вариант 4</i>
1. 4, 76%	1. 240г	1. 8,3%	1. $\Pi_{B \cdot Ba} = 39 \text{ г, m}_{HGO} = 221 \text{ г}$
3. AS >0	3. AS >0	3. AS <0	AS <0, или AS >0
4. AH = 178,5 AS = 163,1 AG = 129,9	4. AH = -70,3 AS = -19,7 AG = -64,3	4. AH = -79,8 AS = -315,6 AG = 14,2	4. AH = -202,4 AS = -367,2 AG = -92,97
5. да. AG = -8,46	5. да. AG = -7,25	5. нет. AG = +7,25	5. нет. AG = +8,46

Контрольная работа №2

Органическая химия

Вариант 1

Уровень 1. Тест

1. Белки это -
 - а) биополимеры построенные из остатков α -аминокислот, соединенных ионными связями
 - б) биополимеры построенные из остатков α -аминокислот и $\wedge$ -аминокислот, соединенных амидными связями
 - в) биополимеры построенные из остатков α -аминокислот, соединенных пептидными связями
2. В состав белков входят остатки
 - а) 20 α -аминокислот
 - б) 10 000 α -аминокислот
 - в) 10 α -аминокислот
3. α -спираль представляет
 - а) первичную структуру белка
 - б) вторичную структуру белка
 - в) третичную структуру белка
4. Незаменимые аминокислоты
 - а) не образуются в организме человека
 - б) не образуются в природе
 - в) не образуются в организме ребенка
5. Ферменты - это вещества ..
 - а) белковой природы
 - б) небелковой природы
 - в) минеральной природы
6. Углеводы делятся на простые и сложные по способности к ..

- а) гидролизу
 - б) электролизу
 - в) диализу
7. К дисахаридам относятся
- а) лактоза, сахароза, рибоза
 - б) мальтоза, сахароза, лактоза
 - в) глюкоза, сахароза, целлюлоза
8. Липиды содержатся в
- а) растениях
 - б) только в оюивотных
 - в) растениях, животных и микроорганизмах
9. Продукт гидрогенизации масел -
- а) воски
 - б) фосфолипиды
 - в) твердые жиры
10. Все липиды
- а) растворяются в воде и не растворяются в органических растворителях
 - б) растворяются в диэтиловом эфире, хлороформе, бензине
 - в) не растворяются в органических растворителях

Уровень 2. Проверка теоретических знаний.

1. Какие факторы влияют на процесс денатурации белка? Приведите примеры изменения свойств белка при денатурации. Какие структуры белка подвергаются при денатурации?
2. Приведите классификацию углеводов. В чем сходство и различие разных классов.
3. Приведите примеры использования ферментов в вашей профессиональной области.
4. В чем заключается процесс инверсии сахарозы?
5. В чем заключается процесс перэтерификации? Каково значение данного процесса?

Уровень 3. Применение теоретических знаний.

1. Напишите уравнение реакции щелочного гидролиза стеаринового триглицерила с образованием жидкого мыла.
2. напишите уравнения реакции брожения глюкозы под действием различных микроорганизмов.

Контрольная работа №2
Органическая химия
Вариант 2

Уровень 1. Тест

1. Белки это -
 - а) биополимеры построенные из остатков α -аминокислот и β -аминокислот, соединенных амидными связями
 - б) биополимеры построенные из остатков α -аминокислот, соединенных ионными связями
 - в) биополимеры построенные из остатков α -аминокислот, соединенных пептидными связями
2. В состав белков входят остатки
 - а) 10 α -аминокислот
 - б) 20 α -аминокислот
 - в) 10 000 α -аминокислот
3. α -спираль представляет
 - а) третичную структуру белка
 - б) первичную структуру белка
 - в) вторичную структуру белка
4. Незаменимые аминокислоты
 - а) не образуются в организме ребенка
 - б) не образуются в природе
 - в) не образуются в организме человека
5. Ферменты - это вещества ..
 - а) минеральной природы
 - б) белковой природы
 - в) небелковой природы
6. Углеводы делятся на простые и сложные по способности к ..
 - а) диализу
 - б) электролизу
 - в) гидролизу
7. К дисахаридам относятся
 - а) мальтоза, сахароза, лактоза
 - б) глюкоза, сахароза, целлюлоза
 - в) лактоза, сахароза, рибоза
8. Липиды содержатся в
 - а) растениях, животных и микроорганизмах
 - б) растениях
 - в) только в животных
9. Продукт гидрогенизации масел -
 - а) твердые жиры
 - б) воски
 - в) фосфолипиды
10. Все липиды
 - а) не растворяются в органических растворителях
 - б) растворяются в воде и не растворяются в органических растворителях
 - в) растворяются в диэтиловом эфире, хлороформе, бензине

Уровень 2. Проверка теоретических знаний.

1. В чем заключается процесс гидратации белка? Какую природу -

физическую или химическую - имеет гидратация белка? Приведите примеры гидратации белка в кулинарной практике.

2. В каких технологических процессах происходит кислотный гидролиз сахаров?

3. Образование каких химических веществ приводит к изменению окраски в результате карамелизации углеводов?

4. Приведите классификацию липидов.

5. Какие факторы влияют на процесс автоокисления? Укажите оптимальные условия хранения жиров.

Уровень 3. Применение теоретических знаний.

1 . При производстве патоки крахмал подвергают гидролизу. Приведите реакцию гидролиза крахмала и сделайте вывод о химическом составе патоки.

2 .Напишите уравнение гидрогенизации олеинового триглицерида.

Ключ к тесту

<i>Вариант 1</i>	<i>Вариант 2</i>
<i>1. в</i>	<i>1. в</i>
<i>2. а</i>	<i>2.6</i>
<i>3.6</i>	<i>3.6</i>
<i>4. а</i>	<i>4. в</i>
<i>5. а</i>	<i>5.6</i>
<i>6. а</i>	<i>6. в</i>
<i>7.6</i>	<i>7. а</i>
<i>8. в</i>	<i>8. а</i>
<i>9. в</i>	<i>9. а</i>
<i>10.6</i>	<i>Ю. в</i>

Контрольная работа №3

Коллоидная химия

Вариант 1

Уровень 1. Тест

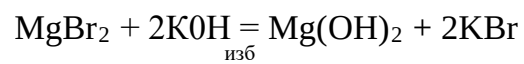
1. Коллоидная химия - это наука изучающая...
 - а) коллоидные растворы и поверхностные явления.
 - б) дисперсные системы и поверхностные явления
 - в) поверхностные явления и адсорбции.
2. Дисперсность обуславливает наличие общих свойств, присущих только данной группе веществ
 - а) высокая поверхностная энергия и избыток удельной поверхности.
 - б) избыток поверхностной энергии и поверхностное натяжение.
 - в) высокая удельная поверхность и избыток поверхностной энергии.
3. Дисперсная система, состоящая из твердой дисперсной фазы и жидкой дисперсионной среды называется ...
 - а) золь
 - б) аэрозоль
 - в) эмульсия
4. Дисперсная система, состоящая из жидкой дисперсной фазы и жидкой дисперсионной среды называется ...
 - а) золь
 - б) аэрозоль
 - в) эмульсия
5. ДЭС подобен плоскому конденсатору согласно теории
 - а) Гельмгольца
 - б) Гуи-Чепмена
 - в) Штерна
6. Получение дисперсных систем методом измельчения дисперсной фазы называется...
 - а) диспергирование
 - б) конденсация
 - в) коагуляция
7. Самопроизвольная коагуляция называется...
 - а) пептизация
 - б) старение
 - в) агрегативная устойчивость
8. Диализ под давлением называется ...
 - а) осмос
 - б) электродиализ
 - в) ультрафильтрация
9. Поверхностные явления - явления, которые вызваны самопроизвольным
 - а) уменьшением поверхностной энергии
 - б) увеличением поверхностного натяжения
 - в) увеличением площади
10. ПАВ способны накапливаться на поверхности раздела фаз ...
 - а) уменьшая поверхностное натяжение
 - б) увеличивая поверхностное натяжение
 - в) не влияя на поверхностное натяжение

Уровень 2. Дайте определение понятиям:

1. Адсорбция.

2. Поверхностные явления.
3. Коагуляция.
4. Агрегативная устойчивость.
5. Пептизация.

Уровень 3. Составьте мицеллу



Контрольная работа №3
Коллоидная химия
Вариант 2

Уровень 1. Тест

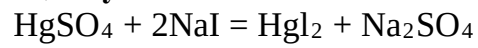
1. Коллоидная химия - это наука изучающая...
 - а) дисперсные системы и поверхностные явления
 - б) коллоидные растворы и поверхностные явления.
 - в) поверхностные явления и адсорбции.
2. Дисперсность обуславливает наличие общих свойств, присущих только данной группе веществ
 - а) высокая удельная поверхность и избыток поверхностной энергии.
 - б) избыток поверхностной энергии и поверхностное натяжение.
 - в) высокая поверхностная энергия и избыток удельной поверхности.
3. Дисперсная система, состоящая из твердой дисперсной фазы и жидкой дисперсионной среды называется ...
 - а) аэрозоль
 - б) эмульсия
 - в) золь
4. Дисперсная система, состоящая из жидкой дисперсной фазы и жидкой дисперсионной среды называется ...
 - а) аэрозоль
 - б) эмульсия
 - в) золь
5. ДЭС подобен плоскому конденсатору согласно теории
 - а) Гуи-Чепмена
 - б) Гельмгольца
 - в) Штерна
6. Получение дисперсных систем методом измельчения дисперсной фазы называется...
 - а) коагуляция
 - б) конденсация
 - в) диспергирование
7. Самопроизвольная коагуляция называется...
 - а) агрегативная устойчивость
 - б) пептизация
 - в) старение
8. Диализ под давлением называется ...
 - а) электродиализ
 - б) осмос
 - в) ультрафильтрация
9. Поверхностные явления - явления, которые вызваны самопроизвольным
 - а) увеличением поверхностного натяжения
 - б) увеличением площади
 - в) уменьшением поверхностной энергии
10. ПАВ способны накапливаться на поверхности раздела фаз ...
 - а) уменьшая поверхностное натяжение
 - б) не влияя на поверхностное натяжение
 - в) увеличивая поверхностное натяжение

Уровень 2. Дайте определения понятиям:

1. Адгезия.

2. Поверхностное натяжение.
3. Коалесценция.
4. Старение.
5. Дисперсная система.

Уровень 3. Составьте мицеллу.



Ключ к тесту

<i>Вариант 1</i>	<i>Вариант 2</i>
<i>1.б</i>	<i>1.а</i>
<i>2. в</i>	<i>2. а</i>
<i>3.а</i>	<i>3.в</i>
<i>4. в</i>	<i>4.б</i>
<i>5. а</i>	<i>5.б</i>
<i>6. а</i>	<i>6. в</i>
<i>7.б</i>	<i>7. в</i>
<i>8. в</i>	<i>8. в</i>
<i>9. а</i>	<i>9. в</i>
<i>10.а</i>	<i>10.а</i>

4.1. Типовые задания для итогового контроля успеваемости

Экзаменационные вопросы

1. Общая характеристика агрегатных состояний веществ.
2. Идеальный газ. Законы идеального газа. Реальные газы. Уравнение Ван-дер-Ваальса.
3. Характеристика жидкого состояния. Поверхностное натяжение жидкостей. Вязкость.
4. Характеристика твердого состояния.
5. Основные понятия химической термодинамики.
6. Первый закон термодинамики. Термодинамические процессы. Энтальпия.
7. Второй закон термодинамики. Энтропия. Термодинамические потенциалы.
8. Термохимия. Тепловые эффекты химических реакций. Теплота образования, теплота сгорания. Закон Гесса и следствия из него.
9. Скорость химических реакций.
10. Факторы, влияющие на скорость химических реакций.
11. Катализ. Катализаторы. Механизм действия катализатора. Виды катализа. Ферменты, их применение в пищевой промышленности.
12. Адсорбция. Теории адсорбции.
13. Химическое равновесие. Константа химического равновесия.
14. Факторы, влияющие на сдвиг химического равновесия. Принцип Ле-Шателье.
15. Характеристика растворов. Теории растворов.
16. Идеальные растворы. Закон Рауля. Системы с отклонением от закона Рауля.
17. Замерзание растворов. Кипение растворов.
18. Предмет коллоидной химии.
19. Классификация дисперсных систем.
20. Получение и очистка дисперсных систем.
21. Получение дисперсных частиц.
22. Строение и заряд коллоидных частиц. Коагуляция. Устойчивость коллоидных растворов.
23. Суспензии, их характеристика и свойства.
24. Пены, их характеристика и свойства.
25. Эмульсии, их характеристика и свойства.
26. Особенности растворов ВМВ.
27. Явление набухания ВМВ.
28. Высаливание ВМВ.
29. Гели. Золи.
30. Классификация методов анализа. Особенности аналитических реакций и способы их проведения.
31. Теория электролитической диссоциации. Степень электролитической диссоциации. Сильные и слабые электролиты. Реакции ионного обмена.

32. Гидролиз солей. Ионное произведение воды. Водородный показатель. Буферные растворы.
33. Окислительно - восстановительные реакции в качественном анализе.
34. Комплексные соединения в аналитической химии. Состав комплексных соединений, диссоциация, номенклатура.
35. Аналитические группы катионов (I, II, III, IV, V).
36. Обнаружение анионов.
37. Хроматография в качественном химическом анализе.
38. Гравиметрический метод анализа.
39. Сущность титриметрического метода. Условия выполнения титриметрического анализа, требования к реакциям. Классификация методов титриметрического анализа.
40. Рабочие растворы (титранты), способы приготовления, растворы с установленной и приготовленной концентрацией.
41. Способы выражения концентрации.
42. Метод нейтрализации. Индикаторы метода.
43. Сущность методов окисления – восстановления. Понятие окислительно – восстановительного потенциала. Классификация методов редоксиметрии. Перманганатометрия.
44. Понятие о комплексонометрии, комплексонах. Трилон – Б, трилонометрическое титрование. Применение метода для определения содержания ионов кальция, магния в пищевых продуктах и определения жесткости воды.
45. Методы осадительного титрования
46. Хроматографические методы анализа.
47. Оптические методы анализа.
48. Электрохимические методы анализа.

Экзаменационный билет № 1

Вопрос 1. Основные понятия термодинамики

Вопрос 2. Общая характеристика растворов. Концентрация растворов.

Вопрос 3. Составить мицеллу $\text{AgNO}_3 + \text{KI}$ (изб) $\rightarrow \text{AgI} \downarrow + \text{KNO}_3$

Экзаменационный билет № 2

Вопрос 1. Первый закон термодинамики.

Вопрос 2. Растворимость газов в жидкостях

Вопрос 3. Составить мицеллу AgNO_3 (изб) + $\text{KI} \rightarrow \text{AgI} \downarrow + \text{KNO}_3$

Экзаменационный билет № 3

Вопрос 1. Второй закон термодинамики

Вопрос 2. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы их классификация.

Вопрос 3. Подберите коэффициенты в ОВР



Экзаменационный билет № 4

Вопрос 1. Законы термохимии.

Вопрос 2. Гидролиз солей

Вопрос 3. Покажите гидролиз солей Na_2CO_3 , $NaCl$

Экзаменационный билет № 5

Вопрос 1. Типы химических связей

Вопрос 2. Диффузия

Вопрос 3. Задача

Установите соответствие между видом связи в веществе и формулой химического соединения .

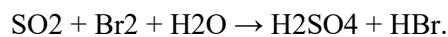
- | | |
|------------------------|---------------|
| 1.Ионная | а) Al |
| 2.Ковалентная полярная | б) $(H_2O)_n$ |
| 3.Металлическая | в) $NaCl$ |
| 4.Водородная | г) CO_2 |

Экзаменационный билет № 6

Вопрос 1. Газообразное состояние вещества

Вопрос 2. Поверхностные явления

Вопрос 3.Задача. Подберите коэффициенты в ОВР

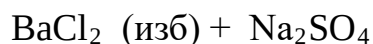


Экзаменационный билет № 7

Вопрос 1. Жидкое состояние веществ

Вопрос 2. Методы получения коллоидных растворов.

Вопрос 3. Задача. Составьте строение мицеллы осадка , образующегося в результате взаимодействия

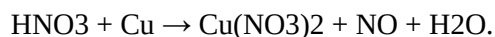


Экзаменационный билет № 7

Вопрос 1. Классификация химических реакций и закономерности их протекания

Вопрос 2. Замерзание и кипение растворов

Вопрос 3. Подберите коэффициенты в ОВР



Экзаменационный билет № 8

Вопрос 1. Вязкость жидкостей ее зависимость от различных факторов. Метод определения относительной вязкости. Влияние вязкости на качество/в т.ч. консистенцию / пищевых продуктов: супов, студней, желированных блюд, каш, пюре, изделий из теста.

Вопрос 2. Поверхностные явления в природных и технологических процессах: сорбционные процессы и их виды

Вопрос 3. Химическое равновесие в реакции $2\text{H}_2(\text{г}) + \text{O}_2(\text{г}) = 2\text{H}_2\text{O} + Q$

смещается в сторону образования продукта реакции при

- 1) понижении давления
- 2) повышении температуры
- 3) добавлении катализатора
- 4) добавлении водорода

Экзаменационный билет № 9

Вопрос 1. Твердое состояние вещества, кристаллическое и аморфное состояние вещества

Вопрос 2. Свойства растворов электролитов. Теория электролитической диссоциации.

Вопрос 3. Установите соответствие между названием вещества и типом его кристаллической решетки

- | | |
|-------------------|-----------------|
| 1. Хлорид кальция | а) молекулярный |
| 2. Алюминий | б) атомная |

а) твердый диоксид углерода – сухой лед; б) алмаз; в) каменная соль ; г) парафин(свечной); д) лед; е) кусок меди

Вопрос 2. Теплофизические закономерности процессов варки и жарки.

$$\text{NaNO}_2 + \text{KMnO}_4 + \text{H}_2\text{SO}_4 \rightarrow \text{NaNO}_3 + \text{MnSO}_4 + \text{K}_2\text{SO}_4 + \text{H}_2\text{O}.$$

Вопрос 2. Растворимость жидкостей.

Вопрос 3. Задача. Во сколько раз увеличится скорость реакции при нагревании реагирующих веществ от 20°C до 100°C , температурный коэффициент равен 2.

Вопрос 1. Катализ и катализаторы. Катализаторы положительные и отрицательные, условия их действия.

Вопрос 2. Реакции ионного обмена и условия их протекания.

Вопрос 3. Задача. При данной температуре реакция омыления эфира



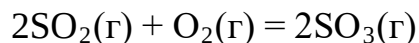
Заканчивается в 2 часа. Сколько времени потребуется для окончания реакции , если смесь разбавить водой в 5 раз.

Экзаменационный билет № 14

Вопрос 1. Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие . факторы, влияющие на смещение химического равновесия.

Вопрос 2. Растворимость твердых веществ

Вопрос 3. Задача . Во сколько раз изменится скорость прямой и обратной реакции в системе:



если объем газовой смеси уменьшить в три раза? В какую сторону сместится равновесие системы?

Экзаменационный билет № 15

Вопрос 1. Коагуляция золей. Факторы , вызывающие коагуляцию золей

Вопрос 2. Строение коллоидных частиц.

Вопрос 3. Составьте строение мицеллы осадка , образующегося в результате взаимодействия BaCl_2 (изб) + Na_2SO_4

Экзаменационный билет № 16

Вопрос 1. Качественный анализ.

Вопрос 2. Адсорбция на границе твёрдое тело газ.

Вопрос 3. Задача. Определите осмотическое давление водного раствора, содержащего 25 г глюкозы в $6 \cdot 10^{-3} \text{ м}^3$ раствора. Температура 25°C . Молярная масса глюкозы 180 г / моль

Экзаменационный билет № 17

Вопрос 1. Осмос и осмотическое давление

Вопрос 2. Теоретические основы органической, физической и коллоидной химии систем.

Вопрос 3. Задача. Сколько карбамида NH_2CONH_2 растворено в 100 см^3 воды, если осмотическое давление раствора при 25°C равно $1,28 \cdot 10^5 \text{ Па}$. Молярная масса карбамида 60 кг/кмоль .

Экзаменационный билет № 18

Вопрос 1. Окислительно- восстановительные реакции

Вопрос 2. Очистка коллоидных систем: диализ, электродиализ, ультрафильтрация

Вопрос 3. Задача. Методом электронного баланса уравняйте уравнение реакции, определите окислитель и восстановитель.



Экзаменационный билет № 20

Вопрос 1. Эмульсии: определение, примеры, классификация

Вопрос 2. Свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений.

Характеристика процессов.

Вопрос 3. Вычислите, во сколько раз увеличится скорость реакции, протекающей в газовой фазе, при повышении температуры от 30 до 75 °С, если температурный коэффициент равен 2.

Экзаменационный билет № 19

Вопрос 1. Пены: определение, строение, устойчивость, пенообразователи

Вопрос 2. Изменение жиров в процессах технологической обработки пищевых продуктов

Вопрос 3. Выбрать метод и ход химического анализа ,подобрать реактивы и аппаратуру для доказательства наличия ионов Cu^{2+} и Cl^- в смеси раствора CuSO_4 и NaCl

Экзаменационный билет № 20

Вопрос 1. Порошки: определение, строение, методы получения. Характеристика пищевых продуктов, относящихся к этим системам

Вопрос 2. Изменение углеводов в процессах технологической обработки пищевых продуктов

Вопрос 3. Задача . Определите эквивалентные массы поваренной соли, пищевой соды, соляной кислоты

Экзаменационный билет № 21

Вопрос 1. Суспензии: определение, строение, методы получения. Характеристика пищевых продуктов, относящихся к этим системам

Вопрос 2. Основы аналитической химии

Вопрос 3. Опишите уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства спирта, вин и хлебобулочных изделий, при получении простокваши, творога, сметаны.

Экзаменационный билет № 22

Вопрос 1. Аэрозоли, дымы, туманы: определение, примеры. Значение аэрозолей

Вопрос 2. Углеводы- высокомолекулярные полисахариды

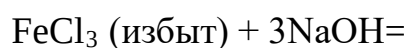
Вопрос 3. Задача. Опишите уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства сычужных сыров.

Экзаменационный билет № 23

Вопрос 1. Изменение белков в процессах технологической обработки пищевых продуктов

Вопрос 2. Студни, их характеристика, свойства, методы получения.

Вопрос 3. Составьте строение мицеллы осадка, образующегося в результате взаимодействия



Экзаменационный билет № 24

1. Молоко, как природная мulsion

2. Белки, состав, строение

3. . Составьте строение мицеллы осадка, образующегося в результате взаимодействия $\text{BaCl}_2 (\text{изб}) + \text{Na}_2\text{SO}_4$

Экзаменационный билет № 25

1. Действие закона термодинамики в общественном питании

2. Жидкое состояние веществ

3. Подберите коэффициенты в ОВР



4.2. Критерии оценивания, предназначенные для промежуточного контроля освоения обучающимися учебной дисциплины

Критерии оценки:

Уровень подготовки специалиста по дисциплине определяется согласно существующим положениям по четырех балльной системе: «5», «4», «3», «2».

Оценка «5» выставляется тогда, когда студент обладает глубокими, прочными, обобщенными, систематическими знаниями учебного материала, в полном объеме раскрыл содержание материала по поставленному вопросу. Ответ студента полный, правильный, материал изложен последовательно с учетом производственных проблем, умением применить знания в конкретных ситуациях. Студент умеет самостоятельно находить источники информации и пользоваться ими, оценивать полученную информацию. При выполнении заданий КР (контрольной работы) допускает 1-2 неточности в преподавании второстепенного материала (не приводит к ошибочным выводам или действий), которые самостоятельно обнаруживает и исправляет.

Оценка «4» выставляется тогда, когда студент самостоятельно, с пониманием воспроизводит основной учебный материал и применяет его при выполнении задач КР, анализирует, делает выводы. Ответ студента в целом правильный, логичный и достаточно обоснован, но при выполнении задач КР допускает существенные ошибки (в терминологии, выводах, схемах, обобщениях), не может исправить.

Оценка «3» выставляется тогда, когда студент без достаточного понимания воспроизводит содержание учебного материала, материал излагается частично не всегда последовательно, в неполном объеме. Ответ не связывается с практическим использованием на производстве. Во время выполнения заданий КР допускает ошибки, самостоятельно исправить не может.

Оценка «2» выставляется тогда, когда студентом основное содержание задач не раскрыто, когда студент воспроизводит на уровне распознавания отдельные элементы учебного материала и неосознанно выполняет отдельные части задач КР, допущены грубые ошибки в итоговых выводах.

5. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Основные источники:

1. Под редакцией Горбунцова С.В., Муллоярова Э.А., Оробейко Е.С., Федоренко Е.В. Физическая и коллоидная химия в общественном питании. – М.: Альфа-М; ИНФРА-М. 2023.
2. Под редакцией Ищенко А.А. Аналитическая химия. – М.: Издательский центр «Академия», 2022.

Дополнительные источники:

1. Белик В.В., Киенская К.И. Физическая и коллоидная химия. – М.: Издательский центр «Академия», 2023.
2. Цитович И.К. Курс аналитической химии. – СПб.: Издательство «Лань». 2023.
3. Харитонов Ю.Я. Аналитическая химия. Аналитика 1. Общие теоретические основы. Качественный анализ. – М.: Высшая школа, 2023.
4. Харитонов Ю.Я. Аналитическая химия. Аналитика 2. Количественный анализ. Физико-химические (инструментальные) методы анализа. – М.: Высшая школа, 2021.
5. Саенко О.Е. Аналитическая химия. – М.: Феникс, 2020. 6. Хаханина Т.И. Аналитическая химия: учебник и практикум для СПО. – М.: Юрайт22.

Интернет-ресурсы:

1. ChemNet: портал фундаментального химического образования <http://www.chemnet.ru>
2. WebElements: онлайн-справочник химических элементов <http://webelements.narod.ru>
3. Виртуальная химическая школа <http://maratak.m.narod.ru>
4. Мир химии <http://chem.km.ru>
5. Коллекция «Естественнонаучные эксперименты»: химия <http://experiment.edu.ru>
6. Химия для всех: иллюстрированные материалы по общей, органической и неорганической химии <http://school-sector.relarn.ru/nsm/>
7. Электронная библиотека по химии и технике <http://rushim.ru/books/books.htm>



**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
ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ**

По реализации программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности СПО
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Симферополь, 2026

Оценочные материалы разработаны на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программы учебной дисциплины ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ

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

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ	6
3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ.....	12
4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ.....	13
5. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	21

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Оценочные материалы учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования могут быть использованы при различных образовательных технологиях, в том числе и как дистанционные контрольные средства при электронном / дистанционном обучении.

В рамках программы учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования обучающийся должен освоить:

знания:

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- условия устойчивого развития экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природноресурсный потенциал Российской Федерации и Республики Крым;
- охраняемые природные территории.

умения:

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности.

В результате освоения дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования выпускник должен обладать **общими компетенциями (далее – ОК):**

ОК 02. Использовать информационные технологии для решения профессиональных задач.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

ОК 06. Быть готовым к постоянному профессиональному росту, повышению квалификации.

ОК 07. Использовать знания в области экологической безопасности и ресурсосбережения в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции (далее – ПК):

ПК 6.1-6.5. Осуществлять технологические процессы в соответствии с нормами экологической безопасности, обеспечивать сохранность запасов, проводить инвентаризацию.

В результате изучения дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования на базовом уровне обучающимися должны быть реализованы **личностные результаты (дескрипторы):**

ЛР.03. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Осознающий

приоритетную ценность личности человека, уважающий собственную и чужую уникальность.

ЛР.06. Проявляющий активную гражданскую позицию, ориентирующийся в современной экономической, политической и культурной ситуации в России, осознающий значимость профессиональной деятельности.

ЛР.07. Соблюдающий нормы экологической безопасности, определяющий направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности, осознающий ценность бережливого производства.

ЛР.10. Осознающий значимость сохранения природы, проявляющий бережное отношение к окружающей среде и природным ресурсам.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по учебной дисциплине ЕН.02 Экологические основы природопользования осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций и личностных результатов в рамках программы воспитания:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 02	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;	- 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; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);

		- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
OK 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;
OK 05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;	- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений;
OK 06	- описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки,

		культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
OK 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона; - основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - 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; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - основы военной службы и обороны государства; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых

	к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;	имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства; - основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля; - система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации; - инструменты бережливого производства, основы процессного подхода; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона;
--	---	--

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 6.1-6.5	- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; - использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; - соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;	- принципов взаимодействия живых организмов и среды обитания; - особенностей взаимодействия общества и природы, основных источников техногенного взаимодействия на окружающую среду; - условий устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; - принципов и методов рационального природопользования; - методов экологического регулирования; - принципов размещения производств различного типа; - основных групп отходов их источников и масштабов образования; - понятия и принципов мониторинга окружающей среды; - правовых и социальных вопросов природопользования и экологической безопасности; - принципов и правил международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды; - природоресурсного потенциала Российской Федерации; - охраняемых природных территорий;	- контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; - проведение инвентаризации запасов;

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ

Оценка освоения умений и знаний осуществляется в ходе:

Текущего контроля (практические работы, устные опросы, тесты, дискуссии, защита кейсов, заполнение таблиц), контрольных работ по разделам и промежуточной аттестации

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Текущий контроль проводится на плановых занятиях и в ходе проверки самостоятельных работ. Главная цель текущего контроля - оперативная оценка работы преподавателя и обучаемых, а также их индивидуальных особенностей.

Перечень вопросов для фронтального опроса

Раздел 1. Основы теоретической экологии

Тема 1.1. Природноресурсный потенциал Российской Федерации

1. Каковы основные задачи и проблемы экологии как науки?
2. Охарактеризуйте современное состояние окружающей среды в России.
3. Назовите основные экологические проблемы Республики Крым.

Тема 1.2. Принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания

4. Дайте общую характеристику факторам среды.
5. Что такое биоритмы и какова их роль в жизни организма?
6. Как взаимосвязь организма повара с условиями среды на кухне влияет на эффективность труда?

Тема 1.3. Особенности взаимодействия общества и природы

7. Как научно-технический прогресс влияет на природу в современную эпоху?
8. Что такое экологический кризис и каковы его возможные причины?
9. В чем разница между локальными, региональными и глобальными экологическими проблемами?

Тема 1.4. Основные источники техногенного воздействия на окружающую среду

10. Назовите естественные и антропогенные источники загрязнения атмосферы, гидросферы и почвы.
11. Что такое ПДК и ПДВ и какова их роль в экологическом контроле?
12. Как углекислый газ влияет на организм человека в закрытых помещениях?

Тема 1.5. Природные ресурсы и их рациональное природопользование

13. Как классифицируются природные ресурсы?
14. В чем заключаются принципы рационального природопользования?
15. Какие проблемы связаны с использованием и воспроизводством природных ресурсов?

Тема 1.6. Понятие и принципы мониторинга окружающей среды

16. Что такое мониторинг окружающей среды и каковы его основные задачи?
17. Перечислите виды мониторинга окружающей среды.
18. Как осуществляется мониторинг качества атмосферного воздуха, вод и почв?

Раздел 2. Охрана природы и методы экологического регулирования

Тема 2.1. Защита атмосферы

19. Каковы последствия загрязнения и нарушения газового баланса атмосферы?
20. Какие меры по предотвращению загрязнения атмосферного воздуха вы знаете?
21. Что такое санитарно-защитные зоны и для чего они предназначены?

Тема 2.2. Охрана водных ресурсов

- 22. В чем заключаются проблемы истощения и загрязнения водных ресурсов?
- 23. Опишите меры по предотвращению загрязнения и рациональному использованию водных ресурсов.
- 24. Какую роль играют очистные сооружения и оборотные системы водоснабжения?

Тема 2.3. Рациональное использование и охрана земельных ресурсов

- 25. Почему почва важна для биосферы и каковы результаты антропогенного воздействия на нее?
- 26. Назовите основные группы отходов, их источники и масштабы образования.
- 27. Как осуществляется контроль в сфере обращения с отходами?

Тема 2.4. Рациональное использование и охрана флоры и фауны

- 28. Опишите текущее состояние экосистемы вашего региона (Крыма).
- 29. Какие мероприятия необходимы для охраны рекреационных территорий?

Раздел 3. Правовые и социальные аспекты экологии

Тема 3.1. Государственные мероприятия по охране окружающей среды

- 30. Какие государственные органы отвечают за охрану окружающей среды в РФ?
- 31. Что такое государственная экологическая экспертиза и для чего она проводится?
- 32. Какие экологические права и обязанности есть у граждан Российской Федерации?
- 33. Какая юридическая ответственность предусмотрена за экологические правонарушения?

Критерии оценки для устного опроса:

- «5» - ответы развернутые и полные, студент уверенно применяет терминологию, приводит примеры.
- «4» - ответы полные и развернутые, есть незначительные ошибки в терминологии.
- «3» - ответы неполные, поверхностные, с ошибками в терминологии.
- «2» - ответ не дан или демонстрирует непонимание основ вопроса.

Перечень вопросов к тесту

Экология как наука изучает:

- а) только загрязнение окружающей среды
- б) экономику природопользования
- в) взаимоотношения организмов между собой и с окружающей средой**
- г) климатические изменения

К глобальным экологическим проблемам НЕ относится:

- а) парниковый эффект
- б) сокращение биологического разнообразия
- в) локальный разлив нефти в конкретном районе**
- г) разрушение озонового слоя

Основным законодательным актом в области охраны окружающей среды в РФ является:

- а) Федеральный закон «Об охране окружающей среды»**
- б) Водный кодекс РФ
- в) Уголовный кодекс РФ
- г) Земельный кодекс РФ

ПДК – это:

- а) предельно допустимый выброс
- б) предельно допустимая концентрация вредного вещества**
- в) планово-диспетчерский контроль
- г) принцип допустимого контакта

К невозобновляемым природным ресурсам относится:

- а) лес
- б) энергия ветра
- в) нефть**
- г) рыбные запасы

Основная цель рационального природопользования:

- а) максимальное извлечение прибыли из природных ресурсов
- б) удовлетворение потребностей общества при сохранении равновесия в природных системах**
- в) полный запрет на использование ресурсов
- г) замещение всех природных ресурсов искусственными

Система наблюдений за состоянием окружающей среды называется:

- а) экспертизой
- б) мониторингом**
- в) аудитом
- г) кадастром

К основным источникам техногенного загрязнения атмосферы относятся:

- а) вулканическая деятельность
- б) лесные пожары
- в) промышленные предприятия и автотранспорт**
- г) пыльные бури

Наиболее острой экологической проблемой Крыма является:

- а) дефицит водных ресурсов**
- б) радиоактивное загрязнение
- в) таяние ледников
- г) опустынивание

Принцип «загрязнитель платит» означает, что:

- а) предприятия освобождаются от платы за загрязнение
- б) предприятия несут финансовую ответственность за нанесенный экологический ущерб**
- в) плату за загрязнение вносят все граждане
- г) плата за загрязнение не взимается

Биосфера – это:

- а) только живая природа
- б) оболочка Земли, заселенная живыми организмами**
- в) только атмосфера и гидросфера
- г) совокупность всех экосистем суши

Охраняемая природная территория, полностью исключенная из хозяйственного

использования, — это:

- а) национальный парк
- б) заповедник**
- в) заказник
- г) природный парк

К пищевым ресурсам человечества относятся:

- а) только сельскохозяйственные культуры
- б) ресурсы растениеводства, животноводства, рыболовства и т.д.**
- в) только генномодифицированные продукты
- г) только продукты охоты и собирательства

Кто несет ответственность за организацию раздельного сбора отходов на предприятии общественного питания?

- а) только государственные инспекторы
- б) только уборщики
- в) руководство и все сотрудники предприятия**
- г) только технологи

Основной газ, вызывающий парниковый эффект:

- а) кислород
- б) азот
- в) углекислый газ (CO₂)**
- г) озон

Причиной кислотных дождей является выброс в атмосферу:

- а) углекислого газа
- б) оксидов серы и азота**
- в) метана
- г) фреонов

Основная цель создания Красной книги:

- а) инвентаризация и охрана редких и исчезающих видов**
- б) коммерческая продажа редких животных
- в) регулирование охоты
- г) создание новых зоопарков

Наиболее эффективный способ обращения с твердыми бытовыми отходами (ТБО):

- а) захоронение на полигонах
- б) сжигание
- в) раздельный сбор и переработка**
- г) вывоз в отдаленные районы

Основной принцип устойчивого развития:

- а) удовлетворение потребностей нынешнего поколения без ущерба для возможностей будущих поколений**
- б) ускоренное развитие промышленности любой ценой
- в) возврат к доиндустриальному обществу
- г) приоритет экономических интересов над экологическими

Санкции за нарушение экологического законодательства могут быть:

- а) только дисциплинарными

- б) только административными
- в) дисциплинарными, административными, уголовными, имущественными**
- г) только имущественными (штрафы)

Критерии оценки для тестирования:

- «5» - 85-100% верных ответов (17-20 баллов)
- «4» - 69-84% верных ответов (14-16 баллов)
- «3» - 51-68% верных ответов (11-13 баллов)
- «2» - 50% и менее верных ответов (10 баллов и менее)

Практические задания на примере тем 1.4 и 1.5

Практическое занятие № 2 **Определение концентрации углекислого газа в аудитории.**

Цель: Освоить метод определения концентрации CO₂ в воздухе и оценить ее влияние на самочувствие и работоспособность человека, в том числе в условиях производственной кухни.

Задачи:

1. Провести измерения концентрации углекислого газа в учебной аудитории в начале и в конце занятия.
2. Сравнить полученные данные с нормами ПДК.
3. Проанализировать возможное влияние повышенной концентрации CO₂ на организм человека.
4. Предложить меры по улучшению воздушной среды в помещениях предприятий общественного питания.

Ход работы:

1. Изучить принцип работы газоанализатора (или индикаторной трубки) для определения CO₂.
2. Провести замеры концентрации углекислого газа в выбранной точке аудитории в начале занятия (при минимальном количестве людей и проветренном помещении).
3. Провести замеры в той же точке в конце занятия (после 1,5-2 часов работы группы).
4. Зафиксировать результаты, внести их в таблицу.
5. Сравнить результаты с гигиеническими нормативами (ПДК_{сс} для CO₂ в воздухе рабочей зоны и в воздухе жилых помещений).
6. Обсудить в группе субъективные ощущения (усталость, сонливость, головная боль) к концу занятия.
7. На основе полученных данных подготовить краткие рекомендации по организации вентиляции и проветривания на рабочих местах поваров и кондитеров.

Критерии оценивания:

- «5» - Работа выполнена в полном объеме, измерения проведены аккуратно, анализ проведен глубоко, предложенные рекомендации конкретны и обоснованы.
- «4» - Работа выполнена, но в анализе или рекомендациях имеются незначительные неточности или недостаточная глубина.
- «3» - Работа выполнена не в полном объеме, измерения или анализ проведены поверхностно, рекомендации носят общий характер.

«2» - Работа не выполнена или выполнена менее чем на 50%, измерения не проведены.

Практическое занятие № 3

Соблюдение регламентов экологической безопасности пищевых ресурсов.

Цель: Научиться анализировать экологические аспекты происхождения и безопасности пищевых продуктов.

Задачи:

1. Изучить понятия «экологически чистый продукт», «органик», «продукция с ГМО».
2. Проанализировать информацию на упаковке различных продуктов питания (мука, крупы, консервы, овощи и т.д.).
3. Оценить потенциальные экологические риски, связанные с производством и транспортировкой данных продуктов.
4. Сформулировать принципы выбора экологически безопасных продуктов для предприятия общественного питания.

Ход работы

(работа в группах):

1. Каждой группе выдается по 2-3 упаковки различных пищевых продуктов.
2. Необходимо изучить маркировку: состав, указание на наличие/отсутствие ГМО, знаки экологической сертификации (при наличии), страну и регион происхождения.
3. Заполнить таблицу:

Название продукта	Основные ингредиенты	Признаки экологической безопасности/риска	Возможные экологические последствия производства (использование пестицидов, транспортировка на большие расстояния и т.д.).

4. На основе анализа подготовить краткую презентацию (2-3 минуты) с выводом: можно ли считать данный продукт экологически безопасным/предпочтительным для использования и почему.

5. Групповое обсуждение: какие глобальные экологические проблемы связаны с современным агропромышленным комплексом и как повар может способствовать их решению через ответственный выбор сырья.

Критерии оценивания:

«5» - Анализ проведен детально и критически, выводы обоснованы, презентация четкая, предложения по выбору продуктов практичны и экологически грамотны.

«4» - Анализ проведен, но недостаточно глубокий, выводы в целом верны, но не все аспекты учтены.

«3» - Анализ поверхностный, выводы слабо обоснованы, предложения носят общий характер.

«2» - Работа не выполнена или выполнена формально, без анализа.

Перечень теоретических вопросов для подготовки к дифференцированному

зачету по дисциплине ЕН.02 Экологические основы природопользования

1. Дайте определение экологии как науки. Каковы ее основные задачи на современном этапе?
2. Охарактеризуйте природноресурсный потенциал Российской Федерации.
3. Назовите основные экологические проблемы Республики Крым.
4. Опишите основные экологические факторы и их влияние на живые организмы. Сформулируйте законы Б. Коммонера.
5. В чем проявляется взаимодействие общества и природы? Дайте характеристику современной экологической ситуации.
6. Что такое экологический кризис? Назовите его возможные причины и уровни проявления (локальный, региональный, глобальный).
7. Дайте классификацию природных ресурсов. В чем заключаются проблемы их использования и воспроизводства?
8. Раскройте суть принципов рационального природопользования.
9. Назовите основные источники техногенного загрязнения атмосферы, гидросферы и литосферы.
10. Что такое ПДК и ПДВ? Какова их роль в системе экологического нормирования?
11. Дайте определение мониторингу окружающей среды. Каковы его цели, задачи и основные виды?
12. Опишите строение атмосферы и последствия ее загрязнения. Каковы меры по охране атмосферного воздуха?
13. В чем заключаются проблемы истощения и загрязнения водных ресурсов? Охарактеризуйте меры по их охране и рациональному использованию.
14. Почему почва является важнейшим компонентом биосферы? Каковы результаты антропогенного воздействия на почву и меры по ее охране?
15. Дайте классификацию отходов. Опишите основные принципы и методы обращения с отходами.
16. Каковы основные причины сокращения биологического разнообразия? Охарактеризуйте меры по охране флоры и фауны.
17. Назовите основные государственные органы, осуществляющие управление и контроль в области охраны окружающей среды в РФ.
18. Что такое государственная экологическая экспертиза и каковы ее цели?
19. Какие экологические права и обязанности граждан закреплены в законодательстве РФ?
20. Какие виды юридической ответственности за экологические правонарушения предусмотрены российским законодательством?
21. Опишите принципы и правила международного сотрудничества в области охраны окружающей среды.
22. Как связаны экологические проблемы и здоровье человека?
23. Какие экологические аспекты необходимо учитывать при организации работы предприятия общественного питания (на примере поварского и кондитерского дела)?
24. В чем заключается роль специалиста в области поварского и кондитерского дела в решении экологических проблем через профессиональную деятельность?
25. Объясните, как принципы устойчивого развития могут быть реализованы в сфере услуг и туризма.

Критерии оценки дифференцированного зачета

Оценка «отлично» выставляется студенту, если: ответ на вопрос полон и логически выстроен; в ответе продемонстрировано уверенное знание понятий, процессов и закономерностей; студент свободно оперирует специальной терминологией; может

самостоятельно привести точные примеры, в том числе из профессиональной сферы, и сделать обоснованные выводы.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если: ответ на вопрос в целом полон, но имеются незначительные упущения; студент демонстрирует понимание основных явлений и процессов; использует специальную терминологию, иногда с небольшими неточностями; может проанализировать пример, предложенный преподавателем, но испытывает затруднения с самостоятельным приведением примеров.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если: в ответе на вопрос имеются существенные пробелы; продемонстрировано общее, но фрагментарное понимание материала; студент с трудом использует специальную терминологию или использует ее неверно; не может самостоятельно привести примеры и с трудом анализирует примеры, предложенные преподавателем.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если: студент не может ответить на вопрос или отказывается отвечать; в ответе продемонстрировано полное непонимание сути вопроса; не знает базовых терминов; не может работать с примерами даже с помощью преподавателя.

5. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

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

Основные печатные издания

1. Экология: учебник / Котелевская Я.В., Куко И.В., Скворцов П.М., Титов Е.В. — 7-е изд., стер. — Москва: Издательский центр «Академия», 2019. — 208 с.
2. Экологические основы природопользования: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.А. Колесников. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 256 с.

Основные электронные издания

3. Гальперин М.В. Экологические основы природопользования: учебник. — 2-е изд. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018. — 256 с. — (Профессиональное образование). — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL:.

Дополнительные источники:

4. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды».
5. Государственный доклад «О состоянии и об охране окружающей среды Российской Федерации» (последнее издание).



**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
ОГСЭ.01 «ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»**

По реализации программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности СПО
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Симферополь, 2026

Оценочные материалы разработаны на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.01 «ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

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	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	34
4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ	36
4.1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ	36
4.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ	38
5. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	40

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

1.2. Формой промежуточной аттестации по дисциплине "Основы философии" по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер», 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 "Основы философии" обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер» следующими умениями, знаниями, общими и профессиональными компетенциями:

Умения:

1. ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;
2. определить значение философии как отрасли духовной культуры для формирования личности, гражданской позиции и профессиональных навыков;
3. определить соотношение для жизни человека свободы и ответственности, материальных и духовных ценностей;
4. сформулировать представление об истине и смысле жизни.

Знания:

1. основные категории и понятия философии;
2. роль философии в жизни человека и общества;
3. основы философского учения о бытии;
4. сущность процесса познания;
5. основы научной, философской и религиозной картин мира;
6. об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
7. о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий

Общие компетенции	Показатели оценки результатов
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применяет стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Использует средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Использует информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Использует знания по финансовой грамотности, планирует предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ

Основной целью оценки теоретического курса дисциплины "Основы философии" по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер», является оценка умений и знаний.

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

Приобретенный практический опыт, освоенные умения, освоенные знания	Результат обучения ПК, ОК	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Наименование раздела, темы, подтемы	Уровень освоения	Наименование контрольно-оценочного средства	
					Текущий контроль	Промежуточный контроль
1	2	3	4	5	6	7
У1, У2.31, 32	ОК1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК5	Ориентируется в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста	Тема 1.1 Философия античного мира и средних веков	3	Устный опрос, тестирование, презентация	Вопросы для дифференцированного зачета
У1, У2.31, 32, 34.	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4	Переносит философское мировоззрение на область материально-практической деятельности	Тема 1.2. Философия эпохи Возрождения и Нового времени	3	Устный опрос, тестирование, презентация	Вопросы для дифференцированного зачета
У1, У2.31, 32, 33.	ОК1 ОК2 ОК4 ОК5 ОК6	Анализирует свои взгляды в контексте общих идей развития	Тема 1.3. Немецкая классическая и постклассическая философия XIX - XX вв	3	Устный опрос, тестирование, сообщения	Вопросы для дифференцированного зачета

У1,У2.31,32	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4	Знает основные категории и понятия философии	Тема 1.4. Русская философия XIX-XXвв.	3	Устный опрос, тестирование, доклад	Вопросы для дифференцированного зачета
У1,У2.31,32	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4	Понимает роль философии в жизни человека и общества	Тема 1.5 Современная философия	3	Устный опрос, тестирование, презентация	Вопросы для дифференцированного зачета
У1,У2.31,32	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4	Оценивает сложности процесса познания мира и его противоречия	Раздел 2 Тема 2.1. Человек как главная философская проблема	3	Устный опрос, тестирование	Вопросы для дифференцированного зачета
У1,У2.31,32 33,34,35,36.	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Знает основы научной, философской и религиозной картин мира	Тема 2.2. Проблема сознания	3	Устный опрос, тестирование, доклад	Вопросы для дифференцированного зачета
У1,У2.31,32 33,34,35,36.	ОК1 ОК2 ОК4 ОК5 ОК6	Знает об условиях формирования личности, свободы и ответственности за сохранение	Тема 2.3 Проблема познания	3	Устный опрос, тестирование, сообщение	Вопросы для дифференцированного зачета
У1,У2.31,32 33,34,35,36.	ОК1 ОК2 ОК4 ОК5 ОК6		Раздел 3 Тема 3.1 Научная картина мира и искусство	3	Устный опрос, тестирование	Вопросы для дифференцированного зачета
У3,У4,35,36, 37	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04		Тема 3.2 Философия и религия	3	Устный опрос, тестирование, доклад	Вопросы для дифференцированного зачета
У3,У4,35,36, 37	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04		Раздел 4 Тема 4.1 Философия и история	3	Устный опрос, тестирование, презентация	Вопросы для дифференцированного зачета

У1,У2.31,32 33,34,35,36.	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04		Тема 4.2. Глобальные проблемы современности	3	Устный опрос, тестирова ние	Вопросы для дифференц ированного зачета
-----------------------------	----------------------------------	--	--	---	--------------------------------------	---

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Текущий контроль освоения студентами материала профессионального модуля состоит из следующих форм:

1. Устный опрос
2. Тестовое задание
3. Письменный опрос
4. Дифференцированный зачет.

3.1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

Примеры вопросов для устного опроса к Разделу 1:

Введение. Философия, ее смысл, функции и роль в обществе

1. Задание для устного опроса по темам

1. Что является объектом изучения философии?
2. Дайте определение философии как науки.
3. Структура философского знания.
4. Назовите основные функции философии.
5. В чем сущность основного вопроса философии?

Тема 1.1 . Философия античного мира и Средних веков

1. Задание для устного опроса по темам

1. Что такое майевтика?
2. Что отличало Сократа от многих философов-софистов?
3. Каковы взгляды Сократа, Платона и Аристотеля на общество?
4. Назовите исторические рамки развития философии Средних веков.
5. Раскройте содержание основных периодов развития философии Средневековья

Тема 1.2. Философия эпохи Возрождения и Нового времени

1. Задание для устного опроса по темам

1. Какие задачи решали философы эпохи Возрождения в области социальной философии?
2. Назовите мыслителей, творчество которых положило начало философии Нового времени
3. Какие основные направления в гносеологии сложились в период становления философии Нового времени?
4. В чем заключается деизм Р.Декарта?

Тема 1.3. Немецкая классическая и постклассическая философия XIX - XX вв.

1. Задание для устного опроса по темам

1. Назовите представителей немецкой классической философии.
2. Назовите основные особенности немецкой классической философии
3. Что такое категорический императив И.Канта?
4. Как происходит развитие мира согласно концепции Г.Гегеля?

Тема 1.4. Русская философия XIX - XX вв.

1. Задание для устного опроса по темам

1. Каковы источники формирования русской философии?
2. Какие основные вопросы ставит русская философская мысль конца 18-начала 19 веков?
3. Что является предметом полемики славянофилов и западников?
4. Охарактеризуйте материалистическое направление русской философии 19 века.
5. Раскройте важнейшие проблемы, которые рассматривали отечественные философы в 21 веке

Тема 1.5. Современная западная философия

1. Задание для устного опроса по темам

1. Чем можно объяснить бурное развитие иррационализма в западной философии новейшего времени?
2. В чем заключается сущность позитивизма?
3. Какие рационалистические школы западнофилософской мысли 19-20 вв. являются наиболее известными?
4. Позиции А.Шопенгауэра и Ф.Ницше
5. Что означает экзистенциализм?

Раздел 2. Человек – сознание – познание

Тема 2.1. Человек как главная философская проблема

1. Задание для устного опроса по темам

1. Какая версия антропогенеза представляется наиболее убедительной и почему?
2. Чем труд отличается от других видов деятельности?
3. Приведите различные философские трактовки смысла жизни человека.

Тема 2.2. Проблема сознания

1. Задание для устного опроса по темам

1. Каково содержание основных подходов к трактовке сознания?
2. Дайте определение сознания человека.
3. Какова структура сознания?
4. Какие бывают виды сознания?
5. Раскройте основные функции сознания.
6. Как соотносятся сознание и бессознательное? В чем сущность психоанализа З.Фрейда?

Тема 2.3 Учение о познании

1. Задание для устного опроса по темам

1. Каковы объект и предмет гносеологии?

2. Какие известные мыслители прошлого внесли вклад в развитие теории познания?
3. Сформулируйте определение познания.
4. Какие бывают уровни познания?
5. Что такое истина, какие виды истины выделяют ученые? Главный критерий истины.

Раздел 3. Духовная жизнь человека (наука, религия, искусство)

Тема 3.1. Научная картина мира и искусство

1. Задание для устного опроса по темам

1. Философское осмысление мира.
2. Научная картина мира.
3. Основные принципы современной научной картины мира

Тема 3.2. Философия и религия

1. Задание для устного опроса по темам

1. Сущность понятий «религия» и «философия».
2. Противоположность и общность античной и христианской мысли.
3. Различие западного и восточного христианства в вопросе соотношения знания и веры.
4. Соотношение религии и философии в современной литературе.

Раздел 4. Социальная жизнь

Тема 4. 1. Философия и история

1. Задание для устного опроса по темам

1. Философия истории.
2. Источники и движущие силы развития общества.
3. Диалектика исторического процесса.
4. Критерии общественного прогресса

Тема 4. 2. Глобальные проблемы человечества

1. Задание для устного опроса по темам

1. Будущее человечества.
2. Глобальные проблемы.

3.2. Критерии оценивания

1. *Полнота* – материал изложен в полном объеме, самостоятельно, показано свободное владение профессиональной терминологией, приведены необходимые примеры.
 2. *Логичность* – материал изложен последовательно, сделаны необходимые акценты в изложении.
 3. *Аргументированность* – материал представлен с четкими выводами, обобщениями, умозаключениями.
- Оценка «5».

Ответ полный, правильный, основан на изученном теоретическом материале, показано владение профессиональной терминологией. Материал изложен в четкой логической

последовательности, сделаны выводы.

Оценка «4».

Ответ полный, правильный, основан на изученном теоретическом материале, но преподавателем были заданы небольшие наводящие вопросы по теме. Материал изложен в

определённой логической последовательности, при этом опущены 1-2

несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя. Студент сумел самостоятельно

сделать выводы по представленному материалу.

Оценка «3».

Ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ не полный.

Ответ не полностью соответствовал логике изложения. Студент смог сделать выводы с помощью наводящих вопросов преподавателя.

Оценка «2».

При ответе обнаружено непонимание студентом основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые студент не может исправить при наводящих вопросах преподавателя.

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Комплект тестовых заданий

Раздел 1. Основные идеи истории мировой философии от античности до новейшего времени

Тема 1.1. Философия античного мира и Средних веков

Тест № 1. Введение в философию

Прочитайте задания, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный и соответствующую букву впишите в бланк ответов. Работа рассчитана на 25 минут.

1. Выберите правильный ответ. Форма мировоззрения, основанная на эмоционально-образном и фантастическом отношении к миру

А) Мифология.

Б) Религия.

В) Философия.

Г) Обыденное мировоззрение.

2. Выберите правильный ответ. В переводе с греческого «философия» означает

А) Стремление к совершенству.

Б) Наука мудрости.

В) Любовь к мудрости.

Г) Учение о законах развития.

3. Соотнесите раздел философии и его характеристику:

1	Онтология	А	Учение о ценностях
2	Философская антропология	Б	Теория познания
3	Аксиология	В	Учение о человеке
		Г	Учение о законах развития общества
		Д	Учение о бытии

4. Соотнесите функцию философии и ее характеристику:

1	Гуманистическая	А	Систематизирует и обобщает данные всех наук
2	Критическая	Б	Предугадывает тенденции развития научного знания и социальных изменений
3	Мировоззренческая	В	Знакомит человека с высшими достижениями мировой интеллектуальной культуры
		Г	Рассматривает мир через призму человека и его целей, обосновывает его самооценку, его права и свободы
		Д	Подвергает критике устаревшие взгляды, нормы, учения
		Е	Вырабатывает общие принципы и способы теоретического и практического освоения действительности
		Ж	Служит теоретическим основанием мировоззрения
		З	Дает оценку миру и человеку, обосновывает значимость духовных ценностей

5. Продолжите и объясните. Для религиозного мировоззрения характерны следующие особенности...

6. Выберите правильный ответ. Форма мировоззрения, основанная на вере в сверхъестественное

- А) Мифология.
- Б) Религия.
- В) Философия.
- Г) Обыденное мировоззрение.

7. Соотнесите тип мировоззрения и его основные черты

1	Мифологическое	А	Слитность
2	Религиозное	Б	Логичность
3	Философское	В	Эмоциональность
		Г	Вера в сверхъестественное
		Д	Догматизм
		Е	Обобщенность
		Ж	Очеловечивание природы
		З	Моральная направленность
		И	Системность

8. Соотнесите функцию философии и ее характеристику:

1	Аксиологическая	А	Систематизирует и обобщает данные всех наук
2	Методологическая	Б	Предугадывает тенденции развития научного знания и социальных изменений
3	Общекультурная	В	Знакомит человека с высшими достижениями мировой интеллектуальной культуры
		Г	Рассматривает мир через призму человека и его целей, обосновывает его самооценку, его права и свободы
		Д	Подвергает критике устаревшие взгляды, нормы, учения

		Е	Вырабатывает общие принципы и способы теоретического и практического освоения действительности
		Ж	Служит теоретическим основанием мировоззрения
		З	Дает оценку миру и человеку, обосновывает значимость духовных ценностей

9. Соотнесите раздел философии и его характеристику:

1	Аксиология	А	Учение о ценностях
2	Гносеология	Б	Теория познания
3	Социальная философия	В	Учение о человеке
		Г	Учение о законах развития общества
		Д	Учение о бытии

10. Дайте определение. Мировоззрение – это...

11. Выберите правильный ответ. Системно-теоретическое мировоззрение, для которого характерны логичность и последовательность, системность, высокая степень обобщения

- А) Мифология.
- Б) Религия.
- В) Философия.
- Г) Обыденное мировоззрение.

12. Выберите правильный ответ. Впервые назвал себя философом...

- А) Платон.
- Б) Аристотель.
- В) Фалес.
- Г) Пифагор.

13. Соотнесите раздел философии и его характеристику:

1	Гносеология	А	Учение о ценностях
2	Философская антропология	Б	Теория познания
3	Аксиология	В	Учение о человеке
		Г	Учение о законах развития общества
		Д	Учение о бытии

14. Соотнесите функцию философии и ее характеристику:

1	Интегрирующая	А	Систематизирует и обобщает данные всех наук
2	Прогностическая	Б	Предугадывает тенденции развития научного знания и социальных изменений
3	Аксиологическая	В	Знакомит человека с высшими достижениями мировой интеллектуальной культуры
		Г	Рассматривает мир через призму человека и его целей, обосновывает его самоценность, его права и свободы
		Д	Подвергает критике устаревшие взгляды, нормы, учения
		Е	Вырабатывает общие принципы и способы теоретического и практического освоения действительности

		Ж	Служит теоретическим основанием мировоззрения
		З	Дает оценку миру и человеку, обосновывает значимость духовных ценностей

15. Продолжите и объясните. Для мифологического мировоззрения характерны следующие особенности...

Тест № 1

Ключи

1 – А	9 – 1-А, 2-Б, 3-Г
2 – В	10 – мировоззрение – это совокупность взглядов на мир и место в нем человека
3 – 1-Д, 2-В, 3-А	11 – В
4 – 1-Г, 2-Д, 3-Ж	12 – Г
5 – догматизм, вера в сверхъестественное, иерархия, моральная система	13 – 1-Б, 2-В, 3-А
6 – Б	14 – 1-А, 2-Б, 3-З
7 – 1-А, В, Ж, 2-Г, Д, З, 3-Б, Е, И	15 – слитность, очеловечивание природы, эмоциональность
8 – 1-З, 2-Е, 3-В	

Тест № 2. Античная философия

Прочитайте задания, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный и соответствующую букву впишите в бланк ответов. Работа рассчитана на 25 минут.

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

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

		Д	воздух
--	--	---	--------

2. Соотнесите философскую школу и ее представителя:

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

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

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

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

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

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

1	Гераклит	А	Воздух
2	Анаксимандр	Б	Вода
3	Фалес	В	Атом

4	Левкипп	Г	Огонь
		Д	Апейрон

6. Соотнесите философское направление и его представителя:

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

7. Соотнесите философскую категорию и ее определение:

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

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

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

9. Соотнесите философское направление и его представителя:

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

- 10. Продолжите.** Слова «человек есть мера всех вещей...» принадлежат...
- 11. Назовите** основные идеи философии Сократа.
- 12. Продолжите.** Слова «все течет, все развивается» принадлежат...
- 13. Назовите** основные идеи философии Платона.
- 14. Продолжите.** Слова «познай самого себя» принадлежат...
- 15. Назовите** основные идеи философии Аристотеля.

Тест № 2

Ключи

1 – 1-Д, 2-В, 3-Г	9 – 1-Б, 2-А, 3-Г
2 – 1-А, В, Е, 2-Д, Ж, 3-Б, Г	10 – Протагор
3 – 1-Г, 2-А, 3-В, 4-Б	11 – идеи Сократа
4 – 1-Г, 2-А, 3-В	12 – Гераклит
5 – 1-Г, 2-Д, 3-Б, 4-В	13 – идеи Платона
6 – 1-А, 2-В, 3-Б	14 – Сократ
7 – 1-Г, 2-В, 3-Б, 4-А	15 – идеи Аристотеля
8 – 1-А, 2-В, 3-Б	

Тест № 3. Философия Средневековья

Прочитайте задания, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный и соответствующую букву впишите в бланк ответов. Работа рассчитана на 15 минут.

- 1. Соотнесите** основной принцип средневековой философии и его характеристику:

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

- 2. Выберите правильный ответ.** Эпоха Средневековья охватывает период

А) IV-X вв.

Б) V-XV вв.

В) III-IX вв.

Г) VI-XVI вв.

3. Выберите правильные ответы. Фома Аквинский развивал идеи:

А) духовного развития личности

Б) проблемы соотношения веры и разума

В) доказательства существования бога

Г) проблемы теодицеи

4. Назовите работы Аврелия Августина.

5. Дайте характеристику периоду схоластика.

6. Соотнесите основной принцип средневековой философии и его характеристику:

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

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

8. Выберите правильные ответы. Аврелий Августин развивал идеи:

А) духовного развития личности

Б) проблемы соотношения веры и разума

В) доказательства существования бога

Г) проблемы теодицеи

9. Назовите работы Фомы Аквинского.

10. Дайте определение. Теодицея – это...

Тест № 3.

Ключи

1 – 1-А, 2-Г, 3-В	6 – 1-Б, 2-Г, 3-А
2 – Б	7 – патристика
3 – Б, В	8 – А, Г
4 – «Исповедь», «О граде божьем»	9 – «Сумма теологии», «Сумма против

5 – длится с XI в. до конца средневековой эпохи и характеризуется значительным формализмом и догматизмом, опираясь в большей степени на логические и философские идеи Аристотеля.	язычников» 10 – оправдание Бога за зло
---	---

Тема 1.2. Философия эпохи Возрождения

Письменный опрос № 1

Внимательно прочитайте вопросы своего варианта, в письменной форме ответьте на каждый из заданных вопросов. Ответы должны быть полными, грамотными, работа написана аккуратно и разборчиво. Чем полнее изложен ответ, чем интереснее рассуждение автора, тем выше балл за работу. Работа рассчитана на 30 минут.

Вариант № 1.

1. В чем философская специфика эпохи Возрождения?
2. Каковы гуманистические идеи Ренессанса?

Вариант № 2.

1. В чем заключается пантеистическая традиция натурфилософии Возрождения?
2. Назовите основные социально-политические идеи эпохи Возрождения

Тема 1.3. Философия Нового времени

Тест № 4. Нового времени

Прочитайте задания, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный и соответствующую букву впишите в бланк ответов. Работа рассчитана на 20 минут.

1. Определяющее значение для формирования философии Нового времени имело:
 - а) развитие протестантизма как нового направления мирового христианства;
 - б) формирование наук, в первую очередь, естественных;
 - в) становление абсолютной монархии;
 - г) подъем народного и революционного движения.
2. Социальная утопия Фрэнсиса Бэкона совершенно определенно возрождала идеи:
 - а) Сократа;
 - б) Платона;
 - в) Аристотеля;
 - г) Мора.

3. По убеждению Ф. Бэкона, смысл, призвание и задачи науки - это:

- а) развитие человеческого духа и знаний о мире;
- б) достижение славы и власти;
- в) общественная польза и улучшение жизни людей;
- г) окончательное разрешение ученых споров и обретение абсолютной истины.

4. По Ф. Бэкону, эмпирия - это:

- а) опыт, опирающийся на эксперимент;
- б) изолированное чувственное восприятие;
- в) форма, присущая самой вещи;
- г) мыслительный образ вещи, отраженный в сознании.

5. Исходя из учения Ф. Бэкона об «идолах» (или «призраках»), очевидность движения Солнца по небосводу вокруг Земли является идолом:

- а) рода;
- б) пещеры;
- в) рынка;
- г) театра.

6. Прежде, чем заявить: «Я мыслю, следовательно, существую», Декарт утверждал:

- а) «верую, потому что нелепо»;
- б) «во всем должно сомневаться»;
- в) «любовь движет солнца и светила»;
- г) «знание - сила».

7. Рене Декарт писал: «Каждая вещь, в которой нечто непосредственно содержится как в субъекте или если при ее посредстве возникает нечто, что мы воспринимаем, то есть и некое свойство, качество, или атрибут, а ее действительная идея есть в нас, которая называется...»:

- а) субстанцией;
- б) формой;
- в) материей;
- г) движением.

8. Главным атрибутом материи, по Декарту, является:

- а) делимость;
- б) протяженность (распространенность);
- в) вечность;
- г) изменчивость.

9. Основным методом получения истинных и практически полезных фактов Декарт считал:

- а) созерцательный анализ;
- б) эмпирическую индукцию;
- в) рациональную дедукцию;
- г) спекулятивный синтез.

10. Томас Гоббс понимал истину как:

- а) констатацию фактов и совокупность эмпирических познаний;
- б) свойство наших суждений о вещах;
- в) то, что принадлежит самим объектам и может быть познано нашими чувствами;
- г) то, что дается в откровении или во врожденной интуиции.

11. Так Гоббс называет «склонность людей вредить себе взаимно, которую выводят они из своих страстей, но главное, из тщеславного самолюбия, права всех на все»:

- а) социальный упадок;
- б) естественное состояние;
- в) природное заблуждение;
- г) психическое отклонение.

12. По мысли Гоббса, государство законы природы:

- а) развивает и совершенствует;
- б) дополняет;
- в) заменяет законами общества;
- г) непосредственно использует.

13. Гоббс является последовательным сторонником той государственной власти, которую мы можем назвать сегодня:

- а) монархической;
- б) демократической;
- в) аристократической;
- г) олигархической.

14. Согласно Локку, основой всякого познания является:

- а) ощущение;
- б) мысль;
- в) интуиция;
- г) опыт.

15. Размышление, по Локку, это процесс:

- а) формирования первичных ощущений внешнего мира;
- б) происхождения рефлексий как идей внутреннего опыта;
- в) создания идей на основе внешнего опыта при посредстве чувственных восприятий;
- г) возникновения сложных идей на основе обобщения простых идей.

16. По мнению Локка, свобода человека:

- а) абсолютна и никем не контролируема;
- б) относительна, зависит от конкретных условий жизни человека;
- в) ограничена свободой других людей;
- г) ограничена силой государства.

17. Впервые в философии политики Локк в своей работе «Два трактата об управлении государством» предлагает идею:

- а) демократического централизма;
- б) просвещенной монархии;
- в) разделения властей;

г) общественного договора.

18. В основе философской системы Спинозы лежит учение о:

- а) методе;
- б) акциденции;
- в) субстанции;
- г) боге.

19. С точки зрения Спинозы:

- а) бог и субстанция (природа) - это одно понятие;
- б) бог находится вне субстанции, но не является ее творцом;
- в) бог находится в природе, являясь ее творцом;
- г) бог находится в природе, являясь ее субстанцией.

20. По мысли Спинозы, модус есть природа:

- а) творящая;
- б) сотворенная;
- в) вечная;
- г) абстрактная.

21. В представлении Спинозы, свобода человека состоит в единстве разума и воли. Противоположностью свободы человека он считал:

- а) аффект;
- б) необходимость;
- в) произвол;
- г) предопределение.

22. «Монада» в учении Г. В. Лейбница - это:

- а) единая субстанция;
- б) простая субстанция;
- в) духовный модус;
- г) объективная акциденция.

23. Монады высшей степени развития или монады-духи в учении Лейбница способны к:

- а) рефлексии;
- б) перцепции;
- в) апперцепции;
- г) индукции.

24. Согласно теории «предустановленной гармонии» Лейбница, наш мир является:

- а) единственно возможным;
- б) лучшим из возможных;
- в) худшим из возможных;
- г) аналогичным всем другим.

25. По мнению Лейбница, наукой о «всех возможных мирах» является:

- а) философия;
- б) физика;
- в) логика;
- г) этика.

26. В философии Джорджа Беркли «быть» означает:

- а) существовать независимо от нашего сознания;
- б) определяться совокупностью свойств в пределах субстанции;
- в) быть воспринимаемым ощущениями;
- г) существовать в человеческом представлении.

27. Беркли отрицал существование:

- а) материи;
- б) Бога;
- в) ощущений;
- г) сознания.

28. С точки зрения Беркли, в мире действуют причины:

- а) механические;
- б) физические;
- в) духовные;
- г) материальные.

29. В своей теории Д. Юм утверждал, что между впечатлениями и идеями существуют отношения:

- а) сходства и различия;
- б) временного и пространственного сосуществования;
- в) бесконечного творчества;
- г) причинности.

30. Юм усматривал в деятельности человеческого разума два вида отношений: «отношения идей» и отношения:

- а) реальных вещей;
- б) представлений;
- в) впечатлений;
- г) сущностей.

Тест № 4.

Ключи

1 – б	11 - б	21 – в
2 – б	12 - в	22 – б
3 – в	13 - а	23 – в
4 – а	14 - а	24 – б
5 – а	15 - г	25 – в

Тема 1.4. Немецкая классическая философия и постклассическая философия XIX - XX вв.

Тест № 5 Немецкая классическая философия

Прочитайте задания, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный и соответствующую букву впишите в бланк ответов. Работа рассчитана на 40 минут.

1. В своей философии истории И. Г. Гердер полагал, что человечество в своем развитии закономерно приходит к:

- а) царству божью;
- б) декадансу;
- в) гуманизму;
- г) варварству.

2. Исторический прогресс человечества, по Гердеру, начался с:

- а) языка;
- б) трудовой деятельности;
- в) прямохождения;
- г) развития рук.

3. В своей «Всеобщей естественной истории и теории неба» Иммануил Кант впервые выдвинул:

- а) теорию подлунного мира;
- б) небулярную теорию;
- в) теорию предустановленной гармонии;
- г) теорию множественности миров.

4. Для гносеологии Канта справедливо утверждение:

- а) все наше познание начинается с чувственного опыта;
- б) познание начинается с «душевных восприятий», которые упорядочиваются нашим разумом;
- в) познание - это восприятие чувствами идей как совокупности свойств, присущих ощущениям наших органов чувств;
- г) познание представляет собой сочетание эмпирического опыта и нечувственной основы опыта.

5. По Фихте, человек отличается от животного тем, что:

- а) удовлетворяет инстинктивное влечение с необходимостью;
- б) осознает инстинктивное влечение как инстинктивное;
- в) противопоставляет одному инстинктивному влечению другое;
- г) удовлетворяет инстинктивное влечение или нет по собственной воле.

6. По Шеллингу, начало сознания состоит в:

- а) неосознанном поведении инстинктивного «Я»;
- б) действии относительно мира;
- в) исключительно в «идеализирующей» деятельности сознания;
- г) исключительно в «реализующей» акции сознания.

7. Гегель считал, что в основе реальности лежит:

- а) абсолютная идентичность;
- б) абсолютное бессознательное;
- в) абсолютная идея;
- г) абсолютное божество.

8. В «Феноменологии духа» Гегель рассматривает различные религии как формы:

- а) поклонения человека божеству;
- б) самосознания абсолюта;
- в) возвышения человека до уровня божества;
- г) абсолютного подчинения человека природе.

9. «Кульминацией потребностей», «познавательным критерием», «признаком бытия» и творческой активности человека Л. Фейербах называл любовь:

- а) половую;
- б) как страсть;
- в) как чувство;
- г) всеобщую.

10. «Новая этика и религия человека», к которой призывал Фейербах, это религия и этика:

- а) права;
- б) государства;
- в) Абсолюта;
- г) любви.

11. Прогресс человечества Гердер связывал прежде всего с деятельностью:

- а) правителей государства;
- б) выдающихся личностей;
- в) изобретателей-новаторов;
- г) религиозных лидеров.

12. Важнейшим фактором истории, который определяет коллективное и историческое стремление европейцев жить в комфорте, а также общий характер их образования и духовной зрелости, Гердер считал:

- а) язык;
- б) новаторство;
- в) традицию;
- г) миф.

13. «Критика чистого разума» Канта являлась критикой познания, к которому можно прийти:

- а) интуитивно;
- б) способом доказательств;
- в) на основе чувственного опыта;
- г) в первичном ощущении.

14. Кант стремился исключить метафизику из области действительного познания, понимая под ней систему доказательств:

- а) априорности чувственного опыта;
- б) трансцендентных предметов;
- в) апостериорности ощущений;
- г) непознаваемости «вещи в себе».

15. В этике Канта современники усмотрели:

- а) основу новой системы права;
- б) моральное доказательство существования бога;
- в) истоки нового естествознания;
- г) основы современной метафизики.

16. По Фихте, человек, приобщаясь к великим, мудрым и благородным традициям человечества, обретает:

- а) величие;
- б) славу;
- в) почет;
- г) бессмертие.

17. В философии Фихте природа является:

- а) объективной реальностью;
- б) отчужденным продуктом «Я»;
- в) противостоящим «не-Я»;
- г) трансцендентным «Оно».

18. Необходимым условием сознания, по Шеллингу, является:

- а) постоянное общение людей;
- б) автономная деятельность Я в отношении внешнего мира;
- в) взаимодействие с высшим духом;
- г) неосознанная деятельность инстинктивного Я.

19. Гегель полагал, что развитое общество - это:

- а) нравственная реальность;
- б) общество всеобщего благоденствия;
- в) царство божие;

г) правовое государство.

20. По Фейербаху, «воплощенные, овеществленные, осуществленные желания человека» - это:

- а) идеи;
- б) поступки;
- в) боги;
- г) другие люди.

21. По теории Канта, время и пространство:

- а) являются вечными реальными атрибутами субстанции;
- б) не существуют реально, но необходимо предшествуют чувственному опыту;
- в) возникают ситуационно, по мере совершенствования познания мира;
- г) являются неотъемлемыми свойствами единичных вещей.

22. По Канту, предмет и явление в мире, данные в восприятии, для познающего субъекта есть:

- а) вещь в себе;
- б) феномен;
- в) ноумен;
- г) интеллектуальный синтез.

23. Другая формулировка категорического императива Канта гласит: «Поступай так, чтобы максима твоего поведения на основе твоей воли могла стать...»:

- а) привычной формой твоего поведения;
- б) принципом инстинкта самосохранения;
- в) общим «естественным» законом;
- г) примером для подражания других.

24. В своей теории эстетического суждения Кант впервые охарактеризовал эстетически приятное с точки зрения человеческой:

- а) потребности;
- б) творческой способности;
- в) практики;
- г) незаинтересованности.

25. В «наукоучении» Фихте действующее чистое «Я» в отношении к внешнему миру выявляет:

- а) присутствие «бытия для нас» предметов;
- б) безотносительность внешних предметов эмпирическому и теоретическому «Я»;
- в) содержание внешних предметов внутри сознания «Я»;
- г) настойчивое воздействие предметов на биологический организм, дающее возможность проявиться еще неосознанному «Я», способному их освоить.

26. По Фихте, целью истории человечества является:

- а) побуждение идентичности;
- б) устремление к субординации;

- в) установление координации;
- г) определение диспозиции.

27. По Шеллингу, в основе мира лежит:

- а) бессознательное;
- б) абсолютная идентичность;
- в) апейрон;
- г) беспредельное.

28. По Гегелю, в процессе познания последовательность этапов такова:

- а) ощущение - внутренние и внешние идеи - размышление;
- б) чувственный опыт и априорные категории - чистые (неэмпирические) принципы;
- в) чувственное познание и врожденные идеи - рациональное познание;
- г) чувственная достоверность - восприятие - рассудок.

29. Идею труда, воспитывающего человека и отделяющего его от природы, Гегель связывал с концепцией:

- а) свободного труженика;
- б) господина и раба;
- в) существа из природы;
- г) власти страха перед смертью.

30. Фейербах называл способ иллюзорного, мнимого удовлетворения человеком своих потребностей (в тех объективных условиях, когда его активность не приводит к реальным последствиям):

- а) политикой;
- б) философией;
- в) наукой;
- г) религией.

Тест № 5.

Ключи

1 – В	11 - В	21 – Б
2 – В	12 - В	22 – Б
3 – Б	13 - Б	23 – В
4 – Г	14 - Б	24 – Г
5 – Г	15 - Б	25 – Г
6 – Б	16 - В	26 – В
7 – В	17 - Г	27 – Б
8 – Б	18 - Б	28 – Г, А, Б, В
9 – Б	19 - А	29 – Б

10 - Г	20 -А	30 - Г
--------	-------	--------

Письменный опрос № 2

Внимательно прочитайте вопросы своего варианта, в письменной форме ответьте на каждый из заданных вопросов. Ответы должны быть полными, грамотными, работа написана аккуратно и разборчиво. Чем полнее изложен ответ, чем интереснее рассуждение автора, тем выше балл за работу. Работа рассчитана на 30 минут.

Вариант № 1

1. Какие обстоятельства породили философский плюрализм?
2. Дайте сравнительный анализ всех школ социально-критического направления в постклассической философии

Вариант № 2

1. Раскройте содержание позитивизма
2. Сделайте анализ школ антропологического дискурса

Тема 1.5. Русская философия XIX - XXвв. Современная философия

Письменный опрос № 3

Внимательно прочитайте вопросы своего варианта, в письменной форме ответьте на каждый из заданных вопросов. Ответы должны быть полными, грамотными, работа написана аккуратно и разборчиво. Чем полнее изложен ответ, чем интереснее рассуждение автора, тем выше балл за работу. Работа рассчитана на 30 минут.

Вариант № 1

1. Определите истоки русской философии
2. Проследите эволюцию идей сродности, соборности, всеединства и общего дела

Вариант № 2

1. Назовите основные этапы в развитии русской философии
2. Имеет ли отечественная философия свое будущее?

Тест № 6. Современная философия

Прочитайте задания, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный и соответствующую букву впишите в бланк ответов. Работа рассчитана на 45 минут.

1. Философия К. Маркса носит название:

- а) диалектический материализм;
- б) феноменология;
- в) историософия;
- г) критический реализм;
- д) эмпиризм.

2. О. Конт надеялся заменить все науки об обществе:

- а) менеджментом;
- б) синергетикой;
- в) социологией;
- г) эпистемологией.

3. По Г. Спенсеру, во Вселенной проявляется изначальная, всеобъемлющая и непостижимая:

- а) Воля;
- б) Материя;
- в) Сила;
- г) Душа.

4. Известное утверждение прагматизма:

- а) истина — то, что доказано;
- б) истина — то, что полезно;
- в) истина — то, что привычно;
- г) истина — то, что непостижимо;
- д) истина — это откровение.

5. Гравитация, магнетизм, инстинкты животных, поведение человека — все это, по Шопенгауэру, есть проявление:

- а) природы;
- б) бога;
- в) воли;
- г) разума.

6. По мнению Шопенгауэра, спасение от вечного страдания можно обрести, если:

- а) вести разумную, умеренную жизнь;
- б) молиться;
- в) служить обществу;
- г) победить желание, страсть;
- д) стремиться к наслаждению.

7. Психологическое понятие, во многом определившее философскую антропологию С. Кьеркегора:

- а) любовь;
- б) страх;
- в) зависть;
- г) радость.

8. *Основопологающим понятием в философии Ф. Ницше является:*

- а) воля к жизни;
- б) воля к власти;
- в) воля к богатству;
- г) воля к богу;
- д) воля к человечности.

9. *В философии А. Бергсона жизнь понимается как:*

- а) изменчивый, творческий поток сознания;
- б) процесс рационального, логического познания;
- в) система ощущений и чувств;
- г) совокупность животных и растительных форм;
- д) форма состояния белка.

10. *Согласно учению З. Фрейда, жизнь в целом и большинство конкретных поступков человека определяется:*

- а) мышлением;
- б) бессознательным;
- в) разумом;
- г) рассудком;
- д) опытом.

11. *Основная установка экзистенциализма означает:*

- а) бытие определяет сознание;
- б) отрицание реальности мира;
- в) сущность предшествует существованию;
- г) существование предшествует сущности;
- д) сущность и существование тождественны.

12. *Ключевой категорией Хайдеггера является:*

- а) бытие-к-богу;
- б) бытие-к-разочарованию;
- в) бытие-к-жизни;
- г) бытие-к-счастью;
- д) бытие-к-смерти.

13. *В феноменологии Э. Гуссерля понятие «интенциональность» — это:*

- а) существенное свойство всех актов сознания, направленность сознания на объект, находящийся вне самого сознания;
- б) анализ символических аспектов социальных взаимодействий;
- в) зависимость истинностного значения высказываний от психологических, прагматических оттенков смысла этих высказываний;

г) заимствование основных категорий индивидуального сознания из сферы общественных представлений.

14. По Марксу, в основе развития общества лежит развитие:

- а) сознания;
- б) производительных сил;
- в) мирового духа;
- г) взаимодействия бога и природы;
- д) взаимодействия бога и человека.

15. Выдающимися деятелями так называемого «первого позитивизма» были:

- а) Р. Авенариус;
- б) О. Конт;
- в) Г. Спенсер;
- г) А. Бергсон;
- д) К. Маркс.

16. Г. Спенсер сформулировал свой основополагающий закон о том, что непрерывное перераспределение существующих телесных частиц и их движений — это:

- а) эволюция;
- б) революция;
- в) стагнация;
- г) трансформация.

17. Представителем «философии жизни» является:

- а) Ницше;
- б) Кант;
- в) Шеллинг;
- г) Гегель;
- д) Фихте.

18. По Шопенгауэру, мировая Воля — это сила (укажите все правильные варианты):

- а) разумная и целенаправленная;
- б) бессознательная, слепая и дикая;
- в) светлая и божественная;
- г) ограниченная и слабая;
- д) единственная и безосновная.

19. Согласно Шопенгауэру, человеческая история — это:

- а) прогрессивное движение к обществу всеобщего благоденствия;
- б) неизбежное приближение Страшного Суда;
- в) бессмысленное сплетение событий;
- г) торжество свободы.

20. Центральная идея философии С. Кьеркегора:

- а) человек — это уникальная индивидуальность. И чем более он совершенствуется, тем больше приносит пользы обществу и улучшает его;

- б) основная антропологическая единица — народ. Он проявляет свои возможности, таланты и деятельные способности в отдельных индивидах;
- в) духовный индивид, единичный человек противостоит социальной среде и совершенствуется вопреки ей и ее законам;
- г) реально существуют только универсальные явления — род, класс, государство, общество. Отдельные индивиды безлики, анонимны и неистинны.

21. В области научного познания, по мысли Ницше, истина — это:

- а) цель научного познания;
- б) объективное отражение действительности;
- в) актуальное мнение;
- г) полезное заблуждение.

22. Перу Берсона принадлежит трактат:

- а) «Эволюция видов»;
- б) «Космогония»;
- в) «О небесной иерархии»;
- г) «Творческая эволюция»;
- д) «Творчество человека».

23. Согласно психоанализу, культура человечества строится на:

- а) стремлении прямо и непосредственно удовлетворить первичные влечения и инстинкты;
- б) уменьшении чувства вины человека;
- в) снижении тревожности индивида;
- г) сублимации первичных комплексов;
- д) стремлении к труду.

24. Фундаментальной характеристикой человеческого существования в экзистенциализме является:

- а) любовь;
- б) свобода;
- в) долг;
- г) совесть;
- д) разум.

25. Понятие «пограничной ситуации» играет особую роль в:

- а) прагматизме;
- б) персонализме;
- в) феноменологии;
- г) структурализме;
- д) экзистенциализме.

26. В герменевтике основная задача философии, по Г. Гадамеру, — это:

- а) исследование философских письменных памятников;
- б) современная интерпретация древних идей;
- в) толкование и осмысление текста, в качестве которого может предстать любой предмет;

г) сближение философского размышления с литературно-художественным творчеством.

27. Основополагающая формула марксистской философии для анализа общественной жизни означает:

- а) сознание определяет бытие;
- б) бытие определяет сознание;
- в) общественное бытие определяет сознание;
- г) общественное сознание определяет бытие;
- д) бытие есть сознание.

28. О. Конт был убежден, что в науке необходимо стремиться к замене слова «почему» словом:

- а) что;
- б) зачем;
- в) сколько;
- г) как.

29. В социологии Г. Спенсер рассматривал общество как своего рода «организм», который стремится к состоянию:

- а) постоянного развития;
- б) неизбежного разложения;
- в) равновесия;
- г) преобразования.

30. Одной из главных категорий «философии жизни» является:

- а) разум;
- б) мышление;
- в) сознание;
- г) бог;
- д) воля.

31. По мнению Шопенгауэра, человеческая жизнь в целом есть:

- а) счастье;
- б) наслаждение;
- в) страдание;
- г) служение Богу;
- д) любовь.

32. Наибольшее влияние на философию Шопенгауэра оказало (укажите все правильные варианты):

- а) учение Канта;
- б) учение Гегеля;
- в) учение Шеллинга;
- г) учение Будды;
- д) учение Руссо.

33. С. Кьеркегор рассматривал три стадии существования человеческого духа:

- а) гносеологическая — этическая — эстетическая;
- б) гносеологическая — эстетическая — религиозная;
- в) эстетическая — этическая — религиозная;
- г) эстетическая — этическая — гносеологическая.

34. *Идеальный человек будущего, по Ницше, - это:*

- а) человек-коллективист;
- б) человек-масса;
- в) маргинальный человек;
- г) человек-машина;
- д) сверхчеловек.

35. *Основу познания, по А. Бергсону, составляет:*

- а) опыт;
- б) разум;
- в) логика;
- г) эксперимент;
- д) интуиция.

36. *Архетип, согласно К. Юнгу, — это:*

- а) начальные моменты всякого научного познания;
- б) образ лидера, вождя;
- в) исходные составляющие человеческой психики;
- г) коллективные формы и образы, исходящие из мифологического сознания и образа жизни;
- д) парадигма познания.

37. *В экзистенциализме время экзистенциальное связано с такими понятиями, как (укажите все правильные варианты):*

- а) бесконечность;
- б) структура;
- в) решимость;
- г) заброшенность;
- д) метрика.

38. *Жизнь есть абсурд, согласно:*

- а) Ницше;
- б) Дильтею;
- в) Камю;
- г) Фрейдю;
- д) Сартру.

39. *Центральной характеристикой существования человека и способом его бытия, согласно Г. Гадамеру, является:*

- а) предрассудок;
- б) объяснение;
- в) познание;

г) понимание.

Тест № 6.

Ключи

1 – А	14 - Б	27 – Б
2 – В	15 - Б	28 – Г
3 – В	16 - А	29 – В
4 – Б	17 - А	30 – Д
5 – В	18 - Б	31 – В
6 – Г	19 - В	32 – А
7 – Б	20 - В	33 – В
8 – Б	21 - Г	34 – Д

2.2. Раздел 2. Человек – сознание – познание

Тема 2.1. Человек как главная философская проблема

Письменная работа

Внимательно прочитайте темы, выберите одну из них, высказать свое личностное отношение к выбранной теме в четко выраженной формулировке («Я согласен», «Я не согласен», «Я не совсем согласен», «Я согласен, но частично» и т.п.). Аргументы должны быть убедительными, обоснованными. Наиболее оптимальным для раскрытия темы являются 3-5 аргументов.

Завершать необходимо выводом, в котором кратко подводится итог размышлениям и рассуждениям. Работа рассчитана на 25 минут.

1. «Человек имеет свободу выбора, ибо в противном случае советы, увещевания, наказания, награды и наказания были бы бессмысленны» (Ф. Аквинский).
2. «Создает человека природа, но развивает и образует его общество» (В. Белинский).
3. «Человек - нечаянная, прекрасная, мучительная попытка природы осознать самое себя» (В. Шукшин).

Тема 2.2. Проблема сознания

Тест № 7. Проблема сознания

Прочитайте задания, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный и соответствующую букву впишите в бланк ответов. Работа рассчитана на 15 минут.

1. *Расположите перечисленные ниже формы отражения в порядке возрастания уровня сложности:*

- а) чувствительность,
- б) сознание,
- в) психика,
- д) раздражимость.

2. *Философское направление, в котором сознание интерпретируется как свойство высокоорганизованной материи:*

- а) идеализм,
- б) материализм,
- в) дуализм,
- г) теизм.

3. *Два фактора, сыгравшие решающую роль в возникновении сознания человека:*

- а) предметно-практическая деятельность и речь;
- б) увеличившийся объем мозга и прямохождение;
- в) мутагенез и изменение климата;
- г) коллективный (стадный) образ жизни и моногамия

4. *Свойство высокоорганизованной материи (человеческого мозга), сущность которого заключается в целенаправленном и обобщенном воспроизведении действительности - это ...*

5. *Способность сознания создавать нечто новое, не возникающее в материальном мире естественным образом:*

- а) рациональность,
- б) идеальность,
- в) креативность,
- г) трансцендентальность.

6. *Укажите верные характеристики сущности сознания:*

- а) материальность,
- б) идеальность,
- в) общественно-исторический характер,
- г) иррациональность,
- д) трансцендентность.

7. *Формы чувственного познания:*

- а) понятие,
- б) ощущение,
- в) умозаключение,
- г) восприятие,
- д) представление.

8. *Формы рациональной ступени познания:*

- а) понятия,
- б) восприятия,
- в) представления,
- г) суждения,
- д) умозаключения.

9. *Философская позиция, выражающая сомнение в возможности достижения истины:*

- а) агностицизм
- б) скептицизм
- в) экзистенциализм
- г) прагматизм

10. *Уровень познания, опирающийся на повседневный жизненный опыт человека:*

- а) эмпирический
- б) теоретический
- в) научный
- г) обыденный

11. *Метод познания, предполагающий мысленное (или реальное) расчленение, разложение объекта на составные элементы – это ...*

12. *Система правил, приемов, способов познавательной и практической исследовательской деятельности, исходящих из особенностей изучаемого объекта:*

- а) теория,
- б) наука,
- в) метод,
- г) моделирование.

13. *Критерий истины, считающийся главным в марксистской гносеологии:*

- а) практика,
- б) формально-логическая непротиворечивость,
- в) простота,
- г) гармоничность, красота.

14. *Независимость истины от познающего субъекта означает ее:*

- а) абсолютность,
- б) объективность,
- в) субъективность,
- г) абстрактность.

15. *Система наиболее общих методов познания, а также учение об этих методах:*

- а) гносеология
- б) эпистемология
- в) методология
- г) методика

Тест № 7.

Ключи

1 – Д, А, В, Б	9 – Б
2 – Б	10 – Г
3 – А	11 – Анализ
4 – Сознание	12 – В
5 – В	13 – А
6 – Б,В	14 – Б
7 – Б,Г,Д	15 – В
8 – А,Г,Д	

Письменный опрос № 4

Внимательно прочитайте вопросы своего варианта, в письменной форме ответьте на каждый из заданных вопросов. Ответы должны быть полными, грамотными, работа написана аккуратно и разборчиво. Чем полнее изложен ответ, чем интереснее рассуждение автора, тем выше балл за работу. Работа рассчитана на 30 минут.

Вариант № 1

1. Какие Вам известны концепции происхождения и сущности сознания?
2. Можно ли понять природу человеческого сознания, изучая только человеческий мозг?

Вариант № 2

1. Что представляет собой отражение Бытия?
2. По каким параметрам психика человека отличается от психики животного?

Тема 2.3. Учение о познании

Письменный опрос

Внимательно прочитайте текст, выберите одну из них, выскажите свое личностное отношение к выбранной теме в четко выраженной формулировке («Я согласен», «Я не согласен», «Я не совсем согласен», «Я согласен, но частично» и т.п.). Аргументы должны быть убедительными, обоснованными. Наиболее оптимальным для раскрытия темы являются 3-5 аргументов.

Завершать необходимо выводом, в котором кратко подводится итог размышлениям и рассуждениям. Работа рассчитана на 25 минут.

1. «Те сомнения, которые не разрешает теория, разрешит тебе практика»
(Л. Фейербах)
2. «Всякое настоящее образование добывается только путем самообразования» (Н. Рубакин).
3. «Будьте внимательны к своим мыслям — они начало поступков» (Лао - Цзы)

Тест № 8. Бытие и познание

Прочитайте задания, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный и соответствующую букву впишите в бланк ответов. Работа рассчитана на 10 минут.

1. *Онтология – это философская наука:*
 - а) о познании;
 - б) о бытии;
 - в) о человеке.
2. *К основным формам бытия относятся:*
 - а) бытие природы;
 - б) бытие Бога;
 - в) виртуальное бытие.
3. *Укажите, какие из приведенных ниже определений характеризуют классические подходы к пониманию материи:*
 - а) материя – это необходимый субстрат (материал), из которого произведены все вещи;
 - б) материя – это все то, что занимает место в пространстве, т. е. обладает такими характеристиками, как протяженность, объем, плотность, масса, непроницаемость;
 - в) все ответы верны.
4. *Уточните, что относится к формам духовно-практической познавательной деятельности:*
 - а) мифологическое познание;
 - б) философское познание;
 - в) обыденное познание.
5. *Определите, что не является основными формами чувственного познания:*
 - а) ощущение;
 - б) восприятие;
 - в) впечатление.
6. *Укажите, что является основными формами научного знания:*
 - а) научная полемика;
 - б) научная литература;
 - в) научная теория.
7. *Истина – это:*

- а) информация об окружающем мире;
- б) соответствие знаний с реальностью;
- в) образец, совершенное, благое и прекрасное.

8. *Критерием истины является:*

- а) чувства;
- б) предположение;
- в) практика.

9. *Антиподом истины является:*

- а) ложь;
- б) заблуждение;
- в) догма.

10. *В структуру сознания входит:*

- а) интеллект и воля;
- б) эмоции и мотивация;
- в) все ответы верны.

Тест № 8.

Ключи

1 – Б	6 – В
2 – А	7 – Б
3 – В	8 – В
4 – Б	9 – Б
5 – В	10 – В

2.3. Раздел 3. Духовная жизнь человека (наука, религия, искусство)

Тема 3.1. Научная картина мира и искусство

Письменный опрос

Внимательно прочитайте текст, выберите одну или две из них, высказать свое личностное отношение к выбранной теме в четко выраженной формулировке («Я согласен», «Я не согласен», «Я не совсем согласен», «Я согласен, но частично» и т.п.). Аргументы должны быть убедительными, обоснованными. Наиболее оптимальным для раскрытия темы являются 3-5 аргументов.

Завершать необходимо выводом, в котором кратко подводится итог размышлениям и рассуждениям. Работа рассчитана на 25 минут.

1. «Наука есть наилучший путь для того, чтобы сделать человеческий дух героическим» (Джордано Бруно)
2. «Наука — это истина, помноженная на сомнение» (Валери)
3. «Искусство должно учить добродетели и ненавидеть пороки» (Д. Дидро)

Тема 3.2. Философия и религия

Письменный опрос № 5

Внимательно прочитайте вопросы своего варианта, в письменной форме ответьте на каждый из заданных вопросов. Ответы должны быть полными, грамотными, работа написана аккуратно и разборчиво. Чем полнее изложен ответ, чем интереснее рассуждение автора, тем выше балл за работу. Работа рассчитана на 30 минут.

Вариант № 1

1. Какую роль играет религия в жизни человека?
2. Каким образом используют религию современные экстремисты?

Вариант № 2

1. Назовите древние религии и их влияние на современное мировоззрение
2. Почему сегодня не ослабевает влияние религии в обществе?

2.4. Раздел 4. Социальная жизнь

Тема 4.1. Русская философско-историческая мысль

Письменный опрос № 6

Внимательно прочитайте вопросы своего варианта, в письменной форме ответьте на каждый из заданных вопросов. Ответы должны быть полными, грамотными, работа написана аккуратно и разборчиво. Чем полнее изложен ответ, чем интереснее рассуждение автора, тем выше балл за работу. Работа рассчитана на 30 минут.

Вариант № 1

1. В чем суть славянофильского учения о самобытности народа и его соборности?
2. Какие условия и факторы вызвали к жизни феномен декабризма?

Вариант № 2

1. В чем суть философских рассуждений западников о русской истории?
2. В чем проявилась специфика «русского марксизма»?

Тема 4.2. Глобальные проблемы современности

Письменный опрос

Внимательно прочитайте темы, выбрать одну или две из них, высказать свое личностное отношение к выбранной теме в четко выраженной формулировке («Я согласен», «Я не согласен», «Я не совсем согласен», «Я согласен, но частично» и т.п.). Аргументы должны быть убедительными, обоснованными. Наиболее оптимальным для раскрытия темы являются 3-5 аргументов.

Завершать необходимо выводом, в котором кратко подводится итог размышлениям и рассуждениям. Работа рассчитана на 25 минут.

1. «Жизнь, – писал Ксавье де Местр, – представляет собой вечную борьбу того, что я хочу, с тем, чего хочет животное, в котором я живу». Какое противоречие человеческой природы имел в виду французский мыслитель?
2. «Говорят, мир возник из хаоса. Мы должны позаботиться, чтобы он не кончил тем, с чего начал» (В. Жемчужников)
3. «Мир - это зеркало, и оно возвращает каждому его собственное изображение» (У.Теккерей).

3.2 Критерии оценивания текущего контроля

Тестовых заданий:

За правильный ответ на вопросы выставляется положительная оценка – 1 балл.

За не правильный ответ на вопросы выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Шкала оценки образовательных достижений

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

Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации: бланк для ответов, ручка.

Критерии оценки письменного опроса:

Отметка «5» выставляется в том случае, если обучающийся:

- в полном объеме отвечает на предъявленные вопросы;
- свободно владеет философскими категориями и понятиями;
- логично и развернуто отвечает на вопросы;
- осмысленно подходит к ответу;
- умеет анализировать, сравнивать и обобщать материал;
- может сопоставлять различные точки зрения, дать им собственную оценку и обосновать свое мнение.

Отметка «4» выставляется в том случае, если обучающийся:

- при ответе допускает неточности, не искажающие общего смысла вопроса;
- демонстрирует знание причинно-следственных связей;
- достаточно свободно владеет философскими категориями, применяя их по назначению;
- не достаточно полно отвечает на поставленные вопросы.

Отметка «3» выставляется в том случае, если обучающийся:

- демонстрирует общие представления о философских категориях;
- путается в ответах, допускает неточности в определении понятий, не может обосновать свою точку зрения;
- отсутствует логическая цепочка в изложении материала;

- не умеет анализировать и обобщать материал;

Отметка «2» выставляется в том случае, если обучающийся не продемонстрировал никаких знаний либо отказался отвечать.

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации предназначены для контроля и оценки результатов освоения дисциплины "Основы философии" по специальности 43.02.10 Туризм

4.1 ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

Вопросы к дифференцированному зачету

1. Каковы основные философские школы Древнего Китая и Индии?
2. Разъясните суть понятия «движение» и приведите примеры его основных форм.
3. Как Вы понимаете космоцентризм античной философии.
4. Дайте определение понятий истины и заблуждения. В чем заключается критерий истины?
5. Охарактеризуйте классическую европейскую философию.
6. Дайте определение понятия «материя» и опишите ее основные свойства и виды.
7. Проанализируйте основные философские идеи средневековья.
8. Опишите основной способ и формы существования материи.
9. Дайте определение понятия «сознание» и опишите его структуру.
10. Дайте характеристику и приведите примеры Закона перехода количественных изменений в качественные.
11. Охарактеризуйте русскую философию 19 века и начала 20 века.
12. Каковы основные методы и формы научного познания?
13. Опишите основные направления современной западной философии.
14. Охарактеризуйте различия философского идеализма и материализма.
15. Опишите предмет философии, ее структуру и функции.
16. Ваше отношение к биологическому и социальному в человеке, что преобладает?
17. Что такое мировоззрение и каковы его основные исторические типы?
18. Когда возникло христианство, опишите его три основные ветви.
19. Дайте определение понятия религии и каковы предпосылки ее возникновения?
20. Раскройте содержание закона единства и борьбы противоположностей.
21. Определите основные этапы в структуре практической деятельности человека.
22. В чем проявляется содержание познавательной деятельности человека?
23. Опишите понятие национально-государственной религии.
24. Раскройте содержание закона отрицания отрицания.
25. Охарактеризуйте буддийское вероучение и культ.
26. В чем проявляется философское понимание личности?
27. Охарактеризуйте основные формы бытия человека.

28. Каковы основные подходы в понимании «цивилизации»?
29. В чем заключаются особенности вероучения и культа ислама?
30. Какие проблемы решает философия новейшего времени?
31. В чем суть самосознания и каковы его основные компоненты?
32. Как проявляется отрицание и преемственность в науке?
33. Дайте определение понятия «ценности» и их классификацию.
34. В чем, на Ваш взгляд проявляется бессмертие и есть ли оно?
35. Разъясните понятие «общество» и опишите его структуру.
36. В чем заключаются особенности демографической проблемы?
37. Каковы основные формы общественного сознания?
38. Охарактеризуйте метод моделирования и укажите, в каких случаях его применяют?
39. Раскройте содержание основных принципов диалектики.
40. Проанализируйте идеи основных философов Немецкой классической философии.
41. Раскройте суть происхождения религии и опишите ее ранние формы.
42. В чем проявляется эволюционное и революционное развитие общества?
43. Раскройте смысл понятий талант и гений. Всегда ли гений – совершенный человек?
44. Опишите взгляды западников и славянофилов о русской истории.
45. Дайте характеристику прогресса и регресса.
46. Какой Вы видите роль философии в современной жизни общества?
47. Объясните, в чем проявляется экологическое бытие человека?
48. Есть ли смысл у человеческой жизни?
49. Можно ли говорить о кризисе современного искусства?
50. Опишите возможные пути будущего развития мирового сообщества.
51. Как проявляется единство чувственного и рационального в познании?
52. Охарактеризуйте значение веры в жизни современного человека.
53. Как соотносятся сознательное и бессознательное?
54. Охарактеризуйте социально-политическую философию Возрождения.
55. Опишите суть основного вопроса философии.
56. Охарактеризуйте школы киников, стоиков и скептиков.
57. Как взаимосвязаны понятия сознание и самосознание, что их отличает?
58. Раскройте взаимосвязь относительной и абсолютной истины.
59. Что привело человечество к современным глобальным проблемам?
60. Опишите основные идеи конфуцианства.

Вопросы к дифференцированному зачету творческие

1. Как Вы понимаете слова Соломона: «Что золотое кольцо в носу у свиньи, то женщина красивая и безрассудная»
2. Разъясните смысл высказывания древнегреческого мыслителя Хилона: «Лучше потеря, чем дурная прибыль: от одной горе на раз, от другой навсегда».
3. Как Вы понимаете слова Эзопа: «Каждому человеку дано свое дело, и каждому делу – свое время»?

4. Как Вы понимаете смысл высказывания Лао-цзы: «Если хочешь, чтобы люди шли за тобой, иди за ними»?
5. «Не гоняйся за счастьем: оно всегда находится в тебе самом» - о чем говорил Пифагор?
6. Как Вы понимаете слова Гераклита: «Нельзя дважды войти в одну и ту же реку»?
7. Что понимал под этим выражением Сократ? «Заговори, чтобы я тебя увидел».
8. «Кто боится других, тот раб, хотя он этого и не замечает», говорил греческий философ Антисфен, как Вы это понимаете?
9. Всегда ли «цель оправдывает средства», как говорил Макиавелли?
10. «Самая великая вещь на свете – уметь принадлежать себе» - о чем говорил философ Монтень?
11. Как Вы понимаете выражение Ф.Бэкона – «Природу побеждают, только повинаясь ее законам»?
12. «Истина – дочь Времени, а не Авторитета» - что имел ввиду Ф.Бэкон?
13. «Знание есть только путь к силе», говорил Томас Гоббс. Что он имел ввиду?
14. «*Живи с людьми так, чтобы твои друзья не стали недругами, а недруги стали друзьями*» - как Вы понимаете слова Пифагора?
15. «Не может тот великим стать, в ком нет величия души...» - как Вы понимаете слова Рудаки?
16. Фирдоуси сказал: «Паденье тем страшней, чем выше взлёт». Как Вы это понимаете?
17. «Наши души чистейшими были когда-то, но со временем их испоганило золото» - как Вы понимаете слова Аль-Маарри?
18. «Злой человек – земли недолгий гость. Его сжигает собственная злость». Объясните смысл сказанного Юсуфом.
19. О чем говорил Омар Хайям – «Недостойно стремиться к тарелке любой, словно жадная муха, рискуя собой»?
20. «Не завидуй тому, кто силен и богат. За рассветом всегда наступает закат» - объясните слова Омара Хайяма.
21. Низами говорил: «Единицу к себе тянет сотня всегда, к одному не потянется сто никогда». Так ли это?
22. «Коль ты о людях говоришь плохое, пускай ты прав – нутро в тебе дурное». О чем говорил Саади?
23. «Нельзя желать того, что до этого не было познано», - говорил Фома

Аквинский. Как Вы это понимаете?

24. Как Вы понимаете слова Давида Юма: «Случайность – слово, лишенное смысла»?

25. «Самое главное глазами не увидишь. Зорко одно только сердце». О чем говорил Антуан Сент-Экзюпери?

26. «Трусость – мать жестокости», говорил Монтень, согласны ли Вы с ним?

27. «Те, у кого нет друзей, которым они могли бы открыться, являются каннибалами своих собственных сердец», говорил Фрэнсис Бэкон. Что он имел ввиду?

28. «Нужда есть меньший позор, чем глупость...», сказал Томас Гоббс. Вы с ним согласны?

29. «*Ни в чем не ошибаться - это свойство богов, но не человека*». О чем говорил Демосфен?

30. «Мудрый ценит всех, ибо в каждом замечает хорошее». Как Вы понимаете это выражение Грасиана

4.2 Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающегося

Критерии оценивания дифференцированного зачета

Отметка «5» выставляется в том случае, если обучающийся в полном объеме отвечает на

предъявленные вопросы и демонстрирует следующие знания и умения:

- свободно владеет философскими категориями и понятиями, ориентируется в социокультурном знании;
- логично и развернуто отвечает на вопросы;
- осмысленно подходит к ответу, различает типы философских позиций в понимании мира;
- умеет анализировать, сравнивать и обобщать материал;
- может сопоставлять различные точки зрения, дать им собственную оценку и обосновать свое мнение.

Отметка «4» выставляется в том случае, если обучающийся демонстрирует знания, соответствующие ответу на «отлично», но при ответе допускает неточности, не искажающие

общего смысла вопроса;

- демонстрирует знание причинно-следственных связей;
- достаточно свободно владеет философскими категориями, применяя их по назначению;
- не достаточно полно отвечает на поставленные вопросы.

Отметка «3» выставляется в том случае, если обучающийся

- демонстрирует общие представления о философских категориях;
- путается в ответах, допускает неточности в определении понятий, не может обосновать свою точку зрения;
- отсутствует логическая цепочка в изложении материала;

- не умеет анализировать и обобщать материал;
- не может продемонстрировать знание различных философских позиций на заданный вопрос.

Отметка «2» выставляется в том случае, если обучающийся не продемонстрировал никаких знаний либо отказался отвечать.

5. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов:

Основная литература

1. Сычев, Андрей Анатольевич.

Основы философии: учебное пособие / А.А. Сычев – 3-е изд., испр. – Москва: КНОРУС, 2022 – 366с. _ (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-406-09295-8

2. Перцев, А.В. История философии: учебное пособие для СПО / Перцев, А. В. Звиревич, В. Т. Емельянов, Б. В. [и др.] ; под редакцией Перцева, А.В. — 2-е изд. — Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский федеральный университет, 2020. — 320 с. — ISBN 978-5-4488-0459-5, 978-5-7996-2865-9. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/87812.html>

Дополнительная литература

1. Кальной, И.И. Философия. Учебник. 2-е изд., переработанное и существенно дополненное – Симферополь, Бизнес-Информ, 2010. Текст: непосредственный
2. Абачиев, С.К. Социальная философия: учеб. пособие / Абачиев, С.К. – Ростов на Дону: Феникс, 2012. Текст: непосредственный

Интернет-ресурсы:

1. Anthropology : веб-кафедра философской антропологии : сайт. – Москва, 2019 – . – URL: <http://www.anthropology.ru>
2. Стенфордская философская энциклопедия* сайт. – Москва, 2019 – . – URL: <http://www.philosophy.ru>
3. Философия: электронный учебник по курсу: сайт. – Москва, 2019 – . – URL: <http://www.ido.rudn.ru>



**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
ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ**

По реализации программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности СПО
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Симферополь, 2026

Оценочные материалы разработаны на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ

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 ППСЗ в целом.

1.2. Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине СГ.01 История России и подтверждение соответствия по специальности 43.02.06 Сервис на транспорте (по видам) является дифференцированный 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 09	ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; противодействовать попыткам фальсификации исторических фактов.	основные направления развития России (СССР) во второй половине XX и первой четверти XXI вв.; сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов во второй половине XX – первой четверти XXI в., оценивать роль страны в их разрешении; основные процессы политического и экономического развития страны и её регионов; основные направления отечественной внешней политики с ведущими мировыми державами, ООН, НАТО, ЕС и другими международными организациями; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении отечественных национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися формируются Личностные результаты воспитания:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
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 1
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	ЛР 2

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	
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 3
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 4
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 5
Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации	ЛР 6
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 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов	ЛР 8

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	
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 9
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 10
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 11
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	ЛР 12

2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ

Основной целью оценки теоретического курса учебной дисциплины СГ.01 ИСТОРИЯ РОССИИ и подтверждение соответствия по специальности 43.02.06 Сервис на транспорте (по видам)) 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
Умения ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX–XIX вв.; давать оценку историческим	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, 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, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет. Оценка «3» ставится, если	Раздел 1. ; -	1 -2	Контрольная работа по теме, разделу	Дифференцированный зачет
			Раздел 2.	1 -2	Реферат, доклад, эссе, сообщение, Тест по теме, Лабораторная / практич. работа	Дифференцированный зачет

событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; демонстрировать гражданско-патриотическую позицию Знания основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX–XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008–2009 гг., основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; ретроспективный анализ развития отрасли	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 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 %.				
--	--	---	--	--	--	--

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.

КОМПЛЕКТ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ КАРТОЧЕК – ЗАДАНИЙ

Раздел 1. Особенности социально-экономического развития мирового сообщества на рубеже XX – XXI вв.

Карточка №1. Экономический цикл

1. Что такое экономический цикл и какова его сущность?
2. Какие виды и типы экономических циклов вы знаете? Охарактеризуйте их.
3. Назовите имена ученых-экономистов, которые внесли существенный вклад в разработку проблем цикличности.

Раздел 3.

Социально-культурная коммуникация на рубеже XX – XXI вв.

Карточка №2. Роль демографической политики в жизни общества»

1. Демографическая ситуация: понятие, факторы, место в управлении обществом
2. Демографическая ситуация в мире, экономически развитых и развивающихся странах.
3. Демографическая ситуация в РФ.

Карточка №3. Роль демографической политики в жизни общества

1. Демографическая политика: понятие, принципы, виды, основные направления и методы реализации.
2. Демографическая политика в мире, экономически развитых и развивающихся странах.
3. Демографическая политика в РФ.

Карточка №4. Миграция в России

1. Какие существуют виды и формы миграции?
2. Какие виды международной миграции важны для экономического развития страны, а какие – для демографического?
3. Почему постоянно увеличивается масштаб международной миграции?
4. Как соотносятся понятия «экономическая миграция» и «трудовая миграция»?

Карточка №5. Миграция в России

1. Какую роль играет международная миграция для развития профессионального потенциала участвующих в ней людей?
2. Как оценивать потери страны от «утечки умов»?
3. Может ли страна препятствовать «утечке умов», и если да, то каким образом?
4. Нужна ли политика интеграции в отношении временных трудовых мигрантов?

Карточка №6. Миграция в России

1. Кто выступает в качестве субъекта миграционной политики?
2. Какие институты занимаются в России управлением миграционными процессами?
3. Какой из основных нормативных правовых актов Российской Федерации устанавливает правовой статус иностранных работников в России?
4. Какую роль могут играть неправительственные организации в осуществлении миграционной политики?

КОМПЛЕКТ ТАБЛИЦ ДЛЯ ЗАПОЛНЕНИЯ

Раздел 1. Особенности социально-экономического развития мирового сообщества на рубеже XX – XXI вв.

Таблица №1. Экономические модели развитых стран

Экономическая модель	Особенности
Американская	
Японская	
Германская	
Китайская	

Таблица №2. Черты рынка

Позитивные черты	Негативные черты	Примеры

Раздел 2. Основные процессы политического развития ведущих государств и регионов мира

Таблица №3. Конфликты конца XX – начала XXI века.

Конфликт	Причины	Пути преодоления
Палестино - израильский		
Ирак		
Ливия		
Сирия		

КОМПЛЕКТ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ

Раздел 1. Особенности социально-экономического развития мирового сообщества на рубеже XX – XXI вв.

Практическое задание №1. Экономическое чудо. Пути его достижения

Японское экономическое чудо (предпосылки, особенности)

Раздел 3. Социально-культурная коммуникация на рубеже XX – XXI вв.

Практические задания №2. Права и свободы человека и гражданина, его обязанности.

Задание №1

Выписать следующие понятия: «права человека», «свобода», «обязанности». Выделить основные признаки прав и свобод человека и гражданина.

Задание №2

Проследить и выделить основные этапы в истории становления прав и свобод человека в мировом процессе.

Сделать конспект по вопросам - история разработки и принятия «Всеобщей декларации прав человека» и «Конвенции о правах ребенка».

Задание №3

Прочитайте извлечения из текстов «Всеобщей декларации прав человека» и «Конвенции о правах ребенка». Сгруппируйте права человека, зафиксированные в документах, например «права на развитие», «права на выживание» и так далее.

Задание №4

Заполните таблицу «Права и свободы человека и гражданина по Конституции РФ» по главе 2 Конституции РФ

Личные права	Социальные права	Политические права	Экономические права
--------------	------------------	--------------------	---------------------

Задание №5

Смоделируйте проблемные ситуации о нарушении прав и свобод граждан РФ.

Глоссарий:

Права

Свобода

Ответственность

Обязанности

Правовой статус

Социальный статус

Международные нормативные акты

Конвенция

Декларация

Источники:

1. Конституция РФ (гл.2).
2. Всеобщая декларация прав человека.
3. Конвенция о правах ребенка.
4. Международное сотрудничество в области прав человека. Документы и материалы.

М.,1993.

КОМПЛЕКТ СХЕМ ДЛЯ ЗАПОЛНЕНИЯ

Раздел 2. Основные процессы политического развития ведущих государств и регионов мира

Схема №1. Организация власти в РФ

ПРЕЗИДЕНТ РФ

полномочия: _____

Правительство РФ

полномочия:

Конституционный суд РФ

полномочия:

Верховный суд РФ

полномочия:

Федеральное Собрание РФ

Совет Федерации
полномочия:

Государственная дума
полномочия:

Раздел 3. Социально-культурная коммуникация на рубеже XX –XXI вв.

**Схема №2. Функции
науки
ФУНКЦИИ НАУКИ**

КОМПЛЕКТ ТЕМ К НАПИСАНИЮ СООБЩЕНИЙ

«Основные противоречия экономического развития мирового сообщества на рубеже XX – XXI вв.».

«Межкультурная коммуникация»

Требования к оформлению сообщений

- o Текст сообщения распечатывается на бумаге формата А4.
- o По всем сторонам листа оставляются поля от края листа. Размеры: левого поля - 20 мм; правого поля - 10 мм; верхнего поля - 15 мм; нижнего поля - 15 мм.
- o Используется шрифт TimesNewRoman. Цвет шрифта должен быть чёрным, кегль – 12 пт. Можно использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определённых терминах, применяя различные способы начертания.
- o Заголовки следует располагать в середине строки без точки в конце и печатать прописными буквами, не подчеркивая.
- o Для абзацев, не являющихся заголовками, установить отступ первой строки на 12,5 мм и выравнивание – по ширине. Расстояние между абзацами – 3 пт.
- o Если в сообщении более одной страницы, то страницы следует нумеровать арабскими цифрами.
- o Обязательно напечатать список использованных источников (название статей, сайтов и адреса Web-страниц). В сообщении должны быть ссылки на используемую литературу.

- о Необходимо подписать сообщение (указать фамилию, имя обучающегося, подготовившего сообщение).

КОМПЛЕКТ ТЕМ ДЛЯ СОСТАВЛЕНИЯ ПРЕЗЕНТАЦИЙ

Раздел 1. Особенности социально-экономического развития мирового сообщества на рубеже XX – XXI вв.

«Международные организации в решении проблем мирового сообщества»

«Экономическая интеграция мирового сообщества – особенности и проблемы»

Раздел 2. Основные процессы политического развития ведущих государств и регионов мира

«Укрепление российской государственности. И.Путин, Д.Медведев»

Требования к оформлению презентаций

1. Структура материалов в электронном виде

- Титульный слайд;
- Информационные слайды;
- Завершающий слайд.

В титульном слайде указываются:

- Тема доклада, которая должна полностью соответствовать теме опроса;
- Фамилия, имя составителя.

Информационные слайды могут содержать диаграммы и графики, также текстовые, табличные. Графические материалы, предназначенные для более четкого восприятия аудиторией информации, излагаемой в докладе. Выбор типа информации, схем структурирования данных, очередности их изложения осуществляется непосредственно докладчиком. Завершающий слайд содержит те же данные, что и титульный слайд.

2. Оформление слайдов

- Рекомендуется использовать светлый фон слайдов
- Используемые шрифты TimesNewRoman, Arial, ArialNarrow. Нельзя смешивать разные типы шрифтов в одной презентации.
- Начертания: обычный, курсив, полужирный
- Цвет и размер шрифта должен быть подобран так, чтобы все надписи отчетливо читались на выбранном поле слайда
- Рекомендуемые размеры шрифтов – для заголовков – не менее 24, для информации не менее 18.
- Используйте короткие слова и предложения. Минимизируйте количество предлогов, наречий, прилагательных. Заголовки должны привлекать внимание аудитории. Оптимальное число строк на слайде от 6 до 11. Следует использовать рамки; границы, заливку; штриховку, стрелки; рисунки, диаграммы, схемы для иллюстрации наиболее важных фактов.
- Для обеспечения разнообразия следует использовать разные виды слайдов: с текстом; с таблицами; с диаграммами. Все рисунки, схемы, таблицы должны быть подписаны.

4. КОНТРОЛЬНО – ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ

Тест

Учебная дисциплина: «История»

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

Вариант 1

ЧАСТЬ 1

Выберите правильный ответ.

A1. К глобализации экономики не относится:

1. углубление международного разделения труда
2. усиление интернационализации производства
3. возникновение ТНК
4. выравнивание уровня экономического развития разных стран

A2. Орган исполнительной власти РФ:

1. Верховный суд РФ
2. Государственная Дума
3. Президент РФ
4. Правительство РФ

A3. Демократия проявляется в:

1. защите политических партий
2. отмене выборов в парламент
3. участии граждан в альтернативных выборах
4. усилении контроля за личной жизнью граждан

A4. Переход к рыночной экономике в РФ в начале 90-х гг. XX в. характеризовался

1. введением продналога
2. отменой частной собственности
3. проведением ваучерной приватизации
4. введением трудовой повинности

A5. Верны ли следующие суждения.

А. ВТО устанавливает общие тарифы и борется с нетарифными ограничениями в мировой торговле.

Б. Нетарифные методы регулирования являются частью политики протекционизма.

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

ЧАСТЬ 2

B1. Запишите слово, пропущенное в схеме.

Мировые религии в современном мире

христианство

.....

буддизм

B2. Какие три задачи характеризуют внешнеполитический курс России конца XX – начала XXI вв.. Выберите соответствующие цифры и запишите их в таблицу.

1. Выход из дипломатической и экономической изоляции
2. Установление доверительных отношений с Западными странами
3. Вступление в НАТО
4. Создание военно – политического блока в противовес НАТО

5. Превращение России в самодостаточный и свободный субъект международных отношений
6. Защита этнически русского населения, проживающего за рубежом

Ответ:

В3. Установите соответствие между международными организациями и временем их возникновения. К каждой позиции первого столбца подберите соответствующую позицию второго и запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

ОРГАНИЗАЦИИ ДАТЫ

1. 1973 г.
 2. 1949 г.
 3. 1946 г.
 4. 1992 г.
 5. 1945 г.
- А. Европейский союз
Б. ООН
В. НАТО
Г. ОБСЕ

А	Б	В	Г	Ответ:
---	---	---	---	--------

В4. Установите соответствие между экономическими моделями развитых стран и их характеристиками. К каждой позиции первого столбца подберите соответствующую позицию второго и запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

ЭКОНОМИЧЕСКАЯ МОДЕЛЬ ПРИЗНАКИ

1. Защита и поощрение конкуренции
 2. Высокая производительность труда при низкой зарплате
 3. Полная занятость населения, высокий уровень жизни
 4. Активное взаимодействие профсоюзов трудящихся и предпринимателей
 5. Низкий уровень военных расходов
 6. Социальное рыночное хозяйство
- А. Шведская модель
Б. Японская модель
В. Германская модель

А	Б	В	Ответ:
---	---	---	--------

В5. Прочитайте приведенный ниже текст, каждое положение которого пронумеровано.

1. Элитарное или «высокое» искусство сегодня находится в упадке. (2) Упали тиражи литературной классики. (3) Современные композиторы редко создают оперные

произведения. (4) Все это самым губительным образом отражается на эстетических вкусах и пристрастиях публики.

Определите, какие положения текста носят

А) фактический характер

Б) характер оценочных суждений

Запишите под номером положения букву, обозначающую его характер.

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

ЧАСТЬ 3

Прочтите текст и выполните задания С1 и С2

ИЗ ВОСПОМИНАНИЙ Е.Т.ГАЙДАРА

«Часам к двенадцати в воскресенье утром приехал к главе президентской администрации (Филатову) на дачу и здесь узнал, что президент принял решение приостановить работу Верховного Совета, объявить новые выборы и провести референдум по Конституции. Филатову поручено продумать политический сценарий предстоящих событий. Сергей Александрович сказал, что все это вызывает у него серьезное беспокойство. Спросил, какова моя точка зрения.

После того как Верховный Совет открыто проигнорировал ясно выраженную апрельским референдумом волю народа к продолжению реформ и отверг одну за другой все попытки найти между двумя ветвями власти разумный компромисс, неизбежность подобного решения была очевидной. Но выбранный момент не казался подходящим.

... Не могу дозвониться до Грачева, связываюсь с его первым заместителем. Общее ощущение хаоса и нерешимости только усиливается. Прекрасно понимаю, насколько трудно в сложившейся ситуации задействовать армию.

... Принимаю решение о необходимости обратиться к москвичам за поддержкой.

.... Подъезжаем к Российскому телевидению. Вход забаррикадирован. После долгих переговоров моей охраны и охраны телевидения нас, наконец, пропускают».

С1. Укажите год описанных в воспоминаниях событий и фамилию президента.

С2. Кто из участников конфликта победил в борьбе за власть? На основе текста укажите не менее двух средств, которые были задействованы победившей стороной.

С3. Назовите не менее трех экономических реформ начала 90 – х гг. XX в., направленных на переход России к рынку. Приведите не менее трех последствий данной системы мероприятий.

С4. Рост населения в развивающихся странах со всей остротой поставил продовольственную проблему. Для ее решения используется экстенсивный путь развития сельского хозяйства – освоение новых земель. Это ведет к вырубке тропических лесов на больших площадях. Интенсивный путь развития сельскохозяйственного производства, связанный с использованием современной техники, часто недоступен этим государствам с силу их экономической отсталости. Взаимосвязь, каких глобальных проблем здесь прослеживается? Укажите три проблемы.

С5. Сравните демократические политические режимы развитых стран мира (конец XX – начало XXI вв.) – США и Российская Федерация.

Укажите, что было общим (не менее двух характеристик), а что было различным (не менее трех характеристик).

Примечание. Запишите ответ в форме таблицы.

Общее
.....

.....	
Различие	
США	Российская Федерация
.....	
.....	
.....	

С6. Вам поручено подготовить развернутый ответ по теме «Международные организации в решении проблем мирового сообщества». Составьте план, в соответствии с которым вы будете освещать эту тему.

Вариант 2

ЧАСТЬ 1

Выберите правильный ответ.

A1. К культурной глобализации относится

1. Создание системы наднациональных политических организаций
2. Развитие международного рынка ссудных капиталов
3. Разделение труда в мировом масштабе
4. Английский язык – язык международного общения

A2. Основой внешнеэкономической политики России является:

1. экспорт сырья
2. экспорт готовой продукции
3. экспорт наукоемких технологий
4. экспорт трудовых ресурсов

A3. Признаками демократического режима являются:

1. народовластие
2. правило меньшинства
3. отсутствие плюрализма
4. равенство перед законом

A4. Действующая Конституция РФ была принята

1. август 1991
2. декабрь 1991
3. апрель 1992
4. декабрь 1993

A5. Верны ли следующие суждения.

А. Процесс глобализации мировой экономики несет как положительные, так и отрицательные последствия.

Б. Глобализация несет негативные последствия, проблемы и риски.

1. верно только А;
2. верно только Б;
3. верны оба суждения;
4. оба суждения неверны.

ЧАСТЬ 2

В1. Запишите слово, пропущенное в схеме.

В2. Какие три признака характеризуют внешнюю политику России конца XX - начала XXI вв. Выберите соответствующие цифры и запишите их в таблицу.

1. Защита жизненно важных интересов
2. Неприятие войны как средства достижения политических, экономических и других внешних целей
3. Рассмотрение мира как арены непримиримой борьбы между странами
4. Взаимовыгодность, а не затратность внешней политики
5. Установление военно- стратегического паритета между РФ и США
6. Экономическая выгода из сотрудничества со странами Запада

Ответ:

В3. Установите соответствие между международными организациями и направлениями их деятельности. К каждой позиции первого столбца подберите соответствующую позицию второго и запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

ОРГАНИЗАЦИИ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

1. Поддержание мира и международной безопасности
2. Содействие социальному и экономическому прогрессу стран-участниц
3. Региональная экономическая интеграция
4. Коллективная оборона, сохранение мира и безопасности в Европе

А. НАТО

Б. Европейский союз

В. ООН

ООН

А	Б	В	Ответ:
---	---	---	--------

В4. Установите соответствие между экономическими системами и их характеристиками. К каждой позиции первого столбца подберите соответствующую позицию второго и запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

ЭКОНОМИЧЕСКАЯ МОДЕЛЬ ПРИЗНАКИ

А. Рыночная модель

Б. Командная модель

В. Традиционная модель

1. Госплан
2. Свободная конкуренция
3. Традиции и обычаи
4. Государственное ценообразование
5. Частная собственность
6. Цеховое ремесло

А	Б	В	Ответ:
---	---	---	--------

В5. Прочитайте приведенный ниже текст, каждое положение которого пронумеровано.

(1) Переход к рыночной модели экономического развития в России был одобрен Правительством в октябре 1991 г. (2) Авторы программы радикальных преобразований рассчитывали легко перевести экономику страны «на капиталистические рельсы» через либерализацию цен. (3) В результате этого освобождения цен от государственного регулирования с 1 января 1992 г. денежные средства населения были фактически конфискованы, так как люди лишились сбережений и вкладов. (4) Сегодня эта ситуация оценивается экспертами как начало глубочайшего социально-экономического и психологического кризиса.

Определите, какие положения текста носят

А) фактический характер

Б) характер оценочных суждений

Запишите под номером положения букву, обозначающую его характер.

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

ЧАСТЬ 3

Прочтите текст и выполните задания С1 и С2

ПОСЛЕДСТВИЯ ГЛОБАЛИЗАЦИИ

«Сегодня многие авторы... всё чаще обращают внимание на то, что глобализация не обязательно предполагает принятие единых, универсальных норм и правил поведения... Отнюдь не всегда распространяются западные цивилизационно-культурные образцы. Налицо и обратный процесс. Симптоматичен интерес индустриально развитых сообществ к восточным религиям, африканской культуре и т. п.

Глобализация – гораздо более многосторонний процесс, не сводимый к чисто экономическим составляющим. Так, информационный обмен в планетарной сети Интернет... сам по себе ценен и значим... Проникновение информации сквозь границы способствует демократизации мира, снижению вероятностей авторитарного управления и изоляционизма, ускорению темпов экономического развития... [Новые технологии и биотехнологии] открывают перспективы при борьбе с голодом либо в выравнивании продовольственной ситуации между Севером и Югом, а также для прогресса фармакологии и медицины...

Глобализация – это отнюдь не линейный, развивающийся равномерно и позитивно процесс... Многие страны по разным причинам оказались на периферии глобальных тенденций. Более того... разрыв между странами, отдельными регионами, вовлечёнными в этот процесс, и остальными с каждым годом становится всё ощутимее... Относительно бедные страны скатываются на ещё более низкий уровень; из них идёт массовая миграция в благополучные регионы; в обделенных странах возникают плохо управляемые конфликты. В итоге появляются «новые недовольные», «новые изгои», с одной стороны, по размежеванию Север – Юг, а с другой – по линии расслоения населения в развитых странах, где формируется, преимущественно из иммигрантов... современный «нижний класс». (*Политология / рук. авт. колл. проф. А. Ю. Мельвиль.*)

С1. Какие положительные последствия глобализации указывают авторы? Назовите любые четыре.

С2. О каких противоречиях глобализации говорится в тексте? Укажите любые четыре.

С3. С помощью трех примеров проиллюстрируйте взаимосвязь глобальных проблем современности.

С4. «Это было время, когда мы в Германии занимались вычислениями, согласно которым на душу населения приходилось раз в пять лет по одной тарелке, раз в 12 лет – пара ботинок, раз в 50 лет – по одному костюму», - писал Л.Эрхард. Правительство считало, что на основе подсчетов сырья «можно определять судьбу народа на многие годы вперед». О какой экономической модели пишет Эрхард? Аргументируйте свой вывод. Опираясь на знания курса, назовите еще одну черту, присущую этой системе.

С5. Сравните систему органов государственной власти РФ периода 1993-1999 гг. (Ельцин Б.Н.) с периодом 2000-2008 гг. (Путин В.В.).

Укажите, что было общим (не менее двух характеристик), а что было различным (не менее трех характеристик).

Примечание. Запишите ответ в форме таблицы.

Общее	
.....	
.....	
Различие	
1993 – 1999 гг.	2000 – 2008 гг.
.....	
.....	
.....	

С6. Вам поручено подготовить развернутый ответ по теме «Россия в современном мировом хозяйстве». Составьте план, в соответствии с которым вы будете освещать эту тему.

Вариант 3

ЧАСТЬ 1

Выберите правильный ответ.

A1. К политической глобализации относится:

1. углубление международного разделения труда
2. усиление интернационализации производства
3. возникновение ТНК
4. создание наднациональных политических организаций

A2. Орган законодательной власти в РФ:

1. Верховный суд РФ
2. Государственная Дума
3. Президент РФ
4. Правительство РФ

A3. Демократический режим характеризуется

1. господством исполнительной власти
2. защитой прав и свобод граждан
3. командно-административными методами управления
4. господством обязательной идеологии

A4. Рыночная экономика характеризуется:

1. полной занятостью
2. слабым интересом к фундаментальным исследованиям
3. непрерывным экономическим подъемом

4. бережным отношением к природным ресурсам

A5. Верны ли следующие суждения.

А. Чем выше уровень производства, тем интенсивнее экономическое взаимодействие между народами.

Б. Межнациональные экономические связи способствуют решению проблем жизнеобеспечения народов.

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

ЧАСТЬ 2

В1. Запишите слово, пропущенное в схеме.

рыночная

командная
традиционная
смешанная

.....

В2. Найдите в приведенном ниже списке страны, относящиеся к числу стран «золотого миллиарда». Выберите соответствующие цифры и запишите их в таблицу.

1. Соединенные Штаты Америки
2. Российская Федерация
3. Индия
4. Великобритания
5. Китай
6. Германия

Ответ:

В3. Установите соответствие между событиями отечественной истории начала XXI в. и датами. К каждой позиции первого столбца подберите соответствующую позицию второго и запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

СОБЫТИЯ ДАТЫ

А. Учреждение Евразийского экономического сообщества главами государств-участников Таможенного союза (Россия, Казахстан, Белоруссия, Таджикистан, Киргизстан)

Б. Переизбрание Путина В.В. президентом на второй срок

В. Выборы в Государственную Думу, победа «Единой России»

Г. Досрочная и добровольная отставка Президента РФ Б. Н. Ельцина

1. 1999 г.
2. 2003 г.
3. 2000 г.
4. 2002 г.
5. 2004 г.

А	Б	В	Г
---	---	---	---

Ответ:

В4. Установите соответствие между видами глобализации и ее признаками. К каждой позиции первого столбца подберите соответствующую позицию второго и запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

ВИД ГЛОБАЛИЗАЦИИ ПРИЗНАКИ

А. Экономическая глобализация

Б. Политическая глобализация

В. Культурная глобализация

- Разделение труда в мировом масштабе
- Интернационализация спорта
- Создание наднациональных структур в форме международных организаций
- Развитие международного рынка ссудных капиталов
- Создание многополярного мира
- Мировой обмен произведениями литературы и искусства, кино- и телепродукцией

А	Б	В	Ответ:
---	---	---	--------

В5. Прочитайте приведенный ниже текст, каждое положение которого пронумеровано.

- В современной России процесс партийного строительства идет довольно активно. (2) Конституция РФ признает свободу образования партий. (3) Однако свобода политических партий должна иметь границы даже в демократическом государстве. (4) Поэтому российское законодательство, как и законодательства других стран, запрещает политические партии, которые ставят своей целью насильственное изменение конституционного строя, ставят под угрозу независимость и территориальную целостность России.

Определите, какие положения текста носят

А) фактический характер

Б) характер оценочных суждений

Запишите под номером положения букву, обозначающую его характер.

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

ЧАСТЬ 3

Прочтите текст и выполните задания С1 и С2

Из статьи Г.М. Корниенко «Холодная война: истоки. Причины, и последствия».

«Провозглашенное М.С.Горбачевым «новое мышление» во внешних делах скоро стало превращаться в концептуальном плане в нечто лишенное логики. Увлечшись рассуждениями о примате общечеловеческих ценностей и интересов, руководители Советского государства перестали видеть и принимать в расчет все другие интересы – национальные, классовые и др. Выдавая желаемое за действительное, они повели себя так, будто весь мир, за исключением нас, живет по общечеловеческим заповедям.

В практическом плане это проявилось в том, как решались вопросы разоружения, как произошло объединение Германии и какой карт-бланш был дан Соединенным Штатам для действия в «третьем мире».

С1. Какому периоду отечественной истории посвящен приведенный текст? О какой сфере политики в нем идет речь?

С2. Каковы были основные результаты проведения политики «нового мышления»? Приведите не менее трех результатов, используя данный текст.

С3. Проиллюстрируйте тремя примерами отличия в системе управления ФРГ и США.

С4. Одна из развивающихся стран из индустриальных держав ввозила на свою территорию для захоронения радиоактивные отходы, которые сбрасывали в контейнерах в океан. Независимые эксперты установили, что такой способ захоронения вскоре приведет к радиоактивному загрязнению существенной части Мирового океана.

В рамках каких проблем современности можно рассматривать эти события? Аргументируйте свой ответ.

С5. Сравните демократические политические режимы развитых стран мира (конец XX – начало XXI вв.) – США и Российская Федерация.

Укажите, что было общим (не менее двух характеристик), а что было различным (не менее трех характеристик).

Примечание. Запишите ответ в форме таблицы.

Общее	
Различие	
США	Российская Федерация
.....	

С6. Вам поручено подготовить развернутый ответ по теме «Роль науки в развитии мирового сообщества». Составьте план, в соответствии с которым вы будете освещать эту тему.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Инструмент проверки теста

Вариант №1

Часть 1

За правильный ответ на каждое задание части 1 ставится 1 балл. Если указаны два и более ответов (в том числе правильный), неверный ответ или ответ отсутствует – 0 баллов.

№ задания	Ответ
A1	4
A2	4

A3	3
A4	3
A5	3

Часть 2

Правильно выполненное задание В1 оценивается 1 баллом, неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов.

За полный правильный ответ на задания В2 – В5 ставится 2 балла, допущена одна ошибка – 1 балл, за неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов.

№ задания	Ответ
В1	Ислам
В2	256
В3	A4 B5 B2 Г1
В4	A34 B25 B61
В5	БААБ

Часть 3

С1. Укажите год описанных в воспоминаниях событий и фамилию президента.

Элементы ответа и указания к оцениванию (допускаются иные формулировки ответа, не искажающие его смысла)	Баллы
Может быть указано, что: - события относятся к 1993 году - президент – Б.Н.Ельцин	
Названы год и фамилия президента	2
Назван 1 любой элемент ответа	1
Все элементы ответа названы неверно	0
<i>Максимальный балл</i>	2

С2. Кто из участников конфликта победил в борьбе за власть? На основе текста укажите не менее двух средств, которые были задействованы победившей стороной.

Элементы ответа и указания к оцениванию (допускаются иные формулировки ответа, не искажающие его смысла)	Баллы
Может быть указано, что конфликт завершился победой президента и его сторонников. Могут быть указаны следующие средства: - использование армии - обращение за поддержкой к населению, использование СМИ для обоснования своей позиции	
Названы победившая в борьбе за власть сторона и 2 средства, ею использованных	2
Названы 2 любых элемента ответа	1
Назван 1 элемент ответа или все названы неверно	0
<i>Максимальный балл</i>	2

С3. Назовите не менее трех экономических реформ начала 90 – х гг. XX в., направленных на переход России к рынку. Приведите не менее трех последствий данной системы мероприятий.

Элементы ответа и указания к оцениванию (допускаются иные формулировки ответа, не искажающие его смысла)	Баллы
Могут быть приведены следующие экономические реформы: - либерализация цен - приватизация (ваучерная и денежная) - свободная торговля 2. Могут быть названы следующие последствия реформ: - ликвидирован дефицит, рынок насыщен товарами - поляризация населения - бегство капитала из России - падение жизненного уровня населения - падение производства, приватизация не оправдала надежд	
Приведены 3 экономические реформы и 3 последствия реформ	4
Приведены 2 причины и названы 3 последствия ИЛИ Приведены 3 причины и названы 2 последствия	3
Приведены 2 причины и названы 2 последствия	2
Приведена 1 причины и 2 последствия ИЛИ 2 причины и 1 последствия	1
Назван 1 любой элемент ответа ИЛИ Все элементы названы неверно	0
<i>Максимальный балл</i>	4

С4. Рост населения в развивающихся странах со всей остротой поставил продовольственную проблему. Для ее решения используется экстенсивный путь развития сельского хозяйства – освоение новых земель. Это ведет к вырубке тропических лесов на больших площадях. Интенсивный путь развития сельскохозяйственного производства, связанный с использованием современной техники, часто недоступен этим государствам с силу их экономической отсталости. Взаимосвязь, каких глобальных проблем здесь прослеживается? Укажите три проблемы.

Элементы ответа и указания к оцениванию (допускаются иные формулировки ответа, не искажающие его смысла)	Баллы
Могут быть указаны следующие глобальные проблемы: - демографическая - экологическая - разрыв в уровнях экономического развития стран «Севера» и «Юга»	
Правильно указаны три проблемы	3
Правильно названы две проблемы	2
Правильно указана 1 проблема	1
Ответ неправильный	0
<i>Максимальный балл</i>	3

С5. Сравните демократические политические режимы развитых стран мира (конец XX – начало XXI вв.) – США и Российская Федерация.

Элементы ответа и указания к оцениванию (допускаются иные формулировки ответа, не искажающие его смысла)
1. В качестве общих характеристик демократических режимов в США и РФ могут быть названы: - главой государства является Президент

- исполнительный орган власти – правительство – формируется Президентом - законодательный орган власти двухпалатный и формируется выборным путем - существует широкий спектр прав и свобод граждан, которые гарантируются Конституцией	
Различия:	
США	Российская Федерация
- Президент является главой исполнительной власти - правительства	- главой правительства является не Президент, а другое высшее должностное лицо – Председатель
- избирательная система мажоритарная	- избирательная система пропорциональная
- двухпартийная политическая система (республиканцы и демократы)	- многопартийная политическая система
- президентская республика	- смешанная республика
Приведены две общие характеристики, названы три различия	4
Приведены две общие характеристики, названо одно различие или приведена одна общая характеристика, названы три различия	3
Приведена одна общая характеристика, названы два различия или характеристики не приведены, но названы три различия	2
Приведена одна общая характеристика, названо одно различие, или характеристики не приведены, но названы два различия	1
Приведен только один любой элемент ответа, элементы не названы или названы неверно	0
<i>Максимальный балл</i>	4

С6. Вам поручено подготовить развернутый ответ по теме «Международные организации в решении проблем мирового сообщества». Составьте план, в соответствии с которым вы будете освещать эту тему.

Элементы ответа и указания к оцениванию (допускаются иные формулировки ответа, не искажающие его смысла)	Баллы
При анализе ответа учитываются: - корректность формулировок пунктов плана с точки зрения соответствия заданной теме и четкости выражения мысли; - отражение в плане основных аспектов темы в определенной (адекватной заданной теме) последовательности.	
Один из вариантов плана раскрытия заданной темы: Понятие международной организации. Признаки международных организаций, их виды. Межправительственные организации: А) ООН Б) ЕС В) НАТО Международные неправительственные организации.	
Формулировки пунктов плана корректны. В совокупности пункты плана охватывают основные аспекты темы и раскрывают ее в определенной последовательности.	3
Формулировки пунктов плана корректны. Отдельные существенные для данной темы аспекты не нашли отражения в плане. Тема разворачивается последовательно.	2
Отдельные формулировки пунктов плана корректны. Целостного и последовательного раскрытия темы план не дает.	1

Формулировки пунктов плана не соответствуют теме.	0
Максимальный балл	3

ИТОГО

максимальный

балл

Вариант №2

Часть 1

За правильный ответ на каждое задание части 1 ставится 1 балл. Если указаны два и более ответов (в том числе правильный), неверный ответ или ответ отсутствует – 0 баллов.

№ задания	Ответ
A1	4
A2	1
A3	4
A4	4
A5	1

Часть 2

Правильно выполненное задание B1 оценивается 1 баллом, неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов.

За полный правильный ответ на задания B2 – B5 ставится 2 балла, допущена одна ошибка – 1 балл, за неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов.

№ задания	Ответ
B1	Импорт
B2	124
B3	A4 B3 B1
B4	A25 B14 B36
B5	АБАБ

Часть 3

C1. Какие положительные последствия глобализации указывают авторы? Назовите любые четыре.

Элементы ответа и указания к оцениванию (допускаются иные формулировки ответа, не искажающие его смысла)	Баллы
Может быть указано: - демократизация мира - снижение вероятности авторитарного управления - снижение вероятности изоляционизма - ускорение темпов экономического развития - успехи в борьбе с голодом - прогресс фармакологии и медицины	
Названы все 4 элемента	2
Названы 2 – 3 элемента	1
Все элементы ответа названы неверно	0
Максимальный балл	2

C2. О каких противоречиях глобализации говорится в тексте? Укажите любые четыре.

Элементы ответа и указания к оцениванию	Баллы
---	-------

(допускаются иные формулировки ответа, не искажающие его смысла)	
Может быть указано: - разрыв между странами (одни ушли вперед, другие остались на периферии глобализации) - массовая миграция в благополучные регионы способствует формированию здесь «нижнего класса» и грозит возникновением социальных конфликтов - глобализация распространяет ценности западной цивилизации и вызывает интерес у индустриальных стран к восточным религиям и культурам - интернет источник безграничной информации, распространяет идеи демократии	
Названы все 4 элемента	2
Названы 2 – 3 элемента	1
Все элементы ответа названы неверно	0
<i>Максимальный балл</i>	2

С3. С помощью трех примеров проиллюстрируйте взаимосвязь глобальных проблем современности.

Элементы ответа и указания к оцениванию (допускаются иные формулировки ответа, не искажающие его смысла)	Баллы
Могут быть названы любые три примера взаимосвязи глобальных проблем современности: - угроза экологического кризиса заставляет развитые в экономическом отношении страны современного мира переводить вредные, экологически опасные производства в страны «третьего мира», что обостряет проблему «Север – Юг» - угроза международного терроризма в современных условиях тесно переплетена с проблемой предотвращения ядерной войны, сохранения мира (террористы пытаются получить доступ к технологиям производства оружия массового поражения) - демографическая проблема в современном мире выступает прежде всего как проблема бурного демографического роста стран «третьего мира», который увеличивает их отставание от развитых в экономическом отношении стран	
Приведены 3 примера взаимосвязи глобальных проблем современности	4
Приведены 2 примера взаимосвязи глобальных проблем современности	3
Приведен 1 пример взаимосвязи глобальных проблем современности	1
Все элементы названы неверно	0
<i>Максимальный балл</i>	4

С4. «Это было время, когда мы в Германии занимались вычислениями, согласно которым на душу населения приходилось раз в пять лет по одной тарелке, раз в 12 лет – пара ботинок, раз в 50 лет – по одному костюму», - писал Л.Эрхард. Правительство считало, что на основе подсчетов сырья «можно определять судьбу народа на многие годы вперед». О какой экономической модели пишет Эрхард? Аргументируйте свой вывод. Опираясь на знания курса, назовите еще одну черту, присущую этой системе.

Элементы ответа и указания к оцениванию (допускаются иные формулировки ответа, не искажающие его смысла)	Баллы
Могут быть указано:	

- командная (административная) экономика Аргумент: - приводится указание на осуществление централизованного планирования 2. Среди других черт командной экономики могут быть названы: - государственное регулирование цен на товары и услуги - преобладание государственной собственности - принуждение к труду - отсутствие экономических стимулов к труду	
Названы все элементы	3
Названы экономическая модель, аргумент, признак данной модели экономики	2
Названы экономическая модель и аргумент ИЛИ Названы аргумент и признак экономической модели ИЛИ Названы экономическая модель и признак данной модели экономики	1
Назван 1 любой элемент ответа ИЛИ Все элементы названы неверно	0
<i>Максимальный балл</i>	3

С5. Сравните систему органов государственной власти РФ периода 1993-1999 гг. (Ельцин Б.Н.) с периодом 2000-2008 гг. (Путин В.В.).

Элементы ответа и указания к оцениванию (допускаются иные формулировки ответа, не искажающие его смысла)	
В качестве общих характеристик систем государственной власти РФ периода 1993 – 1999 гг. и периода 2000 – 2008 гг.. могут быть названы: - должность Президента выборная - Государственная дума РФ формируется выборным путем - принцип разделения властей	
Различия:	
1993 – 1999 гг.	2000 – 2008 гг.
- Совет Федерации формируется путем всеобщего прямого тайного голосования	- Совет Федерации включает в себя «представителей регионов», которые назначаются руководством субъектов при согласовании с федеральными властями
- Губернаторы выбираются всем население региона	- Губернаторы выбираются законодательным собранием региона после представления его кандидатуры Президентом РФ
- 89 субъектов в составе РФ	- 83 субъекта в составе РФ за счет укрупнения регионов
- При формировании Государственной Думы 5% барьер для прохождения партий в парламент,	- При формировании Государственной Думы 7% барьер для прохождения партий в парламент,
- графа «против всех кандидатов» в избирательных бюллетенях	- отмена графы «против всех кандидатов» в избирательных бюллетенях
	- введение института полномочных представителей Президента РФ в регионах
Приведены две общие характеристики, названы три различия	4
Приведены две общие характеристики, названо одно различие или приведена	3

одна общая характеристика, названы три различия	
Приведена одна общая характеристика, названы два различия или характеристики не приведены, но названы три различия	2
Приведена одна общая характеристика, названо одно различие, или характеристики не приведены, но названы два различия	1
Приведен только один любой элемент ответа, элементы не названы или названы неверно	0
<i>Максимальный балл</i>	4

С6. Вам поручено подготовить развернутый ответ по теме «Россия в современном мировом хозяйстве». Составьте план, в соответствии с которым вы будете освещать эту тему.

Элементы ответа и указания к оцениванию (допускаются иные формулировки ответа, не искажающие его смысла)	Баллы
При анализе ответа учитываются: - корректность формулировок пунктов плана с точки зрения соответствия заданной теме и четкости выражения мысли; - отражение в плане основных аспектов темы в определенной (адекватной заданной теме) последовательности.	
Один из вариантов плана раскрытия заданной темы: 1. Структура российской экономики и интеграция в мировое хозяйство. 2. Особенности экономического развития России. 3. Возрастающая роль РФ в мировой экономике. 4. Внешнеэкономическое сотрудничество России с другими странами. 5. Участие в интеграционных процессах.	
Формулировки пунктов плана корректны. В совокупности пункты плана охватывают основные аспекты темы и раскрывают ее в определенной последовательности.	3
Формулировки пунктов плана корректны. Отдельные существенные для данной темы аспекты не нашли отражения в плане. Тема разворачивается последовательно.	2
Отдельные формулировки пунктов плана корректны. Целостного и последовательного раскрытия темы план не дает.	1
Формулировки пунктов плана не соответствуют теме.	0
<i>Максимальный балл</i>	3

ИТОГО максимальный балл - 32.

Вариант №3

Часть 1

За правильный ответ на каждое задание части 1 ставится 1 балл. Если указаны два и более ответов (в том числе правильный), неверный ответ или ответ отсутствует – 0 баллов.

№ задания	Ответ
A1	4
A2	2
A3	2
A4	2
A5	3

Часть 2

Правильно выполненное задание B1 оценивается 1 баллом, неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов.

За полный правильный ответ на задания В2 – В5 ставится 2 балла, допущена одна ошибка – 1 балл, за неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов.

№ задания	Ответ
В1	Экономическая модель
В2	146
В3	А3 В5 В2 Г1
В4	А14 В35 В26
В5	БАБА

Часть 3

С1. Какому периоду отечественной истории посвящен приведенный текст? О какой сфере политики в нем идет речь?

Элементы ответа и указания к оцениванию (допускаются иные формулировки ответа, не искажающие его смысла)	Баллы
Может быть указано: - текст посвящен периоду перестройки в СССР в 1985 – 1991 гг. - речь идет о внешней политике СССР	
Названы все 2 элемента	2
Назван 1 любой элемент ответа	1
Все элементы ответа названы неверно	0
<i>Максимальный балл</i>	2

С2. Каковы были основные результаты проведения политики «нового мышления»? Приведите не менее трех результатов, используя данный текст.

Элементы ответа и указания к оцениванию (допускаются иные формулировки ответа, не искажающие его смысла)	Баллы
Может быть указано: - политика «нового мышления» разрядила напряженность в мире - снизила уровень вооружений - улучшила отношения СССР со странами Запада	
Названы все 3 результата проведения указанной политики	2
Названы 1 – 2 любых элемента ответа	1
Все элементы ответа названы неверно	0
<i>Максимальный балл</i>	2

С3. Проиллюстрируйте тремя примерами отличия в системе управления ФРГ и США.

Элементы ответа и указания к оцениванию (допускаются иные формулировки ответа, не искажающие его смысла)	Баллы
Могут быть приведены следующие отличия: - ФРГ – парламентская республика, а США – президентская. - в ФРГ выборы парламента и формирование правительства проходит в одно время, а в США – в разное время. - в ФРГ – президент после истечения срока полномочий может продолжать политическую деятельность в парламенте, а американский президент этой возможности не имеет.	
Приведены 3 отличия	4
Приведены 2 отличия	3

Приведено 1 отличие	1
Все элементы названы неверно	0
<i>Максимальный балл</i>	4

С4. Одна из развивающихся стран из индустриальных держав ввозила на свою территорию для захоронения радиоактивные отходы, которые сбрасывали в контейнерах в океан. Независимые эксперты установили, что такой способ захоронения вскоре приведет к радиоактивному загрязнению существенной части Мирового океана.

В рамках каких проблем современности можно рассматривать эти события? Аргументируйте свой ответ.

Элементы ответа и указания к оцениванию (допускаются иные формулировки ответа, не искажающие его смысла)	Баллы
Могут быть указаны следующие глобальные проблемы: - разрыв в уровнях экономического развития стран «Севера» и «Юга» - экологическая 2. Указаны следующие аргументы: - чтобы «заработать» развивающиеся страны вынуждены служить свалками для вредных отходов, а развитые страны могут платить за эту «услугу» - захоронение радиоактивных отходов, а не их утилизация наносит существенный вред окружающей среде, в том числе и Мировому океану	
Правильно указаны 2 проблемы и 2 аргумента	3
Правильно названы 1 проблема и 2 аргумента ИЛИ 2 проблемы и 1 аргумент	2
Правильно указана 1 проблема и 1 аргумент ИЛИ 2 проблемы ИЛИ 2 аргумента	1
Ответ неправильный	0
<i>Максимальный балл</i>	3

С5. Сравните демократические политические режимы развитых стран мира (конец XX – начало XXI вв.) – США и Российская Федерация.

Элементы ответа и указания к оцениванию (допускаются иные формулировки ответа, не искажающие его смысла)	
1. В качестве общих характеристик демократических режимов в США и РФ могут быть названы: - главой государства является Президент - исполнительный орган власти – правительство – формируется Президентом - законодательный орган власти двухпалатный и формируется выборным путем - существует широкий спектр прав и свобод граждан, которые гарантируются Конституцией	
Различия:	
США	Российская Федерация
- Президент является главой исполнительной власти - правительства	- главой правительства является не Президент, а другое высшее должностное лицо – Председатель
- избирательная система мажоритарная	- избирательная система пропорциональная

- двухпартийная политическая система (республиканцы и демократы)	- многопартийная политическая система	
- президентская республика	- смешанная республика	
Приведены две общие характеристики, названы три различия		4
Приведены две общие характеристики, названо одно различие или приведена одна общая характеристика, названы три различия		3
Приведена одна общая характеристика, названы два различия или характеристики не приведены, но названы три различия		2
Приведена одна общая характеристика, названо одно различие, или характеристики не приведены, но названы два различия		1
Приведен только один любой элемент ответа, элементы не названы или названы неверно		0
Максимальный балл		4

С6. Вам поручено подготовить развернутый ответ по теме «Роль науки в развитии мирового сообщества». Составьте план, в соответствии с которым вы будете освещать эту тему.

Элементы ответа и указания к оцениванию (допускаются иные формулировки ответа, не искажающие его смысла)	Баллы
При анализе ответа учитываются: - корректность формулировок пунктов плана с точки зрения соответствия заданной теме и четкости выражения мысли; - отражение в плане основных аспектов темы в определенной (адекватной заданной теме) последовательности.	
Один из вариантов плана раскрытия заданной темы: Наука в современной культуре. Паранаука в современной культуре Роль науки в преодолении современных глобальных кризисов.	
Формулировки пунктов плана корректны. В совокупности пункты плана охватывают основные аспекты темы и раскрывают ее в определенной последовательности.	3
Формулировки пунктов плана корректны. Отдельные существенные для данной темы аспекты не нашли отражения в плане. Тема разворачивается последовательно.	2
Отдельные формулировки пунктов плана корректны. Целостного и последовательного раскрытия темы план не дает.	1
Формулировки пунктов плана не соответствуют теме.	0
Максимальный балл	3

ИТОГО максимальный балл - 32.

5.Критерии оценивания

Технология оценки— 5-ти балльная.

Критерии оценивания карточек-заданий, составления таблиц и схем

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
96 ÷ 100	5	отлично

76 ÷ 95	4	хорошо
50 ÷ 75	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Критерии оценивания сообщения обучающегося

1. полнота раскрытия темы,
2. логичность и последовательность изложения,
3. наличие выводов,
4. аккуратность исполнения,
5. выполнение требований при оформлении работы,
6. умение изложить тезисы работы в выступлении,
7. работа сдана в срок.

«5»- учебный материал освоен обучающимся в полном объеме, легко ориентируется в материале, полно и аргументировано отвечает на дополнительные вопросы, излагает материал логически последовательно, делает самостоятельные выводы, умозаключения, демонстрирует кругозор, использует материал из дополнительных источников, интернет ресурсы. Сообщение носит исследовательский характер. Речь характеризуется эмоциональной выразительностью, четкой дикцией, стилистической и орфоэпической грамотностью. Использует наглядный материал (презентация).

«4»- по своим характеристикам сообщение обучающегося соответствует характеристикам отличного ответа, но обучающийся может испытывать некоторые затруднения в ответах на дополнительные вопросы, допускать некоторые погрешности в речи. Отсутствует исследовательский компонент в сообщении.

«3»- обучающийся испытывал трудности в подборе материала, его структурировании. Пользовался, в основном, учебной литературой, не использовал дополнительные источники информации. Не может ответить на дополнительные вопросы по теме сообщения. Материал излагает не последовательно, не устанавливает логические связи, затрудняется в формулировке выводов. Допускает стилистические и орфоэпические ошибки.

«2»- сообщение обучающимся не подготовлено либо подготовлено по одному источнику информации, либо не соответствует теме.

Оценка презентаций

«5» - работа полностью завершена, демонстрирует глубокое понимание описываемых процессов, обучающийся предлагает собственную интерпретацию или развитие темы (обобщения, приложения, аналогии), имеются постоянные элементы дизайна. Дизайн подчеркивает содержание. Все параметры шрифта хорошо подобраны (текст хорошо читается). Нет ошибок: ни грамматических, ни синтаксических, графика хорошо подобрана, соответствует содержанию, обогащает содержание.

«4» - почти полностью сделаны наиболее важные компоненты работы. Работа демонстрирует понимание основных моментов, хотя некоторые детали не уточняются. Обучающийся в большинстве случаев предлагает собственную интерпретацию или развитие темы. Параметры шрифта подобраны. Шрифт читаем. Графика соответствует содержанию. Минимальное количество ошибок.

«3» - не все важнейшие компоненты работы выполнены. Работа демонстрирует понимание, но неполное. Обучающийся иногда предлагает свою интерпретацию. Параметры шрифта недостаточно хорошо подобраны, могут мешать восприятию. Графика мало соответствует содержанию. Есть ошибки, мешающие восприятию.

«2» - работа сделана фрагментарно. Работа демонстрирует минимальное понимание. Интерпретация ограничена. Параметры не подобраны. Делают текст трудночитаемым.

Графика не соответствует содержанию. Много ошибок, делающих материал трудночитаемым.

Оценка практических заданий

Критериями оценки выполненных заданий практического занятия являются **умения**:

- обобщать, систематизировать, углублять, закреплять полученные теоретические знания по конкретным темам дисциплины;
- формировать умения применять полученные знания на практике, реализовать единство интеллектуальной и практической деятельности;
- развивать интеллектуальные умения у будущих рабочих, служащих: аналитических, проектировочных, конструктивных и др.;
- вырабатывать при решении поставленных задач таких профессионально значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

«5» - ставится при правильном выполнении 90-100% предложенных заданий.

«4» - ставится при правильном выполнении 80-90 % предложенных заданий.

«3» - ставится при правильном выполнении 70-80 % предложенных заданий.

«2» - ставится при выполнении ниже 70% предложенных заданий.

Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Артемов, В. В. История (для всех специальностей СПО): учебное издание / Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. - Москва: Академия, 2022. - 256 с. (Специальности среднего профессионального образования).

2. Зуев, М. Н. История России XX – начала XXI века: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренков— 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 419 с. — (Профессиональное образование).

3. История России XX – начала XXI века: учебник для среднего профессионального образования / Д.О. Чураков [и др.]; под редакцией Д.О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2024. – 311 с. — (Профессиональное образование).

4. Бугров, К. Д. История России: учебное пособие для СПО / К. Д. Бугров, С. В. Соколов. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2021. — 125 с. — ISBN 978-5-4488-1105-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/104903> (дата обращения: 28.05.2024).

5. Бакирова, А. М. История: учебное пособие для СПО / А. М. Бакирова, Е. Ф. Томина. — Саратов: Профобразование, 2020. — 366 с. — ISBN 978-5-4488-0536-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/91876> (дата обращения: 28.05.2024).

3.2.3. Дополнительные источники

<http://slovari-online.ru/cat/исторический-словарь/0.htm> – Словари

1. <http://www.hist.msu.ru/ER/index.html> - Библиотека электронных ресурсов исторического факультета МГУ.

2. <http://www.openspace.ru/> - Всемирная цифровая библиотека



**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
ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**
По реализации программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности СПО
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Симферополь, 2026

Оценочные материалы разработаны на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.03 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.

Содержание

1. Общие положения	4
2. Оценка освоения умений и знаний.....	5
3. Результаты освоения дисциплины.....	10
4. Литература по учебной дисциплине	18
5. Экзаменационные билеты	19
6. Комплект экзаменационных заданий.....	20
7. Критерии экзаменационных оценок по выполнению задания.....	25

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 ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является экзамен.

1. Результаты освоения учебной дисциплины:

1.1. Уметь/знать

В результате изучения учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обучающийся должен:

уметь:

- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);
- понимать тексты на базовые профессиональные темы;
- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);
- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.

знать:

- правила построения простых и сложных предложений;
- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
- правила ведения бытовой и профессиональной коммуникации, речевой этикет.

Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР 4 – Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 7 – Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 13 – Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 14 – Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.

ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ

Основной целью оценки теоретического курса учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является оценка умений и знаний.

Оценка освоения умений и знаний учебной дисциплины осуществляется на основе следующих показателей оценки результата:

Приобретенный практический опыт, освоенные умения и знания	Результат обучения	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Наименование раздела, темы, подтемы	Критерии оценки	Уровень освоения	Наименование КОС	
						Формы и методы оценки	Промежуточный контроль
1	2	3	4	5	6	7	8
Уметь: - Общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - Переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности Знать: - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные	ОК1; ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ЛР4, ЛР7, ЛР13, ЛР14	Излагает важную информацию по теме	Тема 1. Безопасность пищевых продуктов.	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	1-2	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов и т.д.) Промежуточная аттестация в форме контрольных работ	экзамен
		Умеет правильно употреблять артикли	Тема 2. Простое прошедшее и настоящее совершенное (2). Сравнительное употребление времен (I did и I have done)		1-2		экзамен
		Рассуждает о фактах, событиях	Тема 3. Беседа владельца ресторана и инспектора, проверяющего качество еды		1-2		экзамен

глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности (1200-1400 лексических единиц); • особенности произношения; • правила чтения текстов профессиональной направленности •		Излагает важную информацию по теме, умеет отвечать на вопросы	Тема 4. Простое прошедшее и настоящее совершенное (2). Сравнительное употребление времен.	терминологии Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	1-2		экзамен
		Умеет правильно ставить существительные во множественное число	Тема 5. Как избежать травм на кухне?	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.	1-2		экзамен
Личностные результаты: • Проявляет и демонстрирует уважение к людям труда, осознаёт ценность собственного труда. Стремится к формированию в сетевой среде лично и		Владеет техникой оказания первой помощи	Тема 6. Разговор 2-х поваров о травматизме на рабочем месте				экзамен
		Владеет техникой перевода текстов технической направленности	Тема 7. Общепит в Москве. Поисковое чтение.		2-3		экзамен

профессионального конструктивного «цифрового следа». - Осознаёт приоритетную ценность личности человека; уважает собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. - Способен в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремится к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного следа.	Умеет правильно употреблять модальные глаголы	Тема 8. Модальные глаголы. Can/Could/Would you ... ? etc. (Requests, offers, permission and invitation s)		1-2		экзамен
	Умеет правильно ставить существительные-исключения во множественное число	Тема 9. В ресторане. Совершенствование навыков диалогической речи		1-2		экзамен
	Умеет правильно употреблять глагол “to be”	Тема 10. Пассивный залог. Простые времена		1-2		экзамен
	Излагает важную информацию по теме	Тема 11. Составление меню. Совершенствование навыков репродуктивного письма.		1-2		экзамен
	Владеет техникой чтения с полным переводом	Тема 12. Написание меню по образцу.		1-2		экзамен
	Правильно задаёт вопросы, используя глагол “to be”.	Тема 13. Поведение в ресторане. Изучающее чтение.		1-2		экзамен
Способен ставить перед собой цели под возникающие жизненные	Рассуждает о прочитанном, делает выводы	Тема 14. В русском ресторане.		1-2		экзамен

задачи; подбирает способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействует поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.	Правильно формирует отрицательные предложения, используя глагол “to be”.	Тема 15. Меню в русском ресторане.	1-2	экзамен
	Излагает важную информацию по теме	Тема 16. Виды баров.	1-2	экзамен
	Излагает важную информацию по теме, умеет отвечать на вопросы	Тема 17. Беседа официанта и клиента в баре.	1-2	экзамен
	Знает виды глаголов, умеет их употреблять в Past Simple	Тема 18. Основные элементы оборудования бара.	1-2	экзамен
	Рассуждает о прочитанном, делает выводы	Тема 19. Практические занятия Факты о кухнях народов мира	1-2	экзамен
	Правильно употребляет глаголы was/were в речи.	Тема 20. Изучение рецептов. Марокканская еда.	1-2	экзамен
	Рассуждает о прочитанном, делает выводы	Тема 21. Способы выражения будущего. Настоящее простое время для выражения будущего	1-2	экзамен
	Описывает картины, употребляя соответствующую лексику	Тема 22. ТВ шоу. Приготовление основного блюда и десерта.	1-2	экзамен
	Задаёт вопросы и формирует отрицательные предложения в Present Simple.	Тема 23. Способы выражения будущего. Настоящее длительное время	1-2	экзамен

		Знает лексику по пройденному материалу	Тема 24. Изучение рецептов украинской, японской и французской кухни				экзамен
		Употребляет время Present Simple при описании азиатской кухни	Тема 25. Азиатская кухня.		1-2		экзамен
		Излагает важную информацию по теме	Тема 26. Разные способы выражения будущих действий		1-2		экзамен
		Излагает важную информацию по теме	Тема 27. Русская кухня. Ознакомительное чтение.		1-2		экзамен
		Употребляет время Present Simple при составлении вопросов	Тема 28. Украинская кухня. Аудирование с пониманием основной информации.		1-2		экзамен
		Составляет диалог по теме	Тема 29. Традиционные блюда в Великобритании.		1-2		экзамен
		Употребляет наречия частотности	Тема 30. Американская кухня.		1-2		экзамен
		Рассуждает о прочитанном, делает выводы	Тема 31. Еда в разных странах		1-2		экзамен

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения программы дисциплины является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и в команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Типовые задания для текущего контроля успеваемости Комплект тестовых заданий

Комплект заданий № 1:

Прочитайте и выполните письменный перевод текста и подготовьте ответы на вопросы по тексту:

Foreigners often laugh at the British. They say "In Britain you get chips with everything!" But even the British don't eat chips. Instead, they eat the English breakfast, pancakes, roast beef and Yorkshire pudding, haggis and many other kinds of food. Let's start with the traditional English breakfast.

In a real English breakfast you have fried eggs, bacon, sausage, tomato and mushrooms. Then there is toast and marmalade. There's an interesting story about the word "marmalade". It may come from French "Marie est malade" or "Mary is ill". That's because a seventeenth-century queen of Scotland, Mary Queen of Scots, liked it. She always asked for French orange jam when she was ill.

Haggis is the traditional food from Scotland. You make it with meat, onions, flour salt and pepper. Then you boil it in the skin from a sheep's stomach — yes, a sheep's stomach. In Scotland, people eat haggis on Burns Night. Robert Burns (Scottish people call him "Rabbie" Burns), was a Scottish poet in the eighteenth century. Every year the Scots all over the world remember him and read his poems.

Each of the dishes we told you about is very tasty and really makes people healthier.

Вопросы по тексту:

What is a real English breakfast?

Is haggis the traditional food from England?

2. Выполните письменно грамматические упражнения по пройденным темам:

Упражнение 1. Поставьте глаголы в скобках в нужном времени и в нужной форме.

1. It sometimes (snows/is snowing) here in April. 2. It (snows/is snowing) now. 3. Every morning mother (cooks/is cooking) breakfast for us. 4. It is 8 o'clock now. Mother (cooks/ is cooking) breakfast. 5. Every day father (leaves/is leaving) the house at half past eight. 6. Now it is half past eight. Father (leaves/is leaving the house). 7. We often (watch/are watching) TV. 8. Now we (sit/ are sitting) in armchairs and (watch/are watching) TV. 9. Sometimes Mike (does/is doing) his lessons in the evening. 10. Look at Mike. He (does/is doing) his lessons. 11. It often (rains/is raining) in September. 12. It (rains/is raining) now. 13. Every day the family (has/is having) tea at 5 o'clock. 14. It is 5 o'clock now. The family (has/is having) tea.

Комплект заданий № 2:

1. Прочитайте и выполните письменный перевод текста и подготовьте ответы на вопросы по тексту:

I usually have four meals a day. In the morning I have breakfast. At school I have lunch. At

home I have dinner and in the evening I have supper. Besides, I like to eat an apple or a banana, or to drink a glass of juice between meals, if I'm thirsty.

Yesterday I got up at 7 o'clock, washed, cleaned teeth and dressed. Then I had breakfast. I had mashed potatoes with meat, a cheese sandwich and a cup of tea for breakfast. At school we had a pie and a glass of orange juice. I'm always hungry when I come home after school. Yesterday my mother, cooked cabbage soup, roast chicken and rice, made pudding and tea. It was so tasty. I ate everything with pleasure.

For supper we had pancakes with jam and sour cream. These are my favourite things.

My mother thinks that an apple a day keeps the doctor away. That's why she buys fruit and vegetables every day. Yesterday she bought oranges and kiwi. I have a sweet tooth and my parents often buy me ice-cream, sweets, chocolate, cakes, cookies and other tasty things. I like them very much.

Вопросы по тексту:

What is your favourite food?

What do you prefer for breakfast?

2. Выполните письменно грамматические упражнения по пройденным темам:

Упражнение 1. Поставьте глаголы в скобках в нужном времени и в нужной форме.

He often (go) to the cinema. 2. They (watch) TV at the moment. 3. She (write) letters to her mother every week. 4. Nina usually (drive) to work. 5. Father (sit) on the sofa now. 6. Listen. The telephone (ring). 7. Tim (study) a new language every year. 8. We always (spend) the summer in York. 9. In summer we usually (go) to the seaside. 10. Look at Tom. He (ride) a horse.

Комплект заданий № 3:

1. Прочитайте и выполните письменный перевод текста и подготовьте ответы на вопросы по тексту:

«My name is Sergey. I am a university student. Every day I have three or four classes, so I do not usually have much time for meals. Cooking is not my hobby, I usually eat what my mother cooks for me or go to the student canteen. In the morning we gather together in our kitchen at 7 o'clock and have our breakfast. It is a family tradition. My mother lays the table. There are different kinds of sandwiches, sausages, bacon with eggs and jam. I often drink a cup of tea or coffee and eat a sandwich with butter and cheese.

As there is a student canteen at the university, I often go there for dinner after classes. There you may choose between different kinds of soup, meat and fish dishes and desserts. I often choose borsch for the first course and beefsteak for the second one. For dessert I often take stewed fruit or jelly. In our university canteen I usually have dinner with my friends. We may discuss our student life and make plans for the evening.

I often come home at about seven. As I am often hungry after a long day. I do not have a snack in the evening. My supper is a full meal. My mother usually cooks mashed potatoes with meat or sausages, and salads, of course. After supper I do my home work, play computer games and watch TV. Before going to bed I sometimes eat some fruit or drink fruit juice».

Вопросы по тексту:

What is your hobby?

Do you like cooking? What kind of dishes do you like?

2. Выполните письменно грамматические упражнения по пройденным темам:

Упражнение 1. Начните вопросы с do, does, is, are или am.

1. ... you learn new words in each lesson?
2. ... you learning the new words right now?
3. ... she usually sit at the third desk?
4. ... she sitting at the third desk today?
5. ... you read many books every year?
6. ... you reading an interesting book now?

Комплект заданий № 4:

1. Прочитайте и выполните письменный перевод текста и подготовьте ответы на вопросы по тексту:

The English meals

The English usually have 4 meals a day: breakfast, lunch, tea (5 o'clock), and dinner.

Breakfast can be a full "English breakfast" of corn flakes with milk and sugar, or bacon and eggs, toast and marmalade, tea or coffee. Some people, however, have just a cup of tea or coffee with a toast. This is usually called a "continental breakfast".

At midday everything is stopped for lunch. Most offices and small shops are closed for an hour and the city pavements are full of people on their way to cafes, coffee bars, restaurants. Factory and plant workers usually eat in their canteens.

The English like what they call "good plain food". Usually they like steak, roast beef, Yorkshire pudding, and fish and chips.

Afternoon tea is taken at about 5 o'clock, but it can hardly be called a meal. It is a cup of tea and a cake or biscuits. At the weekends afternoon tea is a special occasion.

Friends and visitors are often invited to have a chat over a cup of tea.

Dinner is the most substantial meal of the whole day. It is usually eaten at 7 o'clock.

The first course may be soup (though the English don't like it very much).

The main course will often be fish or meat, perhaps the traditional roast beef of old England, and a lot of vegetables.

The next course will be something sweet and often baked, such as a fruit pie. Last of all there may be cheese, often with biscuits.

It is common knowledge that the English are very fond of tea. They like to have "a nice cup of tea" 6 or 8 times a day, sometimes even more.

On Christmas Day a roast turkey is traditionally cooked for dinner. It is usually followed by Christmas pudding.

Вопросы по тексту:

Can you tell me a few words about English meals?

What do English people like to cook at 5 o'clock tea?

2. Выполните письменно грамматические упражнения по пройденным темам:

Упражнение 1. *Поставьте глаголы, данные в скобках, в нужном времени.*

1. My brother (talk) to Tom now. 2. He (work) hard every day. 3. That girl (speak) English very well. 4. My friend (enjoy) hamburgers very much. 5. John and Frank (write) letters at this moment. 6. The children (sleep) for two hours every afternoon. 7. It (rain) very much in autumn. 8. Miss Peters (talk) to Mr Johnson right now. 9. We (do) Exercise 13. 10. My mother (cook) very well.

Комплект заданий № 5:

1. Прочитайте и выполните письменный перевод текста и подготовьте ответы на вопросы по тексту:

Foreigners often laugh at the British. They say "In Britain you get chips with everything!" But even the British don't eat chips. Instead, they eat the English breakfast, pancakes, roast beef and Yorkshire pudding, haggis and many other kinds of food. Let's start with the traditional English breakfast.

In a real English breakfast you have fried eggs, bacon, sausage, tomato and mushrooms. Then there is toast and marmalade. There's an interesting story about the word "marmalade". It may come from French "Marie est malade" or "Mary is ill". That's because a seventeenth-century queen of Scotland, Mary Queen of Scots, liked it. She always asked for French orange jam when she was ill.

Haggis is the traditional food from Scotland. You make it with meat, onions, flour salt and pepper. Then you boil it in the skin from a sheep's stomach — yes, a sheep's stomach. In Scotland, people eat haggis on Burns Night. Robert Burns (Scottish people call him "Rabbie" Burns), was a Scottish poet in the eighteenth century. Every year the Scots all over the world remember him and read his poems.

Each of the dishes we told you about is very tasty and really makes people healthier.

Вопросы по тексту:

What is a real English breakfast?

Is haggis the traditional food from England?

2. Выполните письменно грамматические упражнения по пройденным темам:

Упражнение 1. *Поставьте глаголы в скобках в нужном времени и в нужной форме.*

1. It sometimes (snows/is snowing) here in April. 2. It (snows/is snowing) now. 3. Every morning mother (cooks/is cooking) breakfast for us. 4. It is 8 o'clock now. Mother (cooks/ is cooking) breakfast. 5. Every day father (leaves/is leaving) the house at half past eight. 6. Now it is

half past eight. Father (leaves/is leaving the house). 7. We often (watch/are watching) TV. 8. Now we (sit/ are sitting) in armchairs and (watch/are watching) TV. 9. Sometimes Mike (does/is doing) his lessons in the evening. 10. Look at Mike. He (does/is doing) his lessons. 11. It often (rains/is raining) in September. 12. It (rains/is raining) now. 13. Every day the family (has/is having) tea at 5 o'clock. 14. It is 5 o'clock now. The family (has/is having) tea.

Комплект заданий № 6:

1.Прочитайте и выполните письменный перевод текста и подготовьте ответы на вопросы по тексту:

The English meals

The English usually have 4 meals a day: breakfast, lunch, tea (5 o'clock), and dinner. Breakfast can be a full "English breakfast" of corn flakes with milk and sugar, or bacon and eggs, toast and marmalade, tea or coffee. Some people, however, have just a cup of tea or coffee with a toast. This is usually called a "continental breakfast".

At midday everything is stopped for lunch. Most offices and small shops are closed for an hour and the city pavements are full of people on their way to cafes, coffee bars, restaurants. Factory and plant workers usually eat in their canteens.

The English like what they call "good plain food". Usually they like steak, roast beef, Yorkshire pudding, and fish and chips.

Afternoon tea is taken at about 5 o'clock, but it can hardly be called a meal. It is a cup of tea and a cake or biscuits. At the weekends afternoon tea is a special occasion.

Friends and visitors are often invited to have a chat over a cup of tea.

Dinner is the most substantial meal of the whole day. It is usually eaten at 7 o'clock.

The first course may be soup (though the English don't like it very much).

The main course will often be fish or meat, perhaps the traditional roast beef of old England, and a lot of vegetables.

The, next course will be something sweet and often baked, such as a fruit pie. Last of all there may be cheese, often with biscuits.

It is common knowledge that the English are very fond of tea. They like to have "a nice cup of tea" 6 or 8 times a day, sometimes even more.

On Christmas Day a roast turkey is traditionally cooked for dinner. It is usually followed by Christmas pudding.

Вопросы по тексту:

Can you tell me a few words about English meals?

What do English people like to cook at 5 o'clock tea?

2.Выполните письменно грамматические упражнения по пройденным темам:

Упражнение 1. Поставьте глаголы, данные в скобках, в нужном времени.

1. My brother (talk) to Tom now. 2. He (work) hard every day. 3. That girl (speak) English very well. 4. My friend (enjoy) hamburgers very much. 5. John and Frank (write) letters at this moment. 6. The children (sleep) for two hours every afternoon. 7. It (rain) very much in autumn. 8. Miss Peters (talk) to Mr Johnson right now. 9. We (do) Exercise 13. 10. My mother (cook) very well.

Комплект заданий № 7:

1.Прочитайте и выполните письменный перевод текста и подготовьте ответы на вопросы по тексту:

I usually have four meals a day. In the morning I have breakfast. At school I have lunch. At home I have dinner and in the evening I have supper. Besides, I like to eat an apple or a banana, or to drink a glass of juice between meals, if I'm thirsty.

Yesterday I got up at 7 o'clock, washed, cleaned teeth and dressed. Then I had breakfast. I had mashed potatoes with meat, a cheese sandwich and a cup of tea for breakfast. At school we had a pie and a glass of orange juice. I'm always hungry when I come home after school. Yesterday my mother, cooked cabbage soup, roast chicken and rice, made pudding and tea. It was so tasty. I ate everything with pleasure.

For supper we had pancakes with jam and sour cream. These are my favourite things.

My mother thinks that an apple a day keeps the doctor away. That's why she buys fruit and vegetables every day. Yesterday she bought oranges and kiwi. I have a sweet tooth and my parents often buy me ice-cream, sweets, chocolate, cakes, cookies and other tasty things. I like them very

much.

Вопросы по тексту:

What is your favourite food?

What do you prefer for breakfast?

2. Выполните письменно грамматические упражнения по пройденным темам:

Упражнение 1. Поставьте глаголы в скобках в нужном времени и в нужной форме.

1. He often (go) to the cinema. 2. They (watch) TV at the moment. 3. She (write) letters to her mother every week. 4. Nina usually (drive) to work. 5. Father (sit) on the sofa now. 6. Listen. The telephone (ring). 7. Tim (study) a new language every year. 8. We always (spend) the summer in York. 9. In summer we usually (go) to the seaside. 10. Look at Tom. He (ride) a horse.

Комплект заданий № 8:

1. Прочитайте и выполните письменный перевод текста и подготовьте ответы на вопросы по тексту:

«My name is Sergey. I am a university student. Every day I have three or four classes, so I do not usually have much time for meals. Cooking is not my hobby, I usually eat what my mother cooks for me or go to the student canteen. In the morning we gather together in our kitchen at 7 o'clock and have our breakfast. It is a family tradition. My mother lays the table. There are different kinds of sandwiches, sausages, bacon with eggs and jam. I often drink a cup of tea or coffee and eat a sandwich with butter and cheese.

As there is a student canteen at the university, I often go there for dinner after classes. There you may choose between different kinds of soup, meat and fish dishes and desserts. I often choose borsch for the first course and beefsteak for the second one. For dessert I often take stewed fruit or jelly. In our university canteen I usually have dinner with my friends. We may discuss our student life and make plans for the evening.

I often come home at about seven. As I am often hungry after a long day. I do not have a snack in the evening. My supper is a full meal. My mother usually cooks mashed potatoes with meat or sausages, and salads, of course. After supper I do my home work, play computer games and watch TV. Before going to bed I sometimes eat some fruit or drink fruit juice».

Вопросы по тексту:

What is your hobby?

Do you like cooking? What kind of dishes do you like?

2. Выполните письменно грамматические упражнения по пройденным темам:

Упражнение 1. Начните вопросы с do, does, is, are или am.

1. ... you learn new words in each lesson?
2. ... you learning the new words right now?
3. ... she usually sit at the third desk?
4. ... she sitting at the third desk today?
5. ... you read many books every year?
6. ... you reading an interesting book now?

Комплект заданий № 9:

1. Прочитайте и выполните письменный перевод текста и подготовьте ответы на вопросы по тексту:

Foreigners often laugh at the British. They say "In Britain you get chips with everything!" But even the British don't eat chips. Instead, they eat the English breakfast, pancakes, roast beef and Yorkshire pudding, haggis and many other kinds of food. Let's start with the traditional English breakfast.

In a real English breakfast you have fried eggs, bacon, sausage, tomato and mushrooms. Then there is toast and marmalade. There's an interesting story about the word "marmalade". It may come from French "Marie est malade" or "Mary is ill". That's because a seventeenth-century queen of Scotland, Mary Queen of Scots, liked it. She always asked for French orange jam when she was ill.

Haggis is the traditional food from Scotland. You make it with meat, onions, flour salt and pepper. Then you boil it in the skin from a sheep's stomach — yes, a sheep's stomach. In Scotland, people eat haggis on Burns Night. Robert Burns (Scottish people call him "Rabbie" Burns), was a Scottish poet in the eighteenth century. Every year the Scots all over the world remember him and read his poems.

Each of the dishes we told you about is very tasty and really makes people healthier.

Вопросы по тексту:

What is a real English breakfast?

Is haggis the traditional food from England?

2. Выполните письменно грамматические упражнения по пройденным темам:

Упражнение 1. Поставьте глаголы в скобках в нужном времени и в нужной форме.

1. It sometimes (snows/is snowing) here in April. 2. It (snows/is snowing) now. 3. Every morning mother (cooks/is cooking) breakfast for us. 4. It is 8 o'clock now. Mother (cooks/ is cooking) breakfast. 5. Every day father (leaves/is leaving) the house at half past eight. 6. Now it is half past eight. Father (leaves/is leaving the house). 7. We often (watch/are watching) TV. 8. Now we (sit/ are sitting) in armchairs and (watch/are watching) TV. 9. Sometimes Mike (does/is doing) his lessons in the evening. 10. Look at Mike. He (does/is doing) his lessons. 11. It often (rains/is raining) in September. 12. It (rains/is raining) now. 13. Every day the family (has/is having) tea at 5 o'clock. 14. It is 5 o'clock now. The family (has/is having) tea.

Комплект заданий № 10:

1. Прочитайте и выполните письменный перевод текста и подготовьте ответы на вопросы по тексту:

I usually have four meals a day. In the morning I have breakfast. At school I have lunch. At home I have dinner and in the evening I have supper. Besides, I like to eat an apple or a banana, or to drink a glass of juice between meals, if I'm thirsty.

Yesterday I got up at 7 o'clock, washed, cleaned teeth and dressed. Then I had breakfast. I had mashed potatoes with meat, a cheese sandwich and a cup of tea for breakfast. At school we had a pie and a glass of orange juice. I'm always hungry when I come home after school. Yesterday my mother, cooked cabbage soup, roast chicken and rice, made pudding and tea. It was so tasty. I ate everything with pleasure.

For supper we had pancakes with jam and sour cream. These are my favourite things.

My mother thinks that an apple a day keeps the doctor away. That's why she buys fruit and vegetables every day. Yesterday she bought oranges and kiwi. I have a sweet tooth and my parents often buy me ice-cream, sweets, chocolate, cakes, cookies and other tasty things. I like them very much.

Вопросы по тексту:

What is your favourite food?

What do you prefer for breakfast?

2. Выполните письменно грамматические упражнения по пройденным темам:

Упражнение 1. Поставьте глаголы в скобках в нужном времени и в нужной форме.

1. He often (go) to the cinema. 2. They (watch) TV at the moment. 3. She (write) letters to her mother every week. 4. Nina usually (drive) to work. 5. Father (sit) on the sofa now. 6. Listen. The telephone (ring). 7. Tim (study) a new language every year. 8. We always (spend) the summer in York. 9. In summer we usually (go) to the seaside. 10. Look at Tom. He (ride) a horse.

Комплект заданий № 11:

1. Прочитайте и выполните письменный перевод текста и подготовьте ответы на вопросы по тексту:

I usually have four meals a day. In the morning I have breakfast. At school I have lunch. At home I have dinner and in the evening I have supper. Besides, I like to eat an apple or a banana, or to drink a glass of juice between meals, if I'm thirsty.

Yesterday I got up at 7 o'clock, washed, cleaned teeth and dressed. Then I had breakfast. I had mashed potatoes with meat, a cheese sandwich and a cup of tea for breakfast. At school we had a pie and a glass of orange juice. I'm always hungry when I come home after school. Yesterday my mother, cooked cabbage soup, roast chicken and rice, made pudding and tea. It was so tasty. I ate everything with pleasure.

For supper we had pancakes with jam and sour cream. These are my favourite things.

My mother thinks that an apple a day keeps the doctor away. That's why she buys fruit and vegetables every day. Yesterday she bought oranges and kiwi. I have a sweet tooth and my parents often buy me ice-cream, sweets, chocolate, cakes, cookies and other tasty things. I like them very much.

Вопросы по тексту:

What is your favourite food?

What do you prefer for breakfast?

2. Выполните письменно грамматические упражнения по пройденным темам:**Упражнение 1. Поставьте глаголы в скобках в нужном времени и в нужной форме.**

1. He often (go) to the cinema. 2. They (watch) TV at the moment. 3. She (write) letters to her mother every week. 4. Nina usually (drive) to work. 5. Father (sit) on the sofa now. 6. Listen. The telephone (ring). 7. Tim (study) a new language every year. 8. We always (spend) the summer in York. 9. In summer we usually (go) to the seaside. 10. Look at Tom. He (ride) a horse.

Комплект заданий № 12:**1. Прочитайте и выполните письменный перевод текста и подготовьте ответы на вопросы по тексту:**

I usually have four meals a day. In the morning I have breakfast. At school I have lunch. At home I have dinner and in the evening I have supper. Besides, I like to eat an apple or a banana, or to drink a glass of juice between meals, if I'm thirsty.

Yesterday I got up at 7 o'clock, washed, cleaned teeth and dressed. Then I had breakfast. I had mashed potatoes with meat, a cheese sandwich and a cup of tea for breakfast. At school we had a pie and a glass of orange juice. I'm always hungry when I come home after school. Yesterday my mother, cooked cabbage soup, roast chicken and rice, made pudding and tea. It was so tasty. I ate everything with pleasure.

For supper we had pancakes with jam and sour cream. These are my favourite things.

My mother thinks that an apple a day keeps the doctor away. That's why she buys fruit and vegetables every day. Yesterday she bought oranges and kiwi. I have a sweet tooth and my parents often buy me ice-cream, sweets, chocolate, cakes, cookies and other tasty things. I like them very much.

Вопросы по тексту:

What is your favourite food?

What do you prefer for breakfast?

2. Выполните письменно грамматические упражнения по пройденным темам:**Упражнение 1. Поставьте глаголы в скобках в нужном времени и в нужной форме.**

1. He often (go) to the cinema. 2. They (watch) TV at the moment. 3. She (write) letters to her mother every week. 4. Nina usually (drive) to work. 5. Father (sit) on the sofa now. 6. Listen. The telephone (ring). 7. Tim (study) a new language every year. 8. We always (spend) the summer in York. 9. In summer we usually (go) to the seaside. 10. Look at Tom. He (ride) a horse.

Комплект заданий № 13:**1. Прочитайте и выполните письменный перевод текста и подготовьте ответы на вопросы по тексту:**

Foreigners often laugh at the British. They say "In Britain you get chips with everything!" But even the British don't eat chips. Instead, they eat the English breakfast, pancakes, roast beef and Yorkshire pudding, haggis and many other kinds of food. Let's start with the traditional English breakfast.

In a real English breakfast you have fried eggs, bacon, sausage, tomato and mushrooms. Then there is toast and marmalade. There's an interesting story about the word "marmalade". It may come from French "Marie est malade" or "Mary is ill". That's because a seventeenth-century queen of Scotland, Mary Queen of Scots, liked it. She always asked for French orange jam when she was ill.

Haggis is the traditional food from Scotland. You make it with meat, onions, flour salt and pepper. Then you boil it in the skin from a sheep's stomach — yes, a sheep's stomach. In Scotland, people eat haggis on Burns Night. Robert Burns (Scottish people call him "Rabbie" Burns), was a Scottish poet in the eighteenth century. Every year the Scots all over the world remember him and read his poems.

Each of the dishes we told you about is very tasty and really makes people healthier.

Вопросы по тексту:

What is a real English breakfast?

Is haggis the traditional food from England?

2. Выполните письменно грамматические упражнения по пройденным темам:

Упражнение 1. Поставьте глаголы в скобках в нужном времени и в нужной форме.

1. It sometimes (snows/is snowing) here in April. 2. It (snows/is snowing) now. 3. Every morning mother (cooks/is cooking) breakfast for us. 4. It is 8 o'clock now. Mother (cooks/ is cooking) breakfast. 5. Every day father (leaves/is leaving) the house at half past eight. 6. Now it is half past eight. Father (leaves/is leaving the house). 7. We often (watch/are watching) TV. 8. Now we (sit/ are sitting) in armchairs and (watch/are watching) TV. 9. Sometimes Mike (does/is doing) his lessons in the evening. 10. Look at Mike. He (does/is doing) his lessons. 11. It often (rains/is raining) in September. 12. It (rains/is raining) now. 13. Every day the family (has/is having) tea at 5 o'clock. 14. It is 5 o'clock now. The family (has/is having) tea.

Комплект заданий № 14:**1. Прочитайте и выполните письменный перевод текста и подготовьте ответы на вопросы по тексту:**

I usually have four meals a day. In the morning I have breakfast. At school I have lunch. At home I have dinner and in the evening I have supper. Besides, I like to eat an apple or a banana, or to drink a glass of juice between meals, if I'm thirsty.

Yesterday I got up at 7 o'clock, washed, cleaned teeth and dressed. Then I had breakfast. I had mashed potatoes with meat, a cheese sandwich and a cup of tea for breakfast. At school we had a pie and a glass of orange juice. I'm always hungry when I come home after school. Yesterday my mother, cooked cabbage soup, roast chicken and rice, made pudding and tea. It was so tasty. I ate everything with pleasure.

For supper we had pancakes with jam and sour cream. These are my favourite things.

My mother thinks that an apple a day keeps the doctor away. That's why she buys fruit and vegetables every day. Yesterday she bought oranges and kiwi. I have a sweet tooth and my parents often buy me ice-cream, sweets, chocolate, cakes, cookies and other tasty things. I like them very much.

Вопросы по тексту:

What is your favourite food?

What do you prefer for breakfast?

2. Выполните письменно грамматические упражнения по пройденным темам:**Упражнение 1. Поставьте глаголы в скобках в нужном времени и в нужной форме.**

1. He often (go) to the cinema. 2. They (watch) TV at the moment. 3. She (write) letters to her mother every week. 4. Nina usually (drive) to work. 5. Father (sit) on the sofa now. 6. Listen. The telephone (ring). 7. Tim (study) a new language every year. 8. We always (spend) the summer in York. 9. In summer we usually (go) to the seaside. 10. Look at Tom. He (ride) a horse.

**Литература по учебной дисциплине
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной
деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и
кондитерское дело**

Основная:

1. Г.Т. Безкорвайная, Е.А. Койранская, Н.И. Соколова, Г.В. Лаврик Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 256 с.
2. А.П.Голубев, А.Д. Жук, И.Б. Смирнова Английский язык для всех спец.(: учебник/ А.П. Голубев, А.Д. Жук, И.Б. Смирнова.: М. КноРус, 2018. — 274 с. ISBN 978-5-406- 06567-9
3. Голицынский, Ю.Б. Грамматика: Сборник упражнений. — СПб.: КАРО, любое издание.

Дополнительная:

1. Чиронова, И. И. Английский язык для СПО (В1-В2): учебник для среднего профессионального образования / И. И. Чиронова, Е. В. Кузьмина. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 471 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10502-5. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт[сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/430638> .
2. Кожарская, Е. Э. Английский язык. Практический курс для художников и искусствоведов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Э. Кожарская, Т. А. Быля, И. А. Новикова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 190 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08779-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/438774> .

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.statgrad.org/>
2. <http://olimpiada.ru>
3. <http://www.turgor.ru>
4. <http://videouroki.net/>
5. <http://school-collection.edu.ru>
6. <http://www.encyclopedia.ru>
7. <http://www.ed.gov.ru/>
8. <http://www.edu.ru>

Типовые задания для промежуточного контроля знаний и успеваемости обучающихся

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ составлены на основе рабочей программы **ОП.06** Иностранный язык в профессиональной деятельности в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности, и предназначены для проведения экзамена в группах СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело четвертого курса.

Для составления экзаменационных билетов выбраны темы, соответствующие основному содержанию программы.

Количество экзаменационных билетов соответствует количеству обучающихся в группе. Каждый билет состоит из двух вопросов.

Первое задание представляет собой чтение и перевод профессионального текста объемом 400 печатных знаков. Второе - составление монологического высказывания по заданной тематике.

Для подготовки ответа на вопросы билетов студентам предоставляется 15 минут.

Оценивать ответ можно, исходя из максимума в 5 баллов за каждый вопрос и выводя затем средний балл на экзамен.

Комплект экзаменационных заданий**ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело****Билет 1: Modern Kitchen Technology****1. Read and translate the following text (approx. 400 characters):**

"Modern combi-ovens have revolutionized thermal food processing. Instead of using separate ovens and steamers, chefs now utilize one multifunctional device. This technology offers unprecedented control over humidity and temperature, allowing for baking, steaming, and roasting with utmost precision. However, it requires extensive staff training, significant upfront investment, and complex maintenance."

2. Monologue Topic:

Discuss the pros and cons of molecular gastronomy in a professional kitchen. Consider its impact on creativity and innovation, the difficulty of dish replication, the cost of ingredients and equipment, and guest perception. Speak for 2-3 minutes.

Билет 2: Food Safety and Technology**1. Read and translate the following text (approx. 400 characters):**

"HACCP temperature monitoring systems with digital sensors are becoming the industry standard in foodservice. Instead of manual log-keeping, data is automatically transmitted to the cloud. This enables continuous monitoring of refrigerators and freezers, instant alerts for deviations, and automated reporting for inspections. Key challenges remain data security and reliance on a stable internet connection."

2. Monologue Topic:

Discuss the advantages and disadvantages of using sous-vide in a restaurant kitchen. Consider cooking precision, safety, impact on food texture, the need for planning, and potential risks. Speak for 2-3 minutes.

Билет 3: Automation in Pastry Arts**1. Read and translate the following text (approx. 400 characters):**

"Automatic production lines for eclairs or macarons are transforming pastry shops. Robotic depositors and ovens ensure perfect consistency for each item, multiplying production volume. This reduces labor costs and minimizes human error. However, such equipment makes the shop less flexible for creative experimentation and requires major capital investment."

2. Monologue Topic:

Pros and cons of using 3D printers in pastry arts. Discuss the creation of complex decorative elements, personalization, cost and print time, and the impact on traditional pastry skills. Speak for 2-3 minutes.

Билет 4: Applications and Management**1. Read and translate the following text (approx. 400 characters):**

"Inventory and ordering management applications, such as 'Chef Expert' or 'iiko,' optimize restaurant operations. They analyze ingredient stock, forecast demand, and automatically generate supplier orders. This reduces waste and prevents 'out-of-stock' situations. Implementing such systems requires staff retraining and may face resistance from employees accustomed to paper forms."

2. Monologue Topic:

Discuss the impact of online food delivery aggregators (like Yandex Food or Uber Eats) on kitchen operations. Consider the increase in order volume, peak-time pressure, menu standardization, and the loss of direct guest contact. Speak for 2-3 minutes.

Билет 5: New Ingredients and Technology**1. Read and translate the following text (approx. 400 characters):**

"Modern thickeners—modified starches, alginates, xanthan gum—have opened new horizons

in cooking. They allow chefs to create spheres, airs, gels, and stabilize emulsions, which are impossible with traditional techniques. While they provide a powerful creative tool, their application requires precise measurements and an understanding of chemical processes to avoid failures and ensure palatability."

2. **Monologue Topic:**

Pros and cons of using plant-based analogues (e.g., pea or soy protein) in a professional kitchen. Consider dietary trends, ethical aspects, flavor profile, cost, and the technical nuances of working with them. Speak for 2-3 minutes.

Билет 6: Equipment and Precision

1. **Read and translate the following text (approx. 400 characters):**

"Digital scales and thermometers with immersion probes have replaced analog instruments in modern pastry labs. Accuracy to tenths of a gram or degree is critical for recipe reproducibility, especially when working with chocolate or baking. This reduces waste but makes the chef dependent on the technology. A device failure can paralyze the workflow."

2. **Monologue Topic:**

Discuss the advantages and disadvantages of chocolate tempering machines compared to manual tempering on marble. Consider result stability, production volume, skill preservation, and equipment cost. Speak for 2-3 minutes.

Билет 7: Social Media and the Profession

1. **Read and translate the following text (approx. 400 characters):**

"Platforms like Instagram and YouTube have become powerful marketing tools for chefs and pastry chefs. Viral cooking process videos attract clients and build a personal brand. However, this creates pressure to constantly produce a 'perfect' and aesthetic image, which can distract from real kitchen work and lead to burnout."

2. **Monologue Topic:**

How has technology changed the learning process for chefs? Compare traditional apprenticeship ('next to the master') with online courses, video tutorials, and VR simulators. Discuss knowledge accessibility, feedback quality, and the loss of tactile experience. Speak for 2-3 minutes.

Билет 8: Sustainability and Technology

1. **Read and translate the following text (approx. 400 characters):**

"Smart food waste disposal and composting systems help restaurants reduce their environmental footprint. Sensors analyze waste composition, and special software calculates the carbon footprint. This improves the establishment's image and saves on waste removal costs. The efficiency of such systems directly depends on the entire team's discipline in waste sorting."

2. **Monologue Topic:**

Pros and cons of using vacuum packing machines and long-term storage (cryovac) in gastropubs and bistros. Discuss extended shelf life, flavor preservation, safety concerns (botulism risk), and the perceived freshness of dishes by guests. Speak for 2-3 minutes.

Билет 9: Process Automation

1. **Read and translate the following text (approx. 400 characters):**

"Latest-generation coffee machines with touch panels and recipe memory ensure perfect espresso and milk foam quality with minimal barista input. This guarantees consistent taste across any location in a chain and speeds up service. On the other hand, it diminishes the value of manual grind and temperature adjustment skills, turning the barista into an operator."

2. **Monologue Topic:**

Discuss the role of automatic planetary mixers and dough mixers in large-scale pastry production. Compare with manual kneading. Consider productivity, control over dough texture (especially for croissants or sponge cakes), staff workload, and cost. Speak for 2-3 minutes.

Билет 10: Blockchain and Traceability**1. Read and translate the following text (approx. 400 characters):**

"Blockchain technology is beginning to be used to trace product origin. A guest can scan a QR code to learn where the fish was farmed or the truffle was foraged. This builds trust in the restaurant and is a powerful marketing tool. Implementation requires full transparency from all suppliers in the chain, which can be difficult and expensive to organize."

2. Monologue Topic:

Pros and cons of using induction cooktops instead of classic gas or electric ranges. Discuss heating precision, safety, speed, dependence on specific cookware, and chefs' opinions on the 'feel of the flame.' Speak for 2-3 minutes.

Билет 11: Digital Recipes and Management**1. Read and translate the following text (approx. 400 characters):**

"Digital recipe books and platforms like 'ChefTap' or 'Paprika' are replacing paper notebooks. They allow for instant recipe scaling, cost tracking, and attaching video instructions. This centralizes knowledge but makes the kitchen vulnerable: a server crash or a dead tablet can halt operations."

2. Monologue Topic:

Pros and cons of using a blast chiller in a fine-dining restaurant. Discuss rapid cooling for safety, preserving product texture and juices, organizing 'mise en place,' and high energy consumption. Speak for 2-3 minutes.

Билет 12: Smart Fermentation**1. Read and translate the following text (approx. 400 characters):**

"Smart fermentation and curing chambers with temperature, humidity, and pH control are becoming tools for the modern chef. They enable the creation of stable jamón, cheese, or kimchi while experimenting with flavors. The technology minimizes spoilage risk but requires deep microbiology knowledge and significant equipment investment."

2. Monologue Topic:

Discuss the impact of cooking technologies like Josper charcoal grills or high-tech smokers on the final product. Compare with traditional methods. Consider smoke and heat control, unique flavor, operational complexity, and cost. Speak for 2-3 minutes.

Билет 13: Laser Technology in Pastry**1. Read and translate the following text (approx. 400 characters):**

"Laser engravers are now used in pastry to create intricate edible images on sugar or chocolate plaques. This ensures flawless precision and personalization for event desserts. However, the equipment is expensive, requires 3D modeling skills, and is only suitable for specific types of surfaces."

2. Monologue Topic:

Pros and cons of switching to induction cooktops for sauce and pastry stations. Discuss temperature precision (crucial for custards), safety, heating/cooling speed, and the need to replace all cookware. Speak for 2-3 minutes.

Билет 14: Telemetry and Remote Control**1. Read and translate the following text (approx. 400 characters):**

"Telemetry systems allow a head chef to remotely monitor key kitchen parameters via smartphone: refrigerator temperatures, oven operation, gas consumption. This enables prompt response to malfunctions, even outside the restaurant. The main risks are cyberattacks on the system and a false sense of security."

2. Monologue Topic:

Discuss the role of automatic grinders and espresso machines with roast profiles in chain coffee shops. Consider quality consistency, reduced skill requirements for baristas, loss of drink individuality, and dependence on technology. Speak for 2-3 minutes.

Билет 15: Biotechnology and New Flavors

1. **Read and translate the following text (approx. 400 characters):**

"Biotechnology enables the creation of new flavor-aroma compounds, like yeast-fermented vanillin or protein from microorganisms. This paves the way for sustainable and ethical alternatives to expensive products (truffles, caviar). Implementation requires chefs to understand the science and may cause wariness among conservative guests."

2. **Monologue Topic:**

Pros and cons of using lyophilized (freeze-dried) products in fine dining. Consider flavor intensity, ease of storage and transport, texture after rehydration, high cost, and perception as 'unnatural.' Speak for 2-3 minutes.

Билет 16: Smart Ordering Systems

1. **Read and translate the following text (approx. 400 characters):**

"QR-code menus and ordering tablets in the dining hall reduce service time and minimize server errors. Orders go directly to the kitchen printer. This also allows for easy menu updates and marking items 'out of stock.' Drawbacks: the disappearance of personalized recommendations and technical glitches that irritate guests."

2. **Monologue Topic:**

Discuss the impact of convection ovens with a low-temperature slow-cooking mode on meat preparation. Compare with classic roasting. Consider product juiciness, doneness accuracy, cooking time, and crust formation (if searing is needed afterward). Speak for 2-3 minutes.

Билет 17: Service and Assembly Robots

1. **Read and translate the following text (approx. 400 characters):**

"Robot waiters and automated assembly lines for ready-to-eat dishes (e.g., for poke bowls or salads) are being introduced in the fast-casual segment. They ensure high speed and hygiene during peak hours. However, their capabilities are limited to simple tasks, and initial investments are high. Maintenance requires specialized engineers."

2. **Monologue Topic:**

Pros and cons of using vegetable carving and slicing machines in high-end cuisine. Discuss speed and uniformity of cuts, safety, loss of 'handcrafted' artistry, and the limited range of shapes. Speak for 2-3 minutes.

Билет 18: Big Data Analytics in Foodservice

1. **Read and translate the following text (approx. 400 characters):**

"Big data analytics helps restaurateurs forecast demand, optimize menus, and set prices. Systems study order history, weather, and local events. This helps reduce food waste and increase profits. The downside is the risk of excessive standardization and loss of a concept's uniqueness in the pursuit of trends."

2. **Monologue Topic:**

Discuss the role of automatic flour sifters, dough mixers, and depositors in a large-scale bakery. Consider bread quality consistency, hygiene, reduced physical strain on bakers, and the loss of 'feeling the dough.' Speak for 2-3 minutes.

Билет 19: Augmented Reality (AR) in Training

1. **Read and translate the following text (approx. 400 characters):**

"Augmented Reality (AR) glasses are used to train new cooks in complex dish assembly techniques. Step-by-step instructions are projected onto the lens, reducing the sous-chef's training load. The technology is effective for standardization but may hinder the development of a trainee's own memory, intuition, and creativity."

2. **Monologue Topic:**

Pros and cons of using liquid nitrogen in a restaurant kitchen. Discuss instant freezing, creating a dramatic tableside effect (show cooking), danger if mishandled, cost, and impact on product taste and texture. Speak for 2-3 minutes.

Билет 20: Smart Packaging

1. **Read and translate the following text (approx. 400 characters):**

"Smart packaging with Time-Temperature Indicators (TTI) or freshness sensors is becoming a trend in food retail and delivery. The guest can see if the temperature regime was breached. This builds trust and reduces returns. Implementing such packaging increases dish cost and requires logistics modernization."

2. **Monologue Topic:**

Discuss the impact of high-speed blenders (like Vitamix) and homogenizers on the texture of sauces, puréed soups, and desserts. Compare with regular blenders and sieves. Consider incredible smoothness, product oxidation, noise, cost, and energy consumption. Speak for 2-3 minutes.

Билет 21: AI and Menu Engineering

1. **Read and translate the following text (approx. 400 characters):**

"Artificial intelligence is now used for menu engineering, analyzing vast amounts of data to predict which dishes will be popular and profitable. AI can suggest ingredient pairings, adjust portion sizes, and recommend pricing based on local trends and costs. This data-driven approach optimizes a restaurant's offerings but risks stifling a chef's unique creativity and intuition."

2. **Monologue Topic:**

Discuss the pros and cons of fully automated, "dark" or "ghost" kitchens that prepare food exclusively for delivery. Consider efficiency, rent savings, consistent quality for delivery, and the complete loss of the traditional dining atmosphere and direct customer interaction. Speak for 2-3 minutes.

Билет 22: Smart Inventory with IoT Sensors

1. **Read and translate the following text (approx. 400 characters):**

"Internet of Things (IoT) sensors in storage bins and fridges provide real-time inventory tracking. They can automatically reorder staples like flour or oil when levels are low, minimizing human error. This creates a highly efficient, 'just-in-time' supply chain. The system's complexity, however, can lead to technical malfunctions and a steep learning curve for kitchen staff."

2. **Monologue Topic:**

Compare traditional candy thermometers to modern digital infrared thermometers for sugar work (like caramel or Italian meringue). Discuss accuracy, speed, safety (no contact with hot sugar), and the potential loss of the tactile skill of judging stages by eye and feel. Speak for 2-3 minutes.

Билет 23: Vertical Farming and Hydroponics

1. **Read and translate the following text (approx. 400 characters):**

"On-site vertical farms and hydroponic systems allow restaurants to grow microgreens, herbs, and some vegetables directly in their premises. This guarantees peak freshness, reduces transportation costs, and is a strong sustainability statement. The initial setup is expensive and space-consuming, and it requires staff with horticultural skills, blending the roles of chef and farmer."

2. **Monologue Topic:**

Discuss the advantages and disadvantages of modern high-pressure homogenizers and Pacojet machines for creating ultra-smooth ice creams, sorbets, and mousses. Consider texture quality, the ability to use fresh ingredients without pre-cooking, high equipment cost, and noise levels. Speak for 2-3 minutes.

Билет 24: Voice-Activated Kitchen Assistants

1. **Read and translate the following text (approx. 400 characters):**

"Voice-activated assistants (like modified versions of Alexa for kitchens) enable chefs to set timers, convert measurements, or pull up recipes hands-free during busy service. This promotes hygiene and efficiency. Challenges include accuracy in a noisy kitchen environment, the need for specific command phrasing, and potential privacy concerns regarding recorded voice data."

2. **Monologue Topic:**

Evaluate the use of anti-griddles (chilling griddles) versus traditional freezing methods in pastry and appetizer preparation. Consider the speed of creating frozen elements, the unique textural contrast of a frozen top on a soft base, equipment cost, and limited application scope. Speak for 2-3 minutes.

Билет 25: Drone Delivery and Logistics

1. **Read and translate the following text (approx. 400 characters):**

"Drone delivery is being tested for transporting high-value or time-sensitive ingredients directly from suppliers to restaurant kitchens. This can drastically reduce delivery times for items like fresh seafood or specialty herbs. Major hurdles include strict aviation regulations, limited range and payload capacity, weather dependency, and public safety concerns."

2. **Monologue Topic:**

Discuss the impact of modern, high-precision proofing cabinets with digital controls on artisan bread baking. Compare them with traditional stone hearths and ambient proofing. Consider consistency in fermentation, control over humidity and temperature, space efficiency, and the debate about "soul" in machine-made versus hand-tended bread. Speak for 2-3 minutes.

Критерии экзаменационных оценок по выполнению задания

Оценка «5»/отлично/- ставится, если обучающийся не допустил ни одной ошибки или одну негрубую ошибку в первом задании; не допустил ни одной ошибки или две негрубые ошибки во втором задании; а также учитывается качество оформления работы, аккуратность обучающегося, отсутствие орфографических ошибок.

Оценка «4»/хорошо/ - ставится, если обучающийся допустил две ошибки в первом задании; допустил одну ошибку или две негрубые ошибки во втором задании; а также учитывается качество оформления работы, аккуратность и отсутствие орфографических ошибок.

Оценка «3»/удовлетворительно/- ставится, если обучающийся допустил две ошибки и одну негрубую ошибку в первом задании; допустил три ошибки и две негрубые ошибки во втором задании; а также учитывается качество оформления работы.

Оценка «2» /неудовлетворительно/- ставится, если обучающийся допустил существенные ошибки в процессе выполнения заданий (выполнено менее 50 процентов каждого задания).



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
ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

По реализации программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности СПО
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Симферополь, 2026

Оценочные материалы разработаны на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

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

1. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке.....	4
2. Оценка освоения умений и знаний учебной дисциплины.....	6
3. Критерии оценки результатов обучения	21
4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	22

1. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций формируемых в рамках дисциплины ¹	Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы контроля
ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ЛР 1, 2, 3, 9, 15, 17	умения: - Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности - Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	«Отлично» теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо»	Примеры форм методов контроля оценки - Компьютерное тестирование знание терминологии по теме; - Тестирование - Контрольная работа - Самостоятельная работа - Защита реферата - Семинар - Выполнение проекта; - Наблюдение выполнением практического задания (деятельностью студента) - Оценка выполнения практического

	знания: • Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; • Основы здорового образа жизни; • Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для	теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения	задания (работы) • Подготовка выступления докладом, сообщением, презентацией. • Решение ситуационной задачи. • дифференцированный зачет.
--	---	---	---

¹ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

	профессии (специальности) • Средства профилактики перенапряжения	учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	
--	--	---	--

2. Оценка освоения умений и знаний учебной дисциплины

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине «Физическая культура», направленные на формирование компетенций. Оценка осуществляется поэтапно: текущий тестовый контроль по темам, защита рефератов (докладов, презентаций) и дифференцированный зачет.

Результаты выполнения практических и внеаудиторных самостоятельных работ, включающие решение задач, семинары, выполнение практических заданий так же оцениваются в процессе текущего контроля.

Разработан и используется комплект тестовых заданий с применением программы тестирования, который позволяет оперативно оценить уровень усвоения материала.

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении курса обучения. Во время проведения учебных занятий дополнительно используются следующие формы текущего контроля – устный опрос, оценка уровня физической подготовленности, проверка конспектов, проверка самостоятельной работы.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Физическая культура» проводится в форме устного опроса или тестирования и решения практических задач.

Студенты допускаются к сдаче дифференцированного зачета при выполнении всех видов самостоятельной работы, практических работ, предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины «Физическая культура».

Результаты дифференцированного зачета промежуточной аттестации по учебной дисциплине отражаются в Экзаменационной (зачетной) ведомости (Приложение 1).

2.1. Типовые задания в тестовой форме для оценки знаний

Тестовые задания по разделу «Лёгкая атлетика»

1. Под быстротой как физическим качеством понимают...
 - а) Способность быстро бегать;
 - б) Способность совершать двигательные действия за минимальное время;
 - в) Движения человека, обеспечивающие активное перемещение в пространстве;
 - г) Способность поддерживать высокий темп движения при очень быстром передвижении.

2. Что является мерилем выносливости?
 - а) амплитуда движений; в) время;
 - б) сила мышц; г) быстрота двигательной реакции.

3. Дополните определение: «Сила – это способность преодолевать... или противостоять ему за счет.....».
 - а) Внутреннее сопротивление; мышечного напряжения; б) Внешнее сопротивление; мышечного усилия;
 - в) Физические упражнения; внутреннего потенциала; г) Физическую нагрузку; мышечного напряжения.

4. Что такое МПК (Максимальное потребление кислорода)...
 - а) избыточное потребление кислорода после интенсивной работы; б) вентиляция воздуха в лёгких, использование кислорода тканями; в) скорость потребления кислорода во время работы; г) объём потребления кислорода.

5. «Королевой спорта» называют:
 - а) художественную гимнастику; б) синхронное плавание;
 - в) спортивную гимнастику; г) легкую атлетику.

6. С помощью какого теста лучше всего можно определить уровень развития скоростных способностей?
 - а) челночный бег 3х10 метров; б) бег на 60 метров;
 - в) прыжки в длину с разбега;
 - г) прыжки через скакалку за 1 минуту.

7. Какие команды подаются судьей на старте бега на 3000 метров?
- а) « На старт! Внимание! Марш!»;
 - б) « На старт! Марш!»;
 - в) «Внимание! Марш!»;
 - г) «Приготовиться! Марш!».
8. Какие факторы преимущественно обуславливают уровень проявление общей выносливости?
- а) скоростно-силовые способности; б) лично-психические качества;
 - в) факторы функциональной экономичности; г) аэробные возможности.
9. Какова протяженность марафонской дистанции на Олимпийских играх?
- а) 42 км195 м; б) 32 км195 м; в) 50 км195 м; г) 45 км195 м.
10. Укажите последовательность решения задач в процессе обучения двигательным действиям.
- 1. Закрепление. 3. Разучивание.
 - 2. Ознакомление. 4. Совершенствование.
- а) 1, 2, 3, 4. б) 2, 3, 1, 4. в) 3, 2, 4, 1. г) 4, 3, 2, 1.
11. Какой витамин благоприятно действует на функции центральной нервной системы, повышает сопротивляемость организма к воздействию неблагоприятных факторов? Его недостаток приводит к снижению умственной и физической работоспособности, а избыток – к бессоннице, головной боли, отложению камней в почках.
- а) А. б) В. в) С. г) РР.
12. Какая дистанция в легкой атлетике не является классической: а) 100 м; б) 200м; в) 500м; г) 1500м.

Ключ ответов тестовых заданий по разделу «Лёгкая атлетика»

- 1. – б 7. - б
- 2. – в 8. - г
- 3. – б 9. - а
- 4. – в 10. - б
- 5. – г 11. - в
- 6. – б 12. - в

Тестовые задания по разделу «История Олимпийских игр и Олимпийское движение»

1. В первых античных Олимпийских играх, состоявшихся в 776 г. до нашей эры, атлеты состязались в беге на дистанции, равной...
 - а) Одной стади;и;
 - б) Двойной длине стадиона; в) 400 метрам;
 - г) Во время этих игр в беге не состязались.
2. Назовите Римского императора, который в 394 году н.э. запретил проведение античных Олимпийских игр?
 - а) Феодосий I; в) Нерон; б) Феодосий II; г) Юлиан.
3. В Элладе победитель в пентатлоне, включающем бег, прыжок, метание диска и копья, а также борьбу, определялся:
 - а) на основе принципа гуманизма; б) на основе принципа выбывания; в) по сумме занятых мест;
 - г) по количеству одержанных побед.
4. В каком году был создан Международный Олимпийский Комитет?
 - а) 1898г;
 - в) 1923г;
 - б) 1911г;
 - г) 1894г.
5. В 1894г. на Парижском конгрессе в состав МОК, состоявший всего из 13 членов, был избран первый россиянин. Кто он?
 - а) А.Д.Бутовский; в) В.Г.Смирнов; б) Н.Н.Романов; г) С.П.Павлов.
6. Впервые на Олимпийских играх в Мехико – появился талисман. А под каким талисманом и какие игры проходили в Москве?
 - а) XIX – ягуар; в) XXIV – тигренок;
 - б) XXII – медвежонок; г) XXIII – орленок.
7. В каком году и где впервые сборная команда России приняла участие в Олимпийском турнире футбола?
 - а) 1948 в Лондоне; в) 1920 в Бельгии; б) 1912 в Стокгольме; г) 1904 в Канаде.
8. Древнегреческие Игры Олимпиады праздновались...

- а) у горы Олимп;
- б) в Афинах;
- в) в Марафоне;
- г) в Олимпии.

9. Международный Олимпийский комитет был создан в ...

- а) Олимпии;
- б) Париже;
- в) Люцерне;
- г) Лондоне.

10. В 2004 г. в Афинах Юрий Борзаковский стал чемпионом XXVIII игр: а) в пятиборье;

- б) единоборствах;
- в) лёгкой атлетике;
- г) спортивных играх.

11. Факел олимпийского огня современных игр зажигается: а) в Спарте;

- б) у горы Олимп;
- в) в Олимпии;
- г) в Афинах.

12. Термин «Олимпиада» означает:

- а) четырёхлетний период между Олимпийскими играми;
- б) первый год четырёхлетия, наступление которого празднуют Олимпийские игры;
- в) синоним Олимпийских игр;
- г) соревнования, проводимые во время Олимпийских игр.

Ключ ответов тестовых заданий по разделу «История Олимпийских игр и Олимпийское движение»

- 1. – а 7. - б
- 2. – а 8. - г
- 3. – г 9. - б
- 4. – б 10. - в
- 5. – а 11. - в
- 6. – б 12. - а

Тестовые задания по разделу «Гимнастика»

1. Родина гимнастики...

- а) Индия, Китай; б) Греция, Индия; в) Корея, Китай; г) Индия, Япония.

2. «Гимнастика» происходит от греческого *gymnastire*, *gymnast*, обозначающего...

- а) усиливаю;
- б) обнаженный;
- в) пластичный;
- г) упражняю.

3. Прыжок со снаряда в гимнастике обозначается как: а) наскок;
б) спрыгивание; в) соскок;
г) завершение упражнения.
4. Положение занимающегося на снаряде, когда его плечи находятся выше точки опоры называются:
а) упор;
б) вертикальное усилие;
в) хват;
г) вис.
5. Положение занимающегося, при котором согнутые в коленях ноги подтянуты руками к груди и кисти захватывают колени, в гимнастике обозначается как:
а) группировка; б) сед;
в) поза;
г) комбинация.
6. Махом одной, толчком другой переворот правым (левым) боком: а)
«колесо»;
б) сальто; в) рондат; г) перекат.
7. Вращательное движение через голову с последовательным касанием опорной поверхности отдельными частями тела:
а) переворот; б) перекат; в) кувырок; г) сальто.
8. Свободное движение тела относительно оси вращения: а) мах;
б) поворот; в) переворот; г) наклон.
9. Переход из вися в упор или из более низкого положения в высокое называется:
а) выход; б) спад;
в) подтягивание; г) подъём.
10. Быстрый переход из упора в вис:
а) соскок; б) спад; в) мах;
г) спуск.

11. Комплекс физических упражнений, обеспечивающий постепенный переход от сна к бодрствованию:
а) общая физическая подготовка; б) разминка;
в) зарядка;
г) тренировка.
12. Способ держания спортивного снаряда, предмета в процессе выполнения упражнения:
а) упор; б) захват; в) хват;
г) прихват.

Ключ ответов тестовых заданий по разделу «Гимнастика»

1. – а 7. - в
2. – г 8. - а
3. – в 9. - г
4. – а 10. - б
5. – а 11. - в
6. – а 12. - в

Тестовые задания по разделу «Спортивные игры»

1. Вес баскетбольного мяча должен быть...
а) не менее 537г, не более 630г; в) не менее 573г, не более 670г; б) не менее 550г, не более 645г; г) не менее 567г, не более 650г.
2. Игровое время в баскетболе состоит...
а) из 4 периодов по 10 минут; в) из 4 периодов по 8 минут; б) из 3 периодов по 10 минут; г) из 3 периодов по 10 минут.
3. При каком количестве фолов игрок должен быть удален из игры по правилам ФИБА:
а) 7; б) 3; в) 6; г) 5.
4. В каком году и где впервые сборная команда России приняла участие в Олимпийском турнире по футболу?
а) 1948 в Лондоне; в) 1920 в Бельгии; б) 1912 в Стокгольме; г) 1904 в Канаде.
5. Какое минимальное количество игроков должно быть в команде, при котором она допускается к игре в футбол?
а) не менее 7; в) не менее 8; б) не менее 6; г) не менее 5.

6. Какое наказание следует в футболе: если вратарь, находясь в пределах штрафной площади, касается мяча руками за ее пределами?
а) угловой удар; в) штрафной удар;
б) свободный удар; г) 11 метровый удар.
7. Автором создания игры в волейбол считается...
а) ЕлмериБери;
в) Ясутака Мацудайра;
б) Вильям Морган;
г) Анатолий Эйнгорн.
8. В течении какого времени в волейболе подающий должен нанести удар по мячу после свистка первого судьи на подачу?
а) 8 секунд; в) 10 секунд;
б) 3 секунд; г) 7 секунд.
9. Определение, применяемое в волейболе: «действие игроков вблизи сетки по преграждению пути мяча, направленному соперником, поднятием руки выше верхнего края сетки» означает...
а) атакующий удар; в) заслон; б) блокирование; г) задержка.
10. Какая должна быть высота сетки в волейболе для мужчин? а) 2м 43см; в) 2м 47см;
б) 2м 45см; г) 2м 50см.
11. Создателем игры в баскетбол считается... а) Х. Нильсон; в) Д. Нейсмит;
б) Л. Ордин; г) Ф. Шиллер.
12. Сколько игроков – баскетболистов могут одновременно находиться на баскетбольной площадке во время соревнований?
а) 5 человек; б) 10 человек; в) 12 человек; г) 24 человека.
13. В каком году появился баскетбол как игра:
а) 1819; б) 1915; в) 1891; г) 1925.
14. Перед выполнением приемов баскетболист принимает стойку баскетболиста. Какое положение является ошибкой в данной стойке?
а) одна нога выставлена вперед;

- б) ноги расставлены на ширину плеч; в) ноги выпрямлены в коленях;
- г) все вышеперечисленные варианты.

15. Выполняя ведение мяча и сближаясь с соперником, игрок защищает мяч...

- а) отталкивая соперника рукой;
- б) поворачиваясь к сопернику спиной;
- в) небольшим наклоном и поворотом туловища от соперника;
- г) ведением мяча от соперника.

16. Какие действия при обводке соперника наиболее правильны?

- а) чередование ведения мяча правой и левой рукой;
- б) ведение мяча дальней по отношению к сопернику рукой;
- в) ведение мяча ближней по отношению к сопернику рукой;
- г) все выше перечисленные варианты.

17. Игра в волейбол начинается с:

- а) передачи;
- б) подачи;
- в) броска;
- г) выигрыша первого очка.

18. Размер волейбольной площадки составляет?

- а) 6х9 м;
- б) 9х18 м;
- в) 9х12 м;
- г) 8х16 м

Ключ ответов тестовых заданий по разделу «Спортивные игры»

- 1. – г 10. - а
- 2. – а 11. - в
- 3. – г 12. - б
- 4. – б 13. - в
- 5. – а 14. - в
- 6. - в 15. - в
- 7. – б 16. - б
- 8. - а 17. - в
- 9. - б 18. - б

2.2. Задания для выполнения практических работ

Практические задания

Задание 1. Провести оценку массы тела распространенными способами.

Задание 2. Составить индивидуальную оздоровительную программу двигательной активности с учетом профессиональной направленности

Задание 3. Составить комплекс, утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности студентов.

Задание 4. Разработать дневник самоконтроля (индивидуальной карты здоровья). Определить уровень здоровья (по Э.Н. Вайнеру).

Задание 5. Разработать периоды активности своего рабочего дня и дать характеристику «совам» и «жаворонкам».

Задание 6. Разработать планирование занятий по развитию выносливости, гибкости, смотрите учебник.

Задание 7. Провести 12-минутный тест и записать показатели в таблицу «Провести самоконтроль за уровнем развития профессионально значимых качеств и свойств личности».

Задание 8. Выполнить обязательный тест состояния своего здоровья и общефизической подготовки на основании изученных методик.

Задание 9. Составить комплекс физических упражнений для профилактики и коррекции нарушения опорно-двигательного аппарата.

Задание 10. Составить комплекс физических упражнений для коррекции зрения.

Задание 11. Составить схему энергозатрат при физических упражнениях ходьбы и бега.

Задание 12. Выполнить обязательный тест состояния своего здоровья и общефизической подготовки на основании изученных методик.

Задание 13. Составить таблицу калорийности наиболее часто потребляемых продуктов.

Задание 14. Выполнить таблицу интенсивности наиболее распространенных звуков окружающих нас в течение суток.

Контрольные задания для оценки уровня физической подготовленности обучающихся

**Оценка уровня физической подготовленности юношей и девушек
основной группы первого года обучения**

Вид упражнений	Оценки					
	Юноши			Девушки		
	«3»	«4»	«5»	«3»	«4»	«5»
1. Бег 100 м/с	14.5	14.2	13.5	17.2	16.5	16.0
2. Бег 3000 м/с	15.0	13.2	12.1	-	-	-
3. Бег 2000 м/с	-	-	-	12.5	11.4	11.3
4. Прыжки в длину с места (см)	215	235	245	150	170	180
5. Подтягивание на перекладине	9	10	13	-	-	-
6. Поднимания туловища (за мин)	-	-	-	35	40	45

**Оценка уровня физической подготовленности юношей и девушек
основной группы второго года обучения**

Вид упражнений	Оценки					
	Юноши			Девушки		
	«3»	«4»	«5»	«3»	«4»	«5»
1. Бег 100м/с	14.2	13.5	13.0	17.0	16.2	15.5
2. Бег 3000м/с	14.0	12.5	12.0	-	-	-
3. Бег 2000м/с	-	-	-	12.0	11.3	10.3
4. Прыжки в длину с места (см)	220	240	245	150	170	180
5. Подтягивание на перекладине	9	10	13	-	-	-
6. Поднимания туловища (за мин)	-	-	-	35	40	45

Темы рефератов (докладов, презентаций)

1. Социальные функции физической культуры и спорта.
2. Физическая культура и ее роль в решении социальных проблем.
3. Место физкультуры и спорта в моей жизни (прошрое, настоящее, перспективы). Влияние занятий спортом на развитие личностных качеств.
4. Занятия спортом как средство развития профессионально важных

жизненных качеств (на примере конкретной профессиональной деятельности).

5. История развития олимпийского движения (Древняя Греция).
6. Олимпийские Игры современности, герои отечественного спорта.
7. Влияние физических упражнений на совершенствование различных систем организма человека.
8. Организация здорового образа жизни студента.
9. Основы лечебной физической культуры (раскрыть методику проведения занятий при конкретном заболевании).
10. Здоровый образ жизни и факторы его определяющие.
11. Основные требования к организации здорового образа жизни студента.
12. Значение средств физической культуры в повышении работоспособности студента и профилактике утомления.
13. Коррекция телосложения (массы тела) студента средствами физической культуры.
14. Характеристика отдельных систем оздоровительной физической культуры.
15. Значение физической культуры для будущего специалиста - работника социальной сферы.
16. Профилактика травматизма при занятиях физическими упражнениями.
17. Восточные единоборства. Специфика. Развиваемые качества.
18. Приемы регуляции и саморегуляции неблагоприятных психических и физических состояний.
19. Предупреждение профессиональных заболеваний и самоконтроль.
20. Взаимосвязь и взаимозависимость духовного и физического самосовершенствования.
21. Профилактика девиантного поведения подростков и молодежи средствами физической культуры и спорта.
22. Физическое качество - сила.
23. Занятия физическими упражнениями при миопии.
24. Занятия физическими упражнениями при заболеваниях сердечнососудистой системы.
25. Питание как компонент здорового образа жизни.
26. Влияние физических упражнений на людей среднего и пожилого возраста.
27. Физическое качество - быстрота.
28. Занятия физическими упражнениями при заболеваниях дыхательной системы.
29. Влияние вредных привычек на здоровье человека.
30. Физическое качество - ловкость.

31. Физическое качество - выносливость.
32. Изменения, наступающие в организме в условиях крайнего севера.
33. Занятия физическими упражнениями при заболеваниях органов эндокринной системы.
34. Приспособление человека к условиям жаркого климата.
35. Занятия физическими упражнениями при заболеваниях крови.
36. Физическое качество - гибкость.
37. Занятия физическими упражнениями при заболеваниях органов пищеварения.
38. Занятия физическими упражнениями при заболеваниях опорнодвигательного аппарата.

2.3. Типовые вопросы для дифференцированного зачета

1. Факторы, определяющие здоровье человека. Краткая характеристика каждого из них.
2. Понятия: физическая культура, спорт. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста.
3. Составьте словарь-справочник по здоровому образу жизни.
4. Понятия: физическое развитие, физическое воспитание. Задачи физического воспитания студентов. Роль специалистов по внедрению физической культуры в производственном коллективе.
5. Основные направления здорового образа жизни.
6. Физкультурное образование. Двигательная и функциональная подготовленность.
7. Определение понятия ППФП, ее цели и задачи, место в системе физического воспитания.
8. Двигательная активность, недельный объем, необходимые двигательные умения и навыки. Какие правила рационального питания используются вами в повседневной жизни.
9. Основные правила рационального питания. Какое значение для жизни человека имеют жиры, белки, углеводы, витамины.
10. Методические принципы физического воспитания.
11. Принципы организации питания человека.
12. Двигательные качества. Методы развития силы.
13. Системы и виды питания. Ваше мнение о плюсах и минусах одной из систем питания.
14. Физические и психические качества. Методы развития выносливости.

15. Влияние физических нагрузок на функциональные системы человека. Объем и формы двигательной активности.
16. Общая и специальная физическая подготовка. Методы развития скоростных качеств.
17. Организация самоконтроля за состоянием здоровья на занятиях физическим воспитанием. Оценка физического развития.
18. Формы занятий физическими упражнениями. Содержание и структура учебно-тренировочного занятия.
19. Определение уровня физического развития и физической подготовленности на занятиях физической культурой. Функциональные пробы.
20. Спортивная подготовка и ее разделы: психическая, физическая, техническая, тактическая. Гибкость, методы ее развития. 21. Методы и средства формирования психофизической культуры.
22. Зоны относительной мощности физических нагрузок, энергозатраты при физической нагрузке. Понятия об утомлении и перетренированности.
23. Оздоровительные системы и программы отечественных и зарубежных ученых, врачей, целителей. Краткая характеристика одной из них.
24. Формы организации самостоятельных занятий и мотивация их выбора.
25. Самоконтроль функционального состояния и двигательной подготовленности.
26. Перечень и характеристика факторов, определяющих здоровье человека. Понятия: здоровье, валеология.
27. Слагаемые здорового образа жизни. Показатели здоровья. Факторы, определяющие здоровье человека.
28. Понятия: физическая культура, физическое воспитание, спорт.
29. Содержательные особенности составляющих здорового образа жизни.
30. Физическое образование. Двигательная и функциональная подготовленность.
31. Физическое воспитание, физическое развитие, психофизическая подготовка.
32. Работоспособность. Факторы, влияющие на работоспособность.
33. Жизненно необходимые умения и навыки, двигательная и функциональная подготовленность.
34. Функциональные пробы. Методы восстановления работоспособности.
35. Взаимосвязь физической культуры, спорта и здоровья людей. Физическое совершенствование.
36. Практическое использование знаний о ЗОЖ в вашей жизнедеятельности.
37. Основные правила техники лазания и страховки.

38. Формы организации физического воспитания в ВУЗе. Средства физического воспитания.
39. Функциональные системы организма. Виды утомления при физической и умственной работе. Восстановление.
40. Главные закономерности спортивной подготовки.
41. Валеология (понятие, задачи, достижения).
42. Взаимосвязь физической и умственной деятельности человека. Биологические ритмы и работоспособность.
43. Пульсовые режимы рациональной тренировочной нагрузки для лиц студенческого возраста. Взаимосвязь между интенсивностью занятий и ЧСС.
44. Физическая форма. Физическая и психическая подготовленность.
45. Гипокинезия и ее влияние на организм человека.
46. Этапы обучения движениям. Умения и навыки. Характеристика отдельных частей учебно-тренировочного занятия. Общая и моторная плотность занятия.
47. Понятие закаливания. Принципы и формы закаливания. Самооценка здоровья студентами и ее отражение в реальном поведении личности.
48. Цели и задачи ОФП и СФП. Оптимальная двигательная активность и ее воздействие на здоровье и работоспособность.
49. Гигиена (понятие, задачи). Гигиена самостоятельных занятий. Дневник самоконтроля.
50. История развития альпинизма и скалолазания. Особенности альпинизма, как вида спорта.
51. Виды соревнований в скалолазании. Определение результатов в отдельных видах лазания.
52. Требования к положению о соревнованиях по скалолазанию. В каких случаях прекращается попытка спортсмена на трассе.
53. Виды, классы и ранг соревнований по скалолазанию.
54. Какие нарушения ведут к дисквалификации участника соревнований.
55. Требования к зонам изоляции и транзита. Ознакомление участников с трассой.
56. Определение результатов в соревнованиях на трудность.
57. Соревнования в лазании на скорость. Требования к трассам, порядок прохождения, определение победителей.
58. Техника безопасности при проведении тренировочных занятий в лазании на искусственном рельефе.
59. Снаряжение, используемое для обеспечения безопасности при лазании. Альпинистские узлы.

60. Основы техники лазания. Правила безопасного лазания на искусственных тренажерах и естественных скалах.
61. Требование к зонам изоляции и транзита. Ознакомление участников с трассой. Определение результатов и победителей в лазании на трудность.
62. Организация спортивных соревнований на примере соревнований в «боулдеринге». Критерии определения победителей соревнований.
63. Подготовка и проведение спортивных соревнований. Особенности подготовки соревнований по скалолазанию.

3. Критерии оценки результатов обучения

Критерии оценки компьютерного тестирования:

При проведении текущего контроля успеваемости в виде тестирования количество вопросов для студента - 30. Вопросы для студентов выдаются случайным образом, поэтому одновременно студенты отвечают на разнообразные по уровню сложности тестовые задания следующего типа: выбор одного правильного ответа; выбор нескольких правильных ответов. На выполнение заданий отводится 40 минут.

Знания студентов оцениваются по пятибалльной системе.

Количество правильных ответов:

85-100% - отлично,

70-84% - хорошо,

50-69% - удовлетворительно,

0-49% - неудовлетворительно.

Критерии оценивания практических работ:

При подготовке к практической работе рекомендуется использовать конспекты лекций, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины. Каждое задание практической работы оценивается по пяти балльной шкале:

Оценка «отлично» выставляется при соблюдении следующих условий: студент выполняет практические задачи в полном объеме, отвечает на все поставленные в практической задаче вопросы, выполняет все задания практической задачи.

Оценка «хорошо» выставляется по следующим критериям: студент допускает в решении практической задачи незначительные неточности; правильно применены теоретические знания.

Оценка «удовлетворительно» выставляется по следующим критериям:

допускает в решении практической задачи значительные неточности, в том числе неточно применены теоретические знания.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется по следующим критериям: студент не выполняет задания практической задачи, ответы содержат существенные ошибки. **Критерии оценки промежуточной аттестации:**

При проведении промежуточной аттестации вопросы к дифференцированному зачету распределяются по уровню сложности. Обязательная часть включает вопросы, составляющие необходимый и достаточный минимум усвоения знаний и умений в соответствии с требованиями ФГОС СПО. На подготовку к устному ответу студенту отводится не более 40 минут. Время устного ответа студента составляет 10 минут.

Знания студентов оцениваются по пятибалльной системе.

5 «отлично» - глубоко и прочно усвоен весь программный материал; последовательно и точно построена речь; отсутствуют затруднения с ответами на дополнительные или уточняющие вопросы;

4 «хорошо» - усвоен весь программный материал; в речи имеются незначительные неточности; правильно применены теоретические знания; на большинство дополнительных или уточняющих вопросов дан ответ;

3 «удовлетворительно» - усвоена основная часть программного материала; речь не содержит «деталей»; недостаточно-правильные формулировки; на большинство дополнительных или уточняющих вопросов испытываются затруднения в ответе;

2 «неудовлетворительно» - не усвоена значительная часть программного материала; ответ содержит существенные ошибки.

В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Основная литература:

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. —

URL: <https://urait.ru/bcode/491233>

2. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 424 с. —

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. —

URL: <https://urait.ru/bcode/489849>

3. 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 : Издательство Юрайт, 2022. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13554-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. —

URL: <https://urait.ru/bcode/495018> 4. Элективные курсы по физической культуре. Практическая подготовка : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Зайцев, В. Ф. Зайцева, С. Я. Луценко, Э. В. Мануйленко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 227 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13379-0. — Текст : электронный //

Образовательная платформа Юрайт [сайт]. —

URL: <https://urait.ru/bcode/496336>

Дополнительная литература:

1. Литош, Н. Л. Адаптивная физическая культура для детей с нарушениями в развитии : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Л. Литош. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 156 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13349-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. —

URL: <https://urait.ru/bcode/496408>

2. Самостоятельная работа студента по физической культуре : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Л. Кондаков [и др.] ; под редакцией В. Л. Кондакова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 149 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-

534-13332-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488422>

3. Теория и Методика обучения предмету «Физическая культура»: водные виды спорта: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Ж. Булгакова [и др.] ; под редакцией Н. Ж. Булгаковой. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 304 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11455-3. — Текст : электронный //

Образовательная платформа Юрайт [сайт]. —

URL: <https://urait.ru/bcode/495565>

Интернет-источники:

1. Журнал «Теория и практика физической культуры»: сайт teoriya.ru / [Электронный ресурс]. URL: <http://www.teoriya.ru/>
2. Центральная отраслевая библиотека по физической культуре и спорту: [Электронный ресурс]. URL: <http://lib.sportedu.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
ОГСЭ.05 «ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»**

По реализации программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности СПО
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Симферополь, 2026

Оценочные материалы разработаны на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.05 «ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

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	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 ППКРС/ ППССЗ.

1.2. Формой промежуточной аттестации по дисциплине "Психология общения" по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер», 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 43.01.09 «Повар, кондитер» следующими умениями, знаниями, общими и профессиональными компетенциями:

Умения:

1. применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
2. использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

Знания:

1. взаимосвязь общения и деятельности;
2. цели, функции, виды и уровни общения;;
3. роли и ролевые ожидания в общении;;
4. виды социальных взаимодействий;;
5. механизмы взаимопонимания в общении;;
6. техники и приёмы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;;
7. этические принципы общения;
8. источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

Общие компетенции	Показатели оценки результатов
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимую для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применяет стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Использует средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддерживает необходимый уровень физической подготовленности.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Использует информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Использует знания по финансовой грамотности, планирует предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ

Основной целью оценки теоретического курса дисциплины "Психология общения" по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер», является оценка умений и знаний.

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

Приобретенный практический опыт, освоенные умения, освоенные знания	Результат обучения ПК, ОК	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Наименование раздела, темы, подтемы	Уровень освоения	Наименование контрольно-оценочного средства	
					Текущий контроль	Промежуточный контроль
1	2	3	4	5	6	7
У1,31,32,35	ОК 3, ОК 4, ОК 5	Применяет различные техники и приемы общения в своей профессиональной деятельности	Тема 1. Общение. Структура и средства	3	Письменный опрос	Вопросы для дифференцированного зачета
У1,31,35	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4	Понимает и определяет влияние и взаимосвязь общения и деятельности	Тема 2. Невербальные средства общения	3	Устный опрос, тестирование	Вопросы для дифференцированного зачета
У1,31,35	ОК1 ОК2 ОК4 ОК5 ОК6	Знает классификацию психологических механизмов восприятия в общении	Тема 3. Вербальное общение	3	Устный опрос, тестирование	Вопросы для дифференцированного зачета
У1,31,35	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4	Объясняет причины искажений	Тема 4. Общение как обмен информацией	3	Письменный опрос, сообщения	Вопросы для дифференцированного зачета
У1,31,35	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4	Знает и применяет различные техники общения:	Тема 5. Манипулирование	3	Устный опрос, тестирование,	Вопросы для дифференцированного зачета

		манипуляции, аттракции, коммуникации			доклад	
У1, 31,35	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4	Знает классификацию психологических механизмов восприятия в общении	Тема 6. Механизмы межличностного восприятия	3	Письменный опрос	Вопросы для дифференцированного зачета
У2, 3 1, 3 6, 3 7	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Самостоятельно регулирует и корректирует свое поведение в межличностном общении	Тема 7. Психологические защиты. Барьеры в общении	3	Устный опрос, тренинг	Вопросы для дифференцированного зачета
У1, 31,35	ОК1 ОК2 ОК4 ОК5 ОК6	Обосновывает выбор механизма восприятия в разных ситуациях	Тема 8. Конструктивное общение. Контроль эмоций	3	Письменный опрос, сообщение	Вопросы для дифференцированного зачета
У1, 3 1, 3 6, 3 7	ОК1 ОК2 ОК4 ОК5 ОК6	Соблюдает правила ведения беседы	Тема 9 Активное и пассивное слушание	3	Устный опрос, тестирование	Вопросы для дифференцированного зачета
У1, 3 1, 3 3, 3 6, 3 7	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Правильно распределяет позиции для эффективного общения	Тема 10. Приёмы расположения к себе. Самопрезентация	3	Устный опрос, сообщение, тренинг	Вопросы для дифференцированного зачета
У1, 3 1, 3 4, 3 5	ОК 3, ОК 4, ОК 5	Понимает причины возникновения конфликтов	Тема 11 Причины конфликтов в организации	3	Тестирование	Вопросы для дифференцированного зачета
У1, 3 1, 3 4, 3 5	ОК 3, ОК 4, ОК 5	Владеет способами разрешения конфликтов	Тема 12 Типология конфликтов	3	Устный опрос, тестирование	Вопросы для дифференцированного зачета
У1,3 1, 3 5	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9	Понимает и определяет взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений	Тема 13 Деловое общение.	3	Устный опрос, тестирование	Вопросы для дифференцированного зачета

У1, З1, З5	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9	Знает основные принципы и правила делового этикета	Тема 14 Проявление индивидуальных особенностей в деловом общении	3	Устный опрос, тестирова ние	Вопросы для дифференц ированного зачета
------------	---------------------------------	---	---	---	--------------------------------------	---

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Текущий контроль освоения студентами материала профессионального модуля состоит из следующих форм:

1. Устный опрос
2. Тестовое задание
3. Письменный опрос
4. Дифференцированный зачет.

3.1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

Примеры вопросов для устного опроса к Разделу 1:

Тема 1. Общение. Структура и средства

1. Задание для устного опроса по темам

1. Дайте определение понятия «психология общения»?
2. Какое место занимает общение в системе межличностных и общественных отношений?
3. Как можно описать феномен потребности в общении?

Тема 2. Невербальные средства общения

1. Задание для устного опроса по темам

1. Как происходит процесс передачи невербальной информации?
2. Какие функции выполняет невербальная коммуникация?
3. Перечислите и охарактеризуйте известные вам системы невербальной коммуникации.

Тема 3. Вербальное общение

1. Задание для устного опроса по темам

1. Дайте определение вербальной коммуникации.
2. Как происходит процесс передачи невербальной информации?
3. Назовите известные вам речевые роли говорящих.

Тема 4. Общение как обмен информацией

1. Задание для устного опроса по темам

1. Какова роль Общения и языка.
2. Какова роль вербальной коммуникации и речи.
3. Какова роль невербальной коммуникации.

Тема 5. Манипулирование

1. Задание для устного опроса по темам

1. Назовите три стороны и основные стили общения.
2. Какие выделяют уровни общения?
3. Назовите правила общения с манипулятором.

Тема 6. Механизмы межличностного восприятия

1. Задание для устного опроса по темам

1. Какова роль первого впечатления?
2. Какова роль установки в межличностном восприятии?

Тема 7. Психологические защиты. Барьеры в общении

1. Задание для устного опроса по темам

1. Трудности общения. Техники влияния и противостояния влиянию.
2. Коммуникативные барьеры и их преодоление.
3. Что такое психологические защитные механизмы?
4. Насколько велика роль стереотипизации в общении?

Тема 8. Конструктивное общение. Контроль эмоций

1. Задание для устного опроса по темам

1. Назовите приемы снижения эмоциональной напряженности в «накаленной ситуации».
2. Какие существуют техники конструктивного выражения собственных негативных эмоций?
3. В чем заключаются преимущества конструктивного общения?

Тема 9. Активное и пассивное слушание

1. Задание для устного опроса по темам

1. Чем отличается способность слушать от способности слышать?
2. Дайте общую характеристику стилей говорящих и слушающих.
3. В чем отличие активного рефлексивного стиля слушания от эмпатического?

Тема 10. Приёмы расположения к себе. Самопрезентация

1. Задание для устного опроса по темам

1. Какие приемы существуют для формирования положительного первого впечатления?
2. Чем трудности общения отличаются от коммуникативных барьеров?
3. Какие существуют виды самопрезентации?

Тема 11. Причины конфликтов в организации

1. Задание для устного опроса по темам

1. Всегда ли конфликт вреден?
2. Каковы основные стадии развития конфликта?
3. Чем отличается конфликтная ситуация от инцидента?

Тема 12. Типология конфликтов

1. Задание для устного опроса по темам

1. Назовите типы конфликтов.
2. Перечислите этапы возникновения и развития конфликта.
3. Назовите стратегию поведения в конфликтной ситуации.

Тема 13, 14. Деловое общение.

1. Задание для устного опроса по темам

1. Какие формы делового общения существуют?
2. Что надо учитывать при публичном выступлении?
3. Перечислите этапы формирования имиджа?
4. Опишите этапы проведения переговоров.

3.2. Критерии оценивания

1. Полнота – материал изложен в полном объеме, самостоятельно, показано свободное владение профессиональной терминологией, приведены необходимые примеры.

2. Логичность – материал изложен последовательно, сделаны необходимые акценты в изложении.

3. Аргументированность – материал представлен с четкими выводами, обобщениями, умозаключениями.

Оценка «5».

Ответ полный, правильный, основан на изученном теоретическом материале, показано владение профессиональной терминологией. Материал изложен в четкой логической

последовательности, сделаны выводы.

Оценка «4».

Ответ полный, правильный, основан на изученном теоретическом материале, но преподавателем были заданы небольшие наводящие вопросы по теме. Материал изложен в

определённой логической последовательности, при этом опущены 1-2

несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя. Студент сумел самостоятельно

сделать выводы по представленному материалу.

Оценка «3».

Ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ не полный.

Ответ не полностью соответствовал логике изложения. Студент смог сделать выводы с помощью наводящих вопросов преподавателя.

Оценка «2».

При ответе обнаружено непонимание студентом основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые студент не может исправить при наводящих вопросах преподавателя.

4. КОНТРОЛЬНО - ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Тема 1. Общение. Структура и средства

Письменный опрос

Внимательно прочитайте вопросы своего варианта, в письменной форме ответьте на каждый из заданных вопросов. Ответы должны быть полными, грамотными, работа написана аккуратно и разборчиво. Чем полнее изложен ответ, чем интереснее рассуждение автора, тем выше балл за работу. Работа рассчитана на 40 минут.

Вариант № 1.

1. Назначение учебной дисциплины «Психология общения».
2. Отрасли психологии.
3. Взаимосвязь общения и деятельности.

Вариант № 2.

1. Предмет, цели, задачи психологии общения.
2. Методы психологии.
3. Общение – основа человеческого бытия.

Тема 2. Невербальное общение.

Тест

Прочитайте задания, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный и соответствующую букву впишите в бланк ответов. Работа рассчитана на 15 минут.

Вариант 1.

1. Что означает жест “ладонь на груди”?

- A. Чувство превосходства
- B. Критическое суждение
- C. Откровенность
- D. Уверенность

2. О чем говорит жест “большой палец под подбородком”?

- A. Ложь
- B. Скука
- C. Беспокойство
- D. Критическое суждение

3. Какое сообщение заключено в поглаживании подбородка?

- A. Принятие решения
- B. Ложь
- C. Чувство контроля
- D. Ничего из вышеперечисленного

4. Что означает, когда человек трет нос?

- A. Чувство превосходства
- B. Ожидание
- C. Неприязнь
- D. Раздражение

5. Какое сообщение передается, когда человек касается душками очков губ?

- A. Интерес

- В. Отказ от принятия решения
- С. Неверие
- Д. Нетерпеливость

6. Что означает, когда человек смотрит поверх очков?

- А. Презрение
- В. Недоверие
- С. Внимательное наблюдение
- Д. Подозрение

7. Каково влияние невербальной коммуникации в общении?

- А. 20%
- В. 40%
- С. 70%
- Д. 85%

8. Какой/какие из нижеперечисленных жестов означают ложь?

- А. Говорение сквозь пальцы
- В. Потирание глаз
- С. Потирание ушей
- Д. Недостаточный зрительный контакт
- Е. Всё вышеперечисленное

9. Невербальной коммуникацией называется:

- А. включение в речь пауз, других вкраплений, например, покашливание, плача, смеха, наконец, сам темп речи
- Б. восприятие, понимание и оценка людьми социальных объектов
- В. сторона общения, состоящая в обмене информацией между индивидами без помощи речевых и языковых средств, представленных в какой-либо знаковой форме

Ключ к тесту:

1. (С) Ладонь на груди означает искренность.
2. (D) Большой палец под подбородком означает критическое суждение и негатив. Хороший способ заставить собеседника сменить позу – передать ему какой-нибудь предмет.
3. (А) Потирание подбородка означает принятие решения. Если Вы видите этот жест, избегайте соблазна перебить собеседника. Если жесты, следующие за поглаживанием подбородка, также положительны – можно говорить о заказе.
4. (С) Когда кто-нибудь трет нос, это означает, что предмет разговора ему не нравится. Если Вы увидите такой жест, будет правильным задать неоднозначные вопросы, чтобы выяснить, что именно не устраивает Вашего собеседника.
5. (В) Когда человек касается очками губ, это говорит о том, что он медлит с принятием решения или вовсе передумал. Если затем он надевает их обратно – это хороший знак; если же откладывает в сторону – Вам ещё придётся над этим поработать.
6. (С) Когда человек смотрит поверх очков, это означает внимательное наблюдение и критику.
7. (С) По результатам исследований, более 70% человеческого общения осуществляется невербально, более того, невербальная коммуникация является гораздо более надёжным источником информации, нежели устная речь. Поэтому имеет смысл полагаться в первую очередь на язык тела как на более точное отражение истинных чувств человека.

8. (Е) Всё вышеперечисленное. Изображение трёх мудрых обезьян в точности изображает три основных жеста касания лица руками, ассоциируемые с обманом: не вижу зла, не слышу зла, не говорю зла.
9. (В)

Вариант 2.

1. Чтобы беседа была эффективной, необходимо смотреть собеседнику в глаза:

- А) все время разговора;
- Б) 2/3 времени разговора;
- В) половину времени разговора;
- Г) иногда.

2. Если во время разговора Ваш собеседник, сидящий напротив, откинулся на спинку стула и скрестил руки на груди, значит:

- А) он готов внимательно Вас слушать;
- Б) ему приятно с Вами общаться, он заинтересован;
- В) ему не интересна тема беседы, он не согласен с Вами;
- Г) ему просто некуда девать руки.

3. Известно, что эмоциональное состояние влияет на походку человека. Самый широкий шаг человек делает, когда испытывает:

- А) скуку;
- Б) гордость;
- В) печаль;
- Г) досаду.

4. Какой из жестов говорит о превосходстве партнера, его доминировании?

- А) постукивание по столу пальцами;
- Б) потирание ладоней;
- В) руки в боки на поясице;
- Г) почесывание шеи.

5. Если человек во время разговора касается Вас рукой, он показывает Вам:

- А) свою неприязнь;
- Б) свое желание Вас ударить;
- В) свою неуверенность;
- Г) свое расположение к Вам.

6. Если человек непроизвольно в разговоре с Вами повторяет Вашу позу, жесты, слова, мимику, то он, очевидно:

- А) неуверенный в себе человек, все копирует;
- Б) нервничает, взволнован;
- В) хочет поскорее расстаться с Вами;
- Г) расположен к Вам, согласен с Вами.

7. Если Ваш собеседник откинулся на стуле, закинул ногу за ногу и руки за голову:

- А) он устал, хочет расслабиться;
- Б) он демонстрирует свое превосходство, всезнайство;
- В) он открыт для равноправного диалога;
- Г) он сосредоточен, всецело поглощен темой разговора.

8. Если во время разговора собеседник начинает собирать с одежды несуществующие ворсинки, значит:

- А) он хочет произвести впечатление человека аккуратного, щепетильного;
- Б) он выигрывает время для раздумий;
- В) он сдерживает свою реакцию неодобрения;
- Г) он неуверен в себе, замкнут.

9. Верхом на стуле обычно сидит человек:

- А) замкнутый, необщительный;
- Б) показывающий свое превосходство;
- В) с низким уровнем культуры;
- Г) испытывающий нехватку времени.

10. Если человек свел руки за спиной и одна сжимает другую, это означает , что:

- А) он пытается себя сдерживать, контролировать;
- Б) он чувствует свое превосходство;
- В) он доволен ситуацией, расслаблен, искренен;
- Г) он оценивает Ваши слова.

Ключ к тесту:

1(Б); 2(В); 3(Б); 4(В); 5(Г); 6(Г); 7(Б); 8(В); 9(Б); 10(А).

Тема 3. Вербальное общение. Речевые средства общения.

Тест

Прочитайте задания, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный и соответствующую букву впишите в бланк ответов. Работа рассчитана на 20 минут.

Вариант 1.

1. Из предложенных выражений какие характеризуют язык:

- а) психологическая деятельность, которая проявляется как процесс общения с помощью слов
- б) средство хранения и передачи познавательного и социального опыта многих поколений
- в) система исторически сложившихся словесных знаков как средство общения +

2. Коммуникативной стороной общения называют:

- а) обмен информацией +
- б) восприятия друг друга
- в) взаимодействие

3. Наименование комплексного способа описания языковой способности индивида, соединяющего системное представление языка с функциональным анализом текстов, – это языковая(ое, ый):

- а) личность +
- б) барьер
- в) воздействие

4. Состояние человека, являющееся результатом сильной переключаемости и слабой сосредоточенности:

- а) сосредоточенность
- б) мнимая рассеянность
- в) подлинная рассеянность +

5. Речевая тактика, выражение своего несогласия, с тем чтобы понять позицию оппонента, называется:

- а) неожиданностью
- б) провокацией +
- в) Сократовским методом ответа

6. Собеседник, для которого характерно: а) не стремится владеть инициативой, скромн; б) резкие фразы выводят его из колеи; в) присутствие посторонних его сковывает; г) его следует поддерживать, высказывая уважение и понимание, не перебивать:

- а) ригидный собеседник
- б) интровертный собеседник +
- в) мобильный собеседник

7. Верны ли определения:

1. реферат – это краткая характеристика, например, статьи с точки зрения ее назначения, содержания, формы и других особенностей
2. реферат – это краткое изложение содержания статьи, включающее основные фактические сведения и выводы, необходимые для первоначального ознакомления с ней и определения целесообразности обращения к ней

- а) только 2
- б) только 1
- в) оба верны
- г) нет верного ответа

8. Верны ли определения:

1. чтение – это способность головного мозга воспринимать окружающую нас действительность, запечатлевать ее в нервных клетках, хранить воспринятые сведения в виде следов впечатлений, затем по мере необходимости воспроизводить своими словами
2. чтение – это рецептивный вид речевой деятельности, связанный со зрительным восприятием речевого сообщения, закодированного с помощью графических символов

- а) только 1
- б) только 2 +
- в) оба верны
- г) нет верного ответа

9. Верны ли определения:

1. сиюминутный интерес – это интерес к чему-либо в данный момент времени
2. сиюминутный интерес – это общечеловеческие интересы, касающиеся общих вопросов жизни общества

- а) только 1 +
- б) только 2
- в) оба верны
- г) нет верного ответа

10. Краткая характеристика, например, статьи с точки зрения ее назначения, содержания, формы и других особенностей:

- а) аннотация +
- б) курсовая
- в) конспект

11. Жест, при котором руки сведены за спину, и там одна рука сильно сжимает другую руку, называется жестом:

- а) защиты
- б) самоконтроля +
- в) открытости

12. Краткая запись содержания прочитанного называется:

- а) аннотацией
- б) лекцией
- в) конспектом +

13. Универсальная знаковая система, возникшая естественным образом и используемая для общения людей, выражения их мыслей, чувств и волеизъявления, называется:

- а) искусственным языком
- б) естественным языком +
- в) коммуникацией

14. Речь, требующая адекватного доказательства и логического рассуждения, – это такая речь:

- а) информационная
- б) развлекательная
- в) убеждающая +

15. Личность, для которой характерно следующее: а) стремится завладеть ситуацией, не любит, чтобы его перебивали, говорит громко; б) в разговоре с ним не рекомендуется перехватывать инициативу, перебивать; в) дождавшись паузы, необходимо четко и быстро сформулировать свои вопросы, адресованные ему:

- а) ригидный собеседник
- б) доминантный тип языковой личности +
- в) интровертный собеседник

16. Культурное речевое действие диалогового характера, направленное на субъект или объект как на партнера коммуникации с целью сообщения информации о себе, о другом или оценки кого-либо или чего-либо:

- а) речевая коммуникация +
- б) чуждая коммуникативная среда
- в) стилевой барьер

17. Зона общения с большой аудиторией, на расстоянии более 3,6 м,:

- а) межличностное расстояние
- б) социальная зона
- в) общественная зона +

Вариант 2.

1. Интерактивное общение заключается в:

- а) словесной передаче информации
- б) письменной форме
- в) жестикуляции
- г) словесной, подкреплённой действиями +

2. Выражения, которые характеризуют речь:

- а) психологическая деятельность, которая проявляется как процесс общения с помощью слов

б) средство хранения и передачи познавательного и социального опыта многих поколений

в) общение, направленное на передачу мыслей, выражение чувств и воли посредством языка +

3. Собеседник, который испытывает трудности при вступлении в общение; когда первый этап пройден, четко формулирует свои мысли; требует вступления в разговор, – такой собеседник:

а) ригидный +

б) мобильный

в) интровертный

4. Включает в себя содержание и смысл, определенным образом оформленные (тип, жанр, стиль речи) – такой компонент коммуникации:

а) знаковый

б) текстовый +

в) процессуальный

5. Процесс взаимного общения, когда реплика сменяется ответной фразой и происходит постоянная смена ролей:

а) чтение

б) полилог

в) диалог +

6. Состояние человека, связанное с чрезмерной сосредоточенностью на своих мыслях, чувствах, переживаниях в сочетании с низкой переключаемостью на другие предметы, мысли, чувства:

а) концентрация

б) подлинная рассеянность

в) мнимая рассеянность +

7. Речевая тактика, заключающаяся в использовании неожиданной информации:

а) неожиданность +

б) обращение к авторитету

в) момент неформальности

8. Общение, при котором определены социальные роли – «учитель – школьник»:

а) деловое общение

б) примитивное общение

в) формально-ролевое общение +

9. Включает в себя все виды речевой деятельности участников общения: говорение, слушание, письмо, чтение – ... компонент коммуникации:

а) речевой

б) процессуальный +

в) знаковый

10. Речевая тактика, которая выглядит как «вы, как умный человек разберетесь в данной ситуации», называется:

а) «подмазыванием» аргумента +

б) провокацией

в) неожиданностью

11. Недостижение инициатором общения коммуникативной цели, прагматических устремлений, отсутствие взаимодействия, взаимопонимания и

согласия между участниками общения:

- а) коммуникативные неудачи +
- б) чуждая коммуникативная среда
- в) стилевой барьер

12. Речевая тактика, при которой неблагоприятную информацию подкрепляют словами, что «так бывает», называется:

- а) неожиданностью
- б) примером
- в) обобщением +

13. Верны ли определения:

- 1. примитивное общение – это общение, при котором оценивают объект с точки зрения пользы или отсутствия таковой
 - 2. примитивное общение – это общение, при котором определены социальные роли – «учитель – школьник»
- а) только 2
 - б) только 1 +
 - в) оба верны
 - г) нет верного ответа

14. Краткое изложение содержания статьи, включающее основные фактические сведения и выводы, необходимые для первоначального ознакомления с ней и определения целесообразности обращения к ней:

- а) курсовая
- б) конспект
- в) реферат +

15. Абсолютно формальное общение, при котором говорят то, что положено говорить в подобной ситуации, называется таким общением:

- а) примитивным
- б) светским +
- в) манипулятивным

16. Общение, при котором учитываются индивидуальные особенности личности, но для интереса дела, – это такое общение:

- а) деловое +
- б) примитивное
- в) духовное

17. Язык математических, физических, химических символов, системы сигнализации (знаки дорожного движения; технические стандарты; музыкальные знаки; азбука Морзе), созданный людьми специально для обслуживания отдельных сфер их деятельности:

- а) коммуникация
- б) искусственный язык +
- в) естественный язык

Тема 4, 5. Стили общения. Манипулирование.

Тест

Прочитайте задания, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный и соответствующую букву впишите в бланк ответов. Работа рассчитана на 10 минут.

1. Стиль общения это:

1. Индивидуально-психологические особенности взаимодействия между людьми +
2. Индивидуально-типологические особенности между людьми
3. Индивидуально-субъективные особенности между людьми

2. При каком стиле общения оба участника чувствуют себя личностью:

- а) авторитарный
- б) демократический +
- в) индивидуальный

3. Механизм общения включает в себя:

1. Заражение +
2. Внушение
3. Убеждение +
4. Принуждение +
5. Копирование

4. Какой из стилей общения позволяет одному участнику главенствовать и принимать все решения:

- а) либеральный
- б) авторитарный +
- в) демократический

5. Как называется общение, которое имеет своей целью извлечение выгоды от собеседника с использованием различных приемов (лесть, запугивание, обман и пр.):

- а) манипулятивное +
- б) светское
- в) деловое

6. Какие качества отличают манипулятора:

- а) лживость
- б) примитивность чувств
- в) недоверие к себе и другим
- г) все ответы верны +

7. Что свойственно манипуляторному стилю общения?

- а) имеет тайный характер намерений
- б) вид психологического воздействия, используемый для достижения одностороннего порядка +
- в) предполагает ясность внутренних приоритетов
- г) используется духовно зрелыми речевыми партнерами

8. Согласно французской пословице, чем является умение сказать человеку то, что он сам о себе думает?

- а) комплиментом
- б) лестью +
- в) критикой

9. Способы воздействия партнеров друг на друга?

1. Заражение +
2. Внушение +
3. Убеждение
4. Эмпатия
5. Подражание +

10. Причинами плохой коммуникации могут быть?

1. Стереотипы +
2. Предвзятые представления
3. Отсутствие взаимоуважения
4. Плохие отношения между людьми +
5. Отсутствие внимания и интереса собеседника +

Письменный опрос

Внимательно прочитайте вопросы своего варианта, в письменной форме ответьте на каждый из заданных вопросов. Ответы должны быть полными, грамотными, работа написана аккуратно и разборчиво. Чем полнее изложен ответ, чем интереснее рассуждение автора, тем выше балл за работу. Работа рассчитана на 30 минут.

Вариант 1.

Охарактеризуйте типы манипуляторов и обоснуйте их специфику.

1. Активный манипулятор
2. Безразличный манипулятор

Вариант 2.

Охарактеризуйте типы манипуляторов и обоснуйте их специфику.

1. Пассивный манипулятор
2. Соревнующийся манипулятор

Тема 6, 7. Механизмы межличностного восприятия. Барьеры в общении.

Тест

Прочитайте задания, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный и соответствующую букву впишите в бланк ответов. Работа рассчитана на 15 минут.

1. Барьеры в общении – это:

- а) различия в особенностях личности
- б) препятствия на пути к психологическому контакту +
- в) неправильная речь
- г) незнание правил общения

2. Перцептивное общение:

- а) Общение в узком кругу
- б) Общение между незнакомыми людьми
- в) Особое восприятие собеседника +
- г) Общение на расстоянии

3. Барьеры восприятия в общении бывают:

1. Эстетический барьер +
2. Барьер «возраста» +
3. Состояние здоровья
4. Некомпетентность
5. Барьер «боязни контактов» +

4. Барьеры восприятия и понимания?

1. Эстетический +
2. Социальный
3. Барьер отрицательных эмоций +
4. Психологическая защита
5. Психологическая атака.

5. Как мы называем особый способ глубокого и безошибочного восприятия внутреннего мира другого человека:

- а) идентификация
- б) эмпатия +
- в) рефлексия

6. Как называются препятствия в общении, которые проявляются у партнеров в непонимании высказываний, требований, предъявляемых друг другу:

- а) эмоциональные барьеры
- б) культурные барьеры
- в) смысловые барьеры +

7. Стилистический барьер общения возникает:

- а) из-за неприязни или недоверия к коммуникатору
- б) из-за несоответствия стиля речи и ситуации общения +
- в) из-за непонятной или неправильной логики рассуждений

8. Какие условия должны быть соблюдены для преодоления всех барьеров общения?

- а) понимание целей партнера
- б) все перечисленные условия необходимы для преодоления барьеров общения +
- в) понимание партнера, адекватное представление о его точке зрения
- г) знание индивидуальных особенностей партнера

9. Согласно вознаграждающей теории привлекательности, нам нравятся:

- а) люди, которые не поступаются принципами
- б) люди, чье поведение нам выгодно +

10. Укажите факторы, не способствующие формированию аттракции (привязанности, симпатии):

- а) частота взаимных социальных контактов
- б) феномен «равного»
- в) «эффект контраста» +
- г) «эффект усиления»

11. Психологическое воздействие, проникновение одной личности в психику другой с целью изменения взглядов, установок предполагает:

- а) коммуникативная сторона общения
- б) интерактивная сторона общения +
- в) перцептивная сторона общения

12. Руководящий работник с темпераментом флегматика порой испытывает значительные трудности при исполнении служебных обязанностей, поскольку:

- а) после ссоры надолго погружается в пучину обиды

б) у него бывают столкновения с людьми, протекающие по типу мгновенной эмоциональной разрядки

в) он не может одновременно решать несколько задач +

13. Среди перечисленных укажите качества характера, отсутствие которых делает человека несовместимым с другими людьми:

а) трудолюбие

б) способность критически относиться к себе +

в) решительность

г) терпимость к другим +

д) инициативность

е) доверие к другим +

ж) целеустремленность

14. К типичным искажениям восприятия в ситуации конфликта относятся:

а) перевод переживаний в сферу бессознательного

б) иллюзии собственного благородства +

в) игнорирование травмирующих восприятий

г) поиск соломинки в глазу другого +

д) сокрытие от сознания самого субъекта истинных мотивов его действий

е) двойная этика +

ж) упрощение ситуации +

15. Среди перечисленных укажите факторы, влияющие на степень выраженности конформизма:

а) характер

б) пол +

в) темперамент

г) социальный статус +

д) восприятие

е) психическое состояние +

ж) физическое состояние +

з) возраст +.

Письменный опрос

Внимательно прочитайте вопросы своего варианта, в письменной форме ответьте на каждый из заданных вопросов. Ответы должны быть полными, грамотными, работа написана аккуратно и разборчиво. Чем полнее изложен ответ, чем интереснее рассуждение автора, тем выше балл за работу. Работа рассчитана на 30 минут.

Вариант 1.

Дайте определение коммуникативного барьера, охарактеризуйте тип коммуникативного барьера и приведите пример

1. Фонетический барьер
2. Стилистический барьер

Вариант 2.

Дайте определение коммуникативного барьера, охарактеризуйте тип коммуникативного барьера и приведите пример

1. Семантический барьер
2. Логический барьер

Тема 8. Конструктивное общение. Контроль эмоций.

Письменный опрос

Внимательно прочитайте темы, выберите одну из них, высказать свое личностное отношение к выбранной теме в четко выраженной формулировке («Я согласен», «Я не согласен», «Я не совсем согласен», «Я согласен, но частично» и т.п.). Аргументы должны быть убедительными, обоснованными. Наиболее оптимальным для раскрытия темы являются 3-5 аргументов.

Завершать ответ необходимо выводом, в котором кратко подводится итог размышлениям и рассуждениям. Работа рассчитана на 30 минут.

1. «Иногда то, что мы знаем, бессильно перед тем, что мы чувствуем». Стивен Кинг
2. «Злость – самая бесполезная из эмоций. Разрушает мозг и вредит сердцу». Стивен Кинг
3. «Все правильные мысли приходят только после того, как эмоции заканчиваются» Омар Хайям
4. «К несчастью, подавленные эмоции не умирают. Их заставили замолчать. И они изнутри продолжают влиять на человека» Зигмунд Фрейд.

Тема 9. Активное и пассивное слушание.

Тест

Прочитайте задания, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный и соответствующую букву впишите в бланк ответов. Работа рассчитана на 5 минут.

1. Виды слушания:

1. Нереплексивное пассивное +
2. Реплексивное активное +
3. Продуктивное

2. К эффективным приемам слушания не относят:

1. активная поза слушающего
2. умение задавать уточняющие вопросы
3. активное слушание
4. нереплексивное слушание +

3. Как быть внимательным во время беседы?

1. не доминируйте во время беседы
2. не давайте волю эмоциям
3. смотрите на собеседника +
4. не принимайте позы обороны
- 4. Что не относят к правилам эффективного слушания?**
1. перестаньте говорить
2. будьте терпеливы
3. задавайте вопросы
4. планируйте беседу +

5. Перечислите аспекты слушания:

1. Сосредоточение +
2. Понимание
3. Запоминание +
4. Оценка +
5. Взвешивание

Письменный опрос

Внимательно прочитайте вопросы своего варианта, в письменной форме ответьте на каждый из заданных вопросов. Ответы должны быть полными, грамотными, работа написана аккуратно и разборчиво. Чем полнее изложен ответ, чем интереснее рассуждение автора, тем выше балл за работу. Работа рассчитана на 30 минут.

Вариант 1.

1. В чем различия умения слышать и умения слушать? Что из них важнее?
2. Назовите минимум 5 причин, почему люди не слушают? Чем грозит неумение слушать собеседника?

Вариант 2.

1. Что в приемах активного, пассивного и эмпатийного слушания вам кажется наиболее сложным для выполнения?
2. Назовите преимущества «понимающего» слушателя.

Тема 10. Приемы расположения к себе.

Самопрезентация.

Письменный опрос № 5

В письменной форме составьте самопрезентацию, описав свой темперамент, характер и другие психологические особенности как позитивные, так и негативные. Ответ должен содержать полную и правдивую информацию о себе, опираясь на результаты, ранее полученные при тестировании. Работа должна быть написана аккуратно и разборчиво. Чем полнее изложена характеристика автора, тем выше балл за работу. Работа рассчитана на 45 минут.

Тема 11, 12. Конфликт. Стили разрешения конфликтов.

Тест

Прочитайте задания, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный и соответствующую букву впишите в бланк ответов. Работа рассчитана на 30 минут.

1.Что обозначает столкновение противоположно направленных целей, интересов, позиций, явлений или взглядов оппонентов или субъектов взаимодействия:

- а) конфликтом+
- б) конкуренцией
- в) соревнованием

2.На какой фазе конфликта самая высокая возможность разрешения конфликта:

- а) начальной фазе+
- б) фазе подъема
- в) пике конфликта
- г) фазе спада

3.Что является объектом конфликтологии:

- а) конфликты в целом+
- б) люди
- в) войны

4.В переводе с латинского «конфликт» означает:

- а) соглашение
- б) столкновение+
- в) существование

5.Что является одной из основных и эффективных форм участия третьего лица в разрешении конфликтов:

- а) переговорный процесс+
- б) сотрудничество
- в) компромисс

6.Какая наука играет основную роль в становлении конфликтологии?

- а) психология+
- б) медицина
- в) политология
- г) все варианты верны

7.Что является предметом конфликтологии –

- а) общие закономерности возникновения, развития и завершения конфликтов+
- б) общие закономерности развития и функционирования психики
- в) трагические последствия войн

8.Кто произнес фразу: «Не делай другим того, чего не желаешь себе, и тогда в государстве и в семье не будут чувствовать вражды»:

- а) Конфуций+
- б) Гераклит
- в) Платон

9.Как называется возвращение к детским стереотипам поведения –

- а) регрессия+

- б) катарсис
- в) рационализация

10. Что является основными моделями поведения личности в конфликте (исключите лишнее):

- а) конструктивная модель
- б) деструктивная
- в) конформистская
- г) нонконформистская+

11. Конфликт равен:

- а) конфликтная ситуация + инцидент+
- б) конфликтные отношения + конфликтная ситуация
- в) конфликтные отношения + инцидент

12. Под тождественностью человека самому себе понимается –

- а) идентичность+
- б) целеустремленность
- в) психозащита

13. Что отражает процесс перехода от предконфликтной ситуации к конфликту и его разрешению:

- а) объект конфликта
- б) темперамент участников конфликта
- в) динамика конфликта+

14. Как называется особый тип конфликта, основной целью которого является получение выгоды, прибыли или доступа к дефицитным благам:

- а) конфронтация
- б) соперничество
- в) конкуренция+

15. «Родитель», «ребенок», «взрослый» – состояния, отражающие структуру личности концепции, автором которой является:

- а) Эрик Берн+
- б) Карл Юнг
- в) Карен Хорни

16. По степени вовлеченности людей в конфликты выделяют конфликты (исключите лишнее):

- а) межличностные
- б) межгрупповые
- в) классовые
- г) межгосударственные
- д) межнациональные
- е) внутриличностные+

17. Как особый тип социального взаимодействия конфликт рассматривается в:

- а) психологии
- б) социологии+
- в) педагогике

18. Как называется переадресация реакции, перенос реакции с недоступного объекта на доступный?

- а) идентификация

- б) замещение+
- в) реактивное образование

19. Как называется приписывание другим людям собственных вытесненных мотивов, переживаний и черт характера?

- а) проекция+
- б) фантазия
- в) сублимация

20. Что такое создание объективных условий и субъективных предпосылок, которые способствуют разрешению предконфликтных ситуаций неконфликтными способами –

- а) предупреждение конфликта+
- б) разрешение конфликта
- в) деструктивные последствия

21. Как называется крайне деструктивный выход из внутриличностного конфликта?

- а) интроекция
- б) суицид+
- в) фрустрация

22. Отметьте верный список этапов конфликта.

- а) эскалация, конфликтная ситуация, речевое противодействие;
- б) инициация конфликта, инцидент, деструктивный конфликт;
- в) тупик, конфликтная ситуация, инцидент, эскалация, послеконфликтная стадия. +

23. Определите, на чем строится поведенческая стратегия в конфликте?

- а) модели заинтересованности в успехе другого;
- б) модели заинтересованности в собственном успехе; +
- в) модели двойной заинтересованности.

24. Стратегия сотрудничества:

- а) приводит к разрешению конфликта; +
- б) ее применимость и выигрышность зависит от конкретной ситуации;
- в) свидетельствует о высокой конфликтологической компетентности личности.

25. Внутриличностный конфликт:

- а) это конфликт между сознательной и бессознательной структурами; +
- б) это конфликт между бессознательными установками;
- в) это конфликт между сознательными тенденциями;
- г) это конфликт между любыми внутриличностными структурами.

Тема 13, 14. Деловое общение.

Тест № 7

Прочитайте задания, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный и соответствующую букву впишите в бланк ответов. Работа рассчитана на 10 минут.

Вариант 1.

1. Передача одним выступающим информации разного уровня в ходе общения с широкой аудиторией

- А) публичное выступление
- Б) деловая беседа

В) деловые переговоры

Ответ: а

2. *Этапы публичного выступления*

А) подготовка – проведение – решение проблемы – анализ итогов

Б) подготовка - вхождение в контакт - концентрация внимания - поддержание внимания - завершение выступления

В) подготовка – начало – обсуждение проблемы – принятие решения - завершение

Ответ: б

3. *Этапы деловой беседы*

А) подготовка – проведение – решение проблемы – анализ итогов

Б) подготовка - вхождение в контакт - концентрация внимания - поддержание внимания - завершение выступления

В) подготовка – начало – обсуждение проблемы – принятие решения - завершение

Ответ: в

4. *Этапы деловых переговоров*

А) подготовка – проведение – решение проблемы – анализ итогов

Б) подготовка - вхождение в контакт - концентрация внимания - поддержание внимания - завершение выступления

В) подготовка – начало – обсуждение проблемы – принятие решения - завершение

Ответ: а

5. *Оправдания, извинения, отсутствие юмора, подбор слов, суетливость, монотонность, зазнайство, отсутствие пауз – все это относится к...*

А) пассивному слушанию

Б) причинам конфликта

В) ошибкам начинающего оратора

Ответ: в

6. *формулирование выводов, которые следуют из главной цели и основной идеи выступления – относится к этапу ...*

А) анализа выступления

Б) подготовки выступления

В) завершения выступления

Ответ: в

7. *К чему относятся следующие правила: не прячьтесь за трибуну, встаньте в полупрофиль, смотрите на аудиторию, научитесь держать паузы, меняйте темп речи и др. относится к ...*

Ответ: правила публичного выступления

8. *Манипулирование – это...*

А) это преднамеренное и скрытое побуждение другого человека к переживанию определенных состояний, принятию решений и выполнению действий, необходимых для достижения инициатором своих собственных целей

Б) чувства заботы, соучастия, сострадания направленного на другого человека из-за сложившейся у него ситуации

В) незначительное воздействие на говорящего, способствующее развитию мысли последнего «на один шаг вперед»

Ответ: а

9. Выберите способы привлечения внимания в деловом общении:

А) короткая юбка, распущенные волосы, многословье

Б) паузы, регулирование тона речи, его скорости и темпа

В) повторение, задавание вопросов и недослушивание ответов, взгляд в сторону

Ответ: б

10. Запах какого напитка расположит к деловой беседе:

А) кофе

Б) лимонад

В) коньяк

Ответ: а

Критерии оценки:

10-9 – «отлично»

8-7 – «хорошо»

6-4 – «удовлетворительно»

3 и менее – «неудовлетворительно»

Вариант 2.

1. Этично ли использовать в переписке фразу: «Прошу Вас ответить до конца недели»?

А) Да

Б) Нет

Ответ: а

2. Передача одним выступающим информации разного уровня в ходе общения с широкой аудиторией – это...

А) публичное выступление

Б) беседа

В) критика

Ответ: а

2. Должен ли мужчина снимать перчатки при рукопожатии?

А) должен снять одну

Б) должен снять обе

В) не должен

Ответ: б

3. Кто первым должен протягивать руку при знакомстве?

А) тот, кому представили

Б) тот, кого представили

В) тот, кто представил

Ответ: а

4. Чем брать хлеб за столом?

А) вилок

Б) ножом

В) рукой

Ответ: в

5. *Чай или кофе. Нужна ли ложка в чашке?*

А) обязательно нужна

Б) не нужна

В) нужна только, чтобы размешать сахар

Ответ: б

6. *Можно ли опаздывать?*

А) нет

Б) да

В) не знаю, не пробовал

Ответ: а

7. *По правилам этикета, должен первым заканчивать телефонный разговор?*

А) тот, кто позвонил

Б) тот, кому звонили

В) как получится

Ответ: а

8. *«Золотое правило» этики, гласит...*

Ответ: «Поступайте с другими так, как хотите, чтобы поступали с вами»

9. *Что означает зеленая карточка на столе у посетителей, в бразильских ресторанах-гриль (чураскариях):*

А) ничего не означает

Б) сигнал официанту о том, чтобы он приносил еду

В) сигнал официанту об окончании трапезы

Ответ: б

10. *Мясо какого животного не употребляю в пищу мусульмане?*

А) говядина

Б) баранина

В) свинина

Ответ: в

Критерии оценки:

10-9 – «отлично»

8-7 – «хорошо»

6-4 – «удовлетворительно»

3 и менее – «неудовлетворительно»

3.2 Критерии оценивания текущего контроля

Тестовых заданий:

За правильный ответ на вопросы выставляется положительная оценка – 1 балл.

За не правильный ответ на вопросы выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Шкала оценки образовательных достижений

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

Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации: бланк для ответов, ручка.

Критерии оценки письменного опроса:

Отметка «5» выставляется в том случае, если обучающийся:

- в полном объеме отвечает на предъявленные вопросы;
- свободно владеет философскими категориями и понятиями;
- логично и развернуто отвечает на вопросы;
- осмысленно подходит к ответу;
- умеет анализировать, сравнивать и обобщать материал;
- может сопоставлять различные точки зрения, дать им собственную оценку и обосновать свое мнение.

Отметка «4» выставляется в том случае, если обучающийся:

- при ответе допускает неточности, не искажающие общего смысла вопроса;
- демонстрирует знание причинно-следственных связей;
- достаточно свободно владеет философскими категориями, применяя их по назначению;
- не достаточно полно отвечает на поставленные вопросы.

Отметка «3» выставляется в том случае, если обучающийся:

- демонстрирует общие представления о философских категориях;
- путается в ответах, допускает неточности в определении понятий, не может обосновать свою точку зрения;
- отсутствует логическая цепочка в изложении материала;
- не умеет анализировать и обобщать материал;

Отметка «2» выставляется в том случае, если обучающийся не продемонстрировал никаких знаний либо отказался отвечать.

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации предназначены для контроля и оценки результатов освоения дисциплины "Психология общения" по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

4.1 ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

Вопросы к дифференцированному зачету

1. Возникновение психологии общения
2. Виды социального восприятия
3. Деловое письмо
4. Межличностные отношения
5. Понятие социальной перцепции
6. Основы риторики
7. Характеристики общения
8. Межличностное восприятие
9. Речевой этикет в деловом общении
10. Потребность в общении
11. Атрибуция как базовый механизм межличностного познания
12. Культура речи
13. Структура общения
14. Понятие аттракции
15. Имидж в деловом общении
16. Виды и уровни общения
17. Этапы развития эмоциональных отношений
18. Виды психологического воздействия в деловом общении
19. Стили общения
20. Механизмы межгруппового восприятия
21. Виды и стили делового общения
22. Критерии удовлетворенности общением
23. Закономерности формирования первого впечатления
24. Особенности публичного делового общения
25. Природа и цель коммуникаций
26. Долговременное общение
27. Профессиональная компетентность
28. Основные характеристики вербальной коммуникации
29. Трудности общения
30. Способы разрешения конфликтов
31. Схема диалога
32. Дефицитное общение
33. Ассертивность в общении
34. Речь как средство утверждения социального статуса
35. Позиции в общении
36. Дефектное общение
37. Культурные различия в вербальной коммуникации
38. Деструктивное общение
39. Позиции в общении
40. Возрастные особенности общения
41. Теории межличностного взаимодействия
42. Определение, виды и функции конфликта
43. Невербальная коммуникация

44. Структура и динамика конфликта

45. Характеристики аудитории, коммуникатора, сообщения

4.2 Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающегося

Критерии оценивания дифференцированного зачета

Отметка «5» выставляется в том случае, если обучающийся в полном объеме отвечает на

предъявленные вопросы и демонстрирует следующие знания и умения:

- свободно владеет философскими категориями и понятиями, ориентируется в социокультурном знании;
- логично и развернуто отвечает на вопросы;
- осмысленно подходит к ответу, различает типы философских позиций в понимании мира;
- умеет анализировать, сравнивать и обобщать материал;
- может сопоставлять различные точки зрения, дать им собственную оценку и обосновать свое мнение.

Отметка «4» выставляется в том случае, если обучающийся демонстрирует знания, соответствующие ответу на «отлично», но при ответе допускает неточности, не искажающие

общего смысла вопроса;

- демонстрирует знание причинно-следственных связей;
- достаточно свободно владеет философскими категориями, применяя их по назначению;
- не достаточно полно отвечает на поставленные вопросы.

Отметка «3» выставляется в том случае, если обучающийся

- демонстрирует общие представления о философских категориях;
- путается в ответах, допускает неточности в определении понятий, не может обосновать свою точку зрения;
- отсутствует логическая цепочка в изложении материала;
- не умеет анализировать и обобщать материал;
- не может продемонстрировать знание различных философских позиций на заданный вопрос.

Отметка «2» выставляется в том случае, если обучающийся не продемонстрировал никаких знаний либо отказался отвечать.

5. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов:

Основная литература:

1. Столяренко Л. Д. Психология общения [Текст]: учебник для колледжей / Л. Д. Столяренко, С. И. Самыгин. – Изд. 4-е. – Ростов на Дону: Феникс, 2020. – 317, с. — ISBN 978-5-222-31565-1. Текст: непосредственный
2. Шеламова Г. М. Ш42 Деловая культура и психология общения : учеб, для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — 18-е изд., стер. — Москва: Издательский центр «Академия», 2020. — 192 с. ISBN 978-5-4468-8442-1 Текст: непосредственный

Дополнительная литература:

1. Бороздина, Г. В. Психология и этика делового общения : учебник и практикум для академического бакалавриата / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общей редакцией Г. В. Бороздиной. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 463 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-01527-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL
2. Леонов, Н.И. Психология общения. (Электронный ресурс): учебное пособие для СПО / Леонов, Н.И. – 5-е изд., пер. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2019

Интернет-ресурсы:

1. Психология общения <http://psichel.ru/psihologiya-obshheniya/>
2. Деловое общение <http://www.grandars.ru/college/psihologiya/delovoe-obshchenie.html>



**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
ОПЦ.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
По реализации программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности СПО
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Симферополь, 2026

Оценочные материалы разработаны на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программы учебной дисциплины ОПЦ.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

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

Раздел	Стр.
1. Общие положения	3
2. Результаты освоения дисциплины	4
3. Оценка освоения умений и знаний	6
4. Типовые задания для текущего контроля	8
4.1. Контрольные вопросы по лекциям	8
4.2. Практические и лабораторные работы	10
4.3. Домашние задания (задачи и упражнения)	12
4.4. Темы рефератов	13
4.5. Тесты по разделам	14
5. Критерии оценивания	17
6. Контрольные материалы для промежуточной аттестации	18
6.1. Вопросы к дифференцированному зачёту	18
6.2. Образцы билетов	20
7. Итоговая ведомость	21
8. Перечень учебных изданий	22

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Оценочные материалы предназначены для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины **ОПЦ.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена** в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Формой промежуточной аттестации по дисциплине является **дифференцированный зачёт**.

1.3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать профессиональными и общими компетенциями, указанными в рабочей программе.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Перечень умений, знаний и компетенций, подлежащих проверке

Код компетенции	Умения	Знания
ПК 1.1–1.4, 2.1–2.8, 3.1–3.7, 4.1–4.6, 5.1–5.6, 6.1–6.5, 7.1–7.4, 8.1–8.5	– использовать лабораторное оборудование; – определять основные группы микроорганизмов; – проводить микробиологические исследования и оценивать результаты; – обеспечивать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и реализации; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; – осуществлять микробиологический контроль; – проводить органолептическую оценку качества сырья и продуктов; – рассчитывать энергетическую ценность блюд; – составлять рационы питания для различных категорий потребителей.	– основные понятия и термины микробиологии; – классификацию, морфологию и физиологию микроорганизмов; – роль микроорганизмов в круговороте веществ; – характеристику микрофлоры почвы, воды и воздуха; – основные пищевые инфекции и отравления; – правила личной гигиены; – классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения; – пищевые вещества и их значение; – суточную норму потребности в питательных веществах; – принципы рационального и диетического питания.
ОК 01–07, ОК 09	– распознавать и анализировать профессиональные задачи; – искать, структурировать и оценивать информацию; – работать в коллективе и команде; – осуществлять коммуникацию на государственном языке; – проявлять гражданско-патриотическую позицию;	– актуальный профессиональный и социальный контекст; – методы и алгоритмы решения задач; – основы проектной деятельности; – правила оформления документов и устных сообщений;

Код компетенции	Умения	Знания
	– соблюдать нормы экологической безопасности и ресурсосбережения; – пользоваться профессиональной документацией.	– правовые и этические нормы профессиональной деятельности.

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ

Освоенные умения и знания	Результат обучения (ПК, ОК)	Основные показатели оценки результата	Наименование раздела, темы	Уровень освоения	Наименование КОС
Знания: классификация микроорганизмов, пищевые инфекции, санитарные требования, основы физиологии питания.	ПК 1.1–8.5, ОК 01, 02, 04, 05, 07, 09	– правильное определение групп микроорганизмов; – точное описание возбудителей инфекций и отравлений; – обоснованный выбор дезинфицирующих средств; – корректный расчёт энергетической ценности; – грамотное составление рационов питания.	Раздел 1. Основы микробиологии Раздел 2. Основы физиологии и питания	1–2	Тесты, практические работы, ситуационные задачи
Умения: проводить микробиологический контроль, обрабатывать оборудование, рассчитывать	ПК 1.1–8.5, ОК 03, 06, 09	– соблюдение алгоритмов санитарной обработки; – точность расчётов калорийности	Раздел 1, Раздел 2	2–3	Практические занятия, лабораторные работы, кейсы

Освоенные умения и знания	Результат обучения (ПК, ОК)	Основные показатели оценки результата	Наименование раздела, темы	Уровень освоения	Наименование КОС
калорийность, составлять меню.		и энергозатрат; – обоснование выбора диеты для разных категорий; – правильное оформление протоколов исследований .			

4. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

4.1. Контрольные вопросы по лекциям

Раздел 1. Основы микробиологии

1. Дайте определение микробиологии. Назовите основные этапы её развития.
2. Охарактеризуйте основные группы микроорганизмов (бактерии, грибы, дрожжи, вирусы).
3. Опишите строение бактериальной клетки (клеточная стенка, цитоплазма, ядерный аппарат).
4. Что такое ферменты микроорганизмов? Какова их роль в обмене веществ?
5. Какие факторы внешней среды (температура, влажность, pH, свет) влияют на жизнедеятельность микробов?
6. Какова роль микроорганизмов в круговороте азота, углерода и серы?
7. Охарактеризуйте микрофлору почвы, воды и воздуха. Какие микроорганизмы являются санитарно-показательными?
8. Что такое спорообразование? Каково его биологическое значение для бактерий?
9. Какими способами размножаются бактерии и дрожжи?
10. Перечислите методы стерилизации и дезинфекции, применяемые на предприятиях питания.

Раздел 2. Пищевые инфекции, отравления, санитария и гигиена

11. Что такое пищевые инфекции? Назовите основные виды и пути передачи.
12. Охарактеризуйте возбудителя и меры профилактики сальмонеллёза.
13. Что такое ботулизм? Каковы симптомы и правила профилактики?
14. В чём отличие стафилококковой интоксикации от кишечных инфекций?

15. Какие пищевые отравления относятся к немикробным? Приведите примеры.
 16. Каковы правила профилактики гельминтозов на предприятиях питания?
 17. Назовите санитарно-гигиенические требования к планировке и оборудованию предприятий общественного питания.
 18. Классификация моющих средств. Какие из них обладают бактерицидным действием?
 19. Что такое дезинфекция, дезинсекция и дератизация? Как часто они проводятся?
 20. Каковы санитарные требования к личной гигиене персонала?
- Раздел 3. Физиология питания**
21. Что такое рациональное питание? Перечислите его основные принципы.
 22. Какова роль белков в организме? Чем полноценные белки отличаются от неполноценных?
 23. Какие функции выполняют жиры? Почему они необходимы в питании?
 24. Каково значение углеводов? В чём разница между простыми и сложными углеводами?
 25. Какие витамины вы знаете? Охарактеризуйте два из них (источники, суточная норма, признаки недостаточности).
 26. Что такое режим питания и почему он важен для здоровья?
 27. Как рассчитать суточный расход энергии человека?
 28. Что такое диетическое (лечебное) питание? Какие основные диеты существуют?
 29. Как составить сбалансированный рацион для человека с избыточной массой тела?
 30. Каковы особенности питания детей, подростков и пожилых людей?

4.2. Практические и лабораторные работы

Перечень практических занятий (с кратким содержанием)

№	Тема	Содержание работы	Форма отчёта
1	Устройство микроскопа и правила работы с ним	Изучение частей микроскопа, приготовление временных препаратов, настройка освещения.	Протокол с зарисовками
2	Основные группы микроорганизмов	Микроскопическое изучение культур бактерий, дрожжей, плесневых грибов (готовые препараты).	Таблица сравнения
3	Пищевые отравления	Анализ ситуаций, заполнение таблицы «Возбудитель —	Отчёт по решению кейсов

№	Тема	Содержание работы	Форма отчёта
		симптомы — профилактика».	
4	Пищевые инфекции	Решение задач на выявление источника инфекции, меры по локализации очага.	Письменный ответ
5	Приготовление дезинфицирующих растворов	Расчёт концентрации, приготовление растворов хлорамина, хлорной извести; проверка активности.	Протокол
6	Санитарная обработка оборудования	Отработка последовательности мытья и дезинфекции инвентаря.	Алгоритм действий
7	Расчёт энергетической ценности блюд	Использование таблиц химического состава, расчёт калорийности заданного набора продуктов.	Расчётная ведомость
8	Определение суточных энергозатрат	Анализ профессиограммы повара, расчёт затрат на разные виды деятельности.	Расчёт + вывод
9	Составление рациона питания	Разработка однодневного меню для человека определённой категории (ребёнок, пожилой, спортсмен).	Меню-раскладка
10	Оценка качества продуктов по органолептике	Проведение сенсорного анализа образцов (мука, молоко, масло), заполнение бракеражного журнала.	Акт бракеража

4.3. Домашние задания (задачи и упражнения)

1. **Задача по микробиологии:** На хлебозаводе обнаружена плесень. Определите возможного возбудителя, укажите условия, способствующие развитию, и предложите меры борьбы.

2. **Задача по санитарии:** В ресторан поступила партия мяса без ветеринарных свидетельств. Ваши действия как заведующего производством.

3. **Расчёт калорийности:** Рассчитайте энергетическую ценность 100 г отварной куриной грудки, используя данные о содержании БЖУ (белки – 23 г, жиры – 1,5 г, углеводы – 0 г).

4. **Составление рациона:** Составьте суточный рацион для девушки-студентки 18 лет, ведущей малоподвижный образ жизни (энергозатраты ~ 2000 ккал).

5. **Определение типа диеты:** Пациенту диагностирован гастрит с повышенной кислотностью. Какую диету (№) по классификации Певзнера следует назначить? Обоснуйте.

6. **Анализ срока годности:** На упаковке указан срок годности 48 часов. Продукт хранился при +10 °С. Можно ли его использовать? Ответ обоснуйте.

7. **Задание по дезинфекции:** Рассчитайте количество хлорамина для приготовления 10 л 1% раствора.

8. **Ситуационная задача:** В столовой зарегистрированы случаи кишечных расстройств после обеда. Какие блюда могли быть причиной? Разработайте план расследования.

9. **Энергозатраты:** Определите суточный расход энергии повара, работающего 8 часов (с учётом коэффициента физической активности 1,7 и основного обмена).

10. **Анализ меню:** Оцените сбалансированность меню по соотношению БЖУ, если в рационе 100 г белков, 80 г жиров, 300 г углеводов. Соответствует ли это норме (1:1:4)?

4.4. Темы рефератов

1. История развития микробиологии (Левенгук, Пастер, Мечников).
2. Классификация микроорганизмов и их практическое значение.
3. Пищевые инфекции – угроза безопасности продуктов.
4. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения.
5. Современные моющие и дезинфицирующие средства для предприятий питания.
6. Гигиена труда и личная гигиена работников пищевых предприятий.
7. Рациональное питание и его роль в сохранении здоровья.
8. Диетическое питание: виды диет и их характеристика.
9. Витамины – незаменимые факторы питания.
10. Микрофлора пищевых продуктов: полезная и патогенная.
11. Гельминтозы, передаваемые через продукты питания.
12. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и хранению продуктов.
13. Иммуитет и методы его укрепления.
14. Методы контроля качества пищевых продуктов (органолептические, инструментальные).
15. Экологические аспекты продовольственной безопасности.

4.5. Тесты по разделам

Тест № 1. Основы микробиологии (10 вопросов) – приведён в предыдущем ответе (дополнен).

Тест № 2. Пищевые инфекции и отравления. Санитария – приведён ранее, дополним несколькими новыми вопросами:

Новые вопросы:

11. Какой документ регламентирует санитарные правила для предприятий питания в РФ? (СанПиН)
12. Какая температура должна быть в камере хранения мясных полуфабрикатов? (не выше +6°C)
13. Каков срок годности вареных колбас при +4°C? (до 72 часов)
14. Что такое «санитарный день» на предприятии питания? (день проведения генеральной уборки и дезинфекции)
15. Какие средства индивидуальной защиты должен использовать персонал при работе с моющими средствами? (перчатки, очки, маска)

Тест № 3. Физиология питания (расширенный)

1. Какие вещества являются основными источниками энергии? (Б) Жиры и углеводы
2. Сколько ккал в 1 г жира? (В) 9
3. Какой витамин отвечает за свёртываемость крови? (А) К
4. Какой орган является центральным в обмене веществ? (печень)
5. Какое соотношение Б:Ж:У рекомендуется для здорового взрослого человека? (А) 1:1:4
6. Сколько воды необходимо потреблять в сутки? (около 2 л)
7. Какая диета назначается при сахарном диабете? (№ 9)
8. Какой показатель используется для оценки дефицита массы тела? (ИМТ)
9. Где происходит основное всасывание питательных веществ? (тонкий кишечник)
10. Какой эффект оказывает пищевая клетчатка? (стимулирует перистальтику)

Ответы: 1-Б, 2-В, 3-А, 4-печень, 5-А, 6-около 2 л, 7-№9, 8-ИМТ, 9-тонкий кишечник, 10-стимулирует перистальтику.

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Вид работы	Оценка «5» (отлично)	Оценка «4» (хорошо)	Оценка «3» (удовлетворительно)	Оценка «2» (неудовлетворительно)
Тестирование	90–100% правильных ответов	70–89%	50–69%	менее 50%
Практическая работа	Выполнена полностью, без ошибок, оформлена аккуратно, сделаны верные выводы	Выполнена полностью, есть незначительные ошибки, выводы в целом верны	Выполнена частично (не менее 60%), есть существенные ошибки, выводы неполные	Выполнена менее чем на 60%, грубые ошибки, отсутствие выводов

Вид работы	Оценка «5» (отлично)	Оценка «4» (хорошо)	Оценка «3» (удовлетворительно)	Оценка «2» (неудовлетворительно)
Устный опрос	Ответ полный, логичный, приведены примеры, использована профессиональная терминология	Ответ достаточно полный, но есть мелкие неточности	Ответ неполный, терминология используется слабо	Ответ отсутствует или грубо ошибочный
Реферат	Тема раскрыта полностью, структура логична, использованы современные источники, защита успешна	Тема раскрыта, есть замечания по оформлению или содержанию	Тема раскрыта частично, мало источников, оформление с ошибками	Тема не раскрыта, структура отсутствует, источники не указаны
Решение ситуационных задач	Верно выявлены все проблемы, предложены обоснованные пути решения, оформление по стандарту	Основная проблема выявлена, решение верное, но неполное	Проблема выявлена частично, решение неправильное или неполное	Проблема не выявлена, решение отсутствует

6. КОНТРОЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

6.1. Вопросы к дифференцированному зачёту (всего 40 вопросов)

1. Предмет и задачи микробиологии.
2. Классификация и строение бактерий.
3. Морфология и физиология грибов и дрожжей.
4. Вирусы: строение, особенности, роль в инфекциях.
5. Факторы внешней среды и их влияние на микроорганизмы.
6. Распространение микроорганизмов в природе (почва, вода, воздух).
7. Понятие об инфекции и иммунитете.
8. Пищевые инфекции (сальмонеллёз, дизентерия, холера) – возбудители, пути передачи, профилактика.
9. Ботулизм – этиология, клиника, меры предотвращения.

10. Стафилококковая интоксикация – условия возникновения, симптомы, профилактика.
11. Пищевые отравления микробного происхождения (токсикоинфекции, токсикозы).
12. Пищевые отравления немикробного происхождения (ядовитые грибы, растения, химические вещества).
13. Гельминтозы, передаваемые через пищу – виды, пути заражения, профилактика.
14. Санитарно-гигиенические требования к устройству и содержанию предприятий питания.
15. Требования к вентиляции, освещению, водоснабжению и канализации.
16. Классификация моющих средств, их характеристика.
17. Дезинфицирующие средства – виды, правила применения.
18. Дезинсекция и дератизация – методы и периодичность.
19. Санитарные требования к транспортированию, приёмке и хранению сырья.
20. Санитарные правила при механической и тепловой кулинарной обработке.
21. Санитарные требования к раздаче и реализации готовой продукции.
22. Личная гигиена персонала – требования к одежде, состоянию здоровья, медосмотрам.
23. Пищевая ценность белков, жиров, углеводов.
24. Роль витаминов и минеральных веществ в питании.
25. Обмен веществ и энергии – основной обмен, энерготраты.
26. Методы определения энергетической ценности пищи.
27. Режим питания – физиологическое обоснование.
28. Рациональное питание – принципы и нормы.
29. Лечебное питание – общая характеристика, показания к назначению.
30. Характеристика основных диет (№ 1, 2, 5, 9, 15).
31. Особенности питания детей и подростков.
32. Особенности питания пожилых людей.
33. Питание при ожирении и сахарном диабете.
34. Питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта.
35. Составление суточного рациона – методика и расчёты.
36. Органолептическая оценка качества продуктов – показатели, методы.
37. Методы санитарно-микробиологического контроля на производстве.
38. Первая помощь при пищевых отравлениях.
39. Нормативные документы, регламентирующие санитарные нормы.
40. Роль повара-кондитера в обеспечении санитарной безопасности.

6.2. Образцы билетов

Билет № 1

1. Морфология и физиология бактерий.
2. Пищевые отравления микробного происхождения: классификация, причины.
3. Задача: Рассчитать калорийность обеда (суп, второе, компот) по заданным продуктам.

Билет № 2

1. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.
2. Санитарные требования к хранению скоропортящихся продуктов.
3. Ситуационная задача: В ресторане обнаружено мясо без маркировки.

Ваши действия.

Билет № 3

1. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация – понятия, методы.
2. Принципы рационального питания.
3. Задача: Составить однодневное меню для ребёнка 7 лет с учётом норм питания.

7. ИТОГОВАЯ ВЕДОМОСТЬ

Вид работы	Количество работ	Форма оценки
Контрольные вопросы по лекциям	30	Зачёт/незачёт
Практические занятия	10	Оценка за каждое
Домашние задачи	10	Оценка за каждое
Реферат	1	Оценка
Тесты (3 раздела)	3	Оценка за каждый
Промежуточная аттестация (дифф. зачёт)	1	Оценка

Итоговая оценка выводится как средняя арифметическая всех оценок. Минимальное число отметок для расчёта – 15.

8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ

Основные источники:

1. Рубина Е.А., Малыгина В.Ф. Микробиология, физиология питания, санитария. – М.: Академия, 2022.
2. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. – М.: Академия, 2021.
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. – М.: Академия, 2021.
4. Линич Е.П., Сафонова Э.Э. Санитария и гигиена питания. – СПб.: Лань, 2023.

Дополнительные источники:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».
- Федеральный закон № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
- Электронные ресурсы: profspo.ru, e.lanbook.com.



**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
ОПЦ.02 «Организация хранения и контроль запасов сырья»**

По реализации программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности СПО
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Симферополь, 2026

Оценочные материалы разработаны на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программы учебной дисциплины ОПЦ.02 «Организация хранения и контроль запасов 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.

ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине
ОПЦ.02 «Организация хранения и контроль запасов сырья»

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	ПК, ОК	Наименование темы	Уровень освоения темы	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
				Наименование контрольно-оценочного средства	Наименование контрольно-оценочного средства
1	2	3	4	5	6
Умения: Определять наличие запасов и расход продуктов;	ОК 1-8 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3	Тема 3.1. Контроль наличия запасов продуктов	3	Контрольная работа №4(вариант №1) Практическое занятие №7	Зачет Тестовые задания
Оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК	Тема 2.3. Условия хранения различных видов продовольственных продуктов	2	Контрольная работа №3(вариант №1) Практическое занятие №5	
Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	6.1-6.5	Тема 2.3. Условия хранения различных видов продовольственных продуктов	2	Практическое занятие №6	

Соблюдать периодичность технического обслуживания холодильного механического и весового оборудования;		Тема 2.2. Организация складского и тарного хозяйства	3	Контрольная работа №1 (вариант №2)	
Анализировать соблюдение основных требований по организации снабжения предприятий общественного питания;		Тема 2.1. Виды продовольственного снабжения	3	Контрольная работа №1 (вариант №2) Практическое занятие №2	
Принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;		Тема 2.2. Организация складского и тарного хозяйства	3	Практическое занятие №4	
Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;		Тема 3.1. Контроль наличия запасов продуктов Тема 3.2. Контроль расходов продуктов на производстве	3	Практическое занятие №8 Практическое занятие №9 Контрольная работа №3 (вариант №1)	

Знание: Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; Условия хранения, упаковки, транспортирования, и реализации различных видов продовольственных продуктов; Методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; Виды снабжения; Виды складских помещений и требований к ним; Периодичность технического обслуживания		Тема 1.1. Оценка качества продовольственных товаров	2	Практическое занятие №1 Контрольная работа №1 (вариант №1)-	
		Тема 2.1. Виды продовольственного снабжения	3	Практическое занятие №3,4 Контрольная работа №3(вариант №1)	
		Тема 2.3. Условия хранения различных видов продовольственных продуктов	2	Практическое занятие №2 Контрольная работа №1(вариант №2). Практическое занятие №3,4	
		Тема 2.3. Условия хранения различных видов продовольственных продуктов	2	Контрольная работа №2(вариант №1)	
		Тема 2.1. Виды продовольственного снабжения	3	Практическое занятие №4	
		Тема 2.2. Организация складского и тарного хозяйства	3	Практическое занятие №4	
		Тема 2.2. Организация складского и тарного хозяйства	3		

холодильного, механического и весового оборудования;					
Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;		Тема 3.1. Контроль наличия запасов продуктов	3	Практическое занятие №9	
программное обеспечение управление расходом продуктов на производстве и движение блюд;		Тема 3.2. Контроль расходов продуктов на производстве	3	Практическое занятие №7,9 Контрольная работа №3 (вариант №2)-	
Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;					
Методы контроля возможных хищений запасов на производстве; правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;		Тема 3.2. Контроль расходов продуктов на производстве	3		

Время на выполнение-90 мин
Форма проведения: письменная

Задания для контрольной работы № 1:

Вариант №1

1. Дать определение понятию качество продуктов.
2. Перечислите основные свойства продуктов.
3. Составить таблицу: Показатели качества, относящиеся к единичным показателям.
4. Дать характеристику основным признакам классификации продовольственных товаров.

Вариант №2

1. Составить таблицу: Виды снабжения предприятий общественного питания.
2. Перечислить критерии при выборе поставщика.
3. Правила поставки продуктов.
4. Назвать основные этапы приемки товара

Задания для контрольной работы № 2

Вариант №1

1. Требования, предъявляемые к складским помещениям.
2. Составить таблицу: Функции складских помещений.
3. Перечислить оборудование, используемое в работе складских помещений: механическое, весовое, холодильное.
4. Объемно-планировочные требования складских помещений.

вариант №2

1. Перечислить санитарно-гигиенические требования к складским помещениям.
2. Составить таблицу: Инвентарь и инструменты используют в складских помещениях.
3. Дать характеристику документам которые применяются при техническом обслуживании оборудования.
4. В чем заключается профилактический ремонт оборудования и как часто он проводится.

Задания для контрольной работы № 3

вариант №1

1. Факторы, оказывающие влияние на условия хранения.
2. Перечислить способы укладки продуктов на хранение.
3. Составить таблицу: Способы хранения продуктов.
4. Виды тары. Условия приёмки и хранения тары.

вариант №2

1. Дать характеристику страховым запасам.
2. Составить таблицу: Требования определяющие планирования товарных запасов.
3. Перечислить правила осуществляющие контроль запасов сырья.
4. Составить схему оформления технологической документации и документации по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

Задания для зачета по дисциплине:

1 уровень

Выбрать правильный ответ:

1. Совокупность свойств продукции – это показатель:

- а) пищевой ценности
- б) сохраняемости
- в) качества продукции

2. Наличие в продуктах биологически активных веществ – это показатель:

- а) сохраняемости
- б) энергетической ценности
- в) усвояемости
- г) биологической ценности

3. Физиологическая ценность продуктов обусловлена:

- а) наличием биологически активных веществ: аминокислот, витаминов, микро и макро элементов
- б) наличием веществ, активно влияющих на организм человека: кофеин, теобромин
- в) энергией, которую получает организм
- г) свойствами сохранять потребительские качества

4. Усвояемость продуктов зависит:

- а) от состава и активности ферментов
- б) внешнего состояния продуктов
- в) от доброкачественности продуктов
- г) от кулинарно - технологических свойств

5. Внешний вид продуктов относится:

- а) к специфическим показателям качества
- б) определяющим показателям качества
- в) единичному показателю
- г) к сохраняющим показателям

6. К формирующим показателям качества продуктов относятся:

- а) тара и упаковка
- б) условия хранения
- в) условия реализации
- г) качество исходного сырья

7. Контроль готовой продукции относится:

- а) к формирующим качествам, влияющим на качество
- б) к сохраняющим факторам
- в) определяющим показателям
- г) специфическим показателям

8. Важнейшим потребительским свойством продовольственных товаров являются:

- а) внешний вид продукции
- б) вкусовые качества продукции
- в) безопасность продукции
- г) усвояемость продукции

9. Отсутствие в продуктах тяжелых металлов, пестицидов относится:

- а) к санитарно-гигиенической безопасности
- б) к химической безопасности
- в) к биологической безопасности
- г) к физической безопасности

10. Отсутствие патогенных микроорганизмов относится:

- а) к санитарно-гигиенической безопасности
- б) к химической безопасности
- в) к биологической безопасности
- г) к физической безопасности

11. Цвет, запах вкус продуктов определяют с помощью:

- а) измерительного метода
- б) физического метода
- в) органолептического метода
- г) химического метода

12. Наличие болезнетворных микробов в продуктах, определяющихся лабораторным методом, относится:

- а) к физическим показателям
- б) к химическим показателям
- в) к органолептическим показателям
- г) к микробиологическим показателям

13. Не соответствие товара установленным требованиям – это:

- а) дефект продукции
- б) брак продукта
- в) химическая безопасность продукта
- г) санитарно-гигиеническая безопасность продукта

14. Плесневение, гниение продукта относится:

- а) скрытому дефекту
- б) явному дефекту
- в) малозначительному дефекту
- г) устранимому дефекту

15. Накопление токсина ботулинуса относится:

- а) скрытому дефекту
- б) явному дефекту
- в) малозначительному дефекту

г) устранимому дефекту

16. Дефекты, которые не влияют на использование продукта, являются:

- а) устранимыми
- б) неустраняемыми
- в) малозначительными
- г) критическим

17. Дефекты, при которых использовать продукты нельзя называются:

- а) критические
- б) значительные

- в) устранимые
- г) малозначительные

18. Брак, при котором нельзя устранить хотя бы один дефект называют:

- а) исправимый
- б) малозначительный
- в) значительный
- г) неисправимый

19. Сертификация – это деятельность

- а) по оценке товара требованиям
- б) по установлению правил и характеристик
- в) по выявлению дефектов продукции
- г) по установлению методов контроля за качеством продукции

20. Сертификат выдается на срок:

- а) 1 год
- б) полгода
- в) на 3 года
- г) на 5 лет

21. Классификация продовольственных товаров это:

- а) определение классов по качеству
- б) распределение товаров по характерным признакам
- в) определение классов по безопасности
- г) определение классов по внешнему виду

22. Крупа, мука, макароны относятся:

- а) к гастрономической группе
- б) к группе мучных изделий
- в) к бакалейной группе
- г) к хлебобулочной группе

23. Какое допустимое количество металлопримесей в муке на 1кг. продукта:

- а) не более 3мл.
- б) не допустимо
- в) не более 5 мл.
- г) не более 10 мл.

24. В какой муке определяют количество и качество клейковины:

- а) ржаной
- б) пшеничной
- в) соевой
- г) кукурузной

25. Каковы нормы, установленной влажности для крупы для текущего потребления

- а) 5%
- б) 10%
- в) 12-17%
- г) 20%

26. Колбасы, сыры относятся:

- а) к гастрономической группе
- б) к группе мучных изделий

- в) к бакалейной группе
- г) к хлебобулочной группе

27. Картофель, морковь, свекла относятся:

- а) корнеплодам
- б) клубнеплодам
- в) томатным
- г) бахчевым

28. К десертным овощам относятся:

- а) салат
- б) кинза
- в) базилик
- г) артишок

29. Тыквенные овощи относятся к группе овощей:

- а) плодовые
- б) десертные
- в) вегетативные
- г) пряные

30. Ржаная мука вырабатывается из:

- а) пшеницы
- б) овса
- в) ячменя
- г) ржи

31. Фасоль, чечевица, нут относятся к группе:

- а) зерномучных товаров
- б) овощных
- в) плодовых
- г) пряных

32. По способу выпечки хлеб бывает:

- а) весовой
- б) подовый
- в) улучшенный
- г) штучный

33. Сдобные хлебные изделия отличаются большим содержанием:

- а) жира, сахара, яиц
- б) дрожжей
- в) творога
- г) жидкости

34. Батоны относятся к:

- а) хлебным изделиям
- б) сдобным изделиям
- в) булочным изделиям
- г) сайкам

35. Макароны подразделяются на группы в зависимости:

- а) от вида изделий
- б) от развариваемости
- в) от сорта муки
- г) от добавления дополнительных ингредиентов

36. Особенность пряных овощей заключается в содержании:

- а) белков
- б) эфирных масел
- в) витаминов
- г) минеральных веществ

37. Для приготовления десертов используют:

- а) ревень
- б) фенхель
- в) базилик
- г) майоран

38. Чайот относится к группе овощей:

- а) томатных
- б) пряных
- в) десертных
- г) тыквенных

39. Пищевая ценность бобовых обусловлена наличием:

- а) витаминов
- б) легкоусвояемых белков
- в) жиров
- г) углеводов

40. Яблоки, груши, айва относятся к группе плодов:

- а) косточковых
- б) тропических
- в) семечковых
- г) экзотических

41. Карамбола, личи, папайя относятся к группе:

- а) экзотические плоды
- б) тропические плоды
- в) косточковые
- г) семечковые

42. Бертолетия и каштан относятся к:

- а) ягодам
- б) орехоплодным
- в) экзотическим плодам
- г) тропическим плодам

43. Грибы подразделяются на:

- а) группы
- б) классы
- в) сорта
- г) категории

44. Подберезовики, волнушки относятся:

- а) к 1 категории
- б) к 2 категории
- в) к 3 категории
- г) к 4 категории

45. К вкусовым товарам относятся:

- а) приправы
- б) плоды
- в) кондитерские изделия
- г) гастрономические товары

46. По классификации натуральный кофе бывает:

- а) порошкообразный
- б) гранулированный
- в) сублимированный
- г) разной степени обжарки

47. Столовая горчица, кетчупы, пищевые кислоты относятся:

- а) к пряностям
- б) к приправам
- в) к товарам растительного происхождения
- г) к бакалейным товарам

48. Какие из перечисленных пряностей относятся к группе семенных:

- а) укроп
- б) анис
- в) гвоздика
- г) лавровый лист

49. Перец, кардамон, тмин относятся к группе пряностей:

- а) семенных
- б) листовых
- в) цветочных
- г) плодовых

50. Куркума и имбирь относятся к группе:

- а) коревых
- б) корневых
- в) листовых
- г) плодовые

51. Продукт, получаемый путем уваривания фруктов и плодов в сахарном сиропе и заглазированные сахаром, называют:

- а) джем
- б) повидло
- в) цукаты
- г) мармелад

52. Продукт, получаемый путем уваривания сахаропаточных сиропов:

- а) карамель
- б) халва
- в) жевательная резинка

г) пастила

53. Мучное кондитерское изделие, изготавливаемое с добавлением пряностей:

- а) печенье
- б) пряники
- в) кексы
- г) крекеры

54. Содержанием, каких веществ особенно ценятся молоко и молочные продукты:

- а) белков
- б) жиров
- в) минеральных веществ: калия, кальция, железа
- г) витаминов

55. Пастеризация молока проводится при температуре:

- а) 100° С
- б) менее 100° С
- в) 150° С
- г) 120° С

56. Продукт, получаемый путем высушивания молока

- а) сухие молочные продукты
- б) сливки натуральные
- в) молоко сгущенное
- г) молоко стерилизованное

57. Кефир получают путем брожения:

- а) кисломолочное
- б) смешанное: молочное и спиртовое
- в) молочное
- г) спиртовое

58. Сливочное масло относят к группе:

- а) молочной продукции
- б) жировой продукции
- в) мясной продукции
- г) масложировой продукции

59. К группе переработанных жиров относят:

- а) сливочное масло
- б) маргарин
- в) растительное масло
- г) животный жир

60. По упитанности мясо говядины делят на:

- а) 4 категории
- б) 3 категории
- в) 2 категории
- г) на категории не делят

61. Мясные полуфабрикаты по способу обработки делят:

- а) натуральные, панированные, рубленные

- б) мясокостные, бескостные
- в) охлажденные, замороженные
- г) говяжьи, бараньи, свиные

62. Кулинарные мясные изделия – это изделия:

- а) прошедшие первичную обработку
- б) подвергнутые тепловой обработке
- в) замороженные полуфабрикаты
- г) охлажденные подготовленные полуфабрикаты

63. Мозги, сердце, печень относят к группе:

- а) мясных полуфабрикатов
- б) кулинарных изделий
- в) мясных субпродуктов
- г) мясо убойных животных

64. Мясо домашней птицы по упитанности делят на:

- а) две категории
- б) не делят на категории
- в) три категории
- г) четыре категории

65. Мясные полуфабрикаты по термическому состоянию подразделяют на:

- а) подвергнутые тепловой обработке
- б) охлажденные и замороженные
- в) натуральные
- г) замороженные

66. Для приготовления каких колбас используют парное мясо:

- а) полукопченых
- б) сырокопченых
- в) ливерных
- г) вареных, сосисок, сарделек

67. По способу приготовления мясные консервы подразделяются:

- б) из мяса говядины, свинины, баранины
- а) в собственном соку
- в) стерилизованные, пастеризованные
- г) в металлической и стеклянной таре

68. Срок хранения диетических яиц:

- а) 1-2 дня
- б) не более 7 суток
- в) 25 суток
- г) 120 суток в холодильнике

69. Меланж – это:

- а) замороженный яичный продукт
- б) высушенный яичный продукт
- в) желтки свежих яиц
- г) белки свежих яиц

70. В зависимости от места обитания рыбы делятся на:

- а) две группы
- б) три группы
- в) четыре группы
- г) пять групп

71. В охлажденной рыбе температура в толще мяса:

- а) от -1 до -5° С
- б) от -1 до +5° С
- в) от -5 до -10° С
- г) около 0° С

72. Способ посола рыбы, при котором добавляют сахар и пряности называется:

- а) сухой
- б) смешанный
- в) сладкий
- г) пряный

73. Дефект рыбы, при котором образуется оранжевый налет

- а) сырость
- б) загар
- в) ржавчина
- г) лопнувшее брюшко

74. Промышленное производство товаров относится к:

- а) основным источникам снабжения
- б) дополнительным источникам снабжения
- в) вспомогательный источник
- г) источником снабжения не является

75. Импорт товаров для снабжения производства сырьем относится к:

- а) местным ресурсам
- б) главным ресурсам
- в) государственным ресурсам
- г) основным источникам

76. Местные ресурсы для закупки товаров являются:

- а) централизованная закупка
- б) децентрализованная закупка
- в) вспомогательная закупка
- г) дополнительная закупка

77. Оптовые базы являются:

- а) главным поставщиком
- б) вспомогательным поставщиком
- в) основным поставщиком
- г) дополнительным

78. Поставка товара от производителя к потребителю через торговые базы называется:

- а) поставка через посредника
- б) прямая поставка
- в) обратная поставка

г) вспомогательная поставка

79. Отличительной особенностью деятельности торговых агентов является:

- а) являются собственником на товар
- б) не берут на себя право собственника
- в) не решают вопросов с торговыми поставщиками
- г) не решают вопросы с хранением товаров

80. На поставку товара от поставщика оформляют документ:

- а) акт на поставку
- б) накладная
- в) договор на поставку
- г) заборный лист

81. Приемка товара по весу брутто является:

- а) предварительная приемка
- б) окончательная приемка
- в) промежуточная приемка
- г) вспомогательная приемка

82. Предварительная приемка товара на производство осуществляется по документам:

- а) договор
- б) акт
- в) заборный лист
- г) накладная

83. Сроки окончательной приемки скоропортящихся товаров на складе:

- а) не позднее 10 дней с момента предварительной приемки
- б) не позднее 24 часов
- в) не позднее 5 дней
- г) через 2 недели

84. Проверка соответствия сертификату принимаемого товара является приемкой:

- а) по количеству
- б) по качеству
- в) по весу брутто
- г) по весу нетто

85. Если принимаемое мясо не имеет ветеринарного клейма то:

- а) его запрещается принимать
- б) можно принять и использовать
- в) принять, предварительно оценив качество
- г) принять с составлением акта

86. Если во время приемки товара обнаруживается недостача, то оформляется:

- а) накладная
- б) договор
- в) односторонний акт
- г) счет- фактура

87. Оптимальная зветность является признаком:

- а) хранения товара

- б) товародвижения
- в) заключения поставок
- г) транспортирования

88. Прямая связь поставщик- предприятие является формой товародвижения:

- а) транзитной
- б) складской
- в) звенной
- г) эффективной

89. Когда вывоз товара осуществляется с помощью поставщиков то это:

- а) прямой способ доставки
- б) групповой способ доставки
- в) децентрализованный способ
- г) централизованный

90. Когда вывоз товара осуществляет само предприятие то это:

- б) групповой способ доставки
- в) децентрализованный способ
- г) централизованный

91. Срок действия санитарного паспорта на машину, осуществляющую доставку товаров:

- а) не более 1 года
- б) не более 1 месяца
- в) 3 года
- г) 1 месяц

92. При какой форме товародвижения может произойти ухудшение качества товаров:

- а) транзитная
- б) децентрализованная
- в) складская
- г) централизованная

93. В каком нормативном документе, регламентирующем снабжение, указывается количество товара, стоимость, сумма:

- а) товарно-транспортная накладная
- б) акт
- б) договор
- г) ведомость

94. Складские помещения на предприятиях общественного питания относятся к:

- а) вспомогательным помещениям
- б) производственным помещениям
- в) торговым помещениям
- г) дополнительным помещениям

95. Требования к расположению складских помещений:

- а) не имеет значения
- б) только на первых этажах
- в) цокольных, подвальных, первых этажах
- г) только в подвальных помещениях

96. Функции складских помещений:

- а) прием, хранение и отпуск товара на производство
- б) прием товара и отпуск на производство
- в) хранение продуктов
- г) производство продукции

97. На основании каких документов определяется состав и площади складских помещений:

- а) приказ руководителя предприятия
- б) ФЗ
- в) СанПиН
- г) инструкция, утвержденная руководителем предприятия

98. Количество складских помещений на небольших предприятиях общественного питания:

- а) одно
- б) не менее трех
- в) не менее четырех
- г) не менее двух

99. Количество складских помещений на больших предприятиях общественного питания:

- а) не менее четырех
- б) одно
- в) два
- г) три

100. Исключать отрицательное влияние товаров друг на друга является одним из принципов планировки:

- а) всех производственных помещений
- б) складских помещений
- в) торговых помещений
- г) вспомогательных помещений

101. Устройство искусственного освещения в складских помещениях является требованием:

- а) объемно-планировочным
- б) техническим
- в) санитарно-гигиеническим
- г) химическим

102. Перспективный план обслуживания складских помещений составляется на:

- а) 1 год
- б) полгода
- в) каждый месяц
- г) 5 лет

103. Профилактический ремонт складского оборудования должен проводиться:

- а) ежемесячно
- б) еженедельно
- в) раз в полгода
- г) раз в квартал

104. Классификация тары: деревянная, стеклянная, бумажная, металлическая – это классификация по:

- а) степени жесткости
- б) виду материала
- в) по степени специализации
- г) по кратности использования

105. Классификация тары: оборотная, многооборотная – это классификация по:

- а) степени жесткости
- б) виду материала
- в) по степени специализации
- г) по кратности использования

106. Классификация тары: специализированная, универсальная– это классификация по:

- а) степени жесткости
- б) виду материала
- в) по степени специализации
- г) по кратности использования

107. Своевременный учет тары и оформление сопроводительной документации является:

- а) экономическими мерами по сокращению расходов по таре
- б) организационными мерами
- в) техническими мерами
- г) санитарно-гигиеническими мерами

108. Многооборотная тара, стоимость которой не включена в стоимость товара:

- а) остается на производстве
- б) возвращается поставщику
- в) возвращается на таросборный пункт
- г) выбрасывается

109. Хранение продуктов, сложенных в штабеля является:

- а) стеллажным способом хранения
- б) насыпным способом
- в) штабельным способом
- г) ящичным способом

110. Насыпной способ хранения продуктов это:

- а) хранение в ящиках
- б) хранение продуктов навалом в закромах, бункерах
- в) хранение на стеллажах
- г) хранение в штабелях

111. Сроки хранения хлебобулочных изделий:

- а) 1 сутки
- б) 2-3 суток
- в) 3-5 суток
- г) 0,5 суток

112. Сухие помещения с влажностью 70% используют для хранения:

- а) овощи, фрукты
- б) молочные продукты
- в) хлебные изделия

г) сахар, соль, сухие продукты

113. Овощи, фрукты необходимо хранить при влажности:

- а) 70%
- б) 60%
- в) 80-90%
- г) 75%

114. Сроки хранения мясных рубленых полуфабрикатов:

- а) 6ч.
- б) 12ч.
- в) 48ч.
- г) 36ч.

115. Высокая концентрация углекислого газа при хранении продуктов способствует:

- а) подавлению развития микроорганизмов
- б) окислению жиров
- в) окислению эфирных масел
- г) изменению органолептических свойств

116. Усушка продуктов при хранении относится к потерям:

- а) ненормируемым
- б) нормируемым
- в) обязательным
- г) случайным

117. Бой, порча продуктов при хранении относится к потерям:

- а) ненормируемым
- б) нормируемым
- в) обязательным
- г) случайным

118. Неправильная транспортировка и хранение приводят к потерям:

- а) ненормируемым
- б) нормируемым
- в) обязательным
- г) случайным

119. Принцип биоза(хранение) заключается:

- а) продукт хранят при замедлении в них биологических процессов
- б) действие одних микробов подавляет действие других
- в) продукт сохраняют в живом виде до употребления
- г) действие всех бактерий прекращается

120. Принцип абиоза заключается:

- а) продукт хранят при замедлении в них биологических процессов
- б) действие одних микробов подавляет действие других
- в) продукт сохраняют в живом виде до употребления
- г) действие всех бактерий прекращается

121. Принцип цеонабиоза:

- а) продукт хранят при замедлении в них биологических процессов
- б) действие одних микробов подавляет действие других
- в) продукт сохраняют в живом виде до употребления

г) действие всех бактерий прекращается

122. Охлаждение, замораживание является:

- а) термоанабиозом
- б) ксероанабиозом
- в) осмоанабиозом
- г) ацидоанабиозом

123. Сушка продуктов является:

- а) термоанабиозом
- б) ксероанабиозом
- в) осмоанабиозом
- г) ацидоанабиозом

124. Маринование продуктов является:

- а) термоанабиозом
- б) ксероанабиозом
- в) осмоанабиозом
- г) ацидоанабиозом

125. Соление продуктов является:

- а) термоанабиозом
- б) ксероанабиозом
- в) осмоанабиозом
- г) ацидоанабиозом

126. Принцип осмобактерицида заключается:

- а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара
- б) частичное или полное обезвоживание продукта
- в) замораживание продукта
- г) создание кислой среды

127. Принцип ацидобактерицида заключается:

- а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара
- б) частичное или полное обезвоживание продукта
- в) замораживание продукта
- г) создание кислой среды

128. Принцип термоанабиоза заключается:

- а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара
- б) частичное или полное обезвоживание продукта
- в) замораживание продукта
- г) создание кислой среды

129. Принцип ксеробактерицида заключается:

- а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара
- б) частичное или полное обезвоживание продукта
- в) замораживание продукта
- г) создание кислой среды

130. Использование антисептиков для консервирования продуктов относится к методу:

- а) абиоза
- б) ценоанабиоза

- в) анабиоза
- г) биоза

131. Использование молочнокислого брожения используется для:

- а) маринования овощей
- б) квашения капусты
- в) в виноделии
- г) в консервировании мясных продуктов

132. Количество товарных запасов на производстве зависит:

- а) от вида выпускаемой продукции
- б) от вида предприятия
- в) от сроков хранения продуктов и количества складских помещений
- г) от сезонности

133. Запасы продуктов на длительный период относятся к виду запасов:

- а) на начало периода
- б) на конец периода
- в) на ближайшее время
- г) сезонные

134. Запас сырья, равный половине суммы объема начального и конечного периода называется:

- а) сезонный запас сырья
- б) средний запас сырья
- в) запас на начало периода
- г) запас на конец периода

135. Запасы, созданные на случай отклонения поставок текущих запасов, называются:

- а) длительные
- б) обязательные
- в) страховые
- г) текущие

136. Сроки страховых запасов для скоропортящихся продуктов:

- а) не более 2-4 дней
- б) 2 недели
- в) 10-12 дней
- г) 1 месяц

137. Сроки страховых запасов для муки, сахара

- а) не более 2-4 дней
- б) 2 недели
- в) 10-12 дней
- г) 1 месяц

138. Нормы запасов основных продуктов (мясо, рыба, крупа, макаронные изделия и др.) рассчитывают по:

- а) индивидуальным нормам
- б) месячным нормам
- в) на основании фактического расхода за определенный период
- г) среднегрупповым нормам

139. Нормы запасов сахара, жиров рассчитывают по:

- а) индивидуальным нормам
- б) месячным нормам
- в) на основании фактического расхода за определенный период
- г) среднегрупповым нормам

140. Инвентаризация позволяет:

- а) выявить наличие товара, его сохранность и недостачу
- б) выявить качество товара
- в) выявить объем производства
- г) проверить выполнение постановлений, решений

141. Сроки проведения плановой инвентаризации на складе:

- а) один раз в квартал
- б) раз в месяц
- в) раз в полгода
- г) раз в год

142. Материальная ответственность, возникающая по договору, называется:

- а) ограниченная
- б) индивидуальная
- в) полная
- г) бригадная

143. Какие документы оформляются при отпуске товара на производство:

- а) счет-фактура
- б) накладная
- в) акт
- г) ведомость учета

144. Количество сырья для производства продукции определяется на основании:

- а) сборника рецептур
- б) накладной
- в) плана-меню
- г) счета-фактуры

145. Сырьевой набор продуктов для продукции определяется на основании:

- а) сборника рецептур
- б) накладной
- в) плана-меню
- г) счета-фактуры

146. Для учета остатков продуктов и готовых изделий используют:

- а) калькуляционную карту
- б) акт по форме ОП-15
- в) сборник рецептур
- г) акт по форме ОП-14

147. Для учета отпущенных изделий из кухни используют:

- а) калькуляционную карту
- б) акт по форме ОП-15
- в) сборник рецептур
- г) акт по форме ОП-14

148. Ведомость учета движения продуктов на кухне составляется:

- а) в одном экземпляре
- б) в двух экземплярах
- в) в трех экземплярах

г) в четырех экземплярах

149. Обработка продуктов для хранения ультрафиолетовыми лучами относится к методам:

- а) стерилизации
- б) термостерилизации
- в) химстерилизации
- г) лучевой стерилизации

150. Сбраживание продуктов дрожжами относится к методу:

- а) алкоголецеаноанабиоз
- б) ацидоцеанабиоз
- в) ацидоанабиоз
- г) осмоанабиоз

Ключ к тесту

1- в	51- в	101- в
2- г	52- а	102- г
3- б	53- б	103- а
4- а	54- в	104- б
5- б	55- б	105- г
6- г	56- а	106- в
7- а	57- б	107- а
8- в	58- г	108- б
9- б	59- б	109- в
10 а	60- в	110- б
11- в	61- а	111- а
12- г	62- б	112- г
13- а	63- в	113- в
14- б	64- а	114- б
15- а	65- б	115- а
16- в	66- г	116- б
17- а	67- а	117- а
18- г	68- б	118- а
19- а	69- а	119- в
20- в	70- в	120- г
21- б	71- б	121- б
22- в	72- г	122- а
23- а	73- в	123- б
24- б	74- а	124- г
25- в	75- в	125- в
26- а	76- б	126- а
27- б	77- г	127- г
28- г	78- а	128- в
29- а	79- б	129- б
30- г	80- в	130- а
31- а	81- а	131- б
32- б	82- г	132- в
33- в	83- б	133- г
34- а	84- б	134- б
35- в	85- а	135- в
36- б	86- в	136- а
37- а	87- б	137- в
38- г	88- а	138- г
39- б	89- г	139- в
40- в	90- в	140- а
41- б	91- а	141- а
42- а	92- в	142- в
43- г	93- а	143- б
44- б	94- б	144- в
45- а	95- в	145- а
46- г	96- а	146- б
47- б	97- в	147- г
48- а	98- г	148- б
49- г	99- а	149- г
50- б	100- б	150- а

2 уровень

Вопросы на установление соответствия:

1. Установите соответствие между терминами и их определением

сохраняемость	комплексное сочетание свойств продуктов: вкус, запах, консистенция
энергетическая ценность	наличие биологически активных веществ: аминокислоты, витамины, микроэлементы, макроэлементы
биологическая ценность	количество калорий, дающих энергию в процессе обмена веществ
физиологическая ценность	свойства товара сохранять потребительские качества
Органолептические показатели	Наличие веществ, активно влияющих на организм человека (кофеин, теобромин и др.)

2. Установите соответствие между факторами, влияющими на качество продуктов

формирующие	тара и упаковка
	качество и технология изготовления
сохраняющие	контроль готовой продукции
	условия хранения и реализации
	качество исходного сырья

3. Установите соответствие между видами безопасности продукции и требованиями к ним

Санитарно – гигиенические	Отсутствие тяжелых металлов, пестицидов
Химические	Отсутствие патогенных микроорганизмов

4. Перечислите продукты, для которых свойственны кулинарно – технологические свойства

5. Дать характеристику единичным и комплексным показателям качества продуктов

Вставьте пропущенные слова

6. Важнейшим потребительским свойством продуктов является их _____

7. Показатели безопасности продовольственных проверяются при проведении обязательной _____

8. Дать характеристику органолептического метода определения качества продуктов

9. Дать характеристику измерительного метода определения качества продуктов

10. Верны ли следующие утверждения:

- А) Органолептическим методом определяют цвет, вкус, запах, консистенцию
 Б) Измерительным методом определяют массовую долю белков, жиров, наличие патогенных микробов
 а) верно А
 б) верно Б
 в) верны оба утверждения
 г) оба утверждения неверны

11. Верны ли следующие утверждения:

- А) Накопление токсина ботулинуса в продуктах является скрытым дефектом
 Б) Плесневение, гниение продуктов является скрытым дефектом

- а) верно А
 б) верно Б
 в) верны оба утверждения
 г) оба утверждения неверны

Вставьте пропущенное слово в определении

12. Несоответствие товара установленным требованиям является _____ продукта.

13. Установите соответствие между видами дефектов и их характеристикой

Малозначительные дефекты	Устранение дефектов невозможно и нецелесообразно
Устранимые дефекты	Устранение дефектов возможно и целесообразно
Неустраняемые дефекты	Дефекты не влияющие на использование продуктов и их сохранность

14. Дать определение брак продуктов, его виды и причины возникновения.

15. Установите соответствие между терминами и их характеристикой

стандартизация	Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям
сертификация	Деятельность по оценке соответствия
стандарт	Деятельность по установке правил и характеристик
сертификат	Документ, в котором устанавливаются характеристики продукции, условия хранения, транспортировки

Ответьте на вопросы:

16. Из перечисленных товаров определите товары, относящиеся к гастрономической и бакалейной группе

1. Бакалейная группа	рыба соленая
	колбаса
	чай
	молочная продукция
	кофе
2. Гастрономическая группа	крупа, мука, макароны
	консервы мясные, рыбные
	сыр

	пряности
	соль, сахар, растительное масло

3 уровень

Вопросы на соответствие

1. Установите соответствие между классификационными группами и товаром

Зерномучные товары	Чай, кофе, пряности
Плодоовощные товары	Макароны, хлебобулочные изделия
Вкусовые товары	Десертные, пряные овощи
Молочные товары	сыр

2. Установите соответствие между группами овощей

1. вегетативная группа овощей	луковые
	корнеплоды
	зерновые
	тыквенные
	десертные
2. плодовая группа овощей	пряные
	томатные
	клубнеплоды
	бобовые
	салатно-шпинатные

3. Установите соответствие между группами овощей

клубнеплоды	шалот
корнеплоды	кольраби
капустные	кресс-салат
луковые	брюква
салатно-шпинатные	фенхель
десертные	брокколи
пряные	чайот
тыквенные	батат
томатные	спаржа
бобовые	кукуруза
зерновые	фасоль

4. Установите соответствие между группами плодов

Семечковые	фейхоа, цитрон, хурма
Косточковые	абрикосы, вишня
субтропические и тропические	лечи, папайя, лайм
Экзотические	айва, груши

5. Установите соответствие между видами грибов и категориями

1 категория	Опята, шампиньоны
2 категория	Рядовки, горькушки
3 категория	Белые, грузди
4 категория	Подберезовики, волнушки

6. Прочитав характеристику изделий, определить их название:

- Готовят из фруктово-ягодного сырья с добавлением большого количества сахара

- Готовят путем долгого уваривания плодово-ягодного сырья с добавлением сахара и пектина

- Получают путем уваривания свежих плодов с сахаром и сиропом с добавлением желирующих веществ _____

- Фрукты и плоды, уваренные в сахарном сиропе с патокой и заглазированные сахаром

- Изделия желеобразной структуры, полученные путем уваривания фруктово-ягодного пюре с студнеобразователями _____

7. Верны ли следующие утверждения:

А) Срок хранения диетических яиц 10 суток

Б) Столовые яйца хранят не более 10 суток

В) Хранение яиц в холодильнике допускается до 120 суток

а) верно А

б) верно А Б

в) верно В

г) все ответы верны

8. Перечислить основные требования к продовольственному снабжению:

1 _____

2 _____

3 _____

4 _____

9. Впишите название видов приемки товаров:

_____ - определяется вес брутто

_____ - определяется масса нетто, масса тары

10. Определите сроки окончательной приемки для товаров:

Для скоропортящихся товаров _____

Для нескоропортящихся _____

11. Установите соответствие требований к складским помещениям

Объемно-планировочные	Для спуска товара в подвальные помещения должны быть люки с дверями и пандусами
	Складские помещения должны быть компактными
Санитарно-гигиенические	Вентиляция должна быть искусственной и механической
	Высота складских помещений должна быть не менее 2,5 м.
	Стены должны быть защищены от проникновения грызунов

12. Верны ли утверждения:

- А) Перспективный план обслуживания оборудования в складских помещениях составляется на 1 год
 Б) Годовой план составляется на основе перспективного плана

- а) верно А
 б) верны два утверждения
 в) верно Б
 г) нет верных утверждений

13. Установить соответствие видов тары

По виду материала	однооборотная
	универсальная
По степени жесткости	пластмассовая
	жесткая
По степени специализации	специализированная
	многооборотная
По кратности использования	деревянная
	мягкая
	бумажная

14. Определить последовательность мероприятий при приемки тары:

- ___ проверить целостность тары
 ___ проверить наличие сертификата
 ___ проверить внешний вид, наличие сертификата
 ___ проверить тарную маркировку, ее соответствие требованиям ГОСТов

15. Верны ли утверждения:

- А) Многооборотная тара, стоимость которой не включается в стоимость товара, возвращается поставщику

Б) Тара, стоимость которой включена в стоимость товара, возвращается поставщику

- а) верно только утверждение А
- б) верно только утверждение Б
- в) верны оба утверждения
- г) нет верных утверждений

16. Установите соответствие между способами хранения продуктов и их характеристикой

штабельный	Хранят навалом в бункерах, закромах
ящичный	Хранят в ящиках
насыпной	Хранят в подвешенном состоянии
подвесной	Хранят на подтоварниках в таре, которую укладывают в штабеля

17. Установите соответствие между продуктами и условиями хранения:

мука, крупа, сахар, соль	Влажность воздуха 70-75 %
овощи, фрукты	Влажность воздуха 80-90 %

18. Верны ли утверждения:

А) Высокая концентрация углекислого газа способствует окислению жиров
Б) Высокая концентрация кислорода влияет на изменение органолептических свойств продуктов

- а) верно утверждение А
- б) верно утверждение Б
- в) верны оба утверждения
- г) оба утверждения неверны

19. Верны ли утверждения:

А) К нормированным товарным потерям относятся усушка продуктов, выветривание
Б) К ненормированным потерям относятся бой, порча продуктов

- а) верно утверждение А
- б) верно утверждение Б
- в) верны оба утверждения
- г) оба утверждения неверны

20. Установите последовательность действий кладовщика при отпуске товара

- проводит сортировку товара
- вскрывает тару
- проверяет качество товара

УСЛОВИЯ

Каждый обучаемый получает вариант тестового задания.

Время выполнения задания - 1,5 час.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

150 вопросов(1 уровня);

16 вопросов (2 уровня);

20 вопросов (3 уровня)

Время на выполнение 1,5 часа.

Баллы:

За 1 задание 1-го уровня выполненного правильно – 1 балл

За 1 задание 2-го уровня выполненного правильно – 3 балла

За 1 задание 3-го уровня выполненного правильно – 5 баллов

Оценка:

Менее 10 баллов –«2»

10-20 баллов- « 3»

21-39 баллов-«4»

40-48 баллов-«5»

Примечание: обучающийся получает зачет по дисциплине, если набирает не менее 10 баллов.

В результате итоговой аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка общих компетенций (ФГОС НПО) по обозначенным показателям (таблица). Если экспертная оценка – 0 баллов, то компетенция считается не сформирована, необходимо рекомендовать обучающемуся способы ее формирования.

Компетенции	Баллы	Показатели
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	2	Проявляет устойчивый интерес к будущей профессии, активно участвует в профессиональных мероприятиях (конкурсах, конференциях, олимпиадах и пр.)
	1	Проявляет интерес к будущей профессии, участвует в профессиональных мероприятиях (конкурсах, конференциях, олимпиадах и пр.)
	0	Отсутствует интерес к будущей профессии
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	2	Четко организована собственная деятельность для выполнения, задание выполнено в соответствии с целями и средствами ее достижения
	1	Организована собственная деятельность с помощью преподавателя для выполнения задания, задание выполнено
	0	Собственная деятельность неорганизована, задание не выполнено
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной	2	Способен четко анализировать рабочую ситуацию, осуществлять контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
	1	Способен анализировать рабочую ситуацию с

деятельности, нести ответственность за результаты своей работы		помощью преподавателя, осуществлять контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
	0	Неспособен анализировать и контролировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	2	Самостоятельно осуществлен поиск необходимой информации для выполнения задания, задание выполнено
	1	Осуществлен поиск информации с помощью преподавателя для выполнения задания, задание выполнено
	0	Не осуществлен поиск информации, задание не выполнено
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	2	Эффективно использует информационные технологии при выполнении задания, задание выполнено
	1	Использует информационные технологии при выполнении задания с помощью преподавателя, задание выполнено
	0	Не использует информационные технологии при выполнении заданий, задание не выполнено
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	2	Бесконфликтно и эффективно умеет организовывать свою работу в команде для выполнения задания, задание выполнено
	1	Свою работу умеет организовывать в команде для выполнения задания с помощью преподавателя, задание выполнено
	0	Не умеет организовывать свою работу в команде для выполнения задания, задание не выполнено
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	2	Всегда умеет готовить к работе производственное помещение и поддерживать его состояние в соответствии с санитарными нормами и правилами
	1	Умеет готовить к работе производственное помещение и поддерживать его состояние в соответствии с санитарными нормами и правилами с помощью преподавателя
	0	Не умеет готовить производственное помещение к работе и поддерживать его санитарное состояние
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе полученных профессиональных знаний (для юношей).	2	Проявляет устойчивый интерес к воинской службе, готов исполнять воинскую обязанность
	1	Готов исполнять воинскую обязанность
	0	Отсутствует интерес и не готов исполнять воинскую обязанность

Список литературы

Основные источники: учебники и учебные пособия

1. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник.- М.: издательский центр «Академия», 2022г.- 415с.
2. Драмшева С. Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров: Учебное пособие - М.: Экономика, 2021г.
3. Карташова Л. В., Николаева М. А., Печникова Е. Н. Товароведение товаров растительного происхождения: Учебник для ССУЗов. М.: Деловая литература, 2022г.
4. Николаева М.Н., Паранова Т. Н. Пути совершенствования органолептической оценки качества пищевых продуктов: Учебное пособие.- М.: Экономика 2023г.
5. Справочник товароведа продовольственных товаров.- М.: «Колос» , 2022г.
6. Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учебное пособие.- М.: Инфра-М, 2023г.
7. Николаева М, А. Классификация продовольственных товаров: Учебное пособие. –М.: ОЦПКРТ, 2006г.
8. Радченко Л.А. Организация производства общественного питания: Учебник.- Р.: «Феникс», 2022г.
9. Справочник руководителя общественного питания: - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2024г.
10. Авт. сост. Сдобнов А. И., Цыганенко М. И., Пересичный М. И. Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- К.: А.С.К., 2022г.
11. Панова Л.А. Организация производства на предприятия общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: Учебное пособие – М.: «Дашков и К», 2022г.
12. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании: Учебное пособие - Ростов-на-Дону, Феникс ОАО «Московские учебники», 2009г.

Дополнительные источники:

1. Журналы: питание и общество, ресторанный бизнес.
2. Нормативные документы и федеральные законы:
 - ФЗ о качестве и безопасности пищевых продуктов от 02.01.20г. № 29 ФЗ
 - ФЗ-2 от 09.01.96. с изменениями и дополнениями от 17.12.20г. ФЗ – 212
 - ФЗ – 29 от 02. 01. 00. о качестве и безопасности пищевых продуктов
 - СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению продовольственного сырья и пищевых продуктов»
 - СанПиН 1.1. 1058-01 «Организация проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий

- ГОСТ Р 51740-2001 «Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению»
- СанПиН № 42-123-4117-86 «Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»
- СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

3. Интернет ресурсы:

www.legpromsme.ru

www.businesspravo.ru

www.ecobest.ru

www.sebusiness.ru

www.twinput.com/file/149691/

belobshepit.ru/nod/106

psbatishev.narod.ru

biblior.ru

sklad-zakonov.narod.ru

www.tehbez.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
ОПЦ.03 «Техническое оснащение организаций питания»**
По реализации программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности СПО
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Симферополь, 2026

Оценочные материалы разработаны на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программы учебной дисциплины ОПЦ.03 «Техническое оснащение организаций питания»

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.

1. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

В результате освоения учебной дисциплины ОПЦ.03 «Техническое оснащение организаций питания» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» следующими умениями, знаниями общими/профессиональными компетенциями:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования – проводить инструктаж по	– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; – правила охраны труда в организациях питания

	безопасной эксплуатации технологического оборудования	
--	--	--

**Перечень основных показателей оценки результатов знаний, умений,
подлежащих текущему контролю и промежуточной аттестации, и формы контроля**

Приобретенный практический опыт, освоенные умения, освоенные знания	Результат обучения ПК,ОК	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Наименование раздела, темы, подтемы	Уровень освоения	Наименование контрольно-оценочного средства	
					Текущий контроль	Промежуточный контроль
1	2	3	4	5	6	7
Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд	ПК 1.1 - 1.2 2.1 - 2.5 3.1 - 3.4 4.1 - 4.3 5.1 - 5.4 6.1 - 6.4 7.1 - 7.3 8.1 - 8.6 ОК 1- 8	организация рабочего места кулинарного и кондитерского производства	Тема 2.3 Организация производства предприятий общественного питания	1-3	Практические работы №2-7, 9-13	Дифференцированный зачет
Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь	ПК 1.1 - 1.2 2.1 - 2.5 3.1 - 3.4 4.1 - 4.3 5.1 - 5.4 6.1 - 6.4 7.1 - 7.3 8.1 - 8.6 ОК 1- 8	правильный выбор оборудования для приготовления блюда; оптимальность выбора технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;	Тема 1.2 Универсальные приводы Тема 1.3 Механическое оборудование Тема 1.4 Тепловое оборудование Тема 1.5 Холодильное оборудование Тема 1.6 Вспомогательное оборудование	1-3	Практические работы №1,8	Дифференцированный зачет
Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского	ПК 1.1 - 1.2 2.1 - 2.5 3.1 - 3.4 4.1 - 4.3 5.1 - 5.4 6.1 - 6.4 7.1 - 7.3 8.1 - 8.6 ОК 1- 8	описание правил эксплуатации технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	Тема 1.3 Механическое оборудование Тема 1.4 Тепловое оборудование Тема 1.5 Холодильное оборудование Тема 1.6 Вспомогательно	1-3	Практические работы №1-13	Дифференцированный зачет

производства			е оборудование			
Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	ПК 1.1 - 1.2 2.1 - 2.5 3.1 - 3.4 4.1 - 4.3 5.1 - 5.4 6.1 - 6.4 7.1 - 7.3 8.1 - 8.6 ОК 1- 8	соблюдение правил безопасной эксплуатации оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства;	Тема 1.2 Универсальные приводы Тема 1.3 Механическое оборудование Тема 1.4 Тепловое оборудование Тема 1.5 Холодильное оборудование Тема 1.6 Вспомогательное оборудование	1-3	Практические работы №1-13	Дифференцированный зачет
Проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания	ПК 1.1 - 1.2 2.1 - 2.5 3.1 - 3.4 4.1 - 4.3 5.1 - 5.4 6.1 - 6.4 7.1 - 7.3 8.1 - 8.6 ОК 1- 8	качество выполненной операции в результате эксплуатации технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	Тема 2.3 Организация производства предприятий общественного питания	1-3	Практические работы №14-15	Дифференцированный зачет
Характеристики основных типов организации общественного питания	ПК 1.1 - 1.2 2.1 - 2.5 3.1 - 3.4 4.1 - 4.3 5.1 - 5.4 6.1 - 6.4 7.1 - 7.3 8.1 - 8.6 ОК 1- 8		Тема 2.1 Характеристика предприятий общественного питания	1-3	Практические работы №14-15	Дифференцированный зачет
Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	ПК 1.1 - 1.2 2.1 - 2.5 3.1 - 3.4 4.1 - 4.3 5.1 - 5.4 6.1 - 6.4 7.1 - 7.3 8.1 - 8.6 ОК 1- 8	качество выполненной операции в результате эксплуатации технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	Тема 2.3 Организация производства предприятий общественного питания	1-3	Практические работы №14-15	Дифференцированный зачет
Учет сырья и готовых изделий на производстве	ПК 1.1 - 1.2 2.1 - 2.5 3.1 - 3.4 4.1 - 4.3 5.1 - 5.4	качество выполненной операции в результате эксплуатации технологического	Тема 2.2 Организация снабжения предприятий общественного питания	1-3	Практические работы №14-15	Дифференцированный зачет

	6.1 - 6.4 7.1 - 7.3 8.1 - 8.6 ОК 1- 8	о оборудования кулинарного и кондитерского производства				
Устройство и назначение основных видов технологическ о-го оборудования кулинарного и кондитерского производства: механическог о, теплового и холодильного оборудования правила их безопасного использовани я	ПК 1.1 - 1.2 2.1 - 2.5 3.1 - 3.4 4.1 - 4.3 5.1 - 5.4 6.1 - 6.4 7.1 - 7.3 8.1 - 8.6 ОК 1- 8	соблюдение правил безопасной эксплуатации оборудования и производственно го инвентаря кулинарного и кондитерского производства;	Тема 1. 3 Механическое оборудование Тема 1.4 Тепловое оборудование Тема 1.5 Холодильное оборудование Тема 1.6 Вспомогательно е оборудование	1-3	Практиче ские работы № 2-7, 9-13	Дифференци рованный зачет
Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции	ПК 1.1 - 1.2 2.1 - 2.5 3.1 - 3.4 4.1 - 4.3 5.1 - 5.4 6.1 - 6.4 7.1 - 7.3 8.1 - 8.6 ОК 1- 8	качество выполненной операции в результате эксплуатации технологическог о оборудования кулинарного и кондитерского производства	Тема 2.3 Организация производства предприятий общественного питания	1-3	Практиче ские работы №14-15	Дифференци рованный зачет

2. Оценка освоения теоретического курса по дисциплине

2.1. Типовые задания для оценки освоения дисциплины ОПЦ.13 «Техническое оснащение организаций питания»

2.2.1. Типовые задания для оценки освоения дисциплины ОПЦ.13 «Техническое оснащение организаций питания»

(Приложение А, В, С)

Перечислить виды заданий:

1. Практические работы №1-17 (Приложение А)
3. Дифференцированный зачет (Приложение В)
4. Тестирование к разделу 1 (Приложение С)

Критерии оценивания:

Критерии оценки: определяются дифференцированно для каждого задания.

2.2.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов.

Основные источники:

1. Лутошкина Г. Г., Техническое оснащение организаций питания/ Г.Г.Лутошкина, Ж.С. Анохина. - Москва.: «Академия», 2020. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-5123-2 [текст непосредственный].

Дополнительные источники:

1. Золин В. П. технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. 2014. — 320 с., пер. No 7 бц [Электронный формат].

2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. — 13-е изд., испр. и доп. — Ростов н/Д.: Феникс, 2016. — 373 с. — ISBN 978-5-22-19130-9.

3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения

Интернет-ресурсы

1. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html> -

2. Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>

3. Каталог технологического оборудования Машиностроительное предприятие «Аtesy» [Электронный ресурс]. — Режим доступа: www.atesy.ru

4. Каталог технологического оборудования ОАО «ЧувашТоргТехника» [Электронный ресурс]. — Режим доступа: www.abat.ru

5. Каталог технологического оборудования ООО «ИНТЭКО-Мастер» [Электронный ресурс]. — Режим доступа: www.entecomaster.by

6. Каталог технологического оборудования ООО «Завод»Торгмаш» [Электронный ресурс]. — Режим доступа: www.torgmash.perm.ru

Приложение А

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 № __ от _____ 2025 г.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

для обучающихся по выполнению практических занятий

ОПЦ.03 Техническое оснащение организаций питания

Специальность: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Учебный год: 2025-2026

Оцениваемые компетенции: ПК-7.1.1-7.5.4, ОК- 1-9

ОТДЕЛЕНИЕ: очное

КУРС: 1, 2

Группа: 1.04.ПКД, 2.84.ПКД, 2.85.ПКД, 2.86.ПКД

Разработал преподаватель
Е.В.Горченева

Рассмотрено и одобрено
На заседании ЦМК: «ОП»
От «__» _____ 20__ г.
Председатель ЦМК



г. Симферополь, 2026

Разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) и рабочей программы общепрофессиональной дисциплины ОПЦ.03 «Техническое оснащение организаций питания».

Целью практических занятий по дисциплине: является закрепление и углубление знаний, которые студент получил на лекционных занятиях и при выполнении самостоятельной работы, приобретение компетенций по безопасной работе и эксплуатации аппаратов, пробуждение интереса к практическому использованию теоретических знаний.

По окончании изучения курса обучающийся должен:

Знать:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- методики расчета производительности технологического оборудования;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;

правила охраны труда в организациях питания

Уметь:

- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации
- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;
- оценивать эффективность использования оборудования;
- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;
- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.
- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;
- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования
- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования

За время изучения ОПЦ.03 «Техническое оснащение организаций питания» обучающиеся должны выполнить 16 практических занятий.

Раздел 1. Практическое занятие №1-6.

Раздел 2. Практическая работа №7-12.

Раздел 3. Практическая работа №13-14.

Раздел 4. Практическая работа №15-17.

Работа выполняется в отдельных тетрадях для практических занятий, состоящих из отдельных отчетов.

Работа должна быть написана ясным, четким языком и сопровождаться правильно оформленным библиографическим описанием с указанием выходных данных источника.

Практические занятия направлены на приобретение профессиональных и общих компетенций в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1.1-7.5.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за	– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; – правила охраны труда в организациях питания

	безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования – проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	
--	---	--

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 № __ от _____ 2025 г.

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ
ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

ОПЦ.03 Техническое оснащение организаций питания

Специальность: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

ОТДЕЛЕНИЕ: очное

КУРС: 1, 2

Группа: 1.04.ПКД, 2.84.ПКД, 2.85.ПКД, 2.86.ПКД

ФИО обучающегося _____

Разработал преподаватель: Е.В.Горченева



г. Симферополь, 2026

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Цель: закрепление и углубление знаний, которые обучающийся получил на лекционных занятиях и при выполнении самостоятельной работы, приобретение навыков безопасной работы и эксплуатации аппаратов, пробуждение интереса к практическому использованию теоретических знаний

Количество часов на освоение программы дисциплины:

Работа во взаимодействии педагога и обучающегося 106 часа, в том числе:

- обязательной нагрузки обучающегося 102 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 4 часа

Объем практических работ и распределение нагрузки по разделам

Раздел 1. Практическое занятие №1-6.

Раздел 2. Практическая работа №7-12.

Раздел 3. Практическая работа №13-14.

Раздел 4. Практическая работа №15-17.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

Результатом освоения программы дисциплины ОПЦ.03 «Техническое оснащение организаций питания» является овладение студентами профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1.1-7.5.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического	– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; – правила охраны труда в организациях питания

	оборудования – проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	
--	---	--

При выполнении практической работы обучающемуся необходимо:

1. Выполнить задания, вынесенные на практическое занятие, согласно методических указаний.
2. Освоить вопросы, выносимые на практическое занятие и предложенные преподавателем в соответствии с программой
3. Выполнять практическое занятие и отчитываться по ее результатам.

Содержание.

Наименование работ	Кол-во часов	Дата выполнения	Результаты выполнения работ	Подпись преподавателя
Практическая работа №1 Тема: Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	2			
Практическая работа №2 Тема: Технологическое оборудование для обработки овощей и плодов	2			
Практическая работа №3 Тема: Технологическое оборудование для обработки мяса и рыбы	4			
Практическая работа №4 Тема: Технологическое оборудование для подготовки кондитерского сырья	4			
Практическая работа №5 Тема: Технологическое оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров	2			
Практическая работа №6 Тема: Оборудование для вакуумирования и упаковки. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	2			
Практическая работа №7 Тема: Подбор механического оборудования	2			
Практическая работа №8 Тема: Варочное технологическое оборудование	2			
Практическая работа №9 Тема: Жарочно-пекарное технологическое оборудование	4			
Практическая работа №10 Тема: Многофункциональное технологическое оборудование	2			
Практическая работа №11 Тема: Универсальное технологическое оборудование	2			
Практическая работа №12 Тема: Водогрейное оборудование	2			
Практическая работа №13 Тема: Холодильное оборудование складских помещений и производственных цехов	2			
Практическая работа №14 Тема: Шкафы интенсивного охлаждения и шоковой заморозки. Льдогенераторы	2			
Практическая работа №15 Тема: Техническое оснащение рабочих мест повара в различных цехах	2			
Практическая работа №16 Тема: Техническое оснащение рабочих мест в кондитерском цехе	2			
Практическая работа №17 Тема: Техническое оснащение процессов реализации готовой продукции.	2			

Практическое занятие №1

- Тема:** Универсальные кухонные машины
- Цели и задачи:** Научиться подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.
- Количество часов:** 2

Материально-техническое обеспечение и дидактические средства

1. рабочая тетрадь;
2. методические рекомендации
3. изображения, схемы, видео материал по данной теме.

Основные теоретические положения практического занятия

Краткое описание учебного материала ...

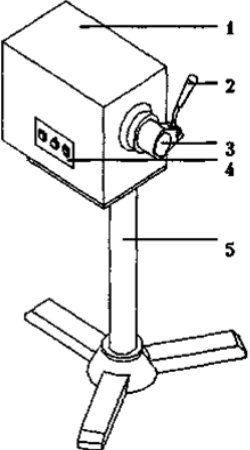
Порядок выполнения практического занятия

Задание №1 Изучить универсальную кухонную машину.

Алгоритм выполнения

- 1.1** Изучение устройства универсальной кухонной машины УКМ-1.
- изучив устройство, перечислите в таблице 1 основные узлы.

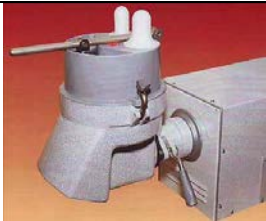
Таблица 1

	1
	2
	3
	4
	5
	6
	7

- 1.2** Перечислите и охарактеризуйте насадки, рекомендуемые для комплектации УКМ в горячем цехе.
- Заполните таблицу 2.

Таблица 2

Внешний вид	Индексация насадки	Назначение
		

		
---	--	--

1.3 Изучение правил эксплуатации универсальной кухонной машины:

- Составьте алгоритм, перечислив правила по подготовке и эксплуатации машины:

I Перед началом работы

1. Техническое состояние _____

2. Санитарное состояние _____

3. Установка насадки _____

4. Проверка на холостом ходу _____

II Во время работы

III После окончания работы

IV Техника безопасности

- Укажите на схеме опасные зоны и узлы – обведите на схеме внешнего вида цифры, обозначающие опасные зоны и узлы.

Перечень вопросов для защиты результатов практического занятия

Прочитав вопрос отметьте правильный вариант ответа.

- 1 Рабочие инструменты протирающих механизмов:
 - А. Тёрочный диск, ротор, сбрасыватель;
 - Б. Протирающее сито, ротор, сбрасыватель;
 - В. Сито, протирающая лопасть.
 - Г. Тёрочный диск и сбрасыватель.
- 2 Универсальные кухонные машины по назначению делятся:
 - А. Общего назначения;
 - Б. Специального назначения;
 - В. Общего и специального назначения.
 - Г. Для заготовочных и доготовочных цехов.
- 3 Привод, состоящий из электропривода и комплекта сменных насадок относится к:
 - А. Индивидуальному;
 - Б. Универсальному;
 - В. Многодвигательному.
- 4 Электропровод состоит из:
 - А. – Электродвигателя и пусковой аппаратуры;
 - Б. – Электродвигателя и передаточного механизма;
 - В. – Двигателя и передачи.
- 5 Привод общего назначения комплектуется сменными механизмами для обработки продуктов:
 - А. В различных цехах;
 - Б. В каком-либо одном цехе.
 - В. В заготовочных цехах.
 - Г. В доготовочных цехах.

Список литературы (основной и дополнительной)

1. Лутошкина Г. Г., Техническое оснащение организаций питания/ Г.Г.Лутошкина, Ж.С. Анохина. - Москва.: «Академия», 2020. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-5123-2 [текст непосредственный].
2. Золин В. П. технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. 2014. — 320 с., пер. No 7 бц [Электронный формат].

Интернет-ресурсы

1. Каталог технологического оборудования ООО «Завод»Торгмаш» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.torgmash.perm.ru

Сделайте вывод по работе.

Критерии оценки:

оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если своевременно выполнены все задания, допускается одна неточность;

оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если своевременно выполнены все задания, допускаются неполное выполнение задания №1 или неточности, которые обучающийся легко устраняет с небольшой помощью преподавателя, на контрольные вопросы обучающийся может ответить устно;

оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если своевременно, но не в полном объеме выполнены задания №1, допускается по одной - две неточности в каждом задании, обучающийся не может их исправить даже с небольшой помощью преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если работа выполнена несвоевременно.

Преподаватель: Горченева Е.В.

Практическое занятие №2

- Тема:** Технологическое оборудование для обработки овощей и плодов
- Цели и задачи:** Научиться подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование для обработки овощей и плодов по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.
- Количество часов:** 2

Материально-техническое обеспечение и дидактические средства

1. рабочая тетрадь;
2. методические рекомендации
3. изображения, схемы, видео материал по данной теме.

Основные теоретические положения практического занятия

Краткое описание учебного материала ...

Порядок выполнения практического занятия

Задание №1 Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря.

Алгоритм выполнения

- 1.1** Рассмотрите перечень технологического оборудования (Приложение 1) и производственного инвентаря (Приложение 2).
- 1.2** Подберите необходимое технологическое оборудование для выполнения операций.
- 1.3** Подберите необходимый производственный инвентарь для выполнения операций.
- 1.4** Заполните таблицу №1 «Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря».

Таблица №1

«Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря»

Вид выполняемой операции	Вид оборудования	Производственный инвентарь
Мойка картофеля		
Очистка корнеплодов		
Доочистка картофеля		
Доочистка лука репч.		
Транспортировка полуфабрикатов в доготовочные цеха		
Нарезка моркови соломкой	Машина: Диск:	
Нарезка капусты соломкой	Машина: Диск:	
Нарезка огурцов ломтиками (кружочками)	Машина:	

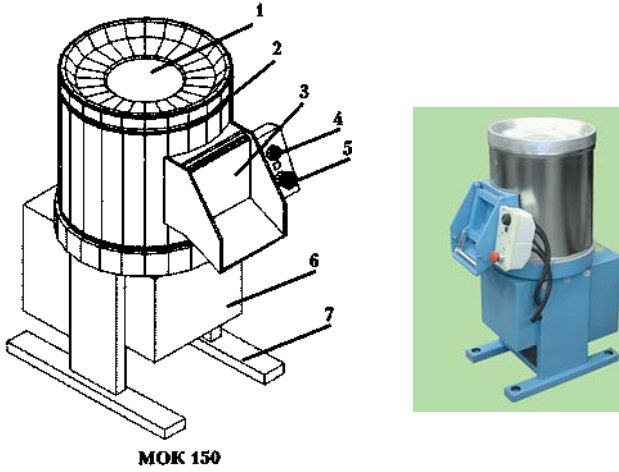
	Диск:	
Нарезка свеклы отварной	Машина: Диск:	

Задание №2 Моечно-очистительная машина МОК-150.

Алгоритм выполнения

2.1 Изучить устройство картофелеочистительной машины МОК-150.

- - изучив устройство, перечислите в таблице основные узлы.

 МОК 150	1
	2
	3
	4
	5
	6
	7

2.2 Изучить правил эксплуатации картофелеочистительной машины:

- Составьте алгоритм, перечислив правила по подготовке и эксплуатации машины, с учетом подготовки машины к работе и техники безопасности.:

I Перед началом работы

1. Техническое состояние _____

2. Санитарное состояние _____

3. Проверка на холостом ходу _____

II Во время работы

III После окончания работы

IV Техника безопасности

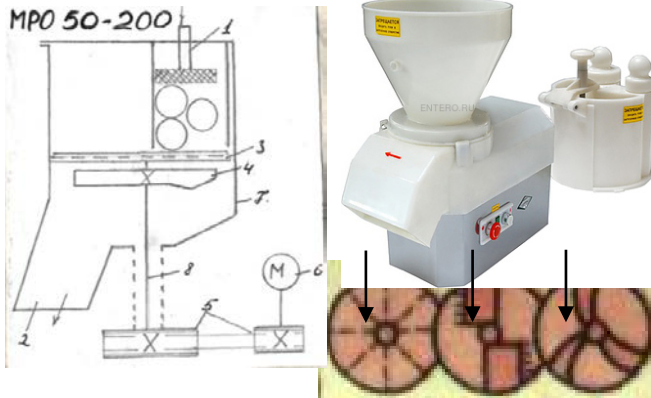
- Укажите на схеме опасные зоны и узлы – обведите на схеме цифры, обозначающие опасные зоны и узлы машины.

Задание №3 Дисковая овощерезательная машина.

Алгоритм выполнения

3.1 Изучить устройство дисковой овощерезательной машины МРО 50-200.

- изучив устройство, перечислите в таблице основные узлы.

	1
	2
	3
	4
	5
	6
	7
	8
	Дисковые ножи:
	I
	II
	III

3.2 Изучить правила эксплуатации дисковой овощерезательной машины:

- составьте алгоритм, перечислив правила по подготовке и эксплуатации машины:

I Перед началом работы

1. Техническое состояние _____

2. Санитарное состояние _____

3. Сборка _____

4. Проверка на холостом ходу _____

II Во время работы

III После окончания работы

IV Техника безопасности

- Укажите на схеме опасные зоны и узлы – обведите на схеме цифры, обозначающие опасные зоны и узлы машины.

Перечень вопросов для защиты результатов практического занятия

1. На какие группы делится технологическое оборудование? _____
2. Из каких основных узлов состоит машина? _____
3. Дайте классификацию механического оборудования по продукту переработки и назначению. _____
4. Как обеспечивается безопасность поражения электрическим током при работе в овощном цехе? _____
5. От чего зависит качество нарезки овощей? _____
6. Для чего рабочий орган картофелеочистительной машины МОК имеет волнистую поверхность? _____
7. Почему загрузка и выгрузка картофеля из машины МОК должна производиться во время работы машины? _____
8. От чего зависит форма нарезки овощей? _____
9. Какие машины и механизмы имеют блокировочные устройства, и какова их роль? _____
10. Почему во время выгрузки очищенного картофеля на пол попадает вода? _____

Список литературы (основной и дополнительной)

1. Лутошкина Г. Г., Техническое оснащение организаций питания/ Г.Г.Лутошкина, Ж.С. Анохина. - Москва.: «Академия», 2020. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-5123-2 [текст непосредственный].
2. Золин В. П. технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. 2014. — 320 с., пер. No 7

бц [Электронный формат].

Интернет-ресурсы

1. Каталог технологического оборудования ООО «Завод»Торгмаш» [Электронный ресурс]. – Режим доступа:www.torgmash.perm.ru

Сделайте вывод по работе _____

Критерии оценки:

оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если своевременно выполнены все задания, допускается одна неточность;

оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если своевременно выполнены все задания, допускаются неполное выполнение задания №1 или неточности, которые обучающийся легко устраняет с небольшой помощью преподавателя, на контрольные вопросы обучающийся может ответить устно;

оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если своевременно, но не в полном объеме выполнены задания №1, допускается по одной-две неточности в каждом задании, обучающийся не может их исправить даже с небольшой помощью преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если работа выполнена несвоевременно.

Преподаватель: Горченева Е.В.

Практическое занятие №3

Тема:

Технологическое оборудование для обработки мяса и рыбы

Цели и задачи:

Научиться подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование для обработки мяса и рыбы по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.

Количество часов:

4

Материально-техническое обеспечение и дидактические средства

1. рабочая тетрадь;
2. методические рекомендации
3. изображения, схемы, видео материал по данной теме.

Основные теоретические положения практического занятия

Краткое описание учебного материала ...

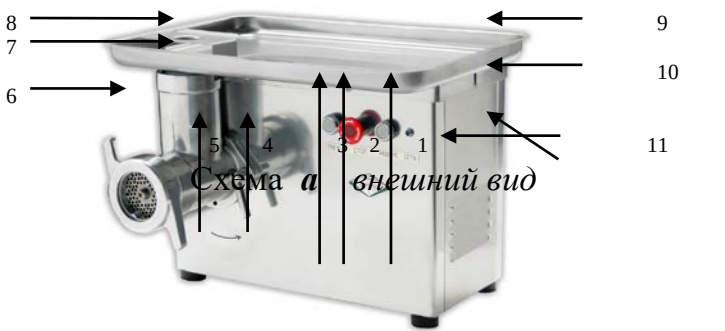
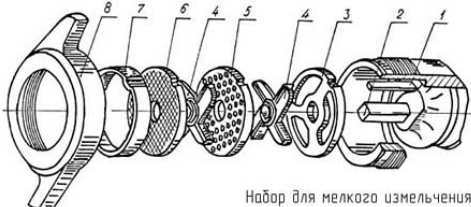
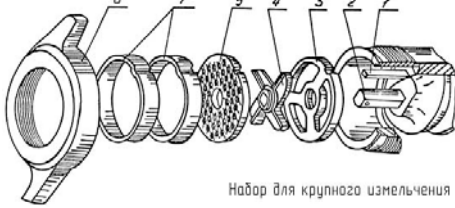
Порядок выполнения практического занятия

Задание №1 Изучите мясорубку

Алгоритм выполнения

1.1 Изучите устройство мясорубки

1. Изучив схему, проставьте цифровые значения возле условных обозначений

 Схема а внешний вид	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11
 Набор для мелкого измельчения	Сборка мясорубки для приготовления рубленс (крупной) и котлетной (мелкой) массы 1. 2. 3. 4.
 Набор для крупного измельчения	5. 6. 7. 8. 9.

1.2. Изучите правила эксплуатации:

- составьте алгоритм по подготовке и эксплуатации машины:

I Перед началом работы

Техническое состояние _____

Санитарное состояние _____

Сборка _____

Проверка на холостом ходу _____

II Во время работы

III После окончания работы

IV Обоснуйте правила техники безопасности:

Задание №2 Изучение фаршемешалки с опрокидываемой чашей

Алгоритм выполнения

1 Изучите устройство фаршемешалки

Изучив схему, проставьте цифровые значения возле условных обозначений



2.2 Изучите правила эксплуатации:

- составьте алгоритм по подготовке и эксплуатации машины:

I Перед началом работы

1. Техническое состояние _____

2. Санитарное состояние _____

3. Сборка _____

4. Проверка на холостом ходу _____

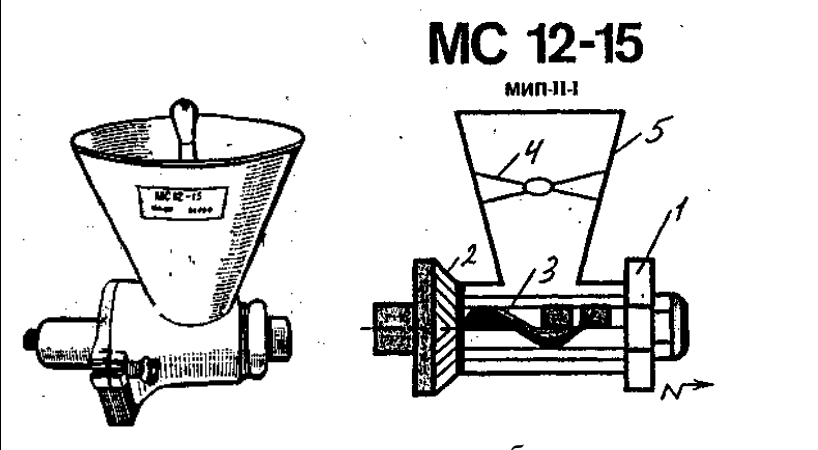
II Во время работы

III После окончания работы

IV Обоснуйте правила техники безопасности:

Задание №3 Изучение размолочного механизма

Алгоритм выполнения

	<u>Размолочный механизм</u> а – внешний вид б – принципиальная схема: <table border="1"><tr><td>корпус</td></tr><tr><td>предохранительное кольцо</td></tr><tr><td>регулирующая гайка</td></tr><tr><td>терочный диск</td></tr><tr><td>шнec</td></tr></table>	корпус	предохранительное кольцо	регулирующая гайка	терочный диск	шнec
корпус						
предохранительное кольцо						
регулирующая гайка						
терочный диск						
шнec						

3.1 Изучите устройство размолочного механизма

- Изучив схему, проставьте цифровые значения возле условных обозначений

3.2 Изучите правила эксплуатации:

- составьте алгоритм по подготовке и эксплуатации механизма:

I Перед началом работы

- Техническое состояние _____

- Санитарное состояние _____

- Сборка _____

- Проверка на холостом ходу _____

II Во время работы

III После окончания работы

IV Обоснуйте правила техники безопасности:

[illegible]

Перечень вопросов для защиты результатов практического занятия

Объясните причины:

Мясорубка не режет, а мнет мясо.

Механизм МС 12-15 не обеспечивает мелкого помола продукта_____

Механизм МС 12-15 не обеспечивает мелкого помола продукта

Какие приспособления обеспечивают безопасную работу на мясорубке?_____

Какие приспособления обеспечивают безопасную работу на мясорубке?

Для чего рабочая камера мясорубки имеет ребра с внутренней стороны?_____

Для чего рабочая камера мясорубки имеет ребра с внутренней стороны?

Какую роль выполняет шпонка в мясорубке?

Список литературы (основной и дополнительной)

1. Лутошкина Г. Г., Техническое оснащение организаций питания/ Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. - Москва.: «Академия», 2020. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-5123-2 [текст непосредственный].
2. Золин В. П. технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. 2014. — 320 с., пер. No 7 бц [Электронный формат].

Интернет-ресурсы

1. Каталог технологического оборудования ООО «Завод»Торгмаш» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.torgmash.perm.ru

Сделайте вывод по работе _____

Критерии оценки:

оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если своевременно выполнены все задания, допускается одна неточность;

оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если своевременно выполнены все задания, допускаются неполное выполнение задания №1 или неточности, которые обучающийся легко устраняет с небольшой помощью преподавателя, на контрольные вопросы обучающийся может ответить устно;

оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если своевременно, но не в полном объеме выполнены задания №1, допускается по одной-две неточности в каждом задании, обучающийся не может их исправить даже с небольшой помощью преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если работа выполнена несвоевременно.

Преподаватель: Горченева Е.В.

Карточка-задание №1

1. Ответить устно на контрольные вопросы.
 - a. Объясните причины: мясорубка не режет, а мнет мясо.
 - b. Какие приспособления обеспечивают безопасную работу на мясорубке?
 - c. Для чего рабочая камера мясорубки имеет ребра с внутренней стороны?
 - d. Почему после включения мясорубки в работу двигатель работает, а шнек не вращается?
 - e. Назовите требования к подаче мяса в рабочую камеру мясорубки?
 - f. Какие средства техники безопасности используются при измельчении сухарей и специй на размолочном механизме?
 - g. Разгрузка фарша из фаршемешалки ведется при включенном двигателе или выключенном, обоснуйте?
2. Охарактеризовать принцип работы фаршемешалки.
3. Решите производственную ситуацию: после перемешивания фарша в фаршемешалке на стенках осталось большое количество жира. В чем причины? Способ устранения.

Карточка-задание №2

1. Ответить устно на контрольные вопросы.
 - a. Объясните причины: механизм МС 12-15 не обеспечивает мелкого помола продукта.
 - b. Какую роль выполняет шпонка в мясорубке?
 - c. Почему при измельчении сухарей на размолочном механизме продукт плохо разгружается?
 - d. Что такое режущая пара и как выполняется ее шлифовка и заточка.
 - e. Как правильно подготовить мясо для измельчения?
 - f. Как установить степень помола в размолочном механизме?
 - g. С какой целью производят разрыхление порционных кусков мяса на мясорыхлителе?
2. Охарактеризовать принцип работы мясорубки.
3. Решите производственную ситуацию: при сборке мясорубки обнаружилось, что рабочие инструменты частично покрылись ржавчиной. В чем причины? Способ устранения.

Карточка-задание №3

1. Ответить устно на контрольные вопросы.
 - 1 Какова продолжительность перемешивания мясного фарша в напольной фаршемешалке?
 - 2 Каким образом производят добавление продуктов в рабочую камеру напольной фаршемешалки?
 - 3 Каким образом производится санитарная обработка мясорубки.
 - 4 Как правильно установить подрезную решетку в мясорубке?
 - 5 Какие детали вращаются во время работы мясорубки?
 - 6 Почему продукты измельчаемые в размолочном механизме должны быть хорошо высушены?
 - 7 Почему во время работы мясорубки, приходится часто производить остановку машины и очистку рабочих инструментов?
2. Охарактеризовать принцип работы размолочного механизма.
3. Решите производственную ситуацию: при измельчении мяса оно изменяет окраску. В чем причина. Способ устранения.

Практическое занятие №5

Тема:

Технологическое оборудование для нарезки гастрономических товаров

Цели и задачи:

Научиться подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование для нарезки гастрономических продуктов по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.

Количество часов:

2

Материально-техническое обеспечение и дидактические средства

1. рабочая тетрадь;
2. методические рекомендации
3. изображения, схемы, видео материал по данной теме.

Основные теоретические положения практического занятия

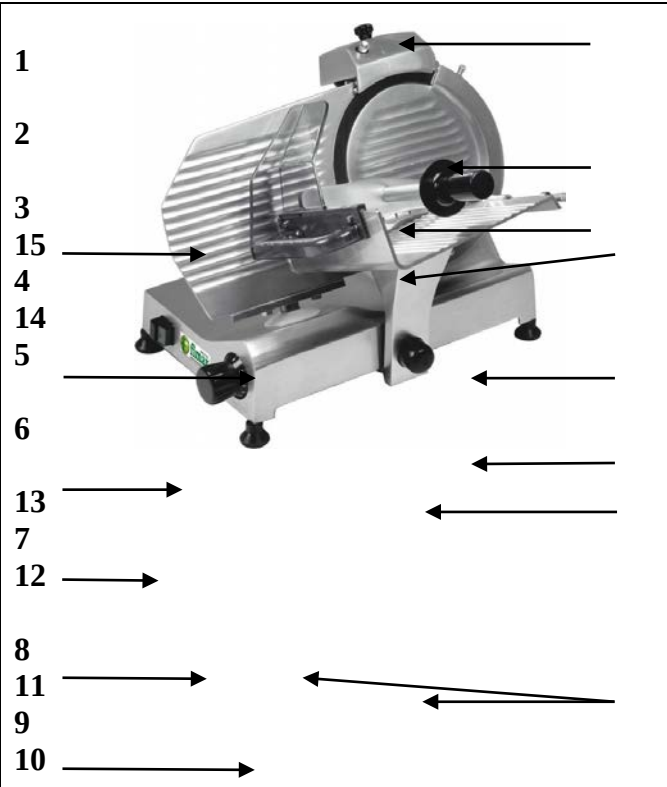
Краткое описание учебного материала ...

Порядок выполнения практического занятия

Задание №1 Машина для нарезки гастрономических товаров (слайсер).

Алгоритм выполнения

- 1.1 Изучите конструктивные особенности слайсеров, рассмотрев схему вписать в таблицу условные обозначения, обозначенные на схеме.

	<table border="1"><tr><td>1.</td></tr><tr><td>2.</td></tr><tr><td>3.</td></tr><tr><td>4.</td></tr><tr><td>5.</td></tr><tr><td>6.</td></tr><tr><td>7.</td></tr><tr><td>8.</td></tr><tr><td>9.</td></tr><tr><td>10.</td></tr><tr><td>11.</td></tr><tr><td>12.</td></tr><tr><td>13.</td></tr><tr><td>14.</td></tr><tr><td>15.</td></tr></table>	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.	15.
1.																
2.																
3.																
4.																
5.																
6.																
7.																
8.																
9.																
10.																
11.																
12.																
13.																
14.																
15.																

- 1.2 Изучите принцип работы слайсера.

- 1.3 Опишите правила проверки качества заточки и заточки дискового ножа слайсера.

1.4 Изучите правила эксплуатации:

- составьте алгоритм по подготовке и эксплуатации слайсера:

I Перед началом работы

1. Техническое состояние _____

2. Санитарное состояние _____

3. Сборка _____

4. Проверка на холостом ходу _____

II Во время работы

III После окончания работы

IV Обоснуйте правила техники безопасности:

Список литературы (основной и дополнительной)

1. Лутошкина Г. Г., Техническое оснащение организаций питания/ Г.Г.Лутошкина, Ж.С. Анохина. - Москва.: «Академия», 2020. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-5123-2 [текст непосредственный].
2. Золин В. П. технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. 2014. — 320 с., пер. No 7 бц [Электронный формат].

Интернет-ресурсы

1. Каталог технологического оборудования ООО «Завод»Торгмаш» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.torgmash.perm.ru

Сделайте вывод по работе _____

Критерии оценки:

оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если своевременно выполнены все задания, допускается одна неточность;

оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если своевременно выполнены все задания, допускаются неполное выполнение задания №1 или неточности, которые обучающийся легко устраняет с небольшой помощью преподавателя, на контрольные вопросы обучающийся может ответить устно;

оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если своевременно, но не в полном объеме выполнены задания №1, допускается по одной-две неточности в каждом задании, обучающийся не может их исправить даже с небольшой помощью преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если работа выполнена несвоевременно.

Преподаватель: Горченева Е.В.

Практическое занятие №4

Тема:

Оборудование для подготовки сырья и обработки теста и кремов

Цели и задачи:

Научиться подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование для нарезки гастрономических продуктов по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.

Количество часов:

4

Материально-техническое обеспечение и дидактические средства

1. рабочая тетрадь;
2. методические рекомендации
3. изображения, схемы, видео материал по данной теме.

Основные теоретические положения практического занятия

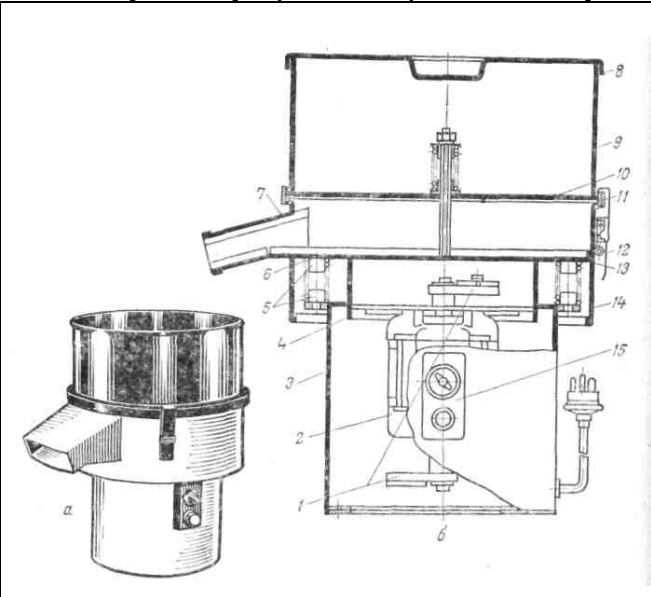
Краткое описание учебного материала ...

Порядок выполнения практического занятия

Задание №1 Изучение просеивателя муки вибрационного типа.

Алгоритм выполнения

1.2 Изучение устройства просеивателя муки вибрационного типа МПМВ-300.

	Бункер
	Быстродействующие замки
	Дебалансы
	Корпус
	Обечайка
	Основание
	Панель управления
	Перегородка
	Плита электродвигателя
	Пружинная подвеска
	Разгрузочная горловина
	Сетка
	Сито
	Съемная крышка
	Штыри для крепления подвески

- изучив устройство, перечислите в таблице основные узлы.

1.3 Изучение правил эксплуатации просеивателя:

- Составьте алгоритм, перечислив правила по подготовке и эксплуатации машины:

I Перед началом работы

1. Техническое состояние _____

2. Санитарное состояние _____

3. Сборка _____

4. Проверка на холостом ходу _____
II Во время работы

III После окончания работы

Техника безопасности

- Укажите на схеме опасные зоны и узлы – обведите на схеме цифры, обозначающие опасные зоны и узлы машины.

Задание №2 Изучение тестомесильной машины

Алгоритм выполнения

2.1 Изучите устройство тестомесильной машины

- изучив устройство, перечислите в таблице основные узлы.



2.2 Изучите правила эксплуатации:

- Составьте алгоритм, перечислив правила по подготовке и эксплуатации машины:

I Перед началом работы

1. Техническое состояние _____

2. Санитарное состояние _____

3. Сборка _____

4. Проверка на холостом ходу _____

II Во время работы

III После окончания работы

Техника безопасности при эксплуатации тестомесильных машин

Задание №3 Изучение тестораскаточной машины

Алгоритм выполнения

3.1 Изучите устройство тестораскаточной машины

- изучив устройство, перечислите в таблице основные узлы.



Мукосей

Корпус

Оградительные решетки

Опорные столики

Панель управление

Педаль включения
транспортера

Рукоятка изменения
толщины раскатки

Рукоятки изменения
направления движения
транспортера

Шкала толщины раскатки

3.2 Изучите правила эксплуатации:

- Составьте алгоритм по подготовке и эксплуатации машины.

I Перед началом работы

1. Техническое состояние _____

2. Санитарное состояние _____

3. Сборка _____

4. Проверка на холостом ходу _____

II Во время работы

III После окончания работы

Техника безопасности

Задание №3 Изучение взбивальной машины (миксера)

Алгоритм выполнения

4.1 Изучите устройство взбивальной машины (миксера)

- изучив устройство, перечислите в таблице основные узлы.



1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____

4.2 Изучите правила эксплуатации:

- Составьте алгоритм по подготовке и эксплуатации машины.

I Перед началом работы

1. Техническое состояние _____

2. Санитарное состояние _____

3. Сборка _____

4. Проверка на холостом ходу _____

II Во время работы

III После окончания работы

Техника безопасности

Перечень вопросов для защиты результатов практического занятия

- 1 С какой целью просеивают муку_____
 - 2 Для чего служит ограждение у тестомесильной машины, как и когда его поднимают_____
 - 3 Почему в тестораскаточной машине при подъеме предохранительной решетки электродвигатель отключается_____
 - 4 Как производится изменение скорости взбивания продуктов в миксере?_____
 - 5 Почему при раскатке теста на тестораскаточной машине, тесто рвется?_____
-

Список литературы (основной и дополнительной)

1. Лутошкина Г. Г., Техническое оснащение организаций питания/ Г.Г.Лутошкина, Ж.С. Анохина. - Москва.: «Академия», 2020. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-5123-2 [текст непосредственный].
2. Золин В. П. технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. 2014. — 320 с., пер. No 7 бц [Электронный формат].

Интернет-ресурсы

1. Каталог технологического оборудования ООО «Завод»Торгмаш» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.torgmash.perm.ru

Сделайте вывод по работе. _____

Критерии оценки:

оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если своевременно выполнены все задания, допускается одна неточность;

оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если своевременно выполнены все задания, допускаются неполное выполнение задания №1 или неточности, которые обучающийся легко устраняет с небольшой помощью преподавателя, на контрольные вопросы обучающийся может ответить устно;

оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если своевременно, но не в полном объеме выполнены задания №1, допускается по одной - две неточности в каждом задании, обучающийся не может их исправить даже с небольшой помощью преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если работа выполнена несвоевременно.

Преподаватель: Горченева Е.В.

Практическое занятие №8

Тема:

Варочное технологическое оборудование

Цели и задачи:

Научиться подготавливать к работе, использовать варочное технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.

Количество часов:

2

Материально-техническое обеспечение и дидактические средства

1. рабочая тетрадь;
2. методические рекомендации
3. изображения, схемы, видео материал по данной теме.

Основные теоретические положения практического занятия

Краткое описание учебного материала ...

Порядок выполнения практического занятия

Задание №1 Котел пищеварочный

1.1. Изучите устройство опрокидывающегося пищеварочного котла

- рассмотрите принципиальную схему, изучив устройство, проставьте соответствующие цифры возле условных обозначений на схеме.

	Варочный сосуд
	Электроконтактный манометр
	Облицовка
	Предохранительный клапан
	Панель управления
	Сливной кран
	Наполнительная воронка
	Регулируемые ножки
	Поворотный кран
	Кран уровня
	Крышка

- определите место установки нагревательных элементов;

Опишите назначение:

- ЭКМ, _____

- предохранительного клапана _____

➤ наполнительной воронки,

1.2. Изучите правила эксплуатации.

- Составьте алгоритм подготовки аппарата к работе.

I Перед началом работы:

II Во время работы

III После окончания работы.

- Обоснуйте правила техники безопасности при эксплуатации аппарата.

Задание №2 Расчет и подбор пищеварочных котлов.

2.1 Произведите расчет объема пищеварочных котлов для приготовления бульонов и первых блюд. При расчете учитывать, что объем одной порции борща московского – 500г, рассольника по-Ленинградски – 300г, лапши домашней – 250г; Коэффициент заполнения пищеварочных котлов составляет 85%.

2.2 Заполните таблицу.

Наименование блюда	Выход порции, г	Количество порций, шт	Расчет	Ответ (объем котла, л)
Борщ московский	500	250		
Рассольник по- Ленинградски	300	185		
Суп Лапша домашняя	250	120		

Перечень вопросов для защиты результатов практического занятия

Список литературы (основной и дополнительной)

1. Лутошкина Г. Г., Техническое оснащение организаций питания/ Г.Г.Лутошкина, Ж.С. Анохина. - Москва.: «Академия», 2020. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-5123-2 [текст непосредственный].
2. Золин В. П. технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. 2014. — 320 с., пер. No 7 бц [Электронный формат].

Интернет-ресурсы

1. Каталог технологического оборудования ООО «Завод»Торгмаш» [Электронный ресурс]. – Режим доступа:www.torgmash.perm.ru

Сделайте вывод по работе. _____

Критерии оценки:

оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если своевременно выполнены все задания, допускается одна неточность;

оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если своевременно выполнены все задания, допускаются неполное выполнение задания №1 или неточности, которые обучающийся легко устраняет с небольшой помощью преподавателя, на контрольные вопросы обучающийся может ответить устно;

оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если своевременно, но не в полном объеме выполнены задания №1, допускается по одной - две неточности в каждом задании, обучающийся не может их исправить даже с небольшой помощью преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если работа выполнена несвоевременно.

Преподаватель: Горченева Е.В.

Практическое занятие №9

Тема:	Жарочно-пекарное технологическое оборудование
Цели и задачи:	Научиться подготавливать к работе, использовать жарочно-пекарное технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.
Количество часов:	4
	Материально-техническое обеспечение и дидактические средства
1.	рабочая тетрадь;
2.	методические рекомендации
3.	изображения, схемы, видео материал по данной теме.

Основные теоретические положения практического занятия

Краткое описание учебного материала ...

Порядок выполнения практического занятия

Задание №1 Сковорода электрическая стационарная с опрокидывающейся чашей (тигелем).

Алгоритм выполнения

1.1 Изучите конструкцию сковороды.

- изучив устройство, запишите условные обозначения

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

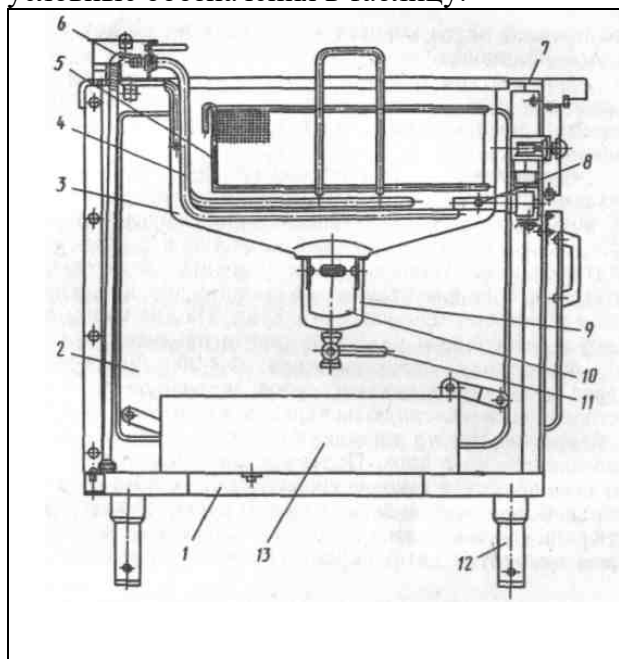
1.2. Перечислите и дайте краткую характеристику тепловых процессов, которые можно произвести в данном аппарате.

- Обоснуйте правила техники безопасности при эксплуатации аппарата.

Задание №2 Фритюрница электрическая напольная.

Алгоритм выполнения

2.1 Изучить конструктивные особенности фритюрницы ФЭСМ-20, изучив устройство, записать условные обозначения в таблицу.



1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	
11.	
12.	
13.	

- Обоснуйте правила техники безопасности при эксплуатации аппарата.

Перечень вопросов для защиты результатов практического занятия

Список литературы (основной и дополнительной)

1. Лутошкина Г. Г., Техническое оснащение организаций питания/ Г.Г.Лутошкина, Ж.С. Анохина. - Москва.: «Академия», 2020. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-5123-2 [текст непосредственный].
2. Золин В. П. технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. 2014. — 320 с., пер. No 7 бц [Электронный формат].

Интернет-ресурсы

1. Каталог технологического оборудования ООО «Завод»Торгмаш» [Электронный ресурс]. – Режим доступа:www.torgmash.perm.ru

Сделайте вывод по работе. _____

Критерии оценки:

оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если своевременно выполнены все задания, допускается одна неточность;

оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если своевременно выполнены все задания, допускаются неполное выполнение задания №1 или неточности, которые обучающийся легко устраняет с небольшой помощью преподавателя, на контрольные вопросы обучающийся может ответить устно;

оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если своевременно, но не в полном объеме выполнены задания №1, допускается по одной - две неточности в каждом задании, обучающийся не может их исправить даже с небольшой помощью преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если работа выполнена несвоевременно.

Преподаватель: Горченева Е.В.

Практическое занятие №11

Тема:

Жарочно-пекарное технологическое оборудование

Цели и задачи:

Научиться подготавливать к работе, использовать универсальное технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.

Количество часов:

2

Материально-техническое обеспечение и дидактические средства

1. изображения натуральных образцов – плита электрическая «Абат ЭПК-47», Cook&Chill пароконвектомат и шкаф шокового охлаждения / заморозки; экран с мультимедийным проектором, медиаматериал по теме.
2. дидактический материал (плакаты, инструкционные карты, отчеты по практическому занятию),
3. методические рекомендации, изображения, схемы, видео материал по данной теме.

Основные теоретические положения практического занятия

- 1) На какие основные группы подразделяется технологическое оборудование предприятий общественного питания? (*механическое, тепловое, холодильное, немеханическое*);
 - 2) Перечислите основные признаки классификации теплового оборудования (*вид энергии, технологическое назначение, конструктивное исполнение, степень автоматизации, способ установки...*);
 - 3) Перечислите основные узлы плиты электрической и пароконвектомата (*корпус, рабочая камера, теплогенерирующее устройство, теплоизоляция, контрольно-измерительная и регулирующая аппаратура, средства защиты*);
 - 4) Что является теплогенерирующими устройствами в плите электрической и пароконвектомате (*чугунные конфорки, спираль, расположенная вокруг вентилятора*);
 - 5) Перечислите основные типы предприятий питания (*ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная*);
 - 6) Перечислите виды тепловой обработки, которые можно выполнять с использованием:
 - плиты (*варка основным способом, варка на пару, бланширование, жарка основным способом, фритирование, тушение, сотирование, пассерование, при наличии жарочного шкафа – запекание, расстойка, выпекание*)
 - пароконвектомата (*варка на пару, жарка в среде горячего воздуха, тушение, расстойка, выпекание, запекание, восстановление, консервирование – любые процессы без погружения в жидкость*);
 - 7) Перечислите санитарные и технические требования к подготовке оборудования к работе (санитарные - *чистота конфорок, поддона, рабочей камеры жарочного шкафа и противней; технические – внешняя исправность, наличие заземления, диэлектрического коврика, исправность пуско-защитной аппаратуры, конфорки целые, зазоры между конфорками не менее 5мм, стеклопакет на дверце пароконвектомата целый*).
- индивидуальные задания:

- 1) Используя изображение пароконвектомата, описать устройство;
- 2) Используя плакат, перечислить виды электрических плит, отличительные особенности теплогенерирующих устройств и перечислить основные узлы.

Порядок выполнения практического занятия

Задание 1

Изучить устройство плиты электрической секционно-модульной:

Последовательность выполнения

1.1 Изучив устройство плиты, проставьте цифровые значения на схеме и возле условных обозначений.

	Рама
	Жарочный шкаф
	Конфорка
	Облицовки
	Переключатели жарочного шкафа
	Переключатели мощности конфорок
	Поддон
	Дверца

- определите вид теплогенерирующих устройств рабочей поверхности плиты и жарочного шкафа;

- место установки и назначение приборов ручного управления и датчика реле температуры _____

Задание 2

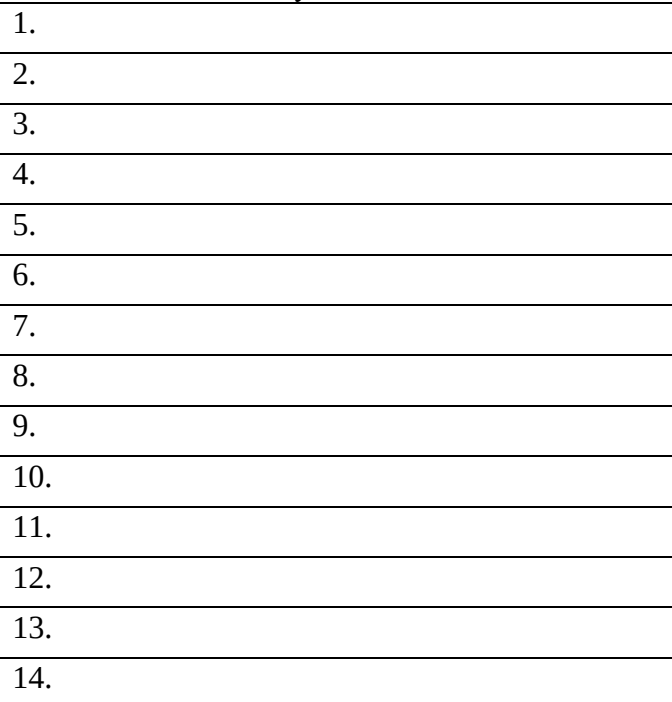
Изучить правила эксплуатации электрической плиты

Последовательность выполнения

1.2 Составьте алгоритм подготовки аппарата к работе и эксплуатации. (Перед началом работы, во время работы, после окончания работы, техника безопасности).

Последовательность выполнения

3.1 Изучите по схеме устройство пароконвектомата с ручным пультом управления. Изучив устройство, проставьте цифровые обозначения на схеме и запишите условные обозначения.



Последовательность выполнения

4.1 Составьте алгоритм подготовки аппарата к работе и эксплуатации. (Перед началом работы, во время работы, после окончания работы, техника безопасности).

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Перечень вопросов для защиты результатов практического занятия

Запишите письменные ответы на поставленные вопросы.

1. Как регулируется температурный режим в жарочном шкафу плиты

2. Почему конфорка имеет отшлифованную поверхность, а снизу ребристую? _____

3. Для чего необходим зазор между конфорками? _____

Список литературы (основной и дополнительной)

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. -240с. ISBN 978-5-4468-5123-2 – стр 183-195.
2. Золин В. П. технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. 2014. — 320 с., пер. No 7 бц [Электронный формат].

Интернет-ресурсы

1. Каталог технологического оборудования ООО «Завод»Торгмаш» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.torgmash.perm.ru

Сделайте вывод по работе.

Критерии оценки:

оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если своевременно выполнены все задания, допускается одна неточность;

оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если своевременно выполнены все задания, допускаются три неточности и отсутствие описания одного из аппаратов;

оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если своевременно выполнены все задания, допускается по одной неточности в каждом задании и отсутствие ответов на контрольные вопросы;

оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если работа выполнена несвоевременно, менее двух правильно выполненных заданий.

Преподаватель: Горченева Е.В.

Практическое занятие №14

Тема:

Шкафы интенсивного охлаждения и шоковой заморозки.
Льдогенераторы

Цели и задачи:

Научиться подготавливать к работе, использовать Шкафы интенсивного охлаждения и шоковой заморозки., льдогенераторы по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.

Количество часов:

2

Материально-техническое обеспечение и дидактические средства

1. рабочая тетрадь;
2. методические рекомендации
3. изображения, схемы, видео материал по данной теме.

Основные теоретические положения практического занятия

Краткое описание учебного материала ...

Порядок выполнения практического занятия

Задание 1 Изучить аппарат интенсивного охлаждения и шоковой заморозки

Алгоритм выполнения

- 1.1** Изучите устройство шкафа интенсивного охлаждения. Изучив схему проставьте условные обозначения в таблицу и на схеме.

- 1.2** Определите место расположения испарителя в охлаждаемом отделении, реле температуры и место подсоединения терморегулирующего вентиля TRV

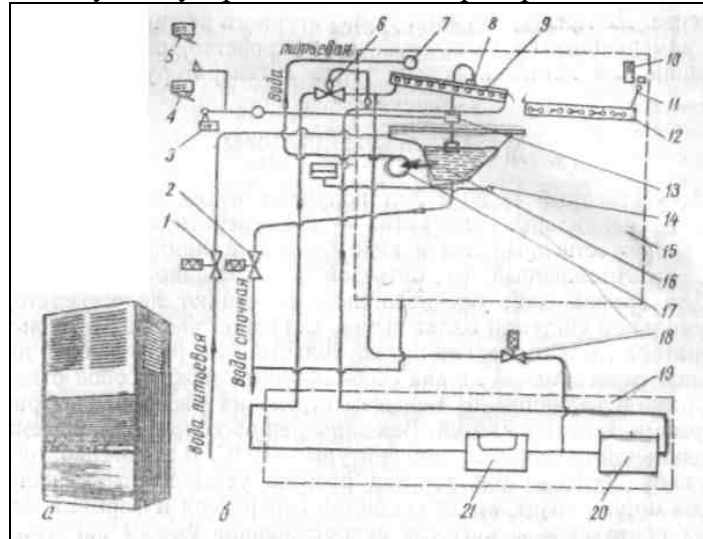
Задание 2 Изучить правила эксплуатации холодильного оборудования

Алгоритм выполнения

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Алгоритм выполнения

Испаритель	
Бункер-накопитель	
Ванна	
Датчик (щуп)	
Коллектор	
Компрессор	
Конденсатор	
Микропереключатели	верхнего
уровня воды	
Микропереключатели	нижнего
уровня воды	
Микропереключатель	
регулирующий	процесс
оттаивания	
Насос	
Поворотный датчик	
Подвижная гребенка	
Поплавковый датчик	
Режущая решетка	
Соленоидный клапан для слива	
воды	
Соленоидный клапан оттаивания	
Соленоидный клапан подачи воды	
в ванну (клапан наполнения)	



	Термореле
	Холодильный агрегат

3.2 Определите, что способствует образованию гладких пластов льда в льдогенераторе и как происходит регулирование толщины пласта _____

3.3 Охарактеризуйте принцип действия льдогенератора.

Перечень вопросов для защиты результатов практического занятия

1. Каким прибором автоматики регулируется температурный режим в холодильном шкафу? _____
2. Почему испаритель располагается в верхней части охлаждаемого отделения? _____
3. Почему нельзя соскребать «снеговую шубу» с испарителя? _____
4. Как осуществляется оттаивание испарителей в рассмотренных холодильных устройствах? _____
5. При какой толщине «снеговой шубы» следует производить оттаивание испарителя? _____
6. На каком хладоне работают низкотемпературные прилавки? _____
7. Как поддерживается уровень воды в ванне насоса льдогенератора? _____
8. Из каких частей состоит водоподающее устройство льдогенератора? _____
9. Как в льдогенераторе регулируется толщина пласта льда? _____
10. Каким образом в льдогенераторе обеспечивается четкий контур на пласте льда? _____

Список литературы (основной и дополнительной)

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. -240с. ISBN 978-5-4468-5123-2 – стр 183-195.

2. Золин В. П. технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. 2014. — 320 с., пер. No 7 бц [Электронный формат].

Интернет-ресурсы

1. Каталог технологического оборудования ООО «Завод»Торгмаш» [Электронный ресурс]. – Режим доступа:www.torgmash.perm.ru

Сделайте вывод по работе: _____

Критерии оценки:

оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если своевременно выполнены все задания, допускается одна неточность;

оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если своевременно выполнены все задания, допускаются неполное выполнение задания №3;

оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если своевременно выполнены задания №1,2,4 допускается по одной неточности в каждом задании;

оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если работа выполнена несвоевременно, менее двух правильно выполненных заданий.

Преподаватель: Горченева Е.В.

Практическое занятие №15

- Тема:** Техническое оснащение зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов
- Цели и задачи:** Научиться подготавливать к работе, использовать Шкафы интенсивного охлаждения и шоковой заморозки., льдогенераторы по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.
- Количество часов:** 2

Материально-техническое обеспечение и дидактические средства

1. рабочая тетрадь;
2. методические рекомендации
3. изображения, схемы, видео материал по данной теме.

Основные теоретические положения практического занятия

Краткое описание учебного материала ...

Порядок выполнения практического занятия

Перечень вопросов для защиты результатов практического занятия

Задание 1

Подобрать оборудование для установки в различных производственных цехах.

Последовательность выполнения

1.1 Заполнить таблицу, подобрав оборудование, проставить напротив каждого вида знак «+» в нулевом столбце.

Вид оборудования	Суповое отделение горячего цеха	Соусное отделение горячего цеха	Кондитерский цех	Доготовочный цех ПБО
Котел пищеварочный				
Сковорода электрическая с опрокидывающейся чашей				
Фритюрница напольная				
Шкаф жарочный				
Шкаф пекарный				
Конвектомат				
Гриль Salamander				
Блинница				
СВЧ-печь				
Плита электрическая				
Пароконвектомат				
Водонагреватель				

Задание 2

Изучить критерии подбора теплового оборудования.

Последовательность выполнения

2.1 Перечислите основные критерии подбора каждого вида теплового оборудования.

1. Котел пищеварочный _____
2. Сковорода электрическая _____

3. Фритюрница электрическая _____
4. Конвектомат _____
5. Пароконвектомат _____
6. Плита электрическая _____
7. Кипятильник электрический _____
8. Кофемашина _____

Задание 3

Расшифровать индексацию теплового оборудования.

Последовательность выполнения

3.1 Расшифруйте индексацию перечисленных тепловых аппаратов.

1. КПЭСМ-60 _____
2. СЭСМ-0,2 _____
3. ФЭСМ-20 _____
4. ШЖЭСМ-2К _____
5. ШПЭСМ-3 _____
6. ПЭСМ-4Ш _____

3.2 Дайте понятие технологической линии _____

Задание 4

Подобрать тепловое оборудование для установки в горячем цехе.

Последовательность выполнения

4.1 Пользуясь приложением №1 произведите подбор теплового оборудования для приготовления различных блюд и напитков и заполните таблицу.

1.	Бульон куриный 80п	
2.	Борщ украинский 100п	
3.	Рассольник 150п	
4.	Макароны отварные	
5.	Рис отварной	
6.	Картофель отварной	
7.	Картофель фри	
8.	Омлет натуральный	
9.	Капуста тушеная	
10.	Пельмени с мясом	
11.	Рыба запеченная	

12.	Рыба жаренная во фритюре	
13.	Бифштекс	
14.	Шашлык	
15.	Сардельки, сосиски жареные	
16.	Мясо тушеное	
17.	Котлеты натуральные рубленые	
18.	Котлеты домашние	
19.	Кролик на вертеле	
20.	Котлеты рубленые из птицы	
21.	Чай зеленый	
22.	Кофе растворимый	
23.	Кофе по-восточному	
24.	Кофе-эспрессо	
25.	Горячий шоколад	
26.	Какао	
27.	Блины	
28.	Пончики	
29.	Булочки хлебные	
30.	Кексы	

Список литературы (основной и дополнительной)

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. -240с. ISBN 978-5-4468-5123-2 – стр 183-195.
2. Золин В. П. технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. 2014. — 320 с., пер. No 7 бц [Электронный формат].

Интернет-ресурсы

1. Каталог технологического оборудования ООО «Завод»Торгмаш» [Электронный ресурс]. – Режим доступа:www.torgmash.perm.ru

Сделайте вывод по работе.

Критерии оценки:

оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если своевременно выполнены все задания, допускается одна неточность;

оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если своевременно выполнены все задания, допускаются неполное выполнение задания №3;

оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если своевременно выполнены задания №1,2,4 допускается по одной неточности в каждом задании;

оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если работа выполнена несвоевременно, менее двух правильно выполненных заданий.

Преподаватель: Горченева Е.В.

Практическое занятие №16

Тема:	Техническое оснащение рабочих мест в кондитерском цехе
Цели и задачи:	Научиться подготавливать к работе, использовать Шкафы интенсивного охлаждения и шоковой заморозки., льдогенераторы по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.
Количество часов:	2

Материально-техническое обеспечение и дидактические средства

1. рабочая тетрадь;
2. методические рекомендации
3. изображения, схемы, видео материал по данной теме.

Основные теоретические положения практического занятия

Краткое описание учебного материала ...

Порядок выполнения практического занятия

Задание №1 Произвести подбор механического и холодильного оборудования и производственного инвентаря для приготовления холодных десертов.

Алгоритм выполнения

1.1 Изучить технологию приготовления холодного десерта «Мусс яблочный (на крупе манной)».

Вспомните, что согласно Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий, яблоки после удаления семенных гнезд нарезают и варят. Отвар процеживают, яблоки протирают, смешивают с отваром, добавляют сахар, кислоту лимонную и доводят до кипения. Затем тонкой струйкой вводят просеянную крупу манную и варят, помешивая, 15-20 минут. Смесь охлаждают до 40°C и взбивают до образования густой пенообразной массы, которые разливают в формы и охлаждают. Перед отпуском форму с муссом на 2/3 объема опускают на несколько секунд в теплую воду. Мусс нарезают на порции, выкладывают в посуду подачи и поливают соусом.

1.2 Составьте алгоритм приготовления десерта.

Заполните 1 столбец таблицы 1, указывая каждую технологическую операцию в новую строку.

1.3 Подобрать механическое и холодильное оборудование и производственный инвентарь.

Пользуясь приложением 1 и каталогами технологического оборудования и производственного инвентаря, выберите оборудование и инвентарь для приготовления десерта и заполните таблицу 1.

Задание №2 Произвести подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих десертов.

Алгоритм выполнения

2.1 Изучить технологию приготовления горячего десерта «Пудинг яблочный с орехами».

Вспомните, что согласно Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий, очищенный и поджаренный с сахаром миндаль или другие орехи растирают, заливают молоком и варят 2-3 минуты. Затем в молоко всыпают тонкой струйкой крупу манную и вновь доводят до кипения. В приготовленную смесь, остывшую до температуры 60-70°C, вводят растертые с сахаром яичные желтки, очищенные от кожицы и нарезанные кубиками яблоки, добавляют соль, размешивают, затем вводят взбитые белки и полученную смесь вторично осторожно перемешивают. Приготовленную смесь раскладывают в формы, смазанные маслом, и варят на пару. К пудингу подают соус абрикосовый.

2.2 Составьте алгоритм приготовления десерта.

Заполните 1 столбец таблицы 2, указывая каждую технологическую операцию в новую строку.

2.3 Подобрать механическое, тепловое и холодильное оборудование и производственный инвентарь.

Пользуясь приложением 1 и каталогами технологического оборудования и производственного инвентаря, подберите оборудование и инвентарь для приготовления десерта и заполните таблицу 2.

Перечень вопросов для защиты результатов практического занятия

1. При эксплуатации миксера настольного прекращается вращение взбивателя. В чем причина? Способ устранения.

2. Подберите взбиватель для взбивания:

- легкоподвижных масс _____

- масс средней густоты _____

- вязких масс _____

3. При работе с конвектоматом работник получил ожог, укажите возможные причины: _____

4. При эксплуатации холодильного шкафа температура внутри охлаждаемого объема не достигает заданных параметров. В чем причина? Способ устранения: _____

5. При работе с антисковородой рабочая поверхность покрывается инеем, в чем причина?

6. При приготовлении десерта фламбе повар получил ожог, в чем причина, способ устранения? _____

7. При работе с индукционной плитой, процесс нагрева происходит медленно. В чем причина? Способ устранения _____

8. При эксплуатации шоколадного фонтана, шоколадная масса течет неравномерно. В чем причина? Способ устранения _____

Список литературы (основной и дополнительной)

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. -240с. ISBN 978-5-4468-5123-2 – стр 183-195.
2. Золин В. П. технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. 2014. — 320 с., пер. No 7 бц [Электронный формат].

Интернет-ресурсы

1. Каталог технологического оборудования ООО «Завод»Торгмаш» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.torgmash.perm.ru

Сделайте вывод по работе.

Критерии оценки:

оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если своевременно выполнены все задания, допускается одна неточность;

оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если своевременно выполнены все задания, допускаются неполное выполнение задания №1 или неточности, которые обучающийся легко устраняет с небольшой помощью преподавателя, на контрольные вопросы обучающийся может ответить устно;

оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если своевременно, но не в полном объеме выполнены задания №1, допускается по одной – две неточности в каждом задании, обучающийся не может их исправить даже с небольшой помощью преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если работа выполнена несвоевременно.

Преподаватель: Горченева Е.В.

Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления

[illegible]

Таблица 2

Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления

[illegible]

Практическое занятие №17

Тема:	Техническое оснащение процессов реализации готовой продукции
Цели и задачи:	Научиться подготавливать к работе, использовать Шкафы интенсивного охлаждения и шоковой заморозки., льдогенераторы по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.
Количество часов:	2

Материально-техническое обеспечение и дидактические средства

1. рабочая тетрадь;
2. методические рекомендации
3. изображения, схемы, видео материал по данной теме.

Основные теоретические положения практического занятия

Краткое описание учебного материала ...

Порядок выполнения практического занятия

Задание 1

Подобрать оборудование для установки в различных производственных цехах.

Последовательность выполнения

- 1.2 Заполнить таблицу, подобрав оборудование, проставить напротив каждого вида знак «+» в нужном столбце.

Задание 2

Изучить критерии подбора теплового оборудования.

Последовательность выполнения

- 2.1 Перечислите основные критерии подбора каждого вида теплового оборудования.

Задание 3

Расшифровать индексацию теплового оборудования.

Последовательность выполнения

- 3.1 Расшифруйте индексацию перечисленных тепловых аппаратов.
3.2 Дайте понятие технологической линии

Задание 4

Подобрать тепловое оборудование для установки в горячем цехе.

Последовательность выполнения

- 4.1 Пользуясь приложением №1 произведите подбор теплового оборудования для приготовления различных блюд и напитков и заполните таблицу.

Список литературы (основной и дополнительной)

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования / Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. -240с. ISBN 978-5-4468-5123-2 – стр 183-195.
2. Золин В. П. технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 12-е изд., стер. 2014. — 320 с., пер. No 7 бц [Электронный формат].

Интернет-ресурсы

1. Каталог технологического оборудования ООО «Завод»Торгмаш» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.torgmash.perm.ru

Сделайте вывод по работе.

Критерии оценки:

оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если своевременно выполнены все задания, допускается одна неточность;

оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если своевременно выполнены все задания, допускаются неполное выполнение задания №1;

оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если своевременно выполнены задания №2,3,4 допускается по одной неточности в каждом задании;

оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если работа выполнена несвоевременно, менее двух правильно выполненных заданий.

Преподаватель: Горченева Е.В.

1. Варочное оборудование:
 - котлы пищеварочные;
 - пароварочный шкафы;
 - универсальные варочные аппараты:
 - макаронварки (пастакукеры);
 - рисоварки;
2. Жарочное оборудование:
 - электросковороды:
 - с фиксированной чашей;
 - с опрокидывающейся чашей;
 - фритюрницы;
 - жарочные шкафы;
 - грили;
 - бесконтактные модели: карусельные, шампурные, грили «Salamander», воздушные;
 - контактные модели: роликовые, непосредственной жарки, с вулканической лавой;
 - тостеры;
 - оборудование для предприятий «фаст-фуд»:
 - блинницы;
 - пончиковые аппараты;
 - вафельницы;
 - аппараты для хот-догов;
 - аппараты для корн-догов;
 - жаровни;
 - коптильни;
 - мангалы;
 - СВЧ-печи;
3. Пекарное оборудование:
 - пекарные шкафы;
 - подовые печи;
 - конвекционные печи (конвектоматы);
 - ротационные печи;
 - конвейерные печи;
 - расстоечные шкафы (пруферы);
4. Варочно-жарочное оборудование:
 - пароконвектомат;
 - плиты кухонные;
 - плиты контактной жарки (фрай-топ);
5. Водогрейное оборудование:
 - водонагреватели;
 - кипятильники;
6. Кофеварочные аппараты:
 - кофемашины-эспрессо;
 - аппараты для приготовления кофе на песке;
 - аппарат для приготовления горячего шоколада;
7. Аппараты для поддержания пищи в нагретом состоянии:
 - мармиты: «chafingdish», стационарные;
 - тепловые стойки, витрины, шкафы;
 - шкафы тепловые;
 - подогреватели настольные.

Приложение В

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 № ____ от _____ 2025 г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ

По дисциплине ОПЦ.03 «Техническое оснащение организаций питания»

Специальность: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Учебный год: 2025-2026

Оцениваемые компетенции: ПК-7.1.1-7.5.4, ОК- 1-11

ОТДЕЛЕНИЕ: очное

КУРС: 1, 2

Группа: 1.04.ПКД, 2.84.ПКД, 2.85.ПКД, 2.85.ПКД

Разработал преподаватель
Е.В.Горченева

Рассмотрено и одобрено
На заседании ЦМК: «ОП»
От «__» _____ 2025г
Председатель ЦМК



г. Симферополь, 2026

Задания составлены на основе рабочей программы дисциплины ОЦП.03 «Техническое оснащение организаций питания» в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и предназначены для проведения экзамена в группах СПО первого и второго курса 1.04.ПКД, 2.84.ПКД, 2.85.ПКД, 2.85.ПКД.

Экзамен проводится после завершения теоретического и практического курса обучения дисциплины ОЦП.03 «Техническое оснащение организаций питания».

Целью экзамена является оценка умения обучающегося использовать теоретические знания, полученные при изучении дисциплины, с целью применения этих знаний в профессиональной деятельности.

Для составления заданий выбраны темы, соответствующие основному содержанию программы.

Количество заданий превышает количество обучающихся в группе. Каждое задание состоит из 30 тестовых вопросов, которые направлены на проверку теоретического материала: знания основных тем курса.

Для подготовки ответа на вопросы задания студентам предоставляется 45+45 минут.

Задания соответствуют I и II уровню сложности (тесты на понимание и распознавание; воспроизведение и применение). Результатом тестового контроля знаний является балльная оценка:

- правильный ответ – 1 балл
- ответ, содержащий неточности (неполный) – 0,5 балла
- неправильный ответ – 0 баллов.

Оценка, которую студент может получить:

23 – 30 баллов – соответствует оценке «отлично»

16 – 22 баллов – соответствует оценке «хорошо»

8 – 15 баллов – соответствует оценке «удовлетворительно»

от 0 до 7 баллов – соответствует оценке «неудовлетворительно»

По результатам тестового контроля выставляется итоговая оценка.

**Перечень тестовых вопросов к экзамену по
ОЦП.03 «Техническое оснащение организаций питания»**

1. Укажите причины выхода из строя ножей мясорубки:
 - А. – Мясо плохо жиловано, перегружают рабочую камеру;
 - Б. – Измельчают сухари, сильно затягивают зажимную гайку, рабочие инструменты сушат на горячей поверхности;
 - В. – Машина длительное время работает на холостом ходу.
2. Универсальные кухонные машины по назначению делятся:
 - А. Общего назначения;
 - Б. Специального назначения;
 - В. Общего и специального назначения.
3. При разогреве электросковороды жир закладывают:
 - А. В неразогретый аппарат
 - Б. Во время разогрева аппарата
 - В. В разогретый аппарат
4. Машина МРО 50-200. При нажатии на кнопку «Пуск» двигатель овощерезательной машины не работает. В чем причина?
 - А. Не правильно установлено грузочное устройство
 - Б. Не соблюдена последовательность сборки машины
5. При выгрузке овощей из картофелеочистительной машины электропривод выключают:
 - А. Да.
 - Б. Нет.
6. Конфорки электрических плит включают:
 - А. До начала их загрузки наплитной посудой;
 - Б. Только после их загрузки.
7. Опасный узел мясорубки:
 - А. Рабочая камера.
 - Б. Шнек с режущими инструментам.
 - В. Предохранительное кольцо
8. Винтовые бороздки расположенные с внутренней стороны корпуса мясорубки:
 - А. Служат для транспортировки мяса к режущим парам;
 - Б. Улучшают подачу мяса и исключают вращение его вместе со шнеком.
9. Нагревательные элементы напольной фритюрницы:
 - А. Закрытые нагревательные элементы
 - Б. Открытые нагревательные элементы
 - В. ТЭНы
10. Во взбивальных машинах рабочими инструментами служат:
 - А. – Взбивальные рычаги;
 - Б. – Взбиватели;
 - В. – Месильные лопасти.
11. По достижении в рабочей камере пекарного шкафа заданной температуры
 - А. Переключают электронагреватели на средний или слабый нагрев
 - Б. Оставляют электронагреватели на сильном нагреве
12. Через некоторое время после включения шкафа в работу появился дым. Почему?
 - А. Не правильно установлена температура;
 - Б. Не проверили санитарное состояние шкафа, наличие посторонних предметов в камере шкафа
13. Объясните причину прилипания теста к вальцам тестораскаточной машины:
 - А. Нарушена технология приготовления теста, тесто жидкое, большой зазор, между вальцами;
 - Б. Тесто плохо перемешано, не крутое;

В. Нарушена технология приготовления теста, малый зазор между вальцами, отсутствие муки в мукосеи.

14. Как предупредить образование мучной пыли в вибросите:

А. – Правильно произвести сборку машины;

Б. – На разгрузочное устройство надеть парусиновый рукав, закрыть крышкой;

В. – Обеспечить постоянную подачу муки.

15. Подберите необходимые рабочие инструменты для определенной формы нарезки картофеля в дисковой овощерезке:

Брусочками - __

А. Опорный диск с серповидными ножами

Кружочками - __

Б. Опорный диск с комбинированными ножами 3х3

Соломкой __

В. Опорный диск с комбинированными ножами 10х10

16. Подберите необходимые рабочие инструменты для получения следующей мясной массы:

Рубленая - __

Котлетная - __

Паштетная - __

А. Подрезная решетка, два двухсторонних ножа, ножевые решетки d=9 и 5мм, уплотнительное кольцо, зажимная гайка

Б. Подрезная решетка, два двухсторонних ножа, ножевые решетки d=5 и 3мм, уплотнительное кольцо, зажимная гайка

В. Подрезная решетка, двухсторонний нож, ножевая решетка d=9мм, два уплотнительных кольца, зажимная гайка

17. Подберите необходимые рабочие инструменты для определенной формы нарезки:

Картофель брусочками - __

А. Опорный диск с серповидными ножами

Лук - кольцами - __

Б. Опорный диск с комбинированными ножами 3х3

Морковь - соломкой - __

В. Опорный диск с комбинированными ножами 10х10

18. В овощерезательной машине МРО 50 - 200 толщина среза продукта регулируется:

А. - Регулировочной гайкой;

Б. - Не регулируется.

19. В рыбоочистительной машине РО -1М движение от электродвигателя рабочему инструменту передается через:

А. Прямой вал;

Б. Гибкий вал;

В. Трос.

20. По технологическому назначению электросковороды относятся к аппаратам:

А. Универсальным

Б. Специализированным

21. Нагрев жира во фритюрнице сопровождается бурным пенообразованием. Ваши действия:

А. продолжить нагрев жира.

Б. Заменить жир

В. Производить поочередное отключение и включение аппарата до испарения влаги в масле

22. Шкаф жарочный включен в сеть. Нагрев верхней секции слабый. Верхняя сигнальная лампа не горит. Причины?

А. Перегорели тэны

Б. Не включены верхние тэны, неисправен верхний переключатель

23. Наплитный котел при варке блюд заполняют продуктами и водой до уровня ниже верхней кромки котла на:

А. 10-15см;

Б. 8-10 см;

В. 20 см

24. Готовность электросковороды к работе определяют:

А. По сигнальной лампе;

- Б. Сигнальная лампа «зеленого цвета» гаснет;
 В. Сигнальная лампа «зеленого цвета» загорается
- 25 Шкаф жарочный включен в сеть, но сигнальные лампы не горят:
 А. Лимб датчика-реле температуры не установлен на необходимую температуру;
 Б. Рукоятки переключателей не правильно установлены;
 В. Лимб терморегулятора установлен на температуру «0» или рукоятки переключателей в позиции «0»
- 26 В ходе ведения технологических процессов на электрических плитах конфорки после их разогрева:
 А. Оставляют в позиции «3»;
 Б. Переключают в позицию «2» или «1»
- 27 В сковороде электрической с опрокидывающейся чашей температура регулируется:
 А. Вручную
 Б. Реле времени
- В. Автоматически с помощью датчика реле температуры
- 28 Очистка овощей в машине для очистки картофеля осуществляется:
 А. – путём трения о шероховатые поверхности камеры и рабочего инструмента;
 Б. – путём механического трения.
- 29 Для нарезки капусты соломкой на дисковой овощерезке устанавливают:
 А. Прорезные ножевые гребенки.
 Б. Дисковый нож с серповидными вставками
 В. Терочный диск.
- 30 Для очистки овощей в машине для очистки картофеля применяется:
 А. Гидромеханический способ;
 Б. Гидравлический способ;
 В. Механический.
- 31 Привод, состоящий из электропривода и комплекта сменных насадок относится к:
 А. Индивидуальному;
 Б. Универсальному;
 В. Многодвигательному
- 32 Машина МРО 50-200. При нажатии на кнопку «Пуск» двигатель не работает. В чем причина?
 А. Не правильно установлено загрузочное устройство
 Б. Не соблюдена последовательность сбора машины
- 33 При выгрузке овощей из картофелеочистительной машины МОК электропривод выключают:
 А. Да.
 Б. Нет.
- 34 Электропровод состоит из:
 А. – Электродвигателя и пусковой аппаратуры;
 Б. – Электродвигателя, передаточного механизма пусковой аппаратуры;
 В. – Двигателя и передачи.
- 35 В дисковых овощерезательных машина толщина среза продукта регулируется:
 А. – Регулировочной гайкой;
 Б. – Не регулируется.
- 36 Привод общего назначения комплектуется сменными механизмами для обработки продуктов:
 А. В различных цехах;
 Б. В каком-либо одном цехе.
- 37 Во время разгрузки очищенных овощей из картофелеочистительной машины МОК вода попадает на пол. В чём причина

- А. Перегружена рабочая камера, не отрегулирован напор воды, большая скорость движения клубней;
- Б. Не отрегулирован напор воды, сливной патрубков засорился, тара малогабаритная;
- В. При выгрузке картофеля не отключена вода.
- 38 Форма нарезки овощей зависит от:
- А. Движения ножа;
- Б. Конструкции ножа.
- 39 Овощерезательные машины по принципу работы относятся к машинам:
- А. Непрерывного действия;
- Б. Периодического действия;
- В. Дисковые, комбинированные, пуансонные.
- 40 Через несколько месяцев эксплуатации картофелеочистительной машины качество обработки овощей ухудшилось, в чем причина:
- А. Плохая санитарная обработка овощей, слабая мощность машины;
- Б. Загружаются несортированные овощи, перегружают рабочую камеру.
- В. Загружаются грязные овощи, стерлась терочная поверхность, плохая санитарная обработка машины.
- 41 Укажите причины выхода из строя ножей мясорубки:
- А. – Мясо плохо жиловано, перегружают рабочую камеру;
- Б. – Измельчают сухари, сильно затягивают гайку, рабочие инструменты сушат на горячей поверхности;
- В. – Машина длительное время работает на холостом ходу.
- 42 Фаршемешалка по принципу действия относится к аппаратам:
- А. – Непрерывного действия;
- Б. – Периодического действия.
- 43 Во время работы мясорубки мясо нагревается. На ножи наматываются пленки и сухожилия:
- А. Сильно затянута нажимная гайка, ножи и решётки не соответствуют набору;
- Б. Тупые ножи, плохая шлифовка режущих пар;
- В. Не удалены плёнки и сухожилия с поверхности мяса.
- 44 Мясорубка не режет, а мнёт мясо. Укажите причины:
- А. Неправильно собрана мясорубка;
- Б. Неправильно отрегулирована нажимная гайка.
- 45 Степень измельчения сухарей размолочном механизме зависит от зазора:
- А. Между терочным диском и барабаном;
- Б. Терочным диском и шнеком.
- 46 Укажите набор рабочих инструментов для приготовления котлетной массы:
- А. – подрезная решётка, два двухсторонних ножа, решётки диаметром 9 и 3;
- Б. – подрезная решётка, два двухсторонних ножа, решётки диаметром 9 и 5;
- 47 Выгрузка фарша из фаршемешалки МС 8-150 производится:
- А. При включенном двигателе;
- Б. При выключенном двигателе.
- 48 Механизм мясорубки подсоединен к приводу. При включении в сеть привод работает, а шнек и ножи не вращаются, в чем причина.
- А. Произвели загрузку мяса больше нормы, с большим содержанием сухожилий и пленок
- Б. Сильно затянута режущие пары.
- В. Не правильно установлен механизм.
- 49 Уплотнительное кольцо мясорубки служит для:
- А. Безопасной эксплуатации;
- Б. Удержания рабочих инструментов в рабочей камере;
- В. Обеспечивает плотность прилегания режущих пар.
- 50 При перемешивании фарша в фаршемешалке на стенках камеры остаётся много жира. Укажите причину.

- А. Не соблюдается норма загрузки фарша, и санитарные нормы;
 - Б. Не соблюдается санитарное состояние фаршемешалки и технология приготовления фарша;
 - В. Не соблюдается время обработки фарша и технология приготовления.
- 51 При сборке мясорубки двусторонние ножи устанавливают:
- А. По часовой стрелке;
 - Б. Против часовой стрелки.
- 52 Мясорубка по принципу действий относится к машине:
- А. Непрерывного действия;
 - Б. Периодического действия.
- 53 Режущие пары мясорубки:
- А. Ножи и уплотнительные кольца;
 - Б. Решётки и уплотнительные кольца;
 - В. Ножи и решётки.
- 54 Для предотвращения вращения рабочих инструментом мясорубки предусмотрена:
- А. шпонка
 - Б. уплотнительные кольца
 - В. Специализированного назначения ПГ-0,6
- 55 Мясорубка входит в комплект специализированного универсального привода:
- А. Мясного цеха ПМ-1,1
 - Б. Мясо-рыбного цеха ПМ-1,1
 - В. Мясо-рыбного и горячего цехов ПМ-1,1, ПГ-0,6
- 57 Снизилась производительность просеивателя:
- А. Большое количество непросева внутри просеивающего барабана;
 - Б. Увеличена норма загрузки муки в просеивающий барабан.
- 58 Рабочим инструментом в машине ТММ – ИМ служит:
- А. Месильная лопасть;
 - Б. Взбиватели;
 - В. Месильный рычаг.
- 59 Рабочей камерой в машине ТММ – ИМ служит:
- А. – Взбивальный бачок;
 - Б. – Резервуар;
 - В. – Дежа.
- 60 Тестомесильная машина ТММ – ИМ сразу после включения выключается, хотя напряжение в сети есть. Почему?
- А. – Нарушена технология приготовления теста;
 - Б. – Перегруз машины;
 - В. – Неправильно установлена дежа.

Приложение С

Задания для проведения текущего контроля

Раздел 1. Техническое оснащение

Тестирование

1. Очистка овощей осуществляется:
 - А. – путём трения о шероховатые поверхности камеры и рабочего инструмента;**
 - Б. – путём механического трения.
2. У дисковых овощерезательных машин ножи:
 - А. – Отрезные;**

- Б. – Прорезные;
В. – Прямолинейные, серповидные ножевые гребешки.
3. Рабочие инструменты протирочных машин:
 А. – Тёрочный диск, ротор, сбрасыватель;
 Б. – Протирочное сито, ротор, сбрасыватель;
 В. – Сито, протирочная лопасть.
4. Укажите причины выхода из строя ножей мясорубки:
 А. – Мясо плохо жиловано, перегружают рабочую камеру;
Б. – Измельчают сухари, сильно затягивают гайку, рабочие инструменты сушат на горячей поверхности;
 В. – Машина длительное время работает на холостом ходе.
5. Фаршемешалка по принципу действия относится к аппаратам:
 А. – Непрерывного действия;
Б. – Периодического действия.
6. Как предупредить образование мучной пыли в выбросите:
 А. – Правильно произвести сборку машины;
Б. – На разгрузочное устройство надеть парусиновый рукав, закрыть крышкой;
 В. – Обеспечить постоянную подачу муки.
7. Тестомесильная машина ТММ – ИМ сразу после включения выключается, хотя напряжение в сети есть. Почему?
 А. – Нарушена технология приготовления теста;
Б. – Перегруз машины;
 В. – Неправильно установлена дежа.
8. Во взбивательных машинах рабочими инструментами служат:
 А. – Взбивательные рычаги;
Б. – Взбиватели;
 В. – Месильные лопасти.
9. Универсальные кухонные машины по назначению делятся:
 А. Общего назначения;
 Б. Специального назначения;
В. Общего и специального назначения.
10. Для нарезки лука репчатого кольцами, полукольцами устанавливают:
 А. прорезные ножевые гребешки.
Б. Серповидный нож.
 В. Терочный диск.
11. Во время работы мясорубки мясо нагревается. На ножи наматываются пленки и сухожилия:
 А. Сильно затянута нажимная гайка, ножи и решётки не соответствуют набору;
Б. Тупые ножи, плохая шлифовка режущих пар;
 В. Не удалены плёнки и сухожилия с поверхности мяса.
12. Время разогрева котла КПЭ-60 более 40 минут. В чем причина:
 А. котел неправильно подготовлен к работе
 Б. Не удален воздух из пароводяной рубашки.
В. Работают не все ТЭНы, накипь на ТЭНах, воздух в пароводяной рубашке
13. При разогреве электросковороды жир закладывают:
А. В неразогретый аппарат
 Б. Во время разогрева аппарата
 В. В разогретый аппарат
14. По достижении в рабочей камере пекарного шкафа заданной температуры
А. Переключают электронагреватели на средний или слабый нагрев
 Б. Оставляют электронагреватели на сильном нагреве
15. Укажите допустимый слой «снеговой шубы» на испарителе:

- А. 10-15 мм;
 - Б. 5-6 мм;**
 - В. 1-2 мм
16. При эксплуатации пароварочного шкафа на пульте управления загорелась сигнальная лампа красного цвета. В чем причина?
- А. Перегорели ТЭНы;
 - Б. Сработало реле давления РД-4, сухой ход;**
 - В. Аппарат готов к работе.
17. Для очистки овощей применяются:
- А. Гидромеханический способ;**
 - Б. Гидравлический способ;
 - В. Механический.
18. Толщина раскатки теста зависит от:
- А. Диаметра вальцов.
 - Б. Скорости вращения вальцов.
 - В. Расстояния между вальцами.**
19. Мясорубка не режет, а мнёт мясо. Укажите причины:
- А. Неправильно собрана мясорубка;
 - Б. Неправильно отрегулирована нажимная гайка.**
20. Гребенки в машине для рыхления мяса:
- А. Направляют мясо к ножам-фрезам;
 - Б. Предотвращают наматывание кусков мяса на рабочие инструменты;**
21. Степень измельчения сухарей в механизме МС 12-15 зависит от зазора:
- А. Между тёрочным диском и барабаном;**
 - Б. Тёрочным диском и шнеком.
22. Машина МРТ – 60М включена в сеть, вращаются раскатывающие валки и ленточный транспортёр, но мукосей не работает. Объясните причину.
- А. Отсутствует мука в мукосей;
 - Б. Мукосей зафиксирован в не рабочем состоянии;**
 - В. Большое количество не просева муки, малый зазор между вальцами, отсутствие муки в мукосее.
23. Рабочий инструмент рыбоочистительной машины:
- А. Нож;
 - Б. Скребок;**
 - В. Тёрка.
24. Машина МРО 50-200. При нажатии на кнопку «Пуск» двигатель не работает. В чем причина?
- А. Не правильно установлено загрузочное устройство**
 - Б. Не соблюдена последовательность сбора машины
25. При выгрузке овощей из картофелеочистительной машины МОК электропривод выключают:
- А. Да.
 - Б. Нет.**
26. При рыхлении мяса на мясорыхлителе МРП II-1 мясо наматывается на валики. Укажите в чем причина:
- А. Неправильно установлены фрезы.
 - Б. Не установлены гребешки**
27. При включении сковороды СЭ-0,45 чаша нагревается неравномерно. В чем причина?
- А. Не правильно установлена температура
 - Б. Перегорела часть кассет с электронагревателями.**
28. В процессе эксплуатации фритюрницы масло можно использовать:
- А. Не более 3-4 раз

- Б. Не более 40 часов.**
В. В течение смены
29. Варочный котел при варке блюд заполняют продуктами и водой до уровня ниже верхней кромки котла на:
А. 10-12 см;
Б. 3-5 см;
В. 20 см
30. Пекарный шкаф ШПЭСМ-3 в период разогрева включают:
А. На максимальную температуру;
Б. Лимб терморегулятора устанавливают на максимальную температуру и рукоятки переключателей в положение «3»;
В. Лимб датчика-реле температуры устанавливают на требуемую температуру, а переключатели в позицию «3» (сильный нагрев)
31. Конфорки электрических плит включать:
А. До начала их загрузки наплитной посудой;
Б. Только после их загрузки
32. При укладке груза на товарную площадку весов РН-3Ц 13У стрелка совершает 8-10 колебаний. В чем причина:
А. Взвешиваемый товар кладут на товарную площадку неосторожно, допускают резкие толчки;
Б. Не отрегулирован масляный успокоитель
33. Очистка овощей механическим способом производится :
А. – С водой;
Б. – Без воды.
34. В дисковых овощерезательных машинах толщина среза продукта регулируется:
А. – Регулировочной гайкой;
Б. – Не регулируется.
35. Укажите набор рабочих инструментов для приготовления котлетной массы:
А. – подрезная решётка, два двухсторонних ножа, решётки диаметром 9 и 3;
Б. – подрезная решётка, два двухсторонних ножа, решётки диаметром 9 и 5;
36. Выгрузка фарша из фаршемешалки производится:
А. При включенном двигателе;
Б. При выключенном двигателе.
37. Рабочей камерой в машине ТММ – ІМ служит:
А. – Взбивальный бачок;
Б. – Резервуар;
В. – Дежа.
38. Электропривод машины ТММ-ІМ приводит в движение:
А. Месильную лопасть.
Б. Дежу.
В. Месильный рычаг, дежу
39. Укажите причины выхода из строя ножей мясорубки:
А. Мясо плохо жиловано, перегружают рабочую камеру
Б. Измельчают сухари, сильно затягивают гайку, рабочие инструменты сушат на горячей поверхности.
В. Машина длительное время работает на холостом ходу
40. Механизм МП ІІ-1 подсоединен к приводу. При включении в сеть привод работает, а шнеки ножи не вращаются, в чем причина.
А. Произвели загрузку мяса больше нормы, с большим содержанием сухожилий и пленок.
Б. Сильно затянуты режущие пары.
В. Не правильно установлен механизм.

41. Для удаления воздуха из пароводяной рубашки пищеварочного котла:
А. Открывают пробно-спускной кран, оставляют его открытым, пока устойчивой струей не пойдет пар.
Б. Открывают воздушный клапан, включают котел, оставляют его открытым пока из него не пойдет пар
42. По технологическому назначению электросковороды относятся к аппаратам:
А. Универсальным
Б. Специализированным
43. Для приготовления бульона котел пищеварочный КПЭСМ-60 включают на режим
А. «1» - варка
Б. «2» - Разогрев
44. Через некоторое время после включения шкафа в работу появился дым. Почему?
А. Не правильно установлена температура;
Б. Не проверили санитарное состояние шкафа, наличие посторонних предметов в камере шкафа
45. В период разогрева, конфорки электрических плит включают:
А. На требуемую температуру;
Б. На максимальную степень нагрева
46. Проверка весоизмерительного оборудования проводится:
А. Через 6 месяцев;
Б. Через 12 месяцев;
В. Через 24 месяца
47. Привод общего назначения комплектуется сменными механизмами для обработки продуктов:
А. В различных цехах;
Б. В каком-либо одном цехе.
48. Через несколько месяцев эксплуатации картофелеочистительной машины качество обработки овощей ухудшилось. Объясните причину.
А. Плохая санитарная обработка овощей, слабая мощность машины;
Б. Загружаются несортированные овощи, перегружают рабочую камеру;
В. Загружаются грязные овощи, стёрлась тёрочная поверхность, плохая санитарная обработка машины.
49. Для нарезки капусты соломкой устанавливают:
А. Прорезные ножевые гребешки;
Б. Серповидный нож;
В. Тёрочный диск.
50. В комбинированных овощерезательных машинах (для нарезки вареных овощей) форма нарезки овощей зависит от:
А. Формы ножа;
Б. Вида ножевой решётки;
В. Вида ножевой решётки и расположения ножа.
51. Упорное кольцо мясорубки служит для:
А. Безопасной эксплуатации;
Б. Удержания рабочих инструментов в рабочей камере;
В. Обеспечивает плотность прилегания режущих пар.
52. Рабочие инструменты мясорыхлителя:
А. Ножи;
Б. Гребешки;
В. Дисковые ножи-фрезы.
53. В рыбоочистительной машине РО – ИМ движение от электродвигателя рабочему инструменту передаётся через:
А. Прямой вал;

- Б. Гибкий вал;**
В. Трос.
54. Рабочим инструментом в просеивателе МС 24 – 300 являются:
А. Сита;
Б. Просеивающий барабан;
В. Барабан.
55. Объясните причину прилипания теста к вальцам тестораскаточной машины МРТ – 60М:
А. Нарушена технология теста, тесто жидкое, большой зазор, между вальцами;
Б. Тесто плохо перемешано, не крутое;
В. Нарушена технология приготовления теста, малый зазор между вальцами, отсутствие муки в мукосеи.
56. Процесс замеса теста относится:
А. Механическому;
Б. Гидромеханическому;
В. Перемешиванию.
57. Опасный узел мясорубки:
А. Рабочая камера.
Б. Шнек с режущими инструментам.
В. Предохранительное кольцо
58. Для сброса избыточного давления в пароводяной рубашке котла служит:
А. Предохранительный клапан
Б. Клапан-турбинка
59. Нагрев жира во фритюрнице сопровождается бурным пенообразованием. Ваши действия:
А. продолжить нагрев жира.
Б. Заменить жир
В. Производить поочередное отключение и включение аппарата до испарения влаги в масле
60. Готовность электросковороды к работе определяют:
А. По сигнальной лампе;
Б. Сигнальная лампа «зеленого цвета» гаснет;
В. Сигнальная лампа «зеленого цвета» загорается
61. Пары, образующиеся в камере пекарского шкафа в процессе тепловой обработки удаляются через:
А. Дверцу;
Б. Вентиляционное окно;
В. Заслонку
62. При жарке кулинарных изделий в электрическом гриле их помещают:
А. В разогретый аппарат;
Б. В выключенный аппарат
63. При проверке равновесия товарных весов РП-500 Ш13, указатели равновесия не стоят друг против друга. В чем причина:
А. Не правильно установлена несъемная гиря, отсутствует гипердержатель;
Б. Закрыт аррерир;
В. Не съемная гиря установлена не на нулевое деление, не правильно установлена тарировочная гиря, отсутствует гипердержатель
64. У дисковых овощерезательных машинах толщина срезанного продукта определяется:
А. Конфигурацией ножа;
Б. Расстоянием между плоскостями ножа и диска.
65. Винтовые бороздки расположенные с внутренней стороны корпуса мясорубки:
А. Служат для транспортировки мяса к режущим парам;
Б. Улучшают подачу мяса и исключают вращение его вместе со шнеком.

66. Можно ли на мясорыхлителе сшивать небольшие куски мяса:
А. Да;
 Б. Нет.
67. При перемешивании фарша в фаршемешалке на стенках камеры остаётся много жира. Укажите причину.
 А. Не соблюдается норма загрузки фарша, и санитарные нормы;
 Б. Не соблюдается санитарное состояние фаршемешалки и технология приготовления фарша;
В. Не соблюдается время обработки фарша и технология приготовления.
68. Просеиватель распыляет муку через загрузочную воронку. Причина.
А. Загрузочный бункер не заполнен мукой;
 Б. Увеличена скорость вращения просеивающего барабана;
 В. Загрузочное устройство не закрыто крышкой.
69. Рабочие инструменты во взбивальных машинах совершают движение:
 А. Вращательное;
 Б. Вращательно- поступательное;
В. Планетарное.
70. При сборке мясорубки двусторонние ножи устанавливают:
 А. По часовой стрелке;
Б. Против часовой стрелки.
71. При работе тестораскаточной машины МРТ-60М внезапно прекратилось вращение валков и конвейера. В чем причина.
 А. Неравномерно подается тесто на валки.
Б. Сработала электроблокировка.
 В. Неправильно отрегулирован зазор между вальцами.
72. Набор решеток для приготовления натуральной рубленой массы:
 А. Решетки диаметром 9 5 мм.
Б. Подрезная решетка и решетка диаметром 9 мм.
73. Во время разгрузки очищенных овощей из картофелеочистительной машины МОК вода попадает на пол. В чём причина
 А. Перегружена рабочая камера, не отрегулирован напор воды, большая скорость движения клубней;
 Б. Не отрегулирован напор воды, сливной патрубков засорился, тара малогабаритная;
В. При выгрузке картофеля не отключена вода.
74. Электросковороду устанавливают в строго горизонтальном положении с помощью:
А. Четырех регулируемых ножек
 Б. Механизма опрокидывания
75. Загрузку сковороды СЭ-0,45 производят когда:
А. Погаснет сигнальная лампа
 Б. Начнется дымообразование
 В. Горит сигнальная лампа.
76. В парогенератор пищеварочного котла заливают:
 А. Воду из водопровода;
Б. Охлажденную кипяченую воду;
 В. Кипяченую воду
77. Шкаф ШЖЭСМ-2К включен в сеть, но сигнальные лампы не горят:
 А. Лимб датчика-реле температуры не установлен на необходимую температуру;
 Б. Рукоятки переключателей не правильно установлены;
В. Лимб терморегулятора установлен на температуру «0» или рукоятки переключателей в позиции «0»
78. В ходе ведения технологических процессов на электрических плитах конфорки после их розогрева:

- А. Оставляются в позиции «3»;
Б. Переключают в позицию «2» или «1»
79. Механизм МС 18-160 отличается от машины МРОВ-160:
 А. Принципом работы;
 Б. Конструкцией редуктора;
В. Конструкцией привода и редуктора.
80. Укажите норму загрузки овощей в рабочую камеру машины МОК:
 А. 80%.
Б. 60%.
 В. 30%.
81. Форма нарезки овощей зависит от:
 А. Движения ножа;
Б. Конструкции ножа.
82. При рыхлении порционных кусков мяса выделяются много сока. В чём причина.
 А. Не правильно установлены рабочие инструменты;
Б. Заступились фрезы или сломались зубья;
 В. Неправильно производили процесс размораживания.
83. Опасный узел мясорубки:
 А. Рабочая камера;
Б. Шнек с режущими инструментами;
 В. Предохранительное кольцо.
84. Снизилась производительность просеивателя:
А. Большое количество не просева внутри просеивающего барабана;
 Б. Увеличена норма загрузки муки в просеивающий барабан.
85. Рабочим инструментом в машине ТММ – ИМ служит:
 А. Месильная лопасть;
 Б. Взбиватели;
В. Месильный рычаг.
86. При очистке рыбы на рыбоочистительной машине РО-1М повар получил механическую травму. Укажите причины.
 А. Не исправна машина.
Б. Отсутствие оградительных средств защиты;
 В. Несоблюдение правил эксплуатации машины.
87. Овощерезательные машины по принципу работы относятся:
А. Непрерывного действия;
 Б. Периодического действия;
 В. Дисковые, комбинированные, пуансонные.
88. В сковороде СЭ-0,45 температура регулируется:
 А. Вручную
 Б. Реле времени
В. Автоматически с помощью датчика реле температуры
89. Нагревательные элементы фритюрницы ФЭ-20:
 А. Закрытые нагревательные элементы
 Б. Открытые нагревательные элементы
В. ТЭНы
90. Для контроля уровня воды в парогенераторе пищеварочного котла предназначен:
 А. Поплавковый клапан;
Б. Кран уровня;
 В. Водомерное стекло.
91. Шкаф ШЭЖЭСМ-2К включен в сеть. Нагрев верхней секции слабый. Верхняя сигнальная лампа не горит. Причины?
 А. Перегорели тэны

- Б. Не включены верхние тэны, неисправен верхний переключатель
92. Крышку с наплитной посуды снимают:
 А. Стоя сбоку;
Б. На себя;
 В. От себя
93. При подготовке циферблатных весов РН-10Ц13 стрелка находится на циферблатном поле. Ваши действия:
 А. Установить стрелки на нулевое деление с помощью винтовых ножек;
 Б. Проверить горизонтальность установки весов по уровню;
 В. Выставить весы по уровню, и если стрелка не на нулевом делении в, присутствии администратора произвести тарировку
94. Загрузка овощей в картофелеочистительную машину МОК производится:
А. При включении двигателя;
 Б. При выключенном двигателе.
95. Машина МРО 50 – 200. При нажатии на кнопку «Пуск» двигатель не работает. В чём причина?
А. – Не правильно установлено загрузочное устройство;
 Б. – Не соблюдена последовательность сбора машины;
96. Объясните, почему при очистке в МОК картофель не очищается за 4 мин:
 А. Слабый напор воды, неудовлетворительное санитарное состояние овощей, некачественные овощи;
 Б. Машина перегружена, нарушены некоторые абразивные сегменты, овощи не калиброваны;
В. Овощи не калиброваны, машине перегружена, стёрлась абразивная поверхность, медленно вращается конус.
97. Мясорубка по принципу действий относится к машине:
А. Непрерывного действия;
 Б. Периодического действия.
98. Режущие пары мясорубки:
 А. Ножи и уплотнительные кольца;
 Б. Решётки и уплотнительные кольца;
В. Ножи и решётки.
99. Механизм ММП 11 – 1 подсоединён к приводу. При включении в сеть привод работает, а шнек и ножи не вращаются. В чём причина.
 А. Произвели загрузку мяса больше нормы, с большим содержанием сухожилий и плёнок;
 Б. Сильно затянуты режущие пары;
В. Не правильно установлен механизм.
100. Загрузочный бункер МС 24 – 300 снабжён конусом с рёбрами, который служит для:
 А. Предотвращения распыла муки;
 Б. Улучшения процесса просеивания;
В. Равномерного распределения муки по периферии барабана.
101. Через несколько месяцев эксплуатации картофелеочистительной машины качество обработки овощей ухудшилось. Объясните причину:
 А. Плохая санитарная обработка овощей, слабая мощность машины;
 Б. Загружаются несортированные овощи, перегружают рабочую камеру.
В. Загружаются немытые овощи, стерлась терочная поверхность.
102. В период разогрева конфорки электрических плит включают:
 А. На требуемую температуру;
Б. На максимальную степень нагрева

103. Для поддержания давления пара в пароводяной рубашке в пределах от 0,005Мпа до 0,035Мпа применяется:
А. Электроконтактный манометр
Б. Реле давления
В. Манометр
104. Для слива жира из фритюрницы предназначен:
А. Механизм опрокидывания
Б. Сливной кран с ручкой
В. Специальный носик
105. Укажите последовательность операций по эксплуатации электросковороды после проверки санитарного и технического состояния (до загрузки продукта)
А. Лимб терморегулятора устанавливают на максимальную температуру, нажимают на кнопку «вкл»;
Б. Лимб терморегулятора устанавливают на необходимую температуру, и включают сковороду;
В. Лимб терморегулятора устанавливают требуемую температуру, в чашу заливают жир и нажимают на кнопку «вкл»
106. Переключатели в пекарных шкафах служат для:
А. Регулирования интенсивности нагрева тэн;
Б. Раздельного включения групп верхних и нижних тэнов и регулирования их нагрева в соотношении 4:2:1
107. При открытии дверцы электрогрилей кварцевые излучатели:
А. Выключаются;
Б. Не выключаются
108. Рабочим инструментом в картофелеочистительных машинах служат:
А. Абразивные конусные ролики;
Б. Конусный диск с абразивным покрытием.
109. Степень измельчения сухарей В механизме МС 12-15 зависит от зазора:
А. Между терочным диском и барабаном.
Б. Между терочным диском и шнеком.
110. При достижении в рабочей камере пекарного шкафа заданной температуры
А. Переключают электронагреватели на средний или слабый нагрев
Б. Оставляют электронагреватели на сильном нагреве
111. Допустимый слой «снеговой шубы» на испарителе:
А. 10-15 мм;
Б. 5-6 мм;
В. 1-2 мм



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
ОПЦ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

По реализации программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности СПО
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Симферополь, 2026

Оценочные материалы разработаны на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программы учебной дисциплины ОПЦ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

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

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/профессионального модуля 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 ОПЦ.04 Организация обслуживания по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» является форма промежуточной аттестации в виде дифференцированного зачета.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате освоения ОПЦ.04 Организация обслуживания обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности/профессии следующими умениями, знаниями, общими и профессиональными компетенциями:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	- 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);	- 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;
ОК 02	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;	- 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; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;

		- применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
ОК 03	- 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;	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты;
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 05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;	- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений;
ОК 06	- описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения;	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии;

	- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;	- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск;	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона; - основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - 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; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - основы военной службы и обороны государства; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

	- ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;	- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства; - основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля; - система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации; - инструменты бережливого производства, основы процессного подхода; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона; - технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;

	- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;
--	---	--

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5	- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; - встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; - приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; - рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; - подачи блюд и напитков разными способами; - расчета с потребителями; - обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; - выполнения подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - подготовки зала ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; - складывания салфеток разными способами; - соблюдения личной гигиены; - подготавливать посуду, приборы, стекло; - осуществлять прием заказа на блюда и напитки;	- видов, типов и классов организаций общественного питания; - рынка ресторанных услуг, специальных видов услуг; - подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - правил накрытия столов скатертями, приемов полировки посуды и приборов; - приемов складывания салфеток; - правил личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; - ассортимента, назначения, характеристики столовой посуды, приборов, стекла; - сервировки столов, современных направлений сервировки; - обслуживания потребителей организаций общественного питания всех	- выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; - осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; - обеспечения ресурсосбережения;

	- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; - оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; - соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; - соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; - заменять использованную посуду и приборы; - составлять и оформлять меню; - обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; - обслуживать иностранных туристов; - эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания; - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; - предоставлять счет и производить расчет с потребителями; - соблюдать правила ресторанного этикета; - производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; - изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли;	- форм собственности, различных видов, типов и классов; - использования в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; - приветствия и размещения гостей за столом; - правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способов подачи блюд; - очередности и техники подачи блюд и напитков; - кулинарной характеристики блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлей; - правил сочетаемости напитков и блюд; - требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - способов замены использованной посуды и приборов; - правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; - информационного обеспечения услуг общественного питания; - правил составления и оформления меню; - обслуживания массовых банкетных мероприятий и приемов;	
--	---	--	--

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ

Основной целью оценки теоретического курса ОПЦ.04 Организация обслуживания по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» является оценка умений и знаний.

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

Приобретенный практический опыт, освоенные умения и знания	Результат обучения ПК, ОК	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Наименование раздела, темы, подтемы	Уровень освоения	Наименование КОС	
					Текущий контроль	Промежуточный контроль
1	2	3	4	5	6	7
анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессионально м и/или социальном контексте; - определять необходимые источники информации; - приемы структурирования информации; - применять современную научную профессиональную терминологию; - содержание актуальной нормативно-правовой документации;	ОК 01-03, 04-09, ПК 1.1-1.4	- видов, типов и классов организаций общественного питания; - рынка ресторанных услуг, специальных видов услуг; подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;	Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	1-2	Тест по разделу, доклад,	Дифференцированный зачет
- организовывать работу коллектива и команды; основы проектной деятельности;		- видов, типов и классов организаций общественного питания; - рынка ресторанных услуг, специальных видов услуг; подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его	Тема 2 Торговые помещения организаций питания	1-2	Тест по разделу, реферат, доклад,	Дифференцированный зачет

		характером, типом и классом организации общественного питания;				
		- ассортимента, назначения, характеристики столовой посуды, приборов, стекла;	Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье		Тест по разделу, доклад, практические работы,	Практические работы, Дифференцированный зачет
- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; - правила оформления документов и построения устных сообщений; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - принципы бережливого производства;		- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; составлять и оформлять меню; приветствия и размещения гостей за столом; - правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способов подачи блюд; - очередности и техники подачи блюд и напитков; - кулинарной характеристики блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлей;	Тема 4 Информационное обеспечение процесса обслуживания		Тест по разделу, доклад, практические работы,	Практические работы, Дифференцированный зачет
- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - основные ресурсы, задействованные в		выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; - встречи, приветствия,	Тема 5 Этапы организации обслуживания		Тест по разделу,	Дифференцированный зачет

профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона;		размещения гостей, подачи меню; - приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; - рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; - подачи блюд и напитков разными способами; - расчета с потребителями; - обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; - выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности;				
- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - формы и виды устной и письменной коммуникации на		выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; - встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; - приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и	Тема 6 Организация процесса обслуживания в зале		Тест по разделу, Лабораторное занятие	Лабораторное занятие Дифференцированный зачет

иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;		услуги организаций общественного питания; - рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; - подачи блюд и напитков разными способами; - расчета с потребителями; - обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности;				
- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;		выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; приветствия и размещения гостей за столом; - правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правил и техники подачи алкогольных и	Тема 7 Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков		Тест по разделу, Лабораторное занятие	Лабораторное занятие Дифференцированный зачет

		безалкогольных напитков; - способов подачи блюд; - очередности и техники подачи блюд и напитков; - кулинарной характеристики блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлей;				
- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;		выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; приветствия и размещения гостей за столом; - правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способов подачи блюд; - очередности и техники подачи блюд и напитков; - кулинарной характеристики блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлей;	Тема 8 Обслуживание приемов и банкетов		Тест по разделу, Лабораторное занятие	Лабораторное занятие Дифференцированный зачет
- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессионально		выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья,	Тема 9 Специальные формы обслуживания		Тест по разделу, Лабораторное занятие	Лабораторное занятие Дифференцированный зачет

й деятельности; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;		дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; приветствия и размещения гостей за столом; - правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способов подачи блюд; - очередности и техники подачи блюд и напитков; - кулинарной характеристики блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлей;				
--	--	--	--	--	--	--

3.1. Типовые задания для оценки освоения дисциплины ОПЦ.04 Организация обслуживания реализующимся в ГБПОУ РК «РКИГ»

Перечислить виды заданий:

1. Практические занятия № 1-2

Представлены в соответствующих методических рекомендациях по выполнению практических работ

1. Лабораторные работы № 1-9

Представлены в соответствующих методических рекомендациях по выполнению практических работ

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

Темы докладов:

1. Классификация типов ПОП.
2. Торгово-производственные помещения бара
3. Характеристика оборудования бара и барной посуды.
4. Требования предъявляемые к работникам службы питания.
6. Характеристика региональной карты (Крым)
7. Организация рабочего дня официанта в ресторане.
8. Формы обслуживания гостей в ресторанах.
9. Основные принципы работы maître d'hôtel (метрдотеля).
10. Роль менеджера зала в организации обслуживания.

11. Современные стандарты сервиса в ресторане.
12. Использование информационных технологий в ресторанном сервисе.
13. Взаимодействие персонала кухни и зала.
14. Организация работы с VIP-гостями.
15. Особенности обслуживания иностранных гостей.
16. Этикет и культура персонала ресторана.
17. Безопасность и санитарные требования к организации обслуживания.
18. Повышение качества обслуживания в условиях высокой конкуренции.

Тестирование по каждому разделу

РАЗДЕЛ 1. Организация обслуживания

Тест по дисциплине " Организация обслуживания "

1. Что обязан знать профессиональный официант?
 - a) Только меню
 - b) Меню, технику сервировки, правила общения с гостями**
 - c) Только дальние столики
 - d) Только, как подойти к гостю
2. Какое из перечисленных утверждений верно?
 - a) Бармен обязан только наливать напитки
 - b) Бармен должен знать рецепты напитков, правила обслуживания и уметь работать с кассой**
 - c) Бармен не общается с гостями
 - d) Бармен занимается только уборкой бара
3. Какие предметы необходимы официанту при работе?
 - a) Губка и швабра
 - b) Блокнот, ручка, поднос, салфетки**
 - c) Только лимонад
 - d) Только столовые приборы
4. Какая основная задача официанта?
 - a) Мыть посуду
 - b) Готовить кофе
 - c) Вежливо и качественно обслужить гостей**
 - d) Считать деньги
5. Как официант должен обращаться к гостям?
 - a) Грубить
 - b) Игнорировать
 - c) Вежливо, внимательно, уважительно**
 - d) Пренебрежительно
6. Для чего бармену знать состав напитков?
 - a) Для красоты
 - b) Чтобы правильно готовить коктейли и отвечать на вопросы гостей**
 - c) Чтобы удивить коллег
 - d) Чтобы не пить самому

7. С какого края подают блюда гостю?
- a) С любого
 - b) С правого**
 - c) С левого
 - d) Со спины
8. Как ведёт себя профессиональный бармен за стойкой?
- a) Кричит на гостей
 - b) Опрятен, приветлив, соблюдает чистоту**
 - c) Спит
 - d) Не замечает посетителей
9. Что такое «этикет в обслуживании»?
- a) Дресс-код
 - b) Цена блюда
 - c) Правила вежливого поведения при работе с гостями**
 - d) Способ приготовления еды
10. Нужно ли уметь работать в команде?
- a) Нет, работаешь сам
 - b) Да, эффективное обслуживание возможно только в команде**
 - c) Иногда
 - d) Зависит от настроения

3. Дифференцированный зачет

Типовые материалы для промежуточной аттестации представлены в разделе 4

3.2. Критерии оценивания, предназначенных для осуществления текущего контроля

Критерии оценки: определяются дифференцированно для каждого задания.

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации предназначены для контроля и оценки результатов освоения ОПЦ.04 Организация обслуживания по профессиям и специальностям, реализующимся в ГБПОУ РК «РКИГ»

Теоретические вопросы

1. Дать характеристику и классификацию ПОП – ресторан.
2. Характеристика, виды, назначение фарфоровой посуды.
3. Дать характеристику и классификацию ПОП – бар.
4. Характеристика, виды, назначение металлической посуды
5. Дать характеристику и классификацию ПОП – кафе.
6. Характеристика, виды, назначение стеклянной посуды.
7. Дать характеристику и классификацию ПОП – столовая.
8. Характеристика, виды, назначение столовых приборов.
9. Дать характеристику и классификацию ПОП – закусочная.
10. Назовите материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания
11. Раскрыть технологию процесса обслуживания в предприятиях службы питания
12. Назовите виды расчетов с гостями в организациях службы питания

гостиничного комплекса.

13. Раскрыть методы подачи блюд и напитков
14. Дать понятие меню назвать виды меню их характеристику
15. Раскрыть виды и дать характеристику торговым и производственным помещениям организаций службы питания
16. Дать понятие прейскурант назвать характеристику.
17. Раскрыть организацию и подготовку процесса обслуживания в организациях службы питания
18. Дать понятие карты напитков назвать их виды и характеристику.
19. Раскрыть особенности обслуживания разных форм и методов в ПОП
20. Виды и характеристика банкетов. Организация обслуживание банкета с частичным обслуживанием официантами.
21. Характеристика, виды, назначение столовых приборов.
22. Виды и характеристика банкетов. Организация обслуживание банкета с полным обслуживанием официантами.
23. Характеристика, виды, назначение фарфоровой посуды.
24. Назовите особенности подготовка и организации обслуживания шведского стола.
25. Раскрыть особенности подготовки и обслуживания официальных приемов
26. Характеристика, виды, назначение металлической посуды.
27. Раскрыть виды и требования разных видов меню для предоставления услуг службы питания
28. Назовите особенности подготовка и организации обслуживания банкета – фуршета.
29. Характеристика, виды, назначение стеклянной посуды.
30. Назовите особенности подготовка и организации обслуживания банкета – коктейля.
31. Раскрыть виды и требования к разным видам карт напитков для предоставления услуг службы питания
32. Назовите этапы подготовки торгового зала к обслуживанию и охарактеризуйте их.
33. Перечислите виды сервировок стола их особенности в соответствии с временем выполнения
34. Назовите этапы обслуживания гостей в торговом зале ресторана и охарактеризуйте их.
35. Назовите способы подачи блюд их характеристику.
36. Назовите виды меню, характеристику и правила составления меню со свободным выбором блюд. Требования к составлению меню.
37. Назовите виды меню, характеристику и правила составления меню со свободным выбором блюд. Требования к составлению меню.
38. Раскрыть технологию процесса обслуживания в предприятиях службы питания
39. Назовите особенности подготовки и организации обслуживания шведского стола.
40. Виды и характеристика банкетов. Организация обслуживание банкета с полным обслуживанием официантами.

41. Назовите виды меню, характеристику и правила составления меню со свободным выбором блюд. Требования к составлению меню.
42. Характеристика, виды, назначение фарфоровой посуды.
43. Назовите особенности подготовка и организации обслуживания банкета с полным обслуживанием официантами.

Практико-ориентированные вопросы

1. Продемонстрировать организацию и подготовку торгового зала ресторана к обслуживанию гостей.
2. Продемонстрировать организацию и подготовку процесса сервировки стола к завтраку.
3. Продемонстрировать организацию и подготовку процесса сервировки стола к обеду.
4. Продемонстрировать организацию и подготовку процесса сервировки стола к ужину.
5. Составить меню для кофе-брейка.
6. Составить меню для банкета-чай.
7. Составить меню дневного рациона питания для санатория.
8. Составить меню комплексного завтрака в 2ух вариантах для ресторана при гостинице.
9. Составить меню комплексного обеда в 2ух вариантах для ресторана при гостинице.
10. Составить меню комплексного ужина в 2ух вариантах для ресторана при гостинице.
11. Продемонстрировать сервировку стола к банкету с полным обслуживанием по меню.
12. Продемонстрировать сервировку стола к банкету с частичным обслуживанием по меню.
13. Продемонстрировать сервировку стола к банкету – фуршету.
14. Продемонстрировать простые и сложные виды складывания салфеток (по 10 шт.).
15. Составьте меню шведского стола для обеда.
16. Составьте меню шведского стола для ужина.
17. Составьте меню шведского стола для завтрака.
18. Продемонстрировать накрытие стола скатертью и замену скатерти.
19. Продемонстрировать подачу блюд по меню английским способом.
20. Продемонстрировать подачу блюд по меню французским способом.

4.2. Критерии оценивания, предназначенные для промежуточного контроля освоения обучающимися учебной дисциплины

- оценка **«отлично»**, если обучающийся обладает глубокими и прочными знаниями программного материала; при ответе на вопросы продемонстрировал исчерпывающее, последовательное и логически стройное изложение; правильно сформулировал понятия и закономерности по вопросам; сделал вывод по излагаемому материалу;
- оценка **«хорошо»**, если обучающийся обладает достаточно полным знанием

программного материала; его ответ представляет грамотное изложение учебного материала; но имеются существенные неточности в формулировании понятий и закономерностей по вопросам; не полностью сделаны выводы по излагаемому материалу;

– оценка **«удовлетворительно»**, если обучающийся имеет общие знания основного материала без усвоения некоторых существенных положений; формулирует основные понятия с некоторой неточностью; затрудняется в приведении примеров, подтверждающих теоретические положения;

– оценка **«неудовлетворительно»**, если обучающийся не знает значительную часть программного материала; допустил существенные ошибки в процессе изложения; не умеет выделить главное и сделать вывод; приводит ошибочные определения; ни один вопрос не рассмотрен до конца, наводящие вопросы не помогают

5. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов:

Основные источники:

1. Ладнова, О.Л. Организация обслуживания в общественном питании: учебное пособие / О.Л. Ладнова, С.Я. Корячкина. – Москва : Ростов на Дону : Феникс, 2023. – 286 с.: – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный

Дополнительные источники:

1. Анурова, Н.И. Персонал в ресторане. Как создать профессиональную команду: учебное пособие / Н.И. Анурова. – Москва : ООО «Современные розничные и ресторанные технологии», 2007. – 216 с. – (Современные ресторанные технологии). – Текст (визуальный) : непосредственный.
2. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / С. и Л. Зигель, Х. и Р. Ленгер, Г. Штиклер, В. Тутмайер. – Москва : Центрполиграф, 2003. – 288 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
3. Кучер, Л.С. Официант-бармен: учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – Ростов на Дону : Феникс, 2017. – 540 с.: – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.
4. Кучер, Л.С. Официант : повышенный уровень : учеб. пособие / Л.С. Кучер. – Москва : Академия, 2009. – 64 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
5. Оробейко, Е.С. Организация обслуживания : рестораны и бары : учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шредер. – Москва : Альфа-М; ИНФРА-М, 2006. – 320 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
6. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Л.А. Радченко. – Ростов на Дону : Феникс, 2017. – 398 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.
7. Сологубова, Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Г.С. Сологубова – Москва : Юрайт, 2018. – 379 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
8. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В.В. Усов. – Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
9. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / В.В. Усов. – Москва : Эксмо, 2009. – 428 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

Интернет-ресурсы

1. Блог о кофе и шоколаде [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://chocomocco.ru/>
2. Всероссийский портал Restaurantte <http://www.horeca.ru/>
3. Журнал Школа гастронома [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://pressa-vsem.ru/culinary/9407-shkola-gastronoma-6-iyun-2017.html>
4. Журнал Хлеб&Соль [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.breadsalt.ru/>
5. Журнал Гастрономъ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/>

6. Журнал Контроль качества продукции [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php>
7. Информационно-поисковая система www.restoran.ru
8. Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса” <http://restorus.com/>
9. Рецепты стран мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://travelfood.ru/>
10. Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe” <http://www.horeca.ru/>
11. Сайт компании “Restcon: ресторанный консалтинг” <http://restcon.ru/>
12. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса www.restoranoff.ru
13. Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ict.edu.ru>
14. Федерация Рестораторов и Отельеров www.new.frio.ru
- 15.
16. Электронная кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://cook-alliance.ru/library/>
17. Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eknigi.org/kulinarija/>
18. Электронный журнал «Еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eda.ru/> Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php>
19. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса www.restoranoff.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 № ____ от _____ 2025 г.

ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ

По дисциплине ОПЦ.04 Организация обслуживания

Специальность: 43.02.15 «Поварское кондитерское дело»

Учебный год: 2025-2026

Оцениваемые компетенции: ОК 01, ОК 02, ОК 04

ОТДЕЛЕНИЕ: общепрофессиональный цикл

КУРС: 2, 3

Группа: 287, 3.62 – 3.64 ПКД

Разработал: преподаватель
И.В. Мелешко

Рассмотрено и одобрено
на заседании ЦМК «ОП»

Протокол № ____ от «__» ____ 20__ г.

Председатель ЦМК Мамонтова Е.А.

_____.



г. Симферополь, 2026

Задания составлены на основе рабочей программы дисциплины ОПЦ.04 Организация обслуживания в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 «Официант, бармен» 2 курса.

Дифференцированный зачет проводится после завершения теоретического и практического курса обучения дисциплины ОПЦ.04 Организация обслуживания.

Целью дифференцированного зачета является оценка умения обучающегося использовать теоретические знания, полученные при изучении дисциплины ОПЦ.04 Организация обслуживания, с целью применения этих знаний в профессиональной деятельности.

Для составления заданий выбраны темы, соответствующие основному содержанию программы.

Количество заданий превышает количество студентов в группе. Каждое задание состоит из 3 теоретических вопросов и 1 практико-ориентировочного вопроса.

Для подготовки ответа, на вопросы задания обучающегося предоставляется __ минут.

Задания соответствуют I и II уровню сложности. Результатом выполнения заданий является балльная оценка:

правильный ответ на теоретический вопрос – 1 балл

ответ, содержащий неточности (неполный) – 0,5 балла

неправильный ответ – 0 баллов.

правильный ответ на практико-ориентировочный вопрос – 2 балла

ответ, содержащий неточности (неполный) – от 1,5 до 0,5 балла

неправильный ответ – 0 баллов.

Оценка, которую студент может получить:

– 5 баллов – соответствует оценке «отлично»

– 4 балла – соответствует оценке «хорошо»

– 3 балла – соответствует оценке «удовлетворительно»

- 2 балла – соответствует оценке «неудовлетворительно»

По результатам выполнения заданий выставляется итоговая оценка.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЦ.04 Организация обслуживания

Результатом освоения программы дисциплины ОПЦ.04 Организация обслуживания является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

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

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	- 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);	- 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;
ОК 02	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;	- 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; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных

		программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
ОК 03	- 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;	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты;
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 05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;	- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений;
ОК 06	- описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;

	- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;	- основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона; - основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - 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; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - основы военной службы и обороны государства; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

	- определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;	- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства; - основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля; - система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации; - инструменты бережливого производства, основы процессного подхода; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона; - технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и

	- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;
--	--	--

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ПК 7.1-7.4 ПК 8.1-8.5	- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; - встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; - приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; - рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; - подачи блюд и напитков разными способами; - расчета с потребителями; - обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; - выполнения подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - подготовки зала ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; - складывания салфеток разными способами;	- видов, типов и классов организаций общественного питания; - рынка ресторанных услуг, специальных видов услуг; - подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - правил накрытия столов скатертями, приемов полировки посуды и приборов; - приемов складывания салфеток; - правил личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; - ассортимента, назначения, характеристики столовой посуды, приборов, стекла; - сервировки столов, современных направлений сервировки; - обслуживания потребителей организаций общественного	- выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; - осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; - обеспечения ресурсосбережения;

	- соблюдения личной гигиены; - подготавливать посуду, приборы, стекло; - осуществлять прием заказа на блюда и напитки; - подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; - оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; - соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; - соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; - заменять использованную посуду и приборы; - составлять и оформлять меню; - обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; - обслуживать иностранных туристов; - эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания; - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; - предоставлять счет и производить расчет с потребителями; - соблюдать правила ресторанного этикета; - производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; - изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли;	- питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; - использования в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; - приветствия и размещения гостей за столом; - правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способов подачи блюд; - очередности и техники подачи блюд и напитков; - кулинарной характеристики блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлей; - правил сочетаемости напитков и блюд; - требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - способов замены использованной посуды и приборов; - правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; - информационного обеспечения услуг общественного питания; - правил составления и оформления меню; - обслуживания массовых банкетных мероприятий и приемов;	
--	---	---	--

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

Билет к дифференцированному зачету № 1

Отделение: очное

Курс: 2,3

Дисциплина: ОПЦ.04 Организация обслуживания

Теоретические вопросы

1. Дать характеристику и классификацию ПОП – бар.
2. Характеристика, виды, назначение металлической посуды

Практико-ориентированный вопрос

1. Составьте меню комплексного завтрака в двух вариантах.

Преподаватель:

И.В. Мелешко

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

Билет к дифференцированному зачету № 2

Отделение: очное

Курс: 2,3

Дисциплина: ОПЦ.04 Организация обслуживания

Теоретические вопросы

1. Дать характеристику и классификацию ПОП – ресторан.
2. Характеристика, виды, назначение фарфоровой посуды.

Практико-ориентированный вопрос

1. Составить меню комплексного обеда в 2ух вариантах для ресторана при гостинице.

Преподаватель:

И.В. Мелешко

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

Билет к дифференцированному зачету № 3

Отделение: очное

Курс: 2,3

Дисциплина: ОПЦ.04 Организация обслуживания

Теоретические вопросы

1. Дать характеристику и классификацию ПОП – кафе.
2. Характеристика, виды, назначение стеклянной посуды.

Практико-ориентированные вопросы

1. Составить меню комплексного ужина в 2ух вариантах для ресторана при гостинице.

Преподаватель:

И.В. Мелешко

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

Билет к дифференцированному зачету № 4

Отделение: очное

Курс: 2

Дисциплина: ОД.14 Основы проектной деятельности

Теоретические вопросы

1. Дать характеристику и классификацию ПОП – столовая.
2. Характеристика, виды, назначение столовых приборов.

Практико-ориентированные вопросы

1. Продемонстрировать простые и сложные виды складывания салфеток (по 10 шт.).

Преподаватель:

И.В. Мелешко

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

Билет к дифференцированному зачету № 5

Отделение: очное

Курс: 2

Дисциплина: ОД.14 Основы проектной деятельности

Теоретические вопросы

1. Дать характеристику и классификацию ПОП – закусочная.
2. Характеристика, виды, назначение столовых приборов.

Практико-ориентированные вопросы

1. Составьте меню шведского стола для ужина.

Преподаватель:

И.В. Мелешко

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

Билет к дифференцированному зачету № 6

Отделение: очное

Курс: 2

Дисциплина: ОД.14 Основы проектной деятельности

Теоретические вопросы

1. Назовите материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания
2. Раскрыть технологию процесса обслуживания в предприятиях службы питания

Практико-ориентированные вопросы

1. Составьте меню шведского стола для завтрака.

Преподаватель:

И.В. Мелешко

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

Билет к дифференцированному зачету № 7

Отделение: очное

Курс: 2

Дисциплина: ОД.14 Основы проектной деятельности

Теоретические вопросы

1. Назовите виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса.
2. Раскрыть методы подачи блюд и напитков

Практико-ориентированные вопросы

1. Продemonстрировать подачу блюд по меню французским способом.

Преподаватель:

И.В. Мелешко

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

Билет к дифференцированному зачету № 8

Отделение: очное

Курс: 2

Дисциплина: ОД.14 Основы проектной деятельности

Теоретические вопросы

1. Дать понятие меню назвать виды меню их характеристику
2. Раскрыть виды и дать характеристику торговым и производственным помещениям организаций службы питания

Практико-ориентированные вопросы

1. Продemonстрировать подачу блюд по меню английским способом.

Преподаватель:

И.В. Мелешко

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

Билет к дифференцированному зачету № 9

Отделение: очное

Курс: 2

Дисциплина: ОД.14 Основы проектной деятельности

Теоретические вопросы

1. Дать понятие преysкурант назвать характеристику.
2. Раскрыть организацию и подготовку процесса обслуживания в организациях службы питания

Практико-ориентированные вопросы

1. Продemonстрировать накрытие стола скатертью и замену скатерти.

Преподаватель:

И.В. Мелешко

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

Билет к дифференцированному зачету № 10

Отделение: очное

Курс: 2

Дисциплина: ОД.14 Основы проектной деятельности

Теоретические вопросы

1. Дать понятие карты напитков назвать их виды и характеристику.
2. Раскрыть особенности обслуживания разных форм и методов в ПОП

Практико-ориентированные вопросы

1. Продемонстрировать простые и сложные виды складывания салфеток (по 10 шт.).

Преподаватель:

И.В. Мелешко

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

Билет к дифференцированному зачету № 11

Отделение: очное

Курс: 2

Дисциплина: ОД.14 Основы проектной деятельности

Теоретические вопросы

1. Виды и характеристика банкетов. Организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами.
2. Характеристика, виды, назначение столовых приборов.

Практико-ориентированные вопросы

1. Продемонстрировать сервировку стола к банкету – фуршету.

Преподаватель:

И.В. Мелешко

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

Билет к дифференцированному зачету № 12

Отделение: очное

Курс: 2

Дисциплина: ОД.14 Основы проектной деятельности

Теоретические вопросы

1. Назовите особенности подготовки и организации обслуживания шведского стола.
2. Раскрыть особенности подготовки и обслуживания официальных приемов

Практико-ориентированные вопросы

1. Продемонстрировать сервировку стола к банкету с частичным обслуживанием по меню.

Преподаватель:

И.В. Мелешко

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

Билет к дифференцированному зачету № 13

Отделение: очное

Курс: 2

Дисциплина: ОД.14 Основы проектной деятельности

Теоретические вопросы

1. Виды и характеристика банкетов. Организация обслуживания банкета с полным обслуживанием официантами.
2. Характеристика, виды, назначение фарфоровой посуды.

Практико-ориентированные вопросы

1. Продемонстрировать сервировку стола к банкету с полным обслуживанием по меню.

Преподаватель:

И.В. Мелешко

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

Билет к дифференцированному зачету № 14

Отделение: очное

Курс: 2

Дисциплина: ОД.14 Основы проектной деятельности

Теоретические вопросы

1. Виды и характеристика банкетов. Организация обслуживания банкета с полным обслуживанием официантами.
2. Характеристика, виды, назначение фарфоровой посуды.

Практико-ориентированные вопросы

1. Составить меню комплексного ужина в 2ух вариантах для ресторана при гостинице.

Преподаватель:

И.В. Мелешко

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

Билет к дифференцированному зачету № 15

Отделение: очное

Курс: 2

Дисциплина: ОД.14 Основы проектной деятельности

Теоретические вопросы

1. Характеристика, виды, назначение металлической посуды.
2. Раскрыть виды и требования разных видов меню для предоставления услуг службы питания

Практико-ориентированные вопросы

1. Составить меню комплексного обеда в 2ух вариантах для ресторана при гостинице.

Преподаватель:

И.В. Мелешко

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

Билет к дифференцированному зачету № 16

Отделение: очное

Курс: 2

Дисциплина: ОД.14 Основы проектной деятельности

Теоретические вопросы

1. Назовите особенности подготовка и организации обслуживания банкета – фуршета.
2. Характеристика, виды, назначение стеклянной посуды.

Практико-ориентированные вопросы

1. Составить меню комплексного завтрака в 2ух вариантах для ресторана при гостинице.

Преподаватель:

И.В. Мелешко

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

Билет к дифференцированному зачету № 17

Отделение: очное

Курс: 2

Дисциплина: ОД.14 Основы проектной деятельности

Теоретические вопросы

1. Назовите особенности подготовка и организации обслуживания банкета – коктейля.
2. Раскрыть виды и требования к разным видам карт напитков для предоставления услуг службы питания

Практико-ориентированные вопросы

1. Составить меню дневного рациона питания для санатория.

Преподаватель:

И.В. Мелешко

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

Билет к дифференцированному зачету № 18

Отделение: очное

Курс: 2

Дисциплина: ОД.14 Основы проектной деятельности

Теоретические вопросы

1. Назовите этапы подготовки торгового зала к обслуживанию и охарактеризуйте их.
2. Перечислите виды сервировок стола их особенности в соответствии с временем выполнения

Практико-ориентированные вопросы

1. Продемонстрировать организацию и подготовку торгового зала ресторана к обслуживанию гостей.

Преподаватель:

И.В. Мелешко

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

Билет к дифференцированному зачету № 19

Отделение: очное

Курс: 2

Дисциплина: ОД.14 Основы проектной деятельности

Теоретические вопросы

1. Назовите этапы обслуживания гостей в торговом зале ресторана и охарактеризуйте их.
2. Назовите способы подачи блюд их характеристику.

Практико-ориентированные вопросы

1. Составить меню для банкета-чай.

Преподаватель:

И.В. Мелешко

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

Билет к дифференцированному зачету № 20

Отделение: очное

Курс: 2

Дисциплина: ОД.14 Основы проектной деятельности

Теоретические вопросы

1. Назовите виды меню, характеристику и правила составления меню со свободным выбором блюд. Требования к составлению меню.
2. Назовите виды меню, характеристику и правила составления меню со свободным выбором блюд. Требования к составлению меню.

Практико-ориентированные вопросы

1. Составить меню для кофе-брейка.

Преподаватель:

И.В. Мелешко

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

Билет к дифференцированному зачету № 21

Отделение: очное

Курс: 2

Дисциплина: ОД.14 Основы проектной деятельности

Теоретические вопросы

1. Раскрыть технологию процесса обслуживания в предприятиях службы питания
2. Назовите особенности подготовки и организации обслуживания шведского стола.

Практико-ориентированные вопросы

1. Продемонстрировать организацию и подготовку процесса сервировки стола к ужину.

Преподаватель:

И.В. Мелешко

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

Билет к дифференцированному зачету № 22

Отделение: очное

Курс: 2

Дисциплина: ОД.14 Основы проектной деятельности

Теоретические вопросы

1. Виды и характеристика банкетов. Организация обслуживания банкета с полным обслуживанием официантами.
2. Назовите виды меню, характеристику и правила составления меню со свободным выбором блюд. Требования к составлению меню.

Практико-ориентированные вопросы

1. Продemonстрировать организацию и подготовку процесса сервировки стола к обеду.

Преподаватель:

И.В. Мелешко

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

Билет к дифференцированному зачету № 22

Отделение: очное

Курс: 2

Дисциплина: ОД.14 Основы проектной деятельности

Теоретические вопросы

1. Назовите особенности подготовки и организации обслуживания банкета с полным обслуживанием официантами.
2. Характеристика, виды, назначение фарфоровой посуды.

Практико-ориентированные вопросы

1. Продemonстрировать организацию и подготовку процесса сервировки стола к завтраку.

Преподаватель:

И.В. Мелешко

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

Билет к дифференцированному зачету № 23

Отделение: очное

Курс: 2

Дисциплина: ОД.14 Основы проектной деятельности

Теоретические вопросы

1. Виды и характеристика банкетов. Организация обслуживания банкета с полным обслуживанием официантами.
2. Характеристика, виды, назначение фарфоровой посуды.

Практико-ориентированные вопросы

1. Составить меню комплексного ужина в 2ух вариантах для ресторана при гостинице.

Преподаватель:

И.В. Мелешко

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

Билет к дифференцированному зачету № 24

Отделение: очное

Курс: 2

Дисциплина: ОД.14 Основы проектной деятельности

Теоретические вопросы

1. Назовите особенности подготовка и организации обслуживания банкета – коктейля.
2. Раскрыть виды и требования к разным видам карт напитков для предоставления услуг службы питания

Практико-ориентированные вопросы

1. Составить меню дневного рациона питания для санатория.

Преподаватель:

И.В. Мелешко

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

Билет к дифференцированному зачету № 25

Отделение: очное

Курс: 2,3

Дисциплина: ОПЦ.04 Организация обслуживания

Теоретические вопросы

1. Дать характеристику и классификацию ПОП – кафе.
2. Характеристика, виды, назначение стеклянной посуды.

Практико-ориентированные вопросы

1. Составить меню комплексного ужина в 2ух вариантах для ресторана при гостинице.

Преподаватель:

И.В. Мелешко

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ, ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСОВ, ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основные источники:

1. Ладнова, О.Л. Организация обслуживания в общественном питании: учебное пособие / О.Л. Ладнова, С.Я. Корячкина. – Москва : Ростов на Дону : Феникс, 2023. – 286 с.: – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный

Дополнительные источники:

1. Анурова, Н.И. Персонал в ресторане. Как создать профессиональную команду: учебное пособие / Н.И. Анурова. – Москва : ООО «Современные розничные и ресторанные технологии», 2007. – 216 с. – (Современные ресторанные технологии). – Текст (визуальный) : непосредственный.
2. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / С. и Л. Зигель, Х. и Р. Ленгер, Г. Штиклер, В. Тутмайер. – Москва : Центрполиграф, 2003. – 288 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
3. Кучер, Л.С. Официант-бармен: учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – Ростов на Дону : Феникс, 2017. – 540 с.: – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.
4. Кучер, Л.С. Официант : повышенный уровень : учеб. пособие / Л.С. Кучер. – Москва : Академия, 2009. – 64 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
5. Оробейко, Е.С. Организация обслуживания : рестораны и бары : учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шредер. – Москва : Альфа-М; ИНФРА-М, 2006. – 320 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
6. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Л.А. Радченко. – Ростов на Дону : Феникс, 2017. – 398 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.
7. Сологубова, Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Г.С. Сологубова – Москва : Юрайт, 2018. – 379 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
8. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В.В. Усов. – Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
9. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / В.В. Усов. – Москва : Эксмо, 2009. – 428 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

Интернет-ресурсы

1. Блог о кофе и шоколаде [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://chocomocco.ru/>
2. Всероссийский портал Restorante <http://www.horeca.ru/>
3. Журнал Школа гастронома [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://pressa-vsem.ru/culinary/9407-shkola-gastronoma-6-iyun-2017.html>
4. Журнал Хлеб&Соль [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.breadsalt.ru/>
5. Журнал Гастрономъ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/>

6. Журнал Контроль качества продукции [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php>
7. Информационно-поисковая система www.restoran.ru
8. Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса” <http://restorus.com/>
9. Рецепты стран мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://travelfood.ru/>
10. Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe” <http://www.horeca.ru/>
11. Сайт компании “Restcon: ресторанный консалтинг” <http://restcon.ru/>
12. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса www.restoranoff.ru
13. Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ict.edu.ru>
14. Федерация Рестораторов и Отельеров www.new.frio.ru
- 15.
16. Электронная кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://cook-alliance.ru/library/>
17. Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eknigi.org/kulinarija/>
18. Электронный журнал «Еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eda.ru/> Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php>
19. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса www.restoranoff.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
ОПЦ.05 «ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА,
МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»**

По реализации программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности СПО
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Симферополь, 2026

Оценочные материалы разработаны на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программы учебной дисциплины ОПЦ.05 «ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

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.

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине**

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	ПК ОК	Наименование темы	Уровень	Наименование контрольно - оценочного средства	
				Текущий контроль	Промежуточн ая аттестация
1	2	3	4	5	6
УМЕТЬ: - участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; - рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; - анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; - рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; - проводить инвентаризацию на предприятиях питания;	О К 1- 11 ПК 1.1. - 1.4. ПК 2.1. - 2.8. ПК 3.1. -3.7 ПК 4.1. - 4.6. ПК 5.1. - 5.6. ПК 6.1. - 6.4.	Раздел 1 Организационн о – экономические основы предприятий Тема 1.1 Цели и задачи производственн ой деятельности организации Раздел 2 Ресурсы предприятия Тема 2.2 Финансовые ресурсы. Раздел 3 Экономические показатели результатов деятельности организации	2- 3	Вопросы для устного (письменного) опроса по теме/разделу, тест по теме/разделу, практические занятия (отчет), самостоятельная работа (реферат, доклад, сообщение и т.д.). Практическое занятие № 1 Проведение сравнительного анализа целесообразности использования различных организационно-правовых форм предпринимательск ой деятельности. Практическое занятие №2 Основные и оборотные фонды, показатели их использования. Практическое занятие № 4 Определение полной и производственной себестоимости. Практическое занятие № 5 Расчет основных показателей бизнес	Экзаменационн ые билеты для устного (письменного) экзамена

- пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); - оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов - анализировать состояние	Раздел 4. Основные теоретические аспекты маркетинга Раздел 5. Основы менеджмента Тема 5.1 . Сущность и категории современного менеджмента	– плана. Практическое занятие 6 Составление схемы МИС. Практическое занятие №7 Стадии жизненного цикла. Практическое занятие № 8 Анализ конфликтных ситуаций Практическое занятие № 9 Анализ внешней и внутренней среды организации. Самостоятельная работа. Сущность и классификация организационно - правовые формы предприятий. Тенденции развития организационных форм предприятий. Общая и производственная структура. Производственный и технологический процесс: понятие, содержание и структура. Написание доклада «Преимущества и недостатки различных типов производственных структур». Написание доклада «Пути совершенствования производственной структуры предприятия». Оценка и износ основных средств	
---	---	---	--

продуктового баланса предприятия питания; - вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; - калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; - рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, - рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; - планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; - выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; - управлять конфликтами и стрессами в организации; - применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и				производства. Расчет показателей использования основных фондов. Решение задач по определению эффективности использования основных фондов. Решение задач по определению потребности предприятия в оборотных средствах. Понятие, экономическая сущность и классификация оборотных средств. Определение потребности предприятия в оборотных средствах. Экономическая эффективность использования оборотных средств. Понятие и состав трудовых ресурсов, их занятость. Обеспеченность трудовыми ресурсами. Эффективность использования трудовых ресурсов и факторы роста производительности и труда. Расчёт заработной платы различных категорий работников и фонда оплаты труда. Доклад на тему: «Факторы и резервы роста производительности и труда». Доклад на тему:	
--	--	--	--	--	--

управленческого воздействия; - анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; - составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса - анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; - прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; - анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; - грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); - проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ			«Нормативно – правовая база организации заработной платы». Построить схему «Формирование финансовых ресурсов предприятия». Решение задач по определению затрат на единицу продукции, полной и производственной себестоимости. Решение задач по определению цены реализации основных видов продукции. Экономическая сущность и функции цен. Виды цен и ценовые стратегии. Сущность и критерии финансового состояния предприятия. Показатели, характеризующие финансовое состояние предприятия, методика их расчета. Доход, его сущность и значение. Подготовка доклада: «Особенности эффективности сельскохозяйственного предприятия». Подготовка доклада: «Факторы, влияющие на уровень рентабельности».	
--	--	--	---	--

потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса ЗНАТЬ: - понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; - принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; - виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), - сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; - классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; - цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;			Основы планирования деятельности организации. Сущность, принципы и методы планирования. Бизнес-план малого предприятия. Роль маркетинга в экономическом развитии страны. Сущность маркетинга. Маркетинг как концепция и образ действия. Микро- и макромаркетинг. Основные рабочие понятия маркетинга. Цель и принципы маркетинга. Среда функционирования предприятия: внутренняя и внешняя (микро- и макросреда). Маркетинговая информационная система (МИС) и ее роль в принятии маркетинговых решений. Информационный поток. Концепция функционирования МИС: цель, задачи, ресурсы, источники информации, технологии, продукт. Необходимость и сущность сегментирования рынка. Сегмент, рыночная ниша и рыночное окно. Процедура сегментирования. Методы сегментирования рынка: методы группировки и многомерной	
---	--	--	---	--

- этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; - факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); - функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; - виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного			классификации. Признаки сегментирования. Критерии сегментирования рынка по потребителям: географические. Критерии сегментирования рынка по потребителям: демографические, Критерии сегментирования рынка по потребителям: социально-экономические. Критерии сегментирования рынка по потребителям: психографические. Критерии сегментирования рынка по потребителям: поведенческие (товары народного потребления). Критерии сегментирования рынка по потребителям: экономические. Критерии сегментирования рынка по потребителям: технические. Критерии сегментирования рынка по потребителям: географические и др. (товары производственного назначения). Требования к сегменту. Целевой сегмент. Составить в виде таблицы Критерии сегментирования рынка по потребителям.	
---	--	--	--	--

бизнеса и методы определения эффективности их использования; - понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; - понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; - источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, - учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;			Жизненный цикл товара, его стадии, стратегии маркетинга, разновидности кривых. Ассортимент и номенклатура, их сущность и характеристика. Управление ассортиментом. Сущность, цели и роль ценовой политики в комплексе маркетинга. Ценовой механизм, его сущность и составляющие: цены и процесс ценообразования. Сущность, функции цены. Виды цен по обслуживаемым отраслям, по срокам согласования, участию государства, порядку возмещения транспортных расходов, сферы товарооборота и др. Структура цены: оптовая цена предприятия, отпускная оптовая цена, розничная цена. Методы ценообразования: на основе издержек производства, ценностной значимости товара, с ориентацией на конкурентов и др. Сбытовая политика и ее роль в системе маркетинга. Каналы распределения, их виды, уровни и функции. Традиционные каналы распределения.	
---	--	--	--	--

- понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; - требования к реализации продукции общественного питания; - количественный и качественный состав персонала организации; -показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; - формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; - состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; - механизмы ценообразования на продукцию (услуги)			Вертикальные маркетинговые системы: корпоративные, договорные и управляемые. Горизонтальные и многоканальные маркетинговые системы. Коммуникативная политика: сущность, элементы, роль в маркетинговой деятельности предприятия. Продвижение товаров как элемент коммуникативной политики. Формирование спроса и стимулирование сбыта (ФОССТИС). Реклама, ее сущность и роль в коммуникативной политике Принципы и функции рекламы. Мотивы рекламных сообщений. Классификация рекламных средств. Закон РФ «О рекламе» о видах рекламы. Требования к рекламе. Планирование рекламной кампании и оценка ее эффективности. Маркетинг как универсальный инструмент деятельности фирмы в условиях рыночной системы хозяйствования. Модификация маркетинга с учетом специфики	
--	--	--	--	--

организаций ресторанного бизнеса; - основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; - понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; - сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; - налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; - понятие бизнес- планирования, виды и разделы бизнес- плана; - сущность, цели,				сферы деятельности. Этапы перехода к международному маркетингу: от традиционного экспорта к глобальному маркетингу. Особенности, цели и задачи международного маркетинга Управление, его сущность, функции. Управление маркетинговой деятельностью и его специфические функции. Планирование маркетинговой деятельности. Система планов и этапы планирования. Бюджет и контроль в маркетинге. Понятие «окружающая среда организации». Факторы внешней среды, их состав и влияние на деятельность организации. Факторы внутренней среды, их состав и влияние на деятельность организации. Понятие и элементы организационных структур управления. Виды организационных структур управления, их характеристика. Классификация функций управления организацией.	
---	--	--	--	---	--

основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; - стили управления; - способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала - правила делового общения в коллективе; - сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; - понятие сегментация рынка; - методы проведения маркетинговых исследований; - понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); - организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса				Основные функции управления. Цикл менеджмента. Планирование, как функция управления в менеджменте, его виды. Миссия предприятия. Мотивация. Потребности. Делегирование. Контроль и его виды. Понятие и назначение контроля. Виды контроля: предварительный, текущий, заключительный Конфликт: понятие. Причины конфликтов. Виды конфликтов. Последствия конфликтов. Способы разрешения конфликтных ситуаций. Стрессы. Последствия стрессов. Методы борьбы со стрессами. Качественные показатели, количественные показатели. Внутренние и внешние факторы влияющие на эффективность управления. Понятие эффективности.	
---	--	--	--	--	--

1. Общие положения

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в организациях питания.

ФОС по учебной дисциплине включает контрольно – оценочные средства (КОС) для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена.

КОС разработаны в соответствии с образовательной программой по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** программы учебной дисциплины **ОПЦ.05 «Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга»**

**Перечень оценочных средств
для текущего контроля знаний, умений обучающихся
по учебной дисциплине**

№ п/п	Наименование КОС	Краткая характеристика оценочного средства	Материалы для представления в ФОС
1	Тест по разделу	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Тест по теме, разделу
2	Практические занятия	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач или заданий.	Методические рекомендации по выполнению лабораторно – практических занятий (рабочая тетрадь)
3	Самостоятельная работа (реферат, доклад, сообщение, эссе)	Реферат - продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы
		Доклад, сообщение - продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	
		Эссе - средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.	



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



**Контрольно – оценочные средства для текущего контроля
по ОПЦ.05 Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и
маркетинга**

Преподаватель: Ярцева В.В.

Симферополь, 2025 год



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



**Комплект тестовых заданий
по разделу учебной дисциплины
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
семестр I**

Преподаватель: Ярцева В.В.

Симферополь, 2025 год

Пояснительная записка

В пояснительной записке следует указать:

- тесты составлены для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, четвертый курс;
- тесты составлены для разделов
 - Основы экономики;
 - Основы менеджмента;
 - Основы маркетинга;
- объем учебного материала, вошедшего в тесты включает три раздела;

Критерии оценки выполнения заданий в тестовой форме:

- "5" (отлично) - 90-100% правильных ответов;
- "4" (хорошо) - 70-80% правильных ответов;
- "3" (удовлетворительно) - 30-60% правильных ответов;
- "2" (неудовлетворительно) - 30% и менее правильных ответов.

Раздел 1

1. К некоммерческим организациям относятся:

- 1) союз экспортеров металлопродукции;
- 2) товарищества на вере;
- 3) общества с дополнительной ответственностью.

Ответ: 1.

2. Хозяйственное товарищество основано на:

- 1) объединении капиталов;
- 2) объединении лиц;
- 3) объединении граждан для совместной трудовой деятельности.

Ответ: 2.

3. Коммерческая организация – это:

- 1) любые организации, имеющие самостоятельный бухгалтерский баланс;
- 2) организации, имеющие основной целью получение прибыли;
- 3) все организации, зарегистрированные в установленном порядке.

Ответ: 2.

4. К мелким предприятиям относятся предприятия:

- 1) с численностью занятых до 50 чел.;
- 2) с объемом продаж до 500 тыс. руб.;
- 3) с чистой прибылью до 250 тыс. руб.

Ответ: 1.

5. Предприятие:

- 1) имеет обособленное имущество;
- 2) обладает производственно-экономическим единством;
- 3) является юридическим лицом;
- 4) все вышеперечисленное.

Ответ: 4.

6. Предприятия классифицируются по виду и характеру деятельности на:

- 1) государственные, муниципальные, частные;
- 2) предприятия производственной и непроизводственной сферы;
- 3) иностранные, национальные, совместные предприятия;
- 4) производственные кооперативы, унитарные предприятия, акционерные общества.

Ответ: 2.

7. К элементам внутренней среды предприятия относятся:

- 1) средства производства, персонал, маркетинг;
- 2) информация, деньги, организация управления;
- 3) готовая продукция, производство, организация управления, маркетинг;
- 4) готовая продукция, организация управления, маркетинг;
- 5) производство, персонал, организация управления, маркетинг, финансы, культура и имидж работников.

Ответ: 5.

8. Что из перечисленного относится к внутренней среде предприятия:

- 1) потребители продукции;
- 2) органы власти;
- 3) средства производства;
- 4) поставщики ресурсов.

Ответ: 3.

9. Какие права имеет собственник в отношении принадлежащего ему имущества:

- 1) право владения;
- 2) право владения и пользования;
- 3) право владения, пользования и распоряжения.

Ответ: 3.

10. За унитарным предприятием имущество закрепляется:

- 1) на праве собственности;
- 2) на праве хозяйственного ведения или оперативного управления;
- 3) передается по договору аренды.

Ответ: 2.

11. Какую ответственность несут члены товарищества на вере по его обязательствам:

- 1) полные товарищи и коммандитисты несут полную ответственность;
- 2) полные товарищи и коммандитисты несут ответственность в пределах своего вклада;
- 3) полные товарищи несут полную ответственность по делам товарищества как своим вкладом, так и всем своим имуществом, а коммандитисты – в пределах вклада в имущество товарищества.

Ответ: 3.

12. Какая из организационно-правовых форм предусматривает совместную производственную деятельность членов:

- 1) общество с ограниченной ответственностью;
- 2) акционерное общество;
- 3) кооператив.

Ответ: 3.

13. Максимальное число акционеров в открытом акционерном обществе:

- 1) 10;
- 2) 50;
- 3) не ограничено.

Ответ: 3.

14. Максимальное число акционеров в закрытом акционерном обществе:

- 1) 10;
- 2) 50;
- 3) не ограничено.

Ответ: 2.

15. Какой документ является основным для создания предприятия:

- 1) устав предприятия;
- 2) договор на поставку продукции;
- 3) учредительный договор;
- 4) справка о наличии уставного фонда.

Ответ: 3.

16. Из каких источников образуется первоначальный капитал:

- 1) прибыль предприятия;
- 2) взносы учредителей;
- 3) ассигнования из бюджета;
- 4) средства от продажи ценных бумаг.

Ответ: 2.

17. С какого момента предприятие считается созданным:

- 1) с момента подписания устава предприятия;
- 2) с момента подписания учредительного договора;
- 3) с момента государственной регистрации;
- 4) с момента открытия расчетного счета в банке.

Ответ: 3.

18. Каким документом устанавливается порядок образования предприятия:

- 1) Постановлением Правительства РФ;
- 2) Указом Президента РФ;
- 3) Учредительным договором;
- 4) Гражданским кодексом РФ.

Ответ: 4.

19. Что является признаком отраслевой принадлежности предприятия:

- 1) непрерывность или дискретность процесса производства;
- 2) размер предприятия;
- 3) характер сырья, назначение готового продукта, техническая и технологическая общность производства;
- 4) производство средств производства и предметов потребления.

Ответ: 3.

20. Деление предприятий по характеру потребляемого сырья на предприятия:

- 1) с преобладанием химических и механических процессов производства;
- 2) добывающие и обрабатывающей промышленности;
- 3) производящие средства производства и предметы потребления;
- 4) по техническому и технологическому признаку производства.

Ответ: 2.

21. Деление предприятий по назначению готовой продукции на предприятия:

- 1) добывающей и перерабатывающей промышленности;
- 2) производящие средства и предметы потребления;
- 3) крупные, средние и малые;
- 4) механические и химические производства.

Ответ: 2.

22. Все основные производственные процессы в зависимости от характера их протекания во времени подразделяются на:

- 1) непрерывные и прерывные;
- 2) крупные, средние и малые;
- 3) производящие средства и предметы потребления;
- 4) круглогодичного и сезонного действия.

Ответ: 1.

23. Деление предприятий по времени работы в течение года:

- 1) с непрерывным и прерывным способами производства;
- 2) по степени реализации однотипной или разнородной продукции;
- 3) по факту заключения договоров на поставку продукции;
- 4) круглогодичного и сезонного действия.

Ответ: 4.

24. Деление предприятий по размерам:

- 1) крупные и мелкие;
- 2) производящие средства производства или предметы потребления;
- 3) крупные, средние и мелкие;
- 4) по размерам поставок продукции.

Ответ: 3.

25. Структура предприятия определяется следующими основными факторами:

- 1) размером предприятия;
- 2) отраслью производства;
- 3) уровнем технологии и специализации предприятия;
- 4) все вышеперечисленное.

Ответ: 4.

26. По уровню специализации предприятия делятся на:

- 1) специализированные, универсальные и смешанные;
- 2) с непрерывным и дискретным процессами производства;
- 3) круглогодичного и сезонного действия;
- 4) предприятия добывающей и обрабатывающей промышленности.

Ответ: 1.

27. По масштабам предпринимательской деятельности предприятия можно подразделить на следующие виды:

- 1) индивидуальные и коллективные предприятия;
- 2) предприятия добывающей и обрабатывающей промышленности;
- 3) производящие средства производства или предметы;
- 4) промышленные, торговые, инвестиционные, транспортные, сферы услуг и т.д.

Ответ: 1.

28. Деление предприятий в зависимости от характера деятельности:

- 1) на промышленные, торговые, инвестиционные, транспортные, сферы услуг и т.д.;
- 2) от производства средств производства или предметов труда;
- 3) коммерческие и некоммерческие;
- 4) добывающей и обрабатывающей промышленности.

Ответ: 3.

29. Деление коммерческих предприятий по организационно-правовой форме:

- 1) ООО, АОЗТ, ОАО, коммандитные товарищества;
- 2) хозяйственные товарищества, хозяйственные общества, унитарные предприятия, кооперативные артели;
- 3) с образованием юридического лица и без образования юридического лица;
- 4) на предприятия, в отношении которых юридические лица имеют или не имеют обязательные права.

Ответ: 2.

30. Что из перечисленного не относится к организационно-правовым формам предприятий:

- 1) унитарное предприятие;
- 2) малое предприятие;
- 3) общество с ограниченной ответственностью;
- 4) совместное предприятие;
- 5) акционерное общество открытого типа.

Ответ: 2, 4.

31. Организационно-правовые формы предприятий – это:

- 1) унитарное предприятие;
- 2) малое предприятие;
- 3) общество с ограниченной ответственностью;
- 4) совместное предприятие;
- 5) акционерное общество открытого типа.

Ответ: 1, 3, 5.

32. Причины ликвидации предприятия:

- 1) задержки с представлением финансовой отчетности;
- 2) резкие изменения в структуре бухгалтерского баланса;
- 3) признание его банкротом;
- 4) по решению собственника и при участии трудового коллектива.

Ответ: 3, 4.

Раздел 2

**ТЕМА: МАРКЕТИНГ КАК ФИЛОСОФИЯ СОВРЕМЕННОГО
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА**

Первый вариант

Вопрос 1. Основной принцип маркетинга:

1. продавать то, что можно произвести
2. производить только новую продукцию
3. производить то, что можно продать

Вопрос 2. Сущность маркетинга:

1. стремиться к максимальной прибыли за счет наилучшего удовлетворения спроса потребителей на товары
2. попытаться продать то, что предприятие смогло произвести
3. интенсифицировать усилия по сбыту и таким образом получить прибыль

Вопрос 3. «Комплекс маркетинга» не включает:

1. ценовую и товарную политику
2. позиционирование товара
3. коммуникацию и распределение товара

Вопрос 4. Маркетинг подразумевает:

1. управление рынком, ориентированным на возможности предприятия
2. продление жизненного цикла товара
3. управление предприятием, ориентированным на потребительский спрос

Вопрос 5. Анализ внутренней среды предприятия осуществляется в рамках функции:

1. сбытовой
2. аналитической
3. управления и контроля

Вопрос 6. Реализуя маркетинг, фирма:

1. изучает рынок;
2. проводит рекламу;
3. направляет деятельность на удовлетворение нужд и потребностей покупателей.

Вопрос 7. Несмотря на наличие значительного числа определений маркетинга, в каждом из них есть нечто общее, а именно:

1. приоритет производителя;
2. приоритет конкурента;
3. удовлетворения нужд и потребностей потребителя.

Вопрос 8. Свои интересы в получении определенной прибыли коммерческая организация, реализуя маркетинг, обеспечивает за счет:

1. правильной ценовой политики;
2. рекламы;
3. удовлетворения нужд и потребностей потребителя.

Вопрос 9. Существенным отличием коммерческого маркетинга от некоммерческого является:

1. вид продвигаемых товаров,
2. тип распределения и сбыта,
3. тип покупателей и спроса

Третий вариант

Вопрос 1. Микросреда маркетинга обусловлена:

1. деятельностью высшего руководства фирмы и службы управления маркетингом;
2. состоянием контролируемых факторов и деятельностью поставщиков, конкурентов, посредников, клиентов и контактных аудиторий;
3. состоянием экономики, демографии, политики, права, культуры, науки и техники, окружающей среды.

Вопрос 2. Комплекс маркетинга, называемый «4Р», не включает в себя:

1. товар;
2. конкуренцию;
3. продвижение товара.

Вопрос 3. Сущность концепции маркетинга заключается в:

1. подчинении торговли интересам производства
2. ориентации на требования рынка
3. ориентации на указания государственных органов

Вопрос 4. В теории маркетинга сущность понятия «функции маркетинга» отражается в утверждении:

1. способы осуществления маркетинговой деятельности
2. система основных идей, отражающих общий замысел маркетинговой деятельности
3. направления маркетинговой деятельности, обособившиеся в процессе специализации

Вопрос 5. К факторам внешней маркетинговой макросреды НЕ относятся:

1. социально – культурные

2. факторы конкуренции
3. политико-правовые

Вопрос 6. К ведущим разработчикам маркетинга не относится:

1. Питер Друккер
2. Филипп Котлер
3. Майкл Мескон.

Вопрос 7. Комплекс маркетинга не включает в себя:

1. технологии
2. распределение
3. товар

Вопрос 8. В теории маркетинга общественный маркетинг как вид маркетинговой деятельности не направлен на :

1. изменение поведения представителей целевых групп общественности
2. создание, формирование и изменение общественного мнения
3. увеличение доходов от общественной деятельности

Вопрос 9. «Услугами» в маркетинге называют:

1. формы обмена,
2. возможности фирмы по продвижению товара,
3. объекты продажи в виде действий или выгод

ТЕМА: СЕГМЕНТИРОВАНИЕ РЫНКА И ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ ТОВАРА

Вариант первый

Вопрос 1. Стратегия, при которой предприятие не учитывает различий между сегментами и рассматривает рынок как единое целое, – это стратегия:

1. дифференцированного маркетинга,
2. недифференцированного маркетинга,
3. концентрированного маркетинга

Вопрос 2. Изучение психологических аспектов поведения покупателей на рынке - это:

1. синергизм;
2. консьюмеризм;
3. бихевиоризм.

Вопрос 3. Этапы потребительского поведения:

1. поиск информации;
 - осознание потребности;
 - предпокупочная оценка альтернатив;
 - принятие решений о покупке и потреблении;
2. решение проблемы денег для покупки;
 - осознание необходимости покупки;
 - предположительная оценка альтернатив;

- поведение после покупки.
- 3. осознание потребности;
- поиск информации;
- сравнение альтернатив;
- покупка;
- поведение после покупки.

Вопрос 4. Продавец не предупредил покупателя о том, что купленная к автомобилю запчасть подходит не ко всем моделям автомобилей, ответственность за наступившие последствия несет:

1. производитель;
2. продавец;
3. посредник.

Вопрос 5. Главная цель сегментации – это:

1. определение критериев оценки сегмента;
2. обеспечение адресности разрабатываемого, выпускаемого и реализуемого товара;
3. определение цены товара.

Вопрос 6. Выделение части рынка по определенным общим признакам представляет собой:

1. исследование;
2. сегментация;
3. планирование

Вопрос 7. Основные критерии оценки сегмента рынка:

1. географические признаки;
2. стиль жизни и классовая принадлежность;
3. возможность получения каналов распределения и сбыта.

Вопрос 8. Цели сегментации рынка:

1. подчеркнуть свое место в организации перед руководством т.к. сегментация отражает маркетинговый подход;
2. определить рыночную долю;
3. измерить и выбрать подходящий сегмент.

Вопрос 9. Преимущества стратегии дифференцированного маркетинга:

1. низкий уровень затрат и цен за счет массового производства;
2. незначительные расходы на маркетинг;
3. ослабление восприимчивости к неудачам на отдельных сегментах.

Вопрос 10. Позиционирование определяет:

1. емкость выбранного сегмента;
2. конкурентные преимущества товара;
3. выбор признаков сегментации.

Вопрос 11. В теории маркетинга «сегмент рынка» - это совокупность, группа потребителей, характеризующиеся следующими признаками:

1. потребители сегмента существенно отличаются по требованиям и предпочтениям,
2. потребители однородны и одинаково реагируют на предлагаемый продукт,
3. потребители неоднородны и по - разному реагируют на мероприятия маркетинга

Вариант третий

Вопрос 1. Основные критерии оценки сегментов – это:

1. социально-демографические;
2. экономическая привлекательность;
3. географические.

Вопрос 2. Матрица БКГ включает в себя квадранты:

1. трудные дети, собаки, звезды, дойные коровы;
2. собаки, тигры, дойные коровы;
3. злые тигры, ленивые кошки, сияющие звезды.

Вопрос 3. Географические признаки сегментации рынка:

1. национальность;
2. отношение к религии;
3. климат.

Вопрос 4. Потенциал сегмента – это:

1. доступность
2. число товаров, реализованных в сегменте за определенный период;
3. измеримость.

Вопрос 5. К признакам сегментации потребительского рынка не относятся:

1. демографические;
2. социально-экономические;
3. размер оптовой партии товара.

Вопрос 6. Признаки сегментации рынка потребительских товаров:

1. централизация процесса покупки;
2. стиль жизни потребителя;
3. характеристика специалиста принимающего решение о покупке.

Вопрос 7. Стратегия, предусматривающая разработку комплекса маркетинга для каждого из выбранных предприятием сегментов, – это:

Вопрос 8. Цели сегментации рынка:

1. определить рыночную долю;
2. осуществить планирование маркетинга;
3. лучше удовлетворить нужды и потребности людей, проектируя товар в соответствии с желаниями и предпочтениями покупателей.

Вопрос 9. Концентрированный маркетинг применяется, когда:

1. дальнейший захват рынка ограничен;

2. основные сегменты не насыщены;
3. захват рынка не ограничен.

Вопрос 10. Стратегия концентрированного маркетинга характерна для производства и реализации:

1. телевизоров;
2. подводных лодок;
3. лака для ногтей.

Вопрос 11. Стратегия, при которой предприятие стремится охватить достаточно большое количество сегментов с помощью товаров, отличающихся от продукции конкурентов и имеющих что-то неповторимое с точки зрения потребителей, – это стратегия:

ТЕМА: ЦЕНА И ЦЕНОВАЯ ПОЛИТИКА

Вариант первый

Вопрос 1. Высокая цена, ориентированная на покупателей, обеспокоенных качеством и уникальностью товара, – это....:

Вопрос 2. Основные задачи цены продажи....:

1. более полно удовлетворять потребности покупателей;
2. обеспечить конкурентоспособность продукции на рынке;
3. сокращать издержки производства.

Вопрос 3. Количество денег, запрашиваемых за продукцию или услугу, или денежное выражение стоимости, называют.....

Вопрос 4. Основные условия применения стратегии «снятия сливок»:

1. короткий жизненный цикл товара;
2. чувствительность покупателей к цене;
3. большое количество товаров.

Вопрос 5. Основные задачи цены продажи....:

1. обеспечить конкурентоспособность продукции на рынке;
2. соответствовать товару и методике позиционирования принятой предприятием;
3. более полно удовлетворять потребности покупателей.

Вопрос 6. Продажа товаров первоначально осуществляется по ценам, значительно выше цены производства – это стратегия....:

Вопрос 7. Стратегия, при которой предприятие соотносит свои цены с ценами предприятия – лидера на данном рынке по конкретному товару – это стратегия....:

Вопрос 8. Уровень цен зависит от....:

1. стадии жизненного цикла товара;
2. желание индивидуальных покупателей;
3. содержания рекламы.

Вариант третий

Вопрос 1. Маркетинговые решения по ценам...:

1. установление затрат на производство;
2. определение роли цены относительно путей получения прибыли;
3. использование методов конечного ценообразования.

Вопрос 2. Цена воспринимается покупателем как...:

1. обменная стоимость товара;
2. показатель полезности товара;
3. показатель качества.

Вопрос 3. Стратегия ценообразования, направленная на покупателей с высоким уровнем дохода, для товара, имеющего «имидж качества» - это...:

1. ценового лидера;
2. равновесных рыночных цен;
3. высоких цен.

Вопрос 4. Условия применения предприятием стратегии «погони за лидером» предусматривают...:

1. проведение широкой рекламной кампании;
2. разработку стратегии продвижения товара;
3. установление цены ниже, чем у лидера.

Вопрос 5. Целесообразность использования стратегии «снятия сливок»...:

1. покупатель не задумывается о цене и таких покупателей достаточно много;
2. покупатели должны быть чувствительны к цене;
3. издержки на единицу продукции должны уменьшаться.

Вопрос 6. Условием применения стратегии «средних рыночных цен» является...:

1. превышение спроса над предложением;
2. отсутствие резкой конкурентной борьбы между производителями;
3. наличие острой конкурентной борьбы.

Вопрос 7. Стратегия низких цен для проникновения на рынок целесообразна если...:

1. качество продукции должно возрастать;
2. потребители должны быть чувствительны к цене, необходимо присутствие эластичности спроса;
3. потребители не задумываются о цене.

Вопрос 8. Основные задачи цены продажи...:

1. организовать продажу;
2. более полно удовлетворять потребности покупателей;
3. способствовать изучению рынка

ТЕМА: СБЫТОВАЯ ПОЛИТИКА

Вариант первый

Вопрос 1. Длинный канал распределения выбирается в случае:

1. реализации недорогих товаров;

2. наличия большого количества мелких производителей и розничных торговых точек;
3. закупки крупным розничным торговым предприятием больших партий товаров;

Вопрос 2. Прямой канал сбыта выберет, скорее всего, производитель....:

1. модной одежды «haute couture»;
2. жевательной резинки;
3. садово-огородного инвентаря.

Вопрос 3. Деятельность по планированию, реализации и контролю за физическим перемещением товаров от мест их изготовления к местам использования – это

Вопрос 4. Уровень канала распределения – это....:

1. налаживание и поддержание связи с потенциальными потребителями;
2. любой посредник, выполняющий работу по приближению товара к конечному покупателю;
3. место предоставления товара потребителю.

Вопрос 5. Длинный канал распределения выбирается в случае:

1. реализации недорогих товаров;
2. наличия большого количества мелких производителей и розничных торговых точек;
3. закупки крупным розничным торговым предприятием больших партий товаров.

Вопрос 6. Каналы прямого маркетинга....:

1. торговля со склада дистрибьютора;
2. посылочная торговля;
3. торговля через розничные магазины.

Вопрос 7. Основной целью стимулирования потребителей является:

1. установление долгосрочных двусторонних коммуникаций;
2. достижение заданной осведомленности о предприятии, товаре;
3. удержание и вознаграждение лояльных потребителей.

Вопрос 8. Предприятие, реализующее свои товары через ограниченное число дилеров, использует стратегию распределения....:

1. интенсивную
2. эксклюзивную
3. селективную

Вариант третий

Вопрос 1. Длинный канал распределения выбирается в случае:

4. реализации недорогих товаров;
5. наличия большого количества мелких производителей и розничных торговых точек;
6. закупки крупным розничным торговым предприятием больших партий товаров.

Вопрос 2. Каналы прямого маркетинга....:

1. торговля через магазины, принадлежащие производителю;
2. торговля со склада дистрибьютора;
3. торговля через розничные магазины.

Вопрос 3. Предприятия или лица, содействующие движению товара по каналу распределения, – это....:

Вопрос 4. Меры стимулирования сбыта....:

1. разнообразные формы кредитов, раздача бесплатных образцов;
2. адресная рассылка;

3. реклама в местах скопления большого количества людей.

Вопрос 5. Правом собственности на товар среди посредников обладают...:

1. агенты;
2. специализированные оптовые предприятия;
3. брокеры.

Вопрос 6. Видом стимулирования торговых посредников является:

1. организация конкурсов дилеров;
2. скидки «мгновенных распродаж»;
3. премия на основании различных доказательств (пробки, товарные ярлыки, упаковки);

Вопрос 7. FERRARI для поддержания фирменного стиля, имиджа товара и повышения контролируемости продаж своими посредниками использует стратегию распределения...:

1. интенсивную;
2. эксклюзивную;
3. выборочную.

Вопрос 8. Логистические функции включают...:

1. кредитование клиента;
2. маркетинговые исследования и сбор информации;
3. транспортировку и складирование товаров

ТЕМА: КОММУНИКАТИВНА ПОЛИТИКА

Вариант первый

Вопрос 1. Любая оплаченная форма неличного представления, идей, услуг, определенная заказчиком, – это...:

Вопрос 2. Группа потребителей, заинтересованная в рекламе, – это...:

1. объект рекламы;
2. рекламоноситель;
3. рекламораспространитель.

Вопрос 3. Экономическую эффективность рекламы определяет...:

1. искусство производить психологическое воздействие на людей;
2. увеличение реализации товаров после проведения рекламной кампании;
3. возросшая известность предприятия.

Вопрос 4. Реклама – это...:

1. личная коммуникация;
2. двусторонняя коммуникация;
3. неличная коммуникация.

Вопрос 5. Реклама будет эффективной, если...:

1. товар выигрывает в сравнении с товаром конкурента;
2. привлекает внимание потребителей и вызывает желание купить товар;
3. содержит сведения, порочащие товар конкурента.

Вопрос 6. Основная цель мероприятий по стимулированию сбыта...:

1. проведение благотворительных акций;
2. создание условий для совершения покупки в заданный период времени;
3. публикация статей, репортажей, новостей.

Вопрос 7. Товарная реклама предназначена для...:

1. рекламодателя;

2. привлечения внимания потребителя к товарам с целью создания или увеличения спроса на них;
3. формирования имиджа предприятия

Вопрос 15. К законам мерчандайзинга не относится:

1. закон запаса;
2. закон расположения;
3. закон цен

Вопрос 8. Реклама методом «директ-мейл» - это....:

1. нужные плакаты;
2. реклама внутри транспортных средств;
3. прямая адресная рассылка.

Вопрос 9. При медиапланировании не используют такие характеристики средств как:

1. тираж,
2. креативность,
3. время выхода

Вариант третий

Вопрос 1. Рекламный слоган представляет собой:

1. главный аргумент рекламного послания;
2. рекламный девиз;
3. любой броский элемент рекламы, привлекающий к ней внимание.

Вопрос 2. Рекламодатель – это....:

1. человек, который распространяет рекламное сообщение;
2. юридическое или физическое лицо, заказывающее и оплачивающее рекламу у рекламного агентства;
3. рекламное агентство, принимающее заказ на рекламу.

Вопрос 3. Под уникальным торговым предложением понимают:

1. эксклюзивный товар;
2. уникальное преимущество товара, используемое в рекламном сообщении;
3. престижное место продаж.

Вопрос 4. Интеграция функций рекламы с товаром в медиапрограмме представляет собой

1. мерчандайзинг;
2. продакт-плейсмент;
3. паблик рилейшнз.

Вопрос 5. Продакт - плейсмент – это....:

1. связи с общественностью;
2. совмещение функций рекламы и товара в медиапрограммах;
3. маркетинг торгового зала.

Вопрос 6. Мерчандайзинг – это комплекс мероприятий по:

1. созданию имиджа фирмы;
2. по размещению товаров и информационно-рекламных материалов на полках и витринах магазина;
3. предоставлению средств для поддержки различных мероприятий в обмен на пропаганду деятельности фирмы спонсора.

Вопрос 7. Рекламная кампания, направленная на оповещение пользователей Интернета о появлении нового сервера, НЕ включает такое мероприятие как:

1. использование тематических списков рекламы,
2. подача заявки,
3. размещение ссылок в «Желтых страницах»

Вопрос 8.Основным отличием политической рекламы от коммерческой является то, что политическая реклама

- 1.зарабатывается большой группой специалистов,
- 2.охватывает более узкую аудиторию,
- 3.имеет конкретные временные рамки

Вопрос 9.Принято считать, что PR (связи с общественностью) НЕ могут выполнять свои функции в такой сфере человеческой деятельности как:

- 1.общественные отношения,
- 2.международные отношения,
- 3.семейные отношения

Раздел 3

Тест

1. **Главная цель менеджмента – это:**

- а) повышение результативности эффективности работы фирмы;
- б) снижение издержек;
- в) исключение рисков;
- г) повышение прибыльности.

2. **Процесс высшего порядка, главной составляющей которого является определение миссии, цели организации - это:**

- а) руководство;
- б) исполнение;
- в) управление;
- г) регулирование.

3. **Процесс побуждения себя и других к деятельности для достижения личных целей или целей организации – это:**

- а) мотивация;
- б) распорядительство;
- в) руководство;
- г) контроль.

4. **Из перечисленных принципов:**

1) научность, 2) дисциплина, 3) экономичность, 4) иерархия, 5) ответственность, 6) инициатива – принципами администрирования является:

- а) 2, 4;
- б) 2, 4, 6;
- в) 1, 3, 5;
- г) 3, 4, 5.

5. **Подход, основанный на комплексном рассмотрении управления, называется:**

- а) подходом с точки зрения научных школ;
- б) системным;
- в) процессным;
- г) ситуационным.

- 6). **Уровень управления среднего звена (по Н. И. Кабушкину) называется:**
 а) техническим;
 б) социальным;
 в) управленческим;
 г) индустриальным.
- 7). **Уровень управления низового звена (по Н. И. Кабушкину) называется:**
 а) техническим;
 б) социальным;
 в) управленческим;
 г) индустриальным.
- 8). **Повышение прибыльности, снижение издержек и устранение (смягчение) рисков являются:**
 а) принципами управления;
 б) целями управления;
 в) задачами управления;
 г) аспектами управления.
- 9). **Программа деятельности хозяйствующего субъекта и отдельных звеньев системы управления - это:**
 а) схема;
 б) инструкция;
 в) прогноз;
 г) план.
- 10). **Три стадии менеджмента как процесса:**
 а) наука, искусство, практика;
 б) экономическая, социальная, техническая;
 в) стратегическое управление, оперативное управление, контроль;
 г) высшая, средняя, низшая.

Тест Менеджмент

1. Найдите соответствие:

1	Решение	А	Один из вариантов изучаемого явления, процесса, отражающий существенные свойства анализируемого объекта с точки зрения исследования.
2	Проблема	Б	Использование моделей для определения поведения и характеристик реальных событий.
3	Модель	В	Осмысление проблем и выбор альтернативы, выверенные и направленные действия в целях разрешения проблемы.
4	Моделирование	Г	Задача, ситуация, привносящая сложности в рабочий процесс, требующая изучения, анализа и своего разрешения.

2. Тест:

1. В зависимости от руководящей инстанции, в которой принимается решение, оно бывает:
- А) высшего уровня;
 Б) базового уровня;
 В) административного уровня.

2. Если проблему обсуждают специалисты, а решение формулируется руководителем, который несет ответственность за него, то это следующая форма принятия решения:
- А) единоличное;
 - Б) коллегиальное;
 - В) коллективное.
3. Наилучший эффект принятия важных управленческих решений дает:
- А) сочетание опыта, знаний, интуиции менеджера, использование современных технологий принятия управленческих решений;
 - Б) сочетание убеждения и профессиональных навыков и интуиции;
 - В) сочетание профессиональных навыков и интуиции.
4. Какое место занимает риск в деятельности менеджера:
- А) риск – это нормальная ситуация для менеджера в условиях неопределенности;
 - Б) риск – это явление, не применимое к деятельности менеджера;
 - В) риск в деятельности менеджера и организации полностью исключен, поскольку деятельность организации планируется.
5. Какого типа стратегии не существует:
- А) стратегия роста;
 - Б) стратегия приумножения;
 - В) стратегии органичного роста.
6. Выберите несуществующий принцип принятия управленческого решения:
- А) принцип единоначалия;
 - Б) принцип большинства;
 - В) принцип меньшинства.
7. Метод «ринги» предполагает, что:
- А) решения принимаются руководством компании;
 - Б) решения принимаются специалистами;
 - В) решения принимаются через согласования на различных уровнях управления.
8. Решения, определяющие принципиальные аспекты развития предприятия, называется:
- А) исполнительскими;
 - Б) концептуальными;
 - В) стратегическими.
9. Если решение принимается коллективом и ответственность несет коллектив, то такое решение:
- А) коллегиальное;
 - Б) коллективное;
 - В) единоличное.
10. Наиболее рациональные решения принимаются:
- А) при их обсуждении большинством коллектива;
 - Б) компетентным руководителем;
 - В) в результате анализа всех возможных альтернатив и выбора наиболее реального, исходя из сложившихся условий.
11. Большинство сложных решений менеджеру приходится принимать:
- А) в условиях неопределенности, неполной информированности;
 - Б) в условиях полной определенности, уверенности;
 - В) в условиях риска.
12. На стадии подготовки управленческого решения:
- А) производится экономический анализ ситуации, сбор и обработка информации, формулируется проблемы;
 - Б) осуществляется разработка возможных решений;
 - В) принимаются меры для конкретизации решения.

13. Несуществующая стадия процесса принятия решений:
- А) принятие решения;
 - Б) реализация решения;
 - В) оценка эффективности принятого решения.
14. Метод «мозговой атаки» представляет собой:
- А) коллективное обсуждение предложенных руководством решений;
 - Б) способ принятия решения, при котором высказываются различные идеи, затем каждая обсуждается в группе экспертов;
 - В) способ принятия решения, основанный на интуиции.
15. Принятие управленческого решения лучше осуществлять:
- А) используя возможности искусственного интеллекта;
 - Б) используя имеющийся опыт управления предприятием;
 - В) используя все доступные способы анализа и моделирования.
16. Моделирование как метод решения управленческих проблем стоит использовать:
- А) при принятии концептуальных решений;
 - Б) при принятии исполнительских решений;
 - В) при принятии как концептуальных, так и исполнительских решений.
17. Метод «ринги»:
- А) заимствован из японской модели управления;
 - Б) заимствован из американской модели управления;
 - В) заимствован из западно-европейской модели управления.
18. Преимуществом метода «ринги» является:
- А) информированность каждого работника о его предстоящей роли в планируемых преобразованиях;
 - Б) быстрота принятия решения;
 - В) сплоченность работников предприятия, достигаемая в ходе его осуществления.
19. Ограничения – это условия, учитываемые при решении управленческой задачи. Ограничения:
- А) имеются у каждого решения;
 - Б) имеются у решений, принимаемых в условиях неопределенности;
 - В) имеются у решений, принимаемых в условиях риска.
20. Недостатком метода «ринги» является:
- А) длительность процесса подготовки и принятия решения;
 - Б) незначительная роль руководителя в процессе принятия решения;
 - В) отсутствие ограничений при подготовке решения.



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
ОПЦ.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ/СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-
ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ**

программы подготовки специалистов среднего звена по профессии 43.02.15
Поварское и кондитерское дело



г. Симферополь, 2026

Оценочные материалы разработаны на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.02.15 и рабочей программы учебной дисциплины ОПЦ.06 Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

Разработчик: преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ» Кулянова Е.О.

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 ФОС:

Общие положения

1. Результаты освоения учебной дисциплины

1.1. Уметь, знать

2. Оценка освоения умений и знаний

2.1. Общие положения;

2.2. Типовые задания для текущего контроля успеваемости.

3. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по дисциплине

3.1. Общие положения;

3.2. Типовые задания для итогового контроля успеваемости;

3.3. Критерии оценки.

Литература по учебной дисциплине.

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 ОПЦ.06 Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является дифференцированный зачет.

1. Результаты освоения учебной дисциплины:

1.1. Уметь/знать

В результате изучения учебной дисциплины ОПЦ.06 Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Обучающийся должен:

уметь:

- защищать свои права в соответствии с трудовым законодательством;
- организовывать оформление гостиничной документации, составление, учет и хранение отчетных данных;
- оформлять документацию в соответствии с требованиями документационного обеспечения управления.

знать:

- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- основные законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- законодательные акты и нормативные документы, регламентирующие предпринимательскую деятельность;
- стандарты, нормы и правила ведения документации;
- систему документационного обеспечения управления.

Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

- Л (2) 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;
- Л (3) 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;
- Л (12) 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;
- Л (13) способный в цифровой среде использовать различные цифровые

средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»;

- Л (14) способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.

2. Оценка освоения умений и знаний

2.1. Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса учебной дисциплины ОПЦ.06 Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является оценка умений и знаний.

Оценка освоения умений и знаний учебной дисциплины осуществляется на основе следующих показателей оценки результата:

Приобретенный практический опыт, освоенные умения и знания	Результат обучения	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Наименование раздела, темы, подтемы	Уровень освоения	Наименование КОС	
					Текущий контроль	Промежуточный контроль
1	2	3	4	5	6	7
знать: • свои права в соответствии с трудовым законодательством уметь: • права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности	ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 6.1-6.5	умение защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации относительно своей профессиональной деятельности;	Раздел 1. Государство и право	1-2	Устный опрос, тестирование, аудиторная самостоятельная работа, внеаудиторная самостоятельная работа № 1-2 Практические работы № 1-2	Дифференцированный зачет
			Тема 1.1. Основы теории государства	1-2		Дифференцированный зачет
			Тема 1.2. Теоретические основы права как системы	1-2		Дифференцированный зачет
знать: • основные законодательные акты и другие нормативные документы,	ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 6.1-6.5	уровень знаний основных положений Конституции Российской Федерации;	Раздел 2. Семейное право	1-2	Устный опрос, тестирование, аудиторная самостоятельная работа, внеаудиторная	Дифференцированный зачет

регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности уметь: • защищать свои права в соответствии с трудовым законодательством • оформлять документацию в соответствии с требованиями документационного обеспечения управления; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности		эффективное применение механизмов реализации знаний прав и свобод человека и гражданина, в том числе в профессиональной деятельности			самостоятельная работа № 3,4, практическая работа № 3	
			Тема 2.1 Теоретические основы семейного права	1-2	Реферат, доклад, эссе, сообщение, Тест по теме	Дифференцированный зачет
			Тема 2.2. Брачно – семейные отношения	1-2		Дифференцированный зачет
знать: • стандарты, нормы и правила ведения документации уметь: • защищать свои права в соответствии с трудовым законодательством	ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 6.1-6.5	Способность анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	Раздел 3. Трудовое право	1-3	Устный опрос, тестирование, аудиторная самостоятельная работа, внеаудиторная самостоятельная работа № 5, практическая работа № 4.	Дифференцированный зачет
			Тема 3.1. Понятие и принципы трудового права	1-2	Доклад, эссе, сообщение, Тест по теме	Дифференцированный зачет
знать: • стандарты, нормы и правила ведения документации уметь: защищать свои права в соответствии с	ОК 01-07, ОК 09-10, ПК 6.1-6.5	Способность анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	Раздел 4. Уголовное право и уголовный процесс	1-2	Устный опрос, тестирование, аудиторная самостоятельная работа, внеаудиторная самостоятельная работа № 6, практическая работа № 5.	Дифференцированный зачет

трудо- вым законодатель- ством			Тема 4.1. Понятие уголовного права	1-2	Реферат, доклад, эссе, сообщение, Тест по теме	
---	--	--	--	-----	--	--

2.2. Типовые задания для текущего контроля успеваемости

Вопросы для текущего контроля знаний, умений студентов:

1	Вопросы для устного опроса по теме: Основы теории государства	1. Понятие государства и его признаки. 2. Виды функций государства. 3. Формы государства. Политический режим. 4. Конституция РФ – основной закон государства. 5. Основы конституционного строя в России. 6. Гражданство как правовая категория. Порядок приобретения и прекращения гражданства РФ. 7. Правовой статус человека и гражданина. 8. Права и свободы человека и гражданина РФ 9. Теории происхождения государства.
2	Вопросы для письменного опроса по теме: Теоретические основы права как системы	1. Понятия, формы (источники) права. Виды источников права. Признаки права. Функции права. 2. Нормативно-правовой акт как источник права. Порядок принятия и вступление в силу законов РФ. 3. Действия нормативно-правовых актов (во времени, пространстве и по кругу). 4. Понятие правовой нормы, ее признаки. 5. Структура нормы права: гипотеза, диспозиция, санкция. 6. Понятие элементов системы права. 7. Виды социальных норм. Право в системе социальных норм.
3	Вопросы для устного опроса по теме: Теоретические основы семейного права Брачно – семейные отношения	1. Понятие, предмет, метод и система семейного права. Источники семейного права 2. Основные задачи семьи 3. Порядок накопления и сохранения имущества и средств в браке. 4. Права и обязанности супругов, права и обязанности родителей и детей.

		5. Правовая защита детей Алиментные обязательства.
4	Вопросы для письменного опроса по теме: Понятие и принципы трудового права	1. Понятие трудового права. Принципы и источники трудового права. 2. Коллективный договор. Трудовое соглашение. 3. Основные права и обязанности работников 4. Понятие и методы обеспечения дисциплины труда, правила внутреннего трудового распорядка 5. Понятие рабочего времени. Время отдыха. 6. Правовое регулирование труда несовершеннолетних. 7. Трудовой договор, понятие, стороны, содержание, виды
5	Вопросы для письменного опроса по теме: Понятие уголовного права	1. Понятие уголовного права. Принципы уголовного права. 2. Судебное рассмотрение уголовных дел. 3. Категории преступлений. Защита от преступления. 4. Права обвиняемого, потерпевшего, свидетеля.

Практические занятия:

Практическая работа по теме: «Теории происхождения государств»

Цель работы: сформировать представление об основных теориях происхождения государства, их особенностях и значении для понимания политического развития общества.

Формируемые результаты: умение анализировать различные подходы к объяснению возникновения государства, сравнивать их сильные и слабые стороны, применять теоретические знания для интерпретации исторических и современных процессов.

Задания:

1. **Доклад на тему «Нетипичные теории происхождения государства».** Студентам предлагается подготовить доклад о менее распространённых концепциях, таких как ирригационная (гидравлическая), инцестная, спортивная, антропологическая и другие. В докладе нужно раскрыть суть теории, назвать её представителей, привести аргументы «за» и «против».

2. Вопросы для устного ответа:

- o Каковы основные причины происхождения государства?
- o Перечислите и кратко охарактеризуйте ключевые теории происхождения государства.
- o В чём заключается значение изучения теорий происхождения государства для современной науки?

3. **Соотнесение учёных и теорий.** Задание на установление соответствия между фамилиями философов, политиков и созданными ими теориями происхождения государства.

Например:

- o теологическая (божественная) — Аврелий Августин, Фома Аквинский;
- o патриархальная — Аристотель, Конфуций;
- o договорная (естественно-правовая) — Дж. Локк, Т. Гоббс, Ж.-Ж. Руссо;
- o теория насилия — Е. Дюринг, Л. Гумплович, К. Каутский;
- o материалистическая (классовая) — К. Маркс, Ф. Энгельс, В. Ленин;
- o психологическая — Л. Петражицкий. infourok.ru +1

4. **Определение теорий по отрывкам.** Студентам предлагаются тексты, и нужно определить, о какой теории происхождения государства в них идёт речь. Например:

- o «Основатели Церкви имели два меча; один они оставили себе, вложив его в ножны. Второй вручили государям для того, чтобы те могли управлять государствами и решать споры с другими странами. При этом процесс сотворения государства подобен процессу сотворения Богом мира» (теологическая теория).

- о «Государства появились в результате коренных изменений в экономике и в самом первобытном обществе. Произошло разделение труда. Появились богатые и бедные, образовались классы. Чтобы управлять в этих новых условиях, потребовалась сила, которая подавляла бы эксплуатируемых и защищала интересы богатых. Такой силой стало государство» (материалистическая теория).
 - о «Государство появляется потому, что у одних людей сильна потребность властвовать, а у других — подчиняться. Народ — пассивная масса, предназначенная для подчинения. Властвуют люди, одарённые качествами лидеров, правителей, хозяев» (психологическая теория).
5. **Анализ текста.** Студентам даётся отрывок из работы Жана Бодена, и они должны ответить на вопросы, связанные с пониманием его взглядов на происхождение государства.
 6. **Сравнительная таблица теорий.** Требуется составить таблицу, в которой будут отражены ключевые аспекты различных теорий: название, основные положения, представители, сильные и слабые стороны.
 7. **Эссе или дискуссионная работа.** Например, на тему «Какая теория происхождения государства наиболее актуальна для современного мира?» или «Можно ли считать одну теорию исчерпывающей для объяснения возникновения всех государств?».

Рекомендации по выполнению

При выполнении заданий полезно:

- опираться на учебные пособия и научные статьи по теории государства и права;
- использовать первоисточники (труды мыслителей, чьи теории изучаются);
- учитывать исторический контекст возникновения теорий;
- обращать внимание на то, какие факторы (экономические, политические, психологические и т. д.) подчёркиваются в каждой концепции;
- анализировать, как разные теории отражают мировоззрение их авторов и эпоху, в которой они жили.

Практическая работа по теме «Виды социальных норм. Право в системе социальных норм»

Цель работы: изучить виды социальных норм, их особенности и место права в системе социальных норм; научиться анализировать взаимодействие правовых и иных социальных норм в обществе.

Формируемые компетенции: понимание структуры соционормативной системы общества, умение сравнивать различные виды норм, выявлять их функции и способы регулирования поведения людей.

Задание 1. Теоретический блок

1. Дайте определение понятия «социальная норма».
2. Перечислите основные виды социальных норм (не менее 5 видов) и кратко охарактеризуйте каждый (2–3 предложения). Для каждого вида приведите по 1–2 примера из реальной жизни.
3. Составьте таблицу «Виды социальных норм»:

Вид нормы	Определение	Особенности	Пример
Нормы морали			
Правовые нормы			
Религиозные нормы			
Традиции и обычаи			
Корпоративные норм			
Деловые обыкновения			

Задание 2. Анализ признаков права

1. Перечислите и раскройте **признаки правовых норм** (не менее 5 признаков). Для каждого признака приведите конкретный пример из российского законодательства.
2. Заполните таблицу «Признаки правовых норм»:

Признак	Характеристика	Пример из законодательства РФ
Общеобязательность		
Формальная определённость		
Устанавливается государством		
Гарантируется государством		
Иерархичность		

Задание 3. Сравнительный анализ

Составьте сравнительную таблицу «Право и мораль»:

Критерий сравнения	Право	Мораль
Время возникновения		
Способ установления		
Форма выражения		
Сфера регулирования		
Степень детализации		
Санкции за нарушение		

Критерий сравнения

Право

Мораль

Возможность принудительного исполнения

Приведите **2–3 примера**, когда правовые и моральные нормы:

- совпадают (поддерживают друг друга);
- противоречат друг другу.

Задание 4. Практические ситуации

Проанализируйте следующие ситуации и определите:

- какие социальные нормы здесь действуют (укажите вид);
- есть ли конфликт между разными видами норм;
- как может разрешиться этот конфликт.

Ситуации:

1. Молодой человек обязан явиться на военную службу (по закону), но его религиозные убеждения запрещают брать в руки оружие.
2. В компании существует дресс-код (корпоративная норма), который противоречит модным тенденциям, популярным среди молодёжи.
3. Закон разрешает эвтаназию, но это противоречит религиозным нормам большинства граждан страны.

Оформите ответ в виде таблицы:

Ситуация	Действующие нормы (вид)	Конфликт норм?	Возможное разрешение
----------	-------------------------	----------------	----------------------

1

2

Ситуация	Действующие нормы (вид)	Конфликт норм?	Возможное разрешение
----------	-------------------------	----------------	----------------------

3

Задание 5. Эссе

Напишите небольшое эссе (150–250 слов) на тему **«Почему право занимает особое место в системе социальных норм?»**.

В эссе:

- укажите не менее 2 аргументов, подтверждающих особую роль права;
- приведите 1–2 исторических или современных примера, иллюстрирующих эти аргументы;
- сделайте вывод о значении права для современного общества.

Критерии оценки:

- полнота раскрытия темы в каждом задании;
- корректность приведённых примеров и аргументов;
- логичность и структурированность изложения;
- использование юридической терминологии;
- самостоятельность выполнения работы.

Рекомендуемая литература:

- учебники по теории государства и права;
- Конституция РФ;
- федеральные законы РФ (например, «Об образовании в РФ», «О свободе совести и о религиозных объединениях» и др.);
- научные статьи по теме социальных норм и правового регулирования.

Практическая работа на тему «Правовая защита детей. Алиментные обязательства»

Цель работы

Сформировать понимание механизмов правовой защиты детей, включая алиментные обязательства родителей, а также научиться применять нормы законодательства для решения практических ситуаций.

Формируемые компетенции

- умение анализировать нормативные акты, регулирующие права детей и алиментные отношения;
- навык расчёта размера алиментов и определения порядка их взыскания;
- способность решать практические задачи, связанные с защитой прав детей и алиментными спорами;
- понимание роли государственных органов в защите прав детей.

Задания

Задание 1. Нормативно-правовое регулирование

Перечислите основные нормативные акты, которые регулируют права детей и алиментные обязательства в России. Для каждого акта укажите, какие аспекты отношений они охватывают.

Пример таблицы:

Нормативный акт	Регулируемые аспекты
Конституция РФ	Признание прав ребёнка как высшей ценности, обязанность государства защищать права человека
Семейный кодекс РФ	Конкретизация прав ребёнка (право на имя, воспитание в семье, получение содержания от родителей), порядок взыскания алиментов admmironovka.nso.ru +1
Федеральный закон «Об основных гарантиях прав	Цели государственной политики в интересах детей,

Нормативный акт

Регулируемые аспекты

ребёнка в РФ»

полномочия органов власти по защите прав детей

Задание 2. Права ребёнка на содержание

Опишите, какие права на содержание имеет ребёнок согласно Семейному кодексу РФ. Укажите, до какого возраста родители обязаны платить алименты, и в каких случаях обязательства могут продлеваться после достижения ребёнком 18 лет.

Задание 3. Расчёт размера алиментов

Решите задачу:

- Плательщик получает официальный доход 60 000 рублей в месяц. У него двое детей от разных браков. Рассчитайте размер алиментов на каждого ребёнка, если на первого ребёнка алименты уже взыскиваются в размере 1/4 дохода.
- В каком случае суд может назначить алименты в твёрдой денежной сумме вместо долевого расчёта? Приведите пример ситуации, когда это возможно.

Задание 4. Порядок взыскания алиментов

Опишите два способа установления алиментных обязательств: добровольный (через соглашение) и судебный. Укажите, какие требования предъявляются к соглашению об уплате алиментов, и в каких случаях орган опеки и попечительства может подать иск о взыскании алиментов.

Составьте алгоритм действий для взыскания алиментов через суд, начиная с подготовки документов и заканчивая получением исполнительного листа.

Задание 5. Ответственность за неуплату алиментов

Какие меры ответственности предусмотрены за неуплату алиментов? Укажите виды ответственности (административная, уголовная) и условия их применения. Приведите пример ситуации, когда должник может быть освобождён от уплаты задолженности.

Задание 6. Роль государственных органов

Перечислите государственные органы, которые участвуют в защите прав детей, включая контроль за исполнением алиментных обязательств. Для каждого органа укажите его функции в этой сфере.

Пример таблицы:

Орган	Функции
Орган опеки и попечительства	Контроль за действиями родителей, дача заключений о целесообразности лишения родительских прав, участие в судебных заседаниях
Прокуратура	Надзор за исполнением законодательства о защите прав детей, подача исков о лишении родительских прав или взыскании алиментов
Суд	Рассмотрение дел о взыскании алиментов, изменение размера алиментов, прекращение алиментных обязательств

Дополнительные вопросы для обсуждения

1. В чём заключается принцип максимально возможного сохранения ребёнку прежнего уровня его материального обеспечения при назначении алиментов?
2. Как влияет наличие других иждивенцев у плательщика на размер алиментов?
3. Какие документы могут подтвердить уклонение от уплаты алиментов при взыскании задолженности?

При выполнении заданий используйте актуальные нормативные акты (Семейный кодекс РФ, Федеральный закон «Об основных гарантиях прав ребёнка в РФ» и др.), а также разъяснения Пленума Верховного Суда РФ. Для углублённого изучения можно проанализировать судебную практику по делам о взыскании алиментов

Практическая работа на тему «Правовое регулирование труда несовершеннолетних»

Цель работы

Сформировать понимание механизмов правового регулирования труда несовершеннолетних, включая ограничения, гарантии и особенности трудовых отношений. Научиться применять нормы законодательства для решения практических ситуаций, связанных с трудоустройством подростков.

Формируемые компетенции

- умение анализировать нормативные акты, регулирующие труд несовершеннолетних;
- навык расчёта продолжительности рабочего времени и оплаты труда подростков;
- способность решать практические задачи, связанные с трудоустройством несовершеннолетних и соблюдением их прав;
- понимание роли государственных органов в защите прав несовершеннолетних работников.

Задания

Задание 1. Нормативно-правовое регулирование

Перечислите основные нормативные акты, которые регулируют труд несовершеннолетних в России. Для каждого акта укажите, какие аспекты отношений они охватывают.

Пример таблицы:

Нормативный акт	Регулируемые аспекты
Конституция РФ	Закрепляет основные трудовые права граждан, включая несовершеннолетних (ст. 37)
Трудовой кодекс РФ (глава 42)	Особенности регулирования труда работников в возрасте до 18 лет: условия заключения трудового договора, ограничения по видам работ, продолжительность рабочего времени, оплата труда, расторжение договора и др.

Нормативный акт	Регулируемые аспекты
Постановление Правительства РФ от 25.02.2000 №163	Утверждает перечни тяжёлых работ и работ с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда лиц моложе 18 лет
Постановление Минтруда России от 07.04.1999 №7	Устанавливает нормы предельно допустимых нагрузок для лиц моложе 18 лет при подъёме и перемещении тяжестей вручную

Задание 2. Условия заключения трудового договора

Опишите, с какого возраста и при каких условиях несовершеннолетний может заключить трудовой договор. Укажите различия для разных возрастных категорий (до 14 лет, 14–15 лет, 15–16 лет, 16–18 лет).

Пример таблицы:

Возраст	Условия заключения трудового договора
До 14 лет	Только в организациях кинематографии, театрах, концертных организациях, цирках. Работа должна быть связана с участием в создании или исполнении произведений, не наносить ущерба здоровью и нравственному развитию. Требуется согласие одного из родителей (опекуна) и разрешение органа опеки и попечительства. Трудовой договор подписывает родитель (опекун)
14– 15 лет	Лёгкий труд, не причиняющий вреда здоровью. Работа в свободное от учёбы время без ущерба для освоения образовательной программы. Требуется письменное согласие одного из родителей (попечителя)
15– 16 лет	Лёгкий труд, не причиняющий вреда здоровью. Можно заключать трудовой договор после получения общего образования, при

Возраст	Условия заключения трудового договора
	оставлении общеобразовательной организации до получения основного общего образования или отчисления из неё с продолжением обучения в иной форме
16– 18 лет	Общий порядок заключения трудового договора с учётом особенностей, предусмотренных для несовершеннолетних (сокращённое рабочее время, запрет на некоторые виды работ и т. д.)

Задание 3. Ограничения и запреты

Перечислите виды работ, на которые запрещено привлекать несовершеннолетних. Укажите нормативные акты, закрепляющие эти запреты.

Примеры запретов:

- работы с вредными и (или) опасными условиями труда (Постановление Правительства РФ от 25.02.2000 №163);
- подземные работы;
- работы в игорном бизнесе, ночных кабаре и клубах;
- производство, перевозка и торговля спиртными напитками, табачными изделиями, наркотическими и токсическими препаратами;
- работа по совместительству, вахтовым методом, в ночное время, в выходные и нерабочие праздничные дни (за исключением творческих работников).

Задание 4. Рабочее время и отдых

Опишите ограничения по продолжительности рабочего времени для несовершеннолетних в зависимости от возраста. Укажите различия для периода учебного года и каникул.

Пример таблицы:

Возраст	Максимальная продолжительность рабочего времени в неделю	Максимальная продолжительность ежедневной работы (смены)
---------	---	--

Возраст	Максимальная продолжительность рабочего времени в неделю	Максимальная продолжительность ежедневной работы (смены)
До 16 лет	24 часа	4 часа (14–15 лет), 5 часов (15–16 лет)
16– 18 лет	35 часов	7 часов

Для учащихся, совмещающих работу с учёбой в течение учебного года, эти нормы сокращаются вдвое. В период каникул несовершеннолетние могут работать в пределах полной нормы сокращённой рабочей недели.

Ежегодный оплачиваемый отпуск составляет 31 календарный день и предоставляется в удобное для несовершеннолетнего время.

Задание 5. Оплата труда

Объясните, как рассчитывается оплата труда несовершеннолетних при повременной и сдельной системах оплаты. Укажите, может ли работодатель доплачивать подросткам до уровня оплаты взрослых работников.

При повременной оплате труда заработная плата выплачивается с учётом сокращённой продолжительности работы. Работодатель может за счёт собственных средств производить доплаты до уровня оплаты труда работников соответствующих категорий при полной продолжительности ежедневной работы. При сдельной оплате труда оплата производится по установленным сдельным расценкам.

Задание 6. Особенности прекращения трудового договора

Опишите усложнённую процедуру увольнения несовершеннолетнего по инициативе работодателя. Укажите, какие органы должны дать согласие на расторжение трудового договора.

Помимо соблюдения общего порядка расторжения трудового договора, необходимо получить согласие государственной инспекции труда и комиссии по делам

несовершеннолетних и защите их прав. Исключение — увольнение в связи с ликвидацией организации или прекращением деятельности индивидуальным предпринимателем.

Задание 7. Практические ситуации

Решите следующие задачи:

1. Подросток 14 лет хочет работать в свободное от учёбы время. Какие документы ему необходимо предоставить работодателю? Требуется ли согласие органа опеки и попечительства?
2. Работодатель хочет привлечь 16-летнего сотрудника к работе в ночное время. Правомерно ли это?
3. Несовершеннолетний работник причинил ущерб работодателю по неосторожности. В каком размере он несёт материальную ответственность?

Дополнительные вопросы для обсуждения

1. В чём заключается принцип максимально возможного сохранения ребёнку прежнего уровня его материального обеспечения при назначении алиментов?
2. Как влияет наличие других иждивенцев у плательщика на размер алиментов?
3. Какие документы могут подтвердить уклонение от уплаты алиментов при взыскании задолженности?

При выполнении заданий используйте актуальные нормативные акты (Трудовой кодекс РФ, постановления Правительства РФ и др.), а также разъяснения Пленума Верховного Суда РФ. Для углублённого изучения можно проанализировать судебную практику по делам о трудоустройстве несовершеннолетних.

Тестовые задания
Итоговый тест
по разделу «Трудовое право»
вариант 1

1. Выберите правильный вариант ответа.

1. Нормальная продолжительность рабочего времени работников в учреждении не может превышать:

- 1) 36 часов в неделю; 3) 48 часов в неделю;
- 2) 40 часов в неделю; 4) 50 часов в неделю.

2. Работники имеют право расторгнуть трудовой договор, заключенный на неопределенный срок, предупредив об этом работодателя письменно:

- 1) за 2 дня; 3) за 1 месяц;
- 2) за 2 недели; 4) за 3 месяца.

3. Ежегодный основной оплачиваемый отпуск предоставляется работникам продолжительностью не менее:

- 1) 28 календарных дней; 3) 42 календарных дня;
- 2) 30 рабочих дней; 4) 48 рабочих дней.

4. За нарушения трудовой дисциплины работодатель имеет право применить следующие дисциплинарные взыскания:

- 1) предупреждение, лишение премии, исправительные работы, выговор;
- 2) замечание, выговор, увольнение;
- 3) предупреждение, замечание, отстранение от работы;
- 4) замечание, предупреждение, штраф, выговор.

5. Прием на работу оформляется:

- 1) в устной форме;
- 2) в устной или письменной - по соглашению сторон;
- 3) в письменной форме;
- 4) правильный ответ отсутствует.

6. Трудовой договор заключается:

- 1) в письменной форме;
- 2) в устной или письменной форме;
- 3) по соглашению работника и работодателя в устной или письменной форме;
- 4) как решит профком.

7. При увольнении работника выплата всех сумм, причитающихся ему от учреждения, производится:

- 1) через неделю после увольнения; 3) когда будут деньги в кассе;
- 2) в день увольнения; 4) по усмотрению работодателя.

8. Срок испытания при приеме на работу не может превышать:

- 1) 1 недели; 2) 2-х недель; 3) 2-х месяцев; 4) 3-х месяцев.

9. Трудовое право регулирует следующие вопросы:

- 1) брака и семьи;
- 2) в области исполнительной власти;
- 3) связанные с совершением преступлений и установлением уголовной ответственности;
- 4) в области отношений работника и работодателя по поводу использования способности работника к труду.

10. Заработная плата должна выплачиваться:

- 1) один раз в месяц; 3) не реже чем один раз в неделю;
- 2) не реже чем каждые полмесяца; 4) верный ответ отсутствует.

11. Прием работника на работу оформляется:

- 1) постановлением; 2) указом; 3) инструкцией; 4) приказом.
- 12.** При увольнении работника работодатель обязан выдать ему трудовую книжку:
- 1) в день увольнения; 3) через месяц после увольнения;
2) через неделю после увольнения; 4) по усмотрению работодателя.
- 13.** К работе в ночное время не допускаются:
- 1) только беременные женщины;
2) только несовершеннолетние;
3) беременные женщины и несовершеннолетние;
4) верный ответ отсутствует.
- 14.** Общим выходным днем в РФ является:
- 1) среда; 2) суббота; 3) воскресенье; 4) понедельник.
- 15.** Отзыв работника из отпуска возможен:
- 1) только с согласия работника; 3) без согласия работника, но с согласия профкома;
2) без согласия работника; 4) верный ответ отсутствует.

2. Решите задачи.

Задача 1.

В связи с болезнью оператора по обработке документов Смирновой начальник отдела распорядился, чтобы оператор по обработки документов Ремизова приняла участок. Ремизова отказалась, мотивируя тем, что это не входит в ее должностные обязанности.

Рассмотрите законность требования начальника отдела.

Задача 2.

Директор завода передал в службу занятости список вакантных рабочих мест. В примечании указал, что требуются работники с высшим образованием, знанием иностранного языка, возрастом до 45 лет.

Правомерно ли данное требование.

1. Действия, регулируемые трудовым правом:
 - 1) выплата заработной платы;
 - 2) купля-продажа товаров;
 - 3) заключение брачного договора;
 - 4) расторжение брака.
2. Необоснованный отказ в приеме на работу:
 - 1) запрещается;
 - 2) разрешается в исключительных случаях;
 - 3) разрешается;
 - 4) верный ответ отсутствует.
3. Основным документом о трудовой деятельности и трудовом стаже работника является:
 - 1) трудовая книжка;
 - 2) паспорт;
 - 3) диплом;
 - 4) сертификат специалиста.
4. Оплачиваемый отпуск должен предоставляться работнику:
 - 1) ежегодно;
 - 2) один раз в 1,5 года;
 - 3) один раз 2 года;
 - 4) в сроки, определяемые работодателем.
5. Не допускается замена отпуска денежной компенсацией:
 - 1) всем работникам;
 - 2) только беременным женщинам;
 - 3) только несовершеннолетним работникам;
 - 4) беременным женщинам, несовершеннолетним работникам, а также работникам, занятым на тяжелых работах и работах с вредными и (или) опасными условиями труда.
6. Условия трудового договора могут быть изменены:
 - 1) только по соглашению работника и работодателя;
 - 2) по инициативе работодателя;
 - 3) по инициативе профсоюзной организации;
 - 4) по инициативе местной администрации
7. При расторжении трудового договора в связи с ликвидацией организации либо сокращением численности или штата работников организаций, увольняемому работнику выплачивается:
 - 1) выходное пособие;
 - 2) премия;
 - 3) аванс;
 - 4) отпускные.
8. Основной источник трудового права:
 - 1) Кодекс РФ об административных правонарушениях;
 - 2) Гражданский кодекс РФ;
 - 3) Семейный кодекс РФ;
 - 4) Трудовой кодекс РФ.
9. До применения дисциплинарного взыскания работодатель должен затребовать от работника:
 - 1) устное объяснение проступка работника;
 - 2) письменное объяснение проступка работника;
 - 3) свидетелей, подтверждающих невиновность работника;
 - 4) верный ответ отсутствует.
10. За каждый дисциплинарный проступок может быть применено:
 - 1) только одно взыскание;
 - 2) два взыскания;
 - 3) несколько взысканий;
 - 4) верный ответ отсутствует.
11. Продолжительность перевода на другую работу для замещения отсутствующего работника не может превышать:
 - 1) двух месяцев в рабочем году;
 - 2) трех недель в течение календарного года;
 - 3) одного месяца;
 - 4) нет правильного ответа..
12. Трудовые книжки ведутся на всех работников, работающих в учреждении:

- 1) свыше 2 дней; 2) свыше 5 дней; 3) свыше 7 дней; 4) свыше 10 дней.
- 13.** Ночным по Трудовому кодексу РФ считается время:
1) с 18 часов вечера до 7 часов утра; 3) с 22 часов вечера до 6 часов утра;
2) с 20 часов вечера до 6 часов утра; 4) с 22 часов вечера до 7 часов утра.
- 14.** Ежегодный основной оплачиваемый отпуск предоставляется работникам продолжительностью не менее:
1) 28 календарных дней; 3) 42 календарных дня;
2) 30 рабочих дней; 4) 48 рабочих дней.
- 15.** Срочный трудовой договор заключается на срок не более:
1) 1-года; 2) 3-х лет; 3) в 5 лет; 4) в 7 лет.

2. Решите задачи.

Задача 1.

При приеме на работу Куликовой, 17 лет, администрация потребовала предоставления медицинской справки. Куликова отказалась проходить медосмотр, заявив, что здоровье у нее хорошее и в медосмотре она не нуждается. Администрация отказала Куликовой в приеме на работу.

Правомерно ли действие администрации?

Задача 2.

При приеме на работу Сидоренко была устно предупреждена об установлении испытания сроком один месяц. В последний день испытательного срока она была уволена без согласия профсоюзного органа.

Правильно ли поступила администрация?

Тест по теме «Понятие и принципы уголовного права»

Инструкция: выберите один правильный ответ в заданиях 1–

15, дайте развёрнутый ответ в заданиях 16–17.

Часть 1. Тестовые задания с выбором ответа

1. **Уголовное право —это:**
А) отрасль права, регулирующая имущественные отношения;
Б) отрасль права, определяющая, какие деяния признаются преступлениями и какие наказания за них предусмотрены;
В) отрасль права, регулирующая процессуальный порядок рассмотрения гражданских споров
Г) подотрасль административного права.
2. **Основной источник уголовного права в РФ:**
А) Конституция РФ;
Б) Уголовно-процессуальный кодекс РФ;
В) Уголовный кодекс РФ;
Г) федеральные законы о борьбе с преступностью.
3. **Что является основным материальным признаком преступления?**
А) противоправность;
Б) виновность;
В) общественная опасность;
Г) наказуемость.
4. **Какой принцип означает, что никто не может быть признан виновным в совершении преступления иначе как по приговору суда?**
А) принцип законности;
Б) презумпция невиновности;
В) принцип равенства граждан перед законом;
Г) принцип справедливости.
5. **Принцип законности в уголовном праве означает:**
А) применение аналогии уголовного закона;
Б) преступность деяния определяется только Уголовным кодексом;
В) возможность привлечения к ответственности за мысли;
Г) возможность применения закона по усмотрению следователя.
6. **Какой принцип предполагает, что наказание должно соответствовать тяжести преступления?**
А) принцип гуманизма;
Б) принцип неотвратимости ответственности;
В) принцип справедливости;
Г) принцип индивидуализации наказания.

7. **С какого возраста наступает уголовная ответственность по общему правилу?**
- А) 14 лет;
 - Б) 16 лет;
 - В) 18 лет;
 - Г) 21 год.
8. **В каких случаях уголовная ответственность может наступить с 14 лет?**
- А) за любые преступления;
 - Б) только за тяжкие и особо тяжкие преступления;
 - В) за преступления, прямо указанные в ст. 20 УК РФ;
 - Г) уголовная ответственность с 14 лет не предусмотрена.
9. **Принцип гуманизма в уголовном праве предполагает:**
- А) полное отсутствие наказаний;
 - Б) запрет жестоких, бесчеловечных или унижающих достоинство видов наказания;
 - В) смягчение наказания для всех категорий преступников;
 - Г) отмену смертной казни во всех случаях.
10. **Что означает принцип равенства граждан перед законом?**
- А) все граждане несут одинаковую ответственность за одинаковые преступления независимо от личных характеристик;
 - Б) наличие привилегий для отдельных категорий лиц;
 - В) освобождение от ответственности по национальному признаку;
 - Г) разные наказания за одно и то же преступление.
11. **Основание уголовной ответственности —это:**
- А) наличие судимости;
 - Б) совершение деяния, содержащего все признаки состава преступления;
 - В) постановление следователя о привлечении в качестве обвиняемого;
 - Г) решение прокурора о возбуждении уголовного дела.
12. **Применение уголовного закона по аналогии:**
- А) допускается в исключительных случаях;
 - Б) не допускается никогда;
 - В) допускается по решению суда;
 - Г) допускается при наличии прямого указания в законе.
13. **Какой из перечисленных принципов не закреплён в УК РФ?**
- А) принцип вины;
 - Б) принцип личной ответственности;

- В) принцип коллективной ответственности;
- Г) принцип справедливости.

14. Что входит в систему принципов уголовного права?

- А) только принципы, закреплённые в УК РФ;
- Б) принципы УК РФ и Конституции РФ;
- В) принципы, выработанные судебной практикой;
- Г) принципы международного права.

15. Какой принцип предполагает учёт личности виновного при назначении наказания?

- А) принцип законности;
- Б) принцип индивидуализации наказания;
- В) принцип неотвратимости;
- Г) принцип презумпции невиновности.

Часть 2. Задания с развёрнутым ответом

16. Перечислите и раскройте содержание трёх основных принципов уголовного права, закреплённых в Уголовном кодексе РФ. Для каждого принципа приведите пример его реализации в уголовном законодательстве (конкретная статья УК РФ).

17. Опишите, в чём заключается значение принципа презумпции невиновности в уголовном праве. Как этот принцип влияет на распределение бремени доказывания в уголовном процессе? Приведите два примера положений УПК РФ, которые реализуют данный принцип.

Ключи к тесту

Часть 1:

- 1 — Б;
- 2 — В;
- 3 — В;
- 4 — Б;
- 5 — Б;
- 6 — В;
- 7 — Б;
- 8 — В;
- 9 — Б;
- 10 — А;
- 11 — Б;

12 — Б;

13 — В;

14 — А;

15 — Б.

Часть 2:

Задание 16 (пример ответа):

- **Принцип законности** (ст. 3 УК РФ): преступность деяния, а также его наказуемость и иные уголовно-правовые последствия определяются только УК РФ. Пример: запрет применения уголовного закона по аналогии.
- **Принцип равенства граждан перед законом** (ст. 4 УК РФ): лица, совершившие преступления, равны перед законом и подлежат уголовной ответственности независимо от личных характеристик. Пример: одинаковые санкции за кражу (ст. 158 УК РФ) для всех граждан.
- **Принцип справедливости** (ст. 6 УК РФ): наказание должно соответствовать характеру и степени общественной опасности преступления. Пример: учёт смягчающих и отягчающих обстоятельств при назначении наказания (ст. 60 УК РФ).

Задание 17 (пример ответа):

Принцип презумпции невиновности (ст. 49 Конституции РФ, ст. 14 УПК РФ) означает, что обвиняемый считается невиновным, пока его вина не будет доказана в установленном законом порядке.

Влияние на бремя доказывания:

- обязанность доказывания вины лежит на стороне обвинения (следователе, прокуроре);
- подозреваемый/обвиняемый не обязан доказывать свою невиновность;
- все сомнения в виновности толкуются в пользу обвиняемого.

Примеры из УПК РФ:

1. Ст. 14 УПК РФ: «Обвиняемый считается невиновным, пока его виновность не будет доказана...».
2. Ст. 171 УПК РФ: следователь обязан указать доказательства, подтверждающие обвинение, при вынесении постановления о привлечении в качестве обвиняемого.

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 ОПЦ.06 Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Типовые задания для итогового контроля успеваемости

Вопросы к дифференцированному зачету

1. Понятие государства и его признаки.
2. Виды функций государства. Формы государства. Политический режим.
3. Конституция РФ – основной закон государства. Основы конституционного строя в России.
4. Гражданство как правовая категория. Порядок приобретения и прекращения гражданства РФ.
5. Правовой статус человека и гражданина. Права и свободы человека и гражданина РФ
6. Теории происхождения государства.
7. Понятия, формы (источники) права. Виды источников права. Признаки права. Функции права.
8. Нормативно-правовой акт как источник права. Порядок принятия и вступление в силу законов РФ.
9. Действия нормативно-правовых актов (во времени, пространстве и по кругу).
10. Понятие правовой нормы, ее признаки. Структура нормы права: гипотеза, диспозиция, санкция.
11. Понятие элементов системы права. Отрасль права и правовой институт.
12. Виды и формы правовой информации. Законодательная деятельность в России.
13. Цели и задачи изучения права в современном обществе.
14. Виды социальных норм. Право в системе социальных норм.
15. Понятие, предмет, метод и система семейного права. Источники семейного права
16. Основные задачи семьи
17. Порядок накопления и сохранения имущества и средств в браке
18. Права и обязанности супругов, права и обязанности родителей и детей.
19. Правовая защита детей. Алиментные обязательства.
20. Понятие трудового права. Принципы и источники трудового права.
21. Коллективный договор. Трудовое соглашение.

22. Основные права и обязанности работников Понятие и методы обеспечения дисциплины труда, правила внутреннего трудового распорядка
23. Понятие рабочего времени. Время отдыха.
24. Правовое регулирование труда несовершеннолетних.
25. Трудовой договор, понятие, стороны, содержание, виды
26. Понятие уголовного права. Принципы уголовного права.
27. Судебное рассмотрение уголовных дел.
28. Категории преступлений. Защита от преступления.
29. Права обвиняемого, потерпевшего, свидетеля.

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

ОПЦ.06 Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Основные источники:

1. Певцова, Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.А. Певцова. – 7-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2020. – 480 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
2. Румынина В. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Текст] / В. В. Румынина. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 224 с.

Дополнительные источники:

1. Павлищева, Н.А. Трудовое право : учебник для СПО / Н.А. Павлищева. – Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019. – 458 с. – ISBN 978-5-4486-0489-8, 978-5-4488-0222-5. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/79442> (дата обращения: 06.09.2020). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.
2. Бобраков, И.А. Уголовное право : учебное пособие для СПО / И.А. Бобраков. – Саратов : Профобразование, 2018. – 579 с. – ISBN 978-5-4488-0005-4. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/73770> (дата обращения: 07.09.2020). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.
3. Бочкарева, Н.А. Трудовое право России : учебник / Н.А. Бочкарева. – Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2019. – 526 с. – ISBN 978-5-4486-0490-4. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/79438> (дата обращения: 18.11.2020). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.



**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
ОПЦ.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности / Технологии
По реализации программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности СПО
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Симферополь, 2026

Оценочные материалы разработаны на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программы учебной дисциплины ОПЦ.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности / Технологии

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

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 ППКРС в целом.

1.2. Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОПЦ.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности / Технологии работы с информацией и подтверждение соответствия по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является экзамен.

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ:

Содержание программы дисциплины «ОПЦ.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности / Технологии работы с информацией» направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся представлений о роли информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в профессиональной деятельности, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;
- формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
- приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;
- приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;
- владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих **результатов:**

личностных:

- Л1 чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
- Л2 осознание своего места в информационном обществе;
- Л3 готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- Л4 умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;
- Л5 умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;

- Л6 умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;

- Л6 умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;

- Л7 готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

метапредметных:

- М1 умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

- М2 использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;

- М3 использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

- М4 умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;

- М5 умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

- М6 умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

предметных:

- П1 сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;

- П2 владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;

- П3 использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;

- П4 владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;

- П5 владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;

- П6 сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;

- П7 сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);

- П8 владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;

- П9 сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований

техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;

- П10 понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;

- П11 применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

- ЛР 3 – 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 4 – Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

- ЛР 7 – Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

- ЛР 8 –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 10 – Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

- ЛР 11 – Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

- ЛР 13 – Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

- ЛР 14 – Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.

2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ

Основной целью оценки теоретического курса учебной дисциплины ОПЦ.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности / Технологии работы с информацией и подтверждение соответствия по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является оценка умений и знаний.

Оценка освоения умений и знаний учебной дисциплины осуществляется на основе следующих показателей оценки результата:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;
- пользоваться прикладным программным обеспечением в сфере профессиональной деятельности и владеть методами сбора, хранения и обработки информации;
- осуществлять поиск информации на компьютерных носителях, в локальных и глобальных информационных сетях;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;
- обеспечивать информационную безопасность;
- применять антивирусные средства защиты информации;
- осуществлять поиск необходимой информации

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;
- базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- технологию освоения пакетов прикладных программ; мультимедийные технологии обработки и представления информации;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

2.1 Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

Формы промежуточной аттестации по семестрам:

№ семестра	Форма контроля
1-3	Контрольная работа
4	Экзамен

В результате промежуточной аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также формирования компетенций:

Результаты обучения: умения, знания	Показатели оценки результата	Форма контроля и оценивания
-------------------------------------	------------------------------	-----------------------------

Уметь: • пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; • пользоваться прикладным программным обеспечением в сфере профессиональной деятельности и владеть методами сбора, хранения и обработки информации; • осуществлять поиск информации на компьютерных носителях, в локальных и глобальных информационных сетях; • использовать в профессиональной деятельности различные • обеспечивать информационную безопасность; • применять антивирусные средства защиты информации; • осуществлять поиск необходимой информации	Демонстрация интереса к будущей профессии. Эффективный поиск необходимой информации с грамотным использованием поисковых систем, других средств Интернета, печатной продукции. Взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения. Самоанализ и коррекция результатов собственной работы. Самостоятельное выполнение практических заданий и творческих работ.	Формы контроля обучения: • практические работы; • самостоятельная работа; • выполнение контрольных заданий. Методы оценки результатов обучения: • накопительная система баллов, на основе которой выставляется итоговая отметка; • традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе
---	--	---

Знать: основные понятия автоматизированной обработки информации; • общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; • базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; • состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; • методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; • технологию освоения пакетов прикладных программ; мультимедийные технологии обработки и представления информации; • основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности		которой выставляется итоговая отметка; • мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся.
---	--	---

Формируемые компетенции:

Код формируемой компетенции	Наименование компетенции	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Контроль результатов и оценка освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий,
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	

ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	самостоятельной работы, тестирования, а также выполнения студентами домашних заданий.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
ОК11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	
ПК 1.1	Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале	
ПК 2.1	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале	
ПК 3.1	Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале	
ПК 4.1	Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале	

3.1 Методика применения контрольно-измерительных материалов

Контроль знаний обучающихся включает:

- Текущий контроль
- Промежуточную аттестацию

3.2 Контрольно-измерительные материалы включают:

3.2.1 Типовые задания для оценки знаний и умений текущего контроля

Контроль и оценка результатов освоения темы осуществляется преподавателем в процессе выполнения обучающимися индивидуальных заданий в виде практических заданий по изученному материалу и тестирования.

КОНТРОЛЬНО – ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ ЕН.01. Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптированные ИКТ ЛПР

Работа выполняется на компьютере.

1 ВАРИАНТ

Задание 1. Построить гистограмму в *электронных таблицах*, отображающую количество золотых и серебряных медалистов за четыре года.

	2012	2013	2014	2015
Золотая	4	2	5	3
Серебряная	6	2	1	2

Задание 2. Создать базу данных «Отдел кадров».

Для этого создать таблицу, в которой хранятся сведения: Фамилия, Имя, Отчество, Дата рождения, Отдел, Должность, Оклад.

Создать форму для заполнения таблицы.

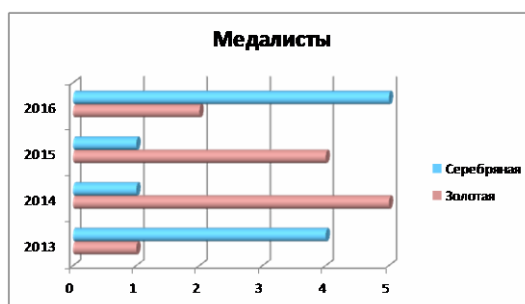
Параметр «Должность» должен выбираться из раскрывающегося списка. Внести 5 записей в таблицу (используя форму).

Построить запрос на выборку следующих данных: ФИО, должность, оклад.

2 ВАРИАНТ

Задание 1. Построить линейчатую диаграмму в *электронных таблицах*, отображающую количество золотых и серебряных медалистов за четыре года.

	2013	2014	2015	2016
Золотая	1	5	4	2
Серебряная	4	1	1	5



Задание 2. Создать базу данных «Библиотека».

Для этого создать таблицу, в которой хранятся сведения: Автор, Наименование книги, Издательство, Год издания, Стоимость книги, Количество экземпляров.

Создать форму для заполнения таблицы.

Параметр «Издательство» должен выбираться из раскрывающегося списка. Внести 5 записей в таблицу (используя форму).

Построить запрос на выборку следующих данных: Автор, Наименование книги, Количество экземпляров, Стоимость книги.

3 ВАРИАНТ.

Задание 1. В *электронных таблицах* построить круговую диаграмму распределения школьников класса по успеваемости, используя данные таблицы.

Отличники	4
Хорошисты	9
Троечники	16
Двоечники	1

Задание 2. Создать базу данных «Студенты».

Для этого создать таблицу, в которой хранятся сведения: Фамилия, Имя, Отчество, Дата рождения, Курс, Группа, Адрес.

Создать форму для заполнения таблицы.

Параметр «Курс» должен выбираться из раскрывающегося списка. Внести 5 записей в таблицу (используя форму).

Построить запрос на выборку следующих данных: ФИО, Курс, Группа.

4 ВАРИАНТ

Задание 1. В электронных таблицах построить кольцевую диаграмму распределения школьников класса по успеваемости, используя данные таблицы.

Отличники	3
Хорошисты	16
Троечники	8
Двоечники	2

Задание 2. Создать базу данных «Колледж».

Для этого создать таблицу, в которой хранятся сведения: Фамилия, Имя, Отчество, Адрес, Класс, Средний балл.

Создать форму для заполнения таблицы.

Параметр «Класс» должен выбираться из раскрывающегося списка. Внести 5 записей в таблицу (используя форму).

Построить запрос на выборку следующих данных: Фамилия, Имя, Отчество, Класс.

Примерные тестовые задания

- Что такое макрос?
 - оператор программирования;
 - процедура, написанная на языке программирования Visual Basic;
 - последовательность специальных макрокоманд, предназначенных для автоматизации отдельных действий без применения языка программирования.
- Что собой представляет форма в Access?
 - специальный бланк с полями для ввода и корректировки информации в таблицах данных в нужном формате;
 - страница доступа к данным с помощью программы просмотра Internet Explorer;
 - специальный бланк, предназначенный для отображения результатов.
- Какой тип данных должно иметь поле таблицы, содержащее изображения:
 - поле Memo;
 - поле OLE;
 - текстовый.
- Что представляет собой запрос в Access?
 - критерий выбора из базы данных интересующей пользователя информации;
 - специальный бланк с полями для ввода и корректировки информации в таблицах;
 - специальный бланк для отображения данных в нужном формате.
- Могут ли использоваться в качестве ключевого поля обычные поля таблицы:
 - не могут;
 - могут, если поле числовое;
 - могут, если в поле исключаются одинаковые записи.
- Что из программного обеспечения не относится к Системам Управления Базами Данных (СУБД)?
 - СИ;
 - FoxPro;
 - Access.
- Можно ли сохранить форму в виде отчета, а затем редактировать ее в Конструкторе

отчетов?

- нет
- не всегда
- да

- Для того, чтобы открыть форму на новой записи, необходимо:
 - создать макрос и подключить его в поле свойств формы Вход;
 - создать макрос и подключить его в поле свойств формы Текущая запись;
 - создать макрос и подключить его в поле свойств формы Нажатие кнопки.

- Что такое индексированное поле?

поле, предназначенное для ускорения операций поиска и сортировки записей таблицы;

- специальное поле, однозначно характеризующее каждую запись таблицы;
- поле, через которое осуществляется связь с другой базой данных или другим файлом.

- Можно ли, не выходя из Конструктора запросов, проверить правильность работы запроса

- нет;
- ☐ да;
- не всегда.

- Бронированием туров только по России занимается турфирма:

- Алеан
- Академсервис
- Тез-Тур

- Для поиска информации в Интернет используются:

- индексные машины
- каталоги
- индексные машины и каталоги

К какому из видов электронной коммерции относится бронирование в ИПС Туры.ру:

- B2B
- B2C
- и то, и другое

- К недостаткам GDS следует отнести:

- оплата кредитными картами
- нет визовой поддержки
- и то, и другое

- Какая из перечисленных программ автоматизации турфирм не имеет выход в Интернет:

- Само-Тур
- Мастер-Тур
- Tur-Win

- Какая из перечисленных программ не является глобальной системой бронирования:

- Алеан
- Амадеус
- Worldspan

- Какая из перечисленных систем относится к компьютерным системам бронирования оптового (мега) туроператора:
 - Gulliver's Travel Agency
 - Galileo
 - Sabre
- Какая из перечисленных фирм является разработчиком программы Мастер-Тур
 - Аримсофт
 - Мегатек
 - Само-Софт
- Какая из фирм не входит в Ассоциацию содействия туристским технологиям:
 - Импульс-ИВИ
 - Алеан
 - Мегатек
- Какие из систем бронирования не относятся к системам бронирования мегаоператоров
 - Gulliver's Travel Agency
 - Bedsonline
 - Amadeus
- Какое из утверждений неверно: Единое туристское информационное пространство предполагает:
 - создание единого отраслевого стандарта обмена информацией TravelXML
 - все туроператоры используют одно и то же программное обеспечение
 - стандартизированные информационные потоки обмена данными между всеми участниками туристского рынка
- Какое из этих утверждений является верным? WEB- сервер - это:
 - компьютер с определенным программным обеспечением, на котором размещен набор документов, доступный через глобальную или локальную сеть
 - компания, предоставляющая своим клиентам доступ в Интернет
 - набор документов, связанных гиперссылками
- Какой из перечисленных сайтов не относится к туристским информационно-поисковым системам:
 - Туры.ру
 - Форос
 - Google
- Какой из сайтов не относится к туристскому portalу в Интернет:
 - www.btp.ru
 - www.votpusk.ru
 - www.rambler.ru
- Основными преимуществами крупнейших гостиничных брокеров по сравнению с GDS являются:
 - поддержка туристов в стране пребывания
 - возможность визовой поддержки
 - и то, и другое

- Система Туры.ру предназначена для:
 - поиска туров
 - поиска и бронирования
 - бронирования туров
- Что означает в GDS Galileo код SVO:
 - С-Петербург
 - Шереметьево
 - Сидней
- Какие фирмы являются разработчиками программного обеспечения для гостеприимства:
 - Micros- Fidelio
 - 1C: Первый БИТ
 - САМО-СОФТ
- Модуль управления продажами и мероприятиями относится к системе:
 - CRM
 - PMS
 - ERP
- У какой из видов Интернет-рекламы самый высокий показатель эффективности (CTR):
 - Баннерная реклама
 - Контекстная реклама
 - Почтовая рассылка

3.2.2 Типовые задания для оценки знаний и умений промежуточной аттестации

- Понятие о базах данных. Структура баз данных. Планирование баз.
- Архитектура клиент – сервер.
- Таблицы в Access. Возможные типы полей в таблицах. Основные параметры форматирования типов полей.
- Понятие о таблице в Access. Структура таблицы. Создание таблиц с помощью конструктора. Связи между таблицами в Access. Виды связей.
- Формы в Access. Способы создания форм.
- Элементы управления. Назначение элементов управления.
- Основные типы полей формы. Построитель выражений.
- Понятие запроса. Виды запросов в Access.
- Понятие запроса в Access. Создание запроса с помощью мастера и конструктора.
- Понятие отчета. Различие между формами и отчетами. Способы создания отчетов.
- Понятие макроса в Access. Основные группы макросов.
- Понятие информационных технологий. Новые информационные технологии. Направления развития информационных технологий в туризме.
- Структура и классификация информационных технологий.
- Задачи, решаемые с помощью информационных технологий в туризме.
- Общая характеристика системы управления гостиничным комплексом (службы гостиниц).

- Служба управления номерным фондом. Состав службы. Краткая характеристика.
- Административная служба. Состав службы. Краткая характеристика.
- Служба организации питания. Состав службы. Краткая характеристика.
- Коммерческая служба. Состав службы. Краткая характеристика.
- Инженерно-техническая служба. Состав службы. Краткая характеристика.
- Основные задачи автоматизации гостиничных служб.
- Комплексные системы управления гостиницей. Принцип построения. Функции.
- Зарубежные фирмы-разработчики программного обеспечения для сферы гостеприимства.
- Отечественные фирмы-разработчики программного обеспечения для сферы гостеприимства.
- Преимущества и недостатки разработки собственных заказных АСУ гостиницей.
- Структура комплексных систем управления отелем. Структурная схема комплекса epitome Enterprise Solutions.
- Система управления гостиницей (PMS). Назначение, функции. Структурная схема.
- Функциональные возможности «Базового модуля» системы управления гостиницей.
- Основные модули системы управления гостиницей. Модуль «История гостей и фирм», модуль «Счета дебиторов».
- Основные модули системы управления гостиницей. Модуль «Управление подарочными сертификатами», модуль «Групповые продажи»
- Основные модули системы управления гостиницей. Модуль «Контакты», модуль «Дополнительные продажи»
- Основные модули системы управления гостиницей. Модуль «Управление туристическими агентствами», модуль «Управление контактами и мероприятиями»
- Основные модули системы управления гостиницей. Модуль интерфейсов.
- Система центрального бронирования (CRS). Назначение, функции.
- Система Интернет-бронирования (Web Reservations). Назначение, функции.
- Обзор программного обеспечения компаний Micros-Fidelio, HRS.
- Обзор программного обеспечения компаний Интурсофт, Рексофт, East Consept, Интернетель.
- Понятие о системах бронирования. Глобальные системы бронирования (Galileo, Amadeus, WorldSpan и др.). Достоинства и недостатки.
- Системы бронирования гостиничных брокеров (GTA, Miki Travel). Достоинства и недостатки.
- Понятие об Интернете. Организация сети Интернет. Классификация информационных ресурсов Интернета.
- Основные задачи, решаемые с помощью Интернет в туризме.
- Система адресации ресурсов Интернета.
- Понятие о Всемирной паутине (WWW). Основные принципы организации. Понятие Web-страницы, сайта.
- Электронная почта. Работа с программой Outlook Express (Outlook).
- Системы бронирования на сайтах туроператоров и турагентств.
- Информационно-поисковые системы (Туры.ру, TOURINDEX, Форос Тур, EXATЬ, БРОНИ). Назначение. Достоинства и недостатки.
- Бронирование на туристских порталах и сайтах посредников.
- Реклама туристского продукта в Интернете. Баннерная и контекстная реклама.

**Критерии и показатели оценивания
для текущего контроля**

Оценка	Форма контроля	Критерии оценивания	Показатели оценивания
«5»	Практическая работа, устный ответ, тестовое задание	Полнота, последовательность и логичность ответа	Содержание материала раскрыто в объеме, предусмотренном программой; материал изложен грамотным языком в определенной логической последовательности, с использованием терминологии Данного предмета; продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков. Возможны одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, которые учащийся легко исправил по замечанию преподавателя.
«4»	Практическая работа, устный ответ, тестовое задание	Полнота, последовательность и логичность ответа	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 преподавателя.
«3»	Практическая работа, устный ответ, тестовое задание	Полнота, последовательность и логичность ответа	Неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения программного материала определенные настоящей программой.
«2»	Практическая работа, устный ответ, тестовое задание	Полнота, последовательность и логичность ответа	Не раскрыто основное содержание учебного материала; обнаружено незнание или неполное понимание учеником большей или наиболее важной части учебного материала; допущены ошибки в определении понятий, при использовании специальной терминологии, в рисунках, схемах, в выкладках.

Для промежуточной аттестации

Оценка	Форма контроля	Критерии оценивания	Показатели оценивания

«5»	Экзамен (контрольные вопросы)	Полнота, последовательность и логичность ответа	Содержание материала раскрыто в объеме, предусмотренном программой; материал изложен грамотным языком в определенной логической последовательности, с использованием терминологии данного предмета; продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков. Возможны одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, которые учащийся легко исправил по замечанию преподавателя.
«4»	Экзамен (контрольные вопросы)	Полнота, последовательность и логичность ответа	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 преподавателя.
«3»	Экзамен (контрольные вопросы)	Полнота, последовательность и логичность ответа	Неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения программного материала определенные настоящей программой.
«2»	Экзамен (контрольные вопросы)	Полнота, последовательность и логичность ответа	Не раскрыто основное содержание учебного материала; обнаружено незнание или неполное понимание учеником большей или наиболее важной части учебного материала; допущены ошибки в определении понятий, при использовании специальной терминологии, в рисунках, схемах, в выкладках.

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации предназначены для контроля и оценки результатов освоения ЕН.01. Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптированные ИКТ ЛПР по специальности СПО

43.02.14 Гостиничное дело

4.1. Типовые задания для итогового контроля успеваемости

Список типовых вопросов к промежуточной аттестации

1. Роль информационной деятельности в современном обществе, его экономической, социальной, культурной, образовательной сферах. Значение информатики при освоении специальностей СПО.

2. Основы техники безопасности при работе с ПК
3. Основные понятия: информация, информатика, информационные технологии
4. Компьютер – основа информационных технологий
5. Информационные процессы и ИТ-технологии

6. Телекоммуникации
7. Основные этапы развития информационного общества
8. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов.
9. Информация как объект правоотношений
10. Правовые нормы, относящиеся к информации
11. Правонарушения в информационной сфере
12. Меры предупреждения правонарушений в информационной сфере
13. Электронное правительство.
14. Подходы к понятию и измерению информации.
15. Информационные объекты различных видов.
16. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации.
17. Системы счисления
18. Операция с числами в различных системах счисления
19. Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: обработка, хранение, поиск и передача информации.
20. Принципы обработки информации при помощи компьютера.
21. Арифметические и логические основы работы компьютера.
22. Алгоритмы и способы их описания.
23. Системы и технология программирования
24. Введение в язык программирования: синтаксис
25. Хранение информационных объектов различных видов на разных цифровых носителях.
26. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации.
27. Управление процессами.
28. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления в социально-экономической сфере деятельности.
29. Архитектура компьютеров.
30. Основные характеристики компьютеров.

Список типовых заданий к промежуточной аттестации

1. Переведите число 147 из десятичной системы счисления в двоичную систему счисления. В ответе укажите полученное число.
2. Переведите число 142 из десятичной системы счисления в двоичную систему счисления. В ответе укажите полученное число.
3. Переведите число 140 из десятичной системы счисления в двоичную систему счисления. В ответе укажите полученное число.
4. Переведите число 136 из десятичной системы счисления в двоичную систему счисления. В ответе укажите полученное число.
5. Переведите число 167 из десятичной системы счисления в двоичную систему счисления. В ответе укажите полученное число.
6. Переведите число 157 из десятичной системы счисления в двоичную систему счисления. В ответе укажите полученное число.
7. Переведите число 120 из десятичной системы счисления в двоичную систему счисления. В ответе укажите полученное число.
8. Переведите число 126 из десятичной системы счисления в двоичную систему счисления. В ответе укажите полученное число.
9. Переведите число 151 из десятичной системы счисления в двоичную систему счисления. В ответе укажите полученное число.
10. У Васи есть доступ к Интернет по высокоскоростному одностороннему радиоканалу, обеспечивающему скорость получения им информации 2^{18} бит в секунду. У Пети нет скоростного доступа в Интернет, но есть возможность получать информацию от Васи по низкоскоростному телефонному каналу со средней скоростью 2^{14} бит в секунду. Петя договорился с Васей, что тот будет скачивать для него данные объемом 6 Мбайт по высокоскоростному каналу и ретранслировать их Пете по низкоскоростному каналу.

Компьютер Васи может начать ретрансляцию данных не раньше, чем им будут получены первые 512 Кбайт этих данных. Каков минимально возможный промежуток времени (в секундах), с момента начала скачивания Васей данных, до полного их получения Петей? В ответе укажите только число, слово «секунд» или букву «с» добавлять не нужно.

11. Документ объёмом 8 Мбайт можно передать с одного компьютера на другой двумя способами:

А) сжать архиватором, передать архив по каналу связи, распаковать;

Б) передать по каналу связи без использования архиватора. Какой способ быстрее и на сколько, если

- средняя скорость передачи данных по каналу связи составляет 2^{22} бит в секунду,

- объём сжатого архиватором документа равен 12,5% от исходного,

- время, требуемое на сжатие документа. — 14 секунд, на распаковку — 2 секунды?

В ответе напишите букву А, если способ А быстрее или Б, если быстрее способ Б. Сразу после буквы напишите, на сколько секунд один способ быстрее другого.

Так, например, если способ Б быстрее способа А на 23 секунды, в ответе нужно написать Б23.

Слов «секунд», «сек.», «с» к ответу добавлять не нужно.

12. Документ (без упаковки) можно передать по каналу связи с одного компьютера на другой за 1 мин. 20 с.

Если предварительно упаковать документ архиватором, передать упакованный документ, а потом распаковать на компьютере получателя, то общее время передачи (включая упаковку и распаковку) составит 20 с. При этом на упаковку и распаковку данных всего ушло 10 с.

Размер исходного документа 24 Мбайт. Чему равен размер упакованного документа (в Мбайт)? В ответе запишите только число.

13. Скорость передачи данных через ADSL-соединение равна 128000 бит/с. Передача файла через данное соединение заняла 120 с. Каков объём файла в Кбайтах (напишите только число)?

4.2. Критерии оценивания, предназначенные для промежуточного контроля освоения обучающимися учебной дисциплины

– оценка **«отлично»**, если обучающийся обладает глубокими и прочными знаниями программного материала; при ответе на вопросы продемонстрировал исчерпывающее, последовательное и логически стройное изложение; правильно сформулировал понятия и закономерности по вопросам; сделал вывод по излагаемому материалу;

– оценка **«хорошо»**, если обучающийся обладает достаточно полным знанием программного материала; его ответ представляет грамотное изложение учебного материала; но имеются существенные неточности в формулировании понятий и закономерностей по вопросам; не полностью сделаны выводы по излагаемому материалу;

– оценка **«удовлетворительно»**, если обучающийся имеет общие знания основного материала без усвоения некоторых существенных положений; формулирует основные понятия с некоторой неточностью; затрудняется в приведении примеров, подтверждающих теоретические положения;

– оценка **«неудовлетворительно»**, если обучающийся не знает значительную часть программного материала; допустил существенные ошибки в процессе изложения; не умеет выделить главное и сделать вывод; приводит ошибочные определения; ни один вопрос не рассмотрен до конца, наводящие вопросы не помогают

5. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Основные источники:

1. Информатика: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.В.Михеева, О.И.Титова. – 3-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с. – ISBN 978-5-4468-7881-9 – Текст : непосредственный.
2. Информатика. учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. . – 6-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2020. – 352 с. – ISBN 978-5-4468-8663-0 – Текст : непосредственный.
3. Информатика. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.В.Михеева, О.И.Титова. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 224 с. – ISBN 978-5-4468-6279-5 – Текст : непосредственный.

Дополнительные источники:

1. Информатика. Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / М.С.Цветкова, И.Ю.Хлобыстова. – 3-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-4865-2 – Текст : непосредственный.

Интернет-ресурсы:

1. www.fcior.edu.ru - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР.
2. www.school-collection.edu.ru - Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов.
3. www.intuit.ru/studies/courses - Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информатика».
4. www.digital-edu.ru - Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования».
5. <https://www.gosuslugi.ru/> - портал госуслуг.
6. www.window.edu.ru - Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации.

Сайты фирм-разработчиков для сферы гостеприимства:

- «Micros-Filelio» (www.hrs.ru)
 - «Libra Hospitality» (www.librahospitality.com)
 - «Эделинк» (www.edelink.ru)
 - «Интеротель» (www.interhotel.ru)
 - «Ист Концепт» (www.econsept.ru)
 - «1С» (www.1cbit.ru)
5. Сайты фирм-разработчиков систем бронирования:
- Amadeus (www.amadeus.ru)
 - Galileo (www.galileo.com) (www.travelport.com)
 - WorldSpan (www.travelport.com)
 - Sabre (www.sabretravelnetwork.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
ОП.08 «ОХРАНА ТРУДА»**

По реализации программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности СПО
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Симферополь, 2026

Оценочные материалы разработаны на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программы учебной дисциплины ОП.08 «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.

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
СГ.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

По реализации программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности СПО

43.02.06 Сервис на транспорте (по видам транспорта)

Оценочные материалы разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.06 Сервис на транспорте (по видам транспорта) и рабочей программы учебной дисциплины СГ.03 безопасность жизнедеятельности

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

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 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.

- 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 ив, 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 PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/93574>
4. Михайлиди, А. М. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве: учебное пособие для СПО / А. М. Михайлиди. — 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 PROФобразование: [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 PROФобразование : [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 PROФобразование : [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
ОП.10 «Метрология и стандартизация» По реализации программы подготовки
специалистов среднего звена
по специальности СПО
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Симферополь, 2026

Оценочные материалы разработаны на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программы учебной дисциплины ОП.10 «Метрология и стандартизация»

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.

1. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

В результате освоения учебной дисциплины ОП.10 «Метрология и стандартизация» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» следующими умениями, знаниями, общими/профессиональными компетенциями:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4	– применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;	– применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
ПК 2.1-2.8	– -оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;	– -оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
ПК 3.1-3.7	– -использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;	– -использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
ПК 4.1-4.6	– -приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;	– -приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;
ПК 5.1-5.6	–	–
ПК 6.1-6.5	–	–
ОК 01		
ОК 02		
ОК 03		
ОК 04		
ОК 05		
ОК 06		
ОК 07		
ОК 09		
ОК 10		
ОК 11		

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

Приобретенный практический опыт, освоенные умения, освоенные знания	Результат обучения ПК, ОК	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Наименование раздела, темы, подтемы	Уровень освоения	Наименование контрольно-оценочного средства	
					Текущий контроль	Промежуточный контроль
1	2	3	4		6	7
Уметь: применять	ПК 1.1	-знание; -название,	- Тема 2.1 - Методологические	-2	Практическое	Дифференцированный зачет

требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;	2.1 - 2.8 3.1 - 3.7 4.1 - 4.6 5.1 - 5.6 6.1 - 6.5 ОК 1- 11	- установление различий по видам и категориям стандартов в общественном питании; умение анализировать, делать выводы при работе с нормативными документами.	основы стандартизации Тема 2.2 Средства стандартизации		занятие № 3	
Уметь: оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;	П К 1.1 - 1.4 2.1 - 2.8 3.1 - 3.7 4.1 - 4.6 5.1 - 5.6 6.1 О К 1- 11	- описание общей схемы разработки стандартов; - знание и установление различий в разработке стандартов разных категорий; - знание, называние, понимание принципов и отличительных особенностей разработки и утверждения стандартов организаций; - составление алгоритма разработки и постановки новой продукции на производство в соответствии с нормативной базой.	Тема 2.3 Принципы стандартизации в общественном питании. Тема 2.4 Правовая и экономическая база стандартизации	-2	Практическое занятие № 4	Дифференцированный зачет
Уметь:	П К 1.1	- соответствия, декларации о	Тема 3.1 Основы сертификации	-2	Практическое занятие	Дифференцированный зачет

использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;	- 1.4 - 2.8 - 3.7 - 4.6 - 5.6 - 6.5 О К 1- 11	соответствии в сопроводительных документах на товар; -умении анализировать знание характеристик процессов жизненного цикла продукции как фундаментального понятия в учении о системе качества -знание, называние видов документов: сертификат соответствия при обязательной сертификации; сертификат соответствия при добровольной сертификации, декларация о соответствии, -знание внешнего вида документа и способах их применения, -знание принципов государственного и ведомственного контроля за качеством пищевой продукции; -умение анализировать структуру и	Тема 3.2 Сертификация продукции и услуг Тема 4.1 Контроль качества продукции и услуг в общественном питании		занятия № 5,6	
--	---	--	---	--	---------------	--

		правильность оформления: - сертификата соответствия при обязательной форме сертификации; - сертификата соответствия при добровольной форме сертификации; - декларации о соответствии; - сведений о сертификации при добровольной форме сертификации; - декларации о соответствии; - сведений о сертификате другие виды документов, подтверждающих качество продовольственных товаров; ветеринарной справки, ветеринарного свидетельства, удостоверения о качестве; - умение анализировать маркировку пищевой продукции, как одного из показателей качества, на				
--	--	--	--	--	--	--

			соответствие требованиям ст.10 ФЗ РФ «О защите прав потребителей» и ГОСТ 51074-97 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие сведения».				
- Уметь; - приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	- К -1.4 -2.8 -3.7 -4.6 -5.6 -6.5 - О - К 1-11	- П 1.1 2.1 3.1 4.1 5.1 6.1 - О - К 1-11	- перечисление единиц измерения в СИ; - знание средств измерений и требований к ним; - умение переводить несистемные единицы в единицы измерения СИ.	Тема 1.3 Средства и методы измерений	-2	Практическое занятие № 2	Дифференцированный зачет
- Знать: - основные понятия метрологии	- К - 1.4 - 2.8 - 3.7 - 4.6 - 5.6 - 6.5 - О - К 1- 11	- П 1.1 2.1 3.1 4.1 5.1 6.1 - О - К 1- 11	- знание, - понимание, расшифровка ключевых понятий по технологическому регулированию : метрология, стандартизация , сертификация с использованием формулировок согласно ФЗ РФ «О техническом	- Тема 1.1 Предмет и задачи метрологии - Тема 1.2 Объекты и субъекты метрологии	-2	Практическое занятие № 2	Дифференцированный зачет

			регулировании »				
Знать: - задачи стандартизации, ее экономическую эффективность	П К 1.1 - 1.4 2.1 - 2.8 3.1 - 3.7 4.1 - 4.6 5.1 - 5.6 6.1 - 6.5 ОК 1- 11		-знание, понимание, написание, объяснение целей и задач стандартизации, основных направлений развития стандартизации; -знание, понимание, написание, объяснение объектов, субъектов стандартизации, - классификация объектов, субъектов стандартизации	Тема 2.1 Методологические основы стандартизации	-2	Практическое занятие № 3	Дифференцированный зачет
Знать: - формы подтверждения соответствия	П К 1.1 - 1.4 2.1 - 2.8 3.1 - 3.7 4.1 - 4.6 5.1 - 5.6 6.1 - 6.5 О К 1- 11		- понимание процедуры сертификации как подтверждения соответствия требованиям НТД, -знание и написание видов и характеристики сертификации, -знание и определение знаков сертификации	Тема 3.1 Основы сертификации Тема 3.2 Сертификация продукции и услуг	-2	Практическое занятие № 4,5	Дифференцированный зачет
Знать: - основные положения системы (комплексов) общетехниче	П К 1.1 - 1.4 2.1 - 2.8 3.1		-знание, понимание, написание, классификация нормативных документов по	Тема 2.2 Средства стандартизации	-2	Практическое занятие № 3	Дифференцированный зачет

ских и организацио нно- методически х стандартов	- 3.7 4.1 - 4.6 5.1 - 5.6 6.1 - 6.5 О К 1- 11	стандартизации , -знание, классификация стандартов по видам и категориям, -знание основных положений основополагаю щих стандартов разных категорий.				
Знать: термин ологию и единицы измерения величин в соответствии с действующи ми стандартами и международн ой системой единиц СИ	П К 1.1 - 1.4 2.1 - 2.8 3.1 - 3.7 4.1 - 4.6 5.1 - 5.6 6.1 - 6.5 О К 1-11	-знание и название задач, значение метрологии и метрологическ ой службы, мет рологического контроля и надзора;	Тема 1.1 Предмет и задачи методологии Тема 1.2 Объекты и субъекты метрологии Тема 1.3 Средства и методы измерений 1.4 Государс твенный метрологическ ий контроль и надзор	-2	Пр актическ ие занятия № 1.2	Дифф еренцирова нный зачет

2. Оценка освоения теоретического курса по дисциплине

2.1. Типовые задания для оценки освоения дисциплины ОП.10 «Метрология и стандартизация»

2.2.1. Типовые задания для оценки освоения дисциплины ОП.10 «Метрология и стандартизация»

(Приложение А, В, С)

Перечислить виды заданий:

1. Практические работы №1-6 (Приложение А)
3. Дифференцированный зачет (Приложение В)
4. Тестирование к разделу (Приложение С)

Критерии оценивания:

Критерии оценки: определяются дифференцированно для каждого задания.

2.2.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов

Основные источники:

1. Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. – 7-е изд., исправ. – Москва : Издательский центр «Академия», 2020. – 128 с. – Текст непосредственный.

Дополнительные источники:

1. Москвичева, Е. Л. Стандартизация и сертификация : практикум для СПО / Е. Л. Москвичева, А. В. Керов. – Саратов : Профобразование, 2021. – 118 с. – ISBN 978-5-4488-1244-6. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/106855> (дата обращения: 12.05.2021). – Текст непосредственный.

2. Кундик, Т. М. Метрология, стандартизация и соответствие качества : методические указания для практических работ, обучающихся по специальностям среднего профессионального образования / Т. М. Кундик. – Брянск : Брянский государственный аграрный университет, 2020. – 50 с. – ISBN 2227-8397. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – Текст непосредственный.

3. Метрология, стандартизация, сертификация и управление качеством : учебное пособие для СПО / А. И. Шарапов, В. Д. Коршиков, О. Н. Ермаков, В. Я. Губарев. – 2-е изд. – Липецк, Саратов : Липецкий государственный технический университет, Профобразование, 2020. – 184 с. – ISBN 978-5-88247-955-7, 978-5-4488-0758-9. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/92832> (дата обращения: 07.09.2020). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

4. Радкевич, Я. М. Метрология, стандартизация и сертификация : учебное пособие / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе, Б. И. Лактионов. – 2-е изд. – Саратов : Вузовское образование, 2019. – 791 с. – ISBN 978-5-4487-0335-5. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/79771> (дата обращения: 07.09.2020). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

5. Егоркин, О. В. Метрология, стандартизация и сертификация : учебно-методическое пособие / О. В. Егоркин. – Саратов : Вузовское образование, 2019. – 84 с. – ISBN 978-5-4487-0583-0. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/86939> (дата обращения: 16.11.2020). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

6. Метрология, стандартизация, сертификация : учебно-методическое пособие для СПО / И. А. Фролов, В. А. Жулай, Ю. Ф. Устинов, В. А. Муравьев. – Саратов : Профобразование, 2019. – 126 с. – ISBN 978-5-4488-0375-8. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/87271> (дата обращения: 07.09.2020). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

7. Орловцева, О. А. Метрология, стандартизация, сертификация : учебное пособие / О. А. Орловцева, А. А. Надеев, А. В. Муравьев. – Воронеж : Воронежский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2018. – 224 с. – ISBN 978-5-7731-0660-9. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/93266> (дата обращения: 12.11.2020). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

Нормативные документы

Сайты нормативно-правовых документов:

1. www.consultant.ru
2. www.garant.ru
3. www.rst.gov.ru
4. www.gost.ru
5. www.gostedu.ru

Internet-ресурсы:

1. <http://vsegost.com/>
2. <http://www.gosthelp.ru/>
http://www.rostest.ru/termins/detail.php?ELEMENT_ID=6947

Приложение А

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 № _____ от
_____ 2025 г.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

для обучающихся по выполнению практических занятий

ОПЦ.10 Метрология и стандартизация

Специальность: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Учебный год: 2025-2026

Оцениваемые компетенции: ПК-1.1-6.5, ОК- 1-11

ОТДЕЛЕНИЕ: очное
КУРС: 3,4
Группа: 3.65; 4.40; 4.41; 4.42 ПКД

Разработал преподаватель
А.В. Ивашкова

Рассмотрено и одобрено
На заседании ЦМК: «ОП»
От «__» _____ 2025г
Председатель ЦМК

_____ И.И.Насырова

г. Симферополь, 2026



Разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) и рабочей программы общепрофессиональной дисциплины ОП.10 «Метрология и стандартизация».

Целью практических занятий по дисциплине: является закрепление и углубление знаний, которые обучающийся получил на лекционных занятиях и при выполнении самостоятельной работы, приобретение компетенций по применению требований нормативных документов к основным видам продукции, услуг и процессов, оформления нормативно-технической и технологической документации в соответствии с действующей нормативной базой, пробуждение интереса к практическому использованию теоретических знаний.

По окончании изучения курса обучающийся должен:

- *Знать:*
- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- -оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- -использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- -приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;
- *Уметь:*
- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- -оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- -использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- -приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

За время изучения ОП.10 «Метрология и стандартизация» обучающиеся должны выполнить 6 практических занятий.

Раздел 1. Практическое занятие №1;2.

Раздел 2. Практическое занятие №3.

Раздел 3. Практическое занятие №4;5.

Раздел 4. Практическое занятие №6.

Работа выполняется в отдельных тетрадях для практических занятий, состоящих из отдельных отчетов.

Работа должна быть написана ясным, четким языком и сопровождаться правильно оформленным библиографическим описанием с указанием выходных данных источника.

Практические занятия направлены на приобретение профессиональных и общих компетенций в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Код ПК, ОК	Умения	Знания
---------------	--------	--------

ПК	–	применять	–	применять
1.1-1.4	требования	нормативных	требования	нормативных
ПК	документов	к основным видам	документов	к основным видам
2.1-2.8	продукции (услуг) и процессов;		продукции (услуг) и процессов;	
ПК	–	-оформлять	–	-оформлять
3.1-3.7	техническую документацию в		техническую документацию в	
ПК	соответствии с действующей		соответствии с действующей	
4.1-4.6	нормативной базой;		нормативной базой;	
ПК	–	-использовать	–	-использовать
5.1-5.6	профессиональной деятельности		профессиональной деятельности	
ПК	документацию систем качества;		документацию систем качества;	
6.1-6.5	–	-приводить	–	-приводить
ПК	несистемные величины измерений		несистемные величины измерений	
7.5.1-7.5.4	в соответствие с действующими		в соответствие с действующими	
ОК 01	стандартами и международной		стандартами и международной	
ОК 02	системой единиц СИ;		системой единиц СИ;	
ОК 03	–		–	
ОК 04				
ОК 05				
ОК 06				
ОК 07				
ОК 09				
ОК 10				
ОК-11				

УТВЕРЖДЕНО
Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «РКИГ»
_____ И.И.Насырова
Приказ № __ от _____ 2025
г.

**РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ
ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ**

ОП.10 Метрология и стандартизация

Специальность: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

ОТДЕЛЕНИЕ: очное
КУРС: 3,4
ГРУППА: 3.65; 4.40; 4.41; 4.42 ПКД

ФИО обучающегося _____

Разработал преподаватель: А.В.Ивашкова

г. Симферополь, 2026



ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические указания к выполнению практических занятий являются частью учебно-методического комплекса для освоения дисциплины ОП.10 «Метрология и стандартизация»

Приведены рекомендации по выполнению практических занятий, в ходе которых обучающиеся овладевают навыками применения требований нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформления технической документации в соответствии с действующей нормативной базой; использования в профессиональной деятельности документации систем качества; приведения несистемных величины измерений в соответствие с действующими стандартами и Международной системой единиц СИ.

Методические указания для практических занятий должны быть использованы при освоении дисциплины ОП.10. «Метрология и стандартизация» специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», в соответствии с ФГОС СПО.

Основная задача образовательного учреждения – подготовка обучающихся к предстоящей трудовой деятельности. В подготовке специалиста большое место отводится теоретическим знаниям и развитию способности использовать знания, умения и навыки при выполнении практических занятий, которые способствуют закреплению теоретических знаний и приобретению практических умений и навыков.

Целью практических занятий является обобщение, систематизация, углубление и конкретизация теоретических знаний, выработка способностей и готовности применить теоретические знания на практике, умения самостоятельно решать задачи, работать с литературой.

Практическое занятие выполняется под руководством преподавателя, который контролирует последовательность и правильность действий обучающихся.

Цель: закрепление и углубление знаний, которые обучающийся получил на лекционных занятиях и при выполнении самостоятельной работы, приобретение навыков работы с нормативной документацией по метрологии, стандартизации, сертификации и контролю качества, пробуждение интереса к практическому использованию теоретических знаний

Количество часов на освоение программы дисциплины:

Работа во взаимодействии педагога и обучающегося 54 часа, в том числе:

- обязательной нагрузки обучающегося 52 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 2 часа

Объем практических работ и распределение нагрузки по разделам

Раздел 1. Практическое занятие №1;2.

Раздел 2. Практическое занятие №3.

Раздел 3. Практическое занятие №4;5.

Раздел 4. Практическое занятие №6.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

Результатом освоения программы дисциплины ОП.10 «Метрология и стандартизация» является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4	– применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;	– применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
ПК 2.1-2.8	– -оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;	– -оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
ПК 3.1-3.7	– -использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;	– -использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
ПК 4.1-4.6	– -приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;	– -приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;
ПК 5.1-5.6	–	–
ПК 6.1-6.5		
ОК 01		
ОК 02		
ОК 03		
ОК 04		
ОК 05		
ОК 06		
ОК 07		
ОК 09		
ОК 10		
ОК-11		

При выполнении практической работы обучающемуся необходимо:

1. Выполнить задания, вынесенные на практическое занятие, согласно методических указаний.
2. Освоить вопросы, выносимые на практическое занятие и предложенные преподавателем в соответствии с программой
3. Выполнять практическое занятие и отчитываться по ее результатам.

Содержание.

Наименование работ	Кол-во часов	Дата выполнения	Результаты выполнения работ	Подпись преподавателя
Практическая работа №1. Тема: Перевод несистемных единиц измерения в единицы Международной системы (СИ) согласно рекомендациям Международной организации стандартизации ИСО R 31	2			
Практическая работа №2. Тема: Проведение измерений с помощью мер и весов, применяемых в предприятиях общественного питания	2			
Практическая работа №3. Тема: Анализ структуры стандартов разных видов на соответствие требованиям ГОСТ1.5-2002	2			
Практическая работа №4. Тема: Оформление технологической и технической документации в соответствии с действующей нормативной базой	2			
Практическая работа №5. Тема: Средства товарной информации	2			
Практическая работа №6. Тема: Методика расчета химического состава блюд.	2			

Пояснительная записка

Методические указания к выполнению практических занятий являются частью учебно-методического комплекса для освоения дисциплины ОП.10 «Метрология и стандартизация»

Приведены рекомендации по выполнению практических занятий, в ходе которых обучающиеся овладевают навыками применения требований нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформления технической документации в соответствии с действующей нормативной базой; использования в профессиональной деятельности документации систем качества; приведения несистемных величины измерений в соответствие с действующими стандартами и Международной системой единиц СИ.

Методические указания для практических занятий должны быть использованы при освоении дисциплины ОП.10 «Метрология и стандартизация» специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», в соответствии с ФГОС СПО.

Основная задача образовательного учреждения – подготовка обучающихся к предстоящей трудовой деятельности. В подготовке специалиста большое место отводится теоретическим знаниям и развитию способности использовать знания, умения и навыки при выполнении практических занятий, которые способствуют закреплению теоретических знаний и приобретению практических умений и навыков.

Целью практических занятий является обобщение, систематизация, углубление и конкретизация теоретических знаний, выработка способностей и готовности применить теоретические знания на практике, умения самостоятельно решать задачи, работать с литературой.

Практическое занятие выполняется под руководством преподавателя, который контролирует последовательность и правильность действий обучающихся.

Практическое занятие №1

Инструкционная карта

По ОП.10 Метрология и стандартизация

Тема занятия: Перевод несистемных единиц измерения в единицы Международной системы (СИ) согласно рекомендациям Международной организации стандартизации ISO R 31

Результаты освоения ПК и ОК:

П.К 1.1-6.5

О.К 1.-11.

В результате выполнения задания обучающийся должен уметь:

- приводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и Международной системой единиц (СИ);

В результате выполнения задания обучающийся должен знать:

- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и Международной системой единиц (СИ).

Количество часов – 2

Цель занятия: 1) закрепить теоретические знания обучающихся по метрологии;

2) формирование знаний, умений и навыков в работе со справочной таблицей перевода неметрических единиц измерения в единицы Международной системы СИ;

3) изучить порядок расчета расхода сырья при использовании старинных рецептов и их адаптации в современных условиях производства.

Последовательность выполнения занятия

Задание №1. Дайте ответы на вопросы:

- назовите основные и дополнительные единицы системы СИ;
- что относится к объектам метрологии?
- что такое физическая величина?
- назовите метрологические службы Республики Крым.

Задание №2. Используя справочную таблицу перевода неметрических единиц измерения в единицы Международной системы СИ, рассчитать предложенные объёмы и размеры.

А) Рассчитать объём полученных тканей в метрах:

- 89 ярдов ткани натурального шёлка;
- 190 ярдов полушерстяной ткани;
- 250 ярдов ткани хлопка.

Б) Рассчитать диагонали телевизора в сантиметрах:

- 14дюймов;
- 17дюймов;
- 40дюймов

В) Рассчитать объём нефти в галлонах, бушелях, баррелях:

- 20т, 48т, 72т.

Задание 3. Решить задачи:

Задача №1. Три транснациональные компании предлагают услуги по морским перевозкам грузов. С какой фирмой, и насколько, выгоднее заключить договор на перевозку груза на расстояние 2000км, если цена у всех компаний 5усл.ед. У первой компании – за км, у второй – за морскую милю, у третьей – за сухопутную милю.

Задача №2. При заключении договора купли-продажи на поставку партии импортной ткани из Дубай в Симферополь, не было оговорено в каких единицах измерения будет

определяться объём поставки. Каждая из сторон имела в виду свою национальную единицу измерения. Рассчитать возможные убытки одной из сторон договора, если стоимость одной единицы ткани 5долларов. Объём партии составляет 4000 единиц. Стоимость одного доллара 65рублей.

Задача №3. Рассчитать сумму убытков нефтяной компании Севернефть за сутки, в рублях, если в отверстие трубы ежечасно выливается 5литров нефти. Стоимость одного барреля нефти 84 доллара.

Задача №4.Адаптировать рецептуру из старинной «Поваренной книги», сделав соответствующий перерасчет внесистемных единиц.

Пряники красные

3 фунта муки и $\frac{1}{2}$ фунта масла растереть, всыпать 2 лота порошка имбиря, влить 1 $\frac{1}{2}$ фунта патоки, размешать, сделать шарики величиной с грецкий орех, вдавить вилкой, ножом сделать извилины под орех. Посадить в печь на 15минут.

Сделайте вывод по работе

Критерии оценки:

оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если своевременно выполнены все задания, допускается неправильное решение одной из задач, которую обучающийся может исправить без помощи преподавателя;

оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если своевременно выполнены все задания, допускаются неполное выполнение задания №1 или 2, 3 или неточности, которые обучающийся легко устраняет с небольшой помощью преподавателя, исправление ошибки в решении задачи с помощью преподавателя;

оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если своевременно, но не в полном объеме выполнены задания №1, 2, 3 решение не всех задач, обучающийся не может исправить ошибки даже с небольшой помощью преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если работа выполнена несвоевременно и не в полном объеме.

Преподаватель: Ивашкова А.В.

Практическое занятие № 2

Инструкционная карта

По ОП.10 Метрология и стандартизация

Тема занятия: Проведение измерений с помощью мер и весов, применяемых в предприятиях общественного питания

Результаты освоения ПК и ОК:

П.К 1.1-6.5

О.К 1.-11.

В результате выполнения задания обучающийся должен уметь:

- подготавливать весы к работе; выполнять основные операции по программированию и взвешиванию на весах различных режимов;

В результате выполнения задания обучающийся должен знать:

- средства измерений предприятий общественного питания; правила эксплуатации и требования, предъявляемые к весоизмерительному оборудованию; устройство и технические характеристики весов, применяемых на предприятии общественного питания

Количество часов – 2

Цель занятия: 1) закрепить теоретические знания обучающихся по метрологии;

2) формирование знаний, умений и навыков в работе с весоизмерительным оборудованием предприятий общественного питания;

Последовательность выполнения занятия

Задание №1. Изучить классификационные признаки и виды измерительных приборов:

- классификация весов;
- требования, предъявляемые к весам;

Задание №2 Дайте определения понятиям:

- точность;
- чувствительность;
- постоянство показаний;
- устойчивость.

Задание № 3. Расшифруйте индекс РН- 3Ц 13 У; ВЭ- 15Т.

Задание № 4. Опишите последовательность действий сотрудника предприятий общественного питания при работе на электронных весах.

Задание №5. Закончите следующие фразы:

- весоизмерительное устройство необходимо содержать
- доступ к весам при эксплуатации должен быть
- площадки весов промывают
- не разрешается чистить части весов
- при перевозке и переноске весы
- для обеспечения контроля за измерительными приборами и правильным их учетом
- весы должны быть установлены
- запрещается работать на весах при
- при возникновении неисправности весоизмерительное оборудование необходимо
- соблюдать требования безопасности, изложенные в

Сделайте вывод по работе

Критерии оценки:

оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если своевременно выполнены все задания, допускается неправильное решение одной из задач, которую обучающийся может исправить без помощи преподавателя;

оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если своевременно выполнены все задания, допускаются неполное выполнение задания №1 или 2,3,4,5 или неточности, которые обучающийся легко устраняет с небольшой помощью преподавателя, исправление ошибки в решении задачи с помощью преподавателя;

оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если своевременно, но не в полном объеме выполнены задания №1, 2, 3,3, 4, 5 решение не всех задач, обучающийся не может исправить ошибки даже с небольшой помощью преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если работа выполнена несвоевременно и не в полном объеме.

Преподаватель: Ивашкова А.В.

Практическое занятие № 3

Инструкционная карта

По ОП.10 Метрология и стандартизация

Тема занятия: Анализ структуры стандартов разных видов на соответствие требованиям ГОСТ 1.5. - 2002

Результаты освоения ПК и ОК:

П.К 1.1-6.5

О.К 1.-11.

В результате выполнения задания обучающийся должен уметь:

- использовать в профессиональной деятельности документацию системы качества: стандарты;

В результате выполнения задания обучающийся должен знать:

- построение стандартов, основные положения общетехнических и организационно-методических стандартов.

Количество часов – 2

Цель занятия: 1) закрепить теоретические знания обучающихся по стандартизации;
2) формирование знаний, умений и навыков в работе с действующими в отрасли стандартами;
3) изучить построение стандартов.

Последовательность выполнения занятия

Задание №1. Дайте ответы на вопросы:

- что представляет собой стандарт?
- какие существуют категории и виды стандартов?
- какие виды стандартов наиболее часто использует работник общественного питания?

Задание №2. Ознакомиться с построением и содержанием предложенных стандартов. По мере ознакомления с документами делать записи в таблице

№	Вид документа по содержанию и назначению	Категория, полное название и № документа	Кем внесен	Кем утвержден и год утверждения	Срок введения	Область применения	Основные разделы

Сделайте вывод по работе

Критерии оценки:

оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если своевременно выполнены все задания, допускается неправильное решение одной из задач, которую обучающийся может исправить без помощи преподавателя;

оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если своевременно выполнены все задания, допускаются неполное выполнение задания №1 или 2 или неточности, которые обучающийся легко устраняет с небольшой помощью преподавателя, исправление ошибки в решении задачи с помощью преподавателя;

оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если своевременно, но не в полном объеме выполнены задания №1, 2, решение не всех задач, обучающийся не может исправить ошибки даже с небольшой помощью преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если работа выполнена несвоевременно и не в полном объеме.

Преподаватель: Ивашкова А.В.

Практическое занятие № 4

Инструкционная карта

По ОП.10 Метрология и стандартизация

Тема занятия: Оформление технологической и технической документации в соответствии с действующей нормативной базой

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК 1.1-6.5

ОК 1.-11.

В результате выполнения задания обучающийся должен уметь:

- оформлять технологическую документацию в соответствии с нормативной базой, применять требования нормативно-технической документации к основным видам продукции, услуг, методам испытаний;

В результате выполнения задания обучающийся должен знать:

- структурные элементы технологической и технической документации.

Количество часов – 2

Цель занятия: 1) закрепить теоретические знания обучающихся по работе с технологической и технической документацией;

2) формирование знаний, умений и навыков в работе со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий; Сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий;

3) изучить порядок расчета расхода сырья при приготовлении блюд и изделий;

Последовательность выполнения занятия

Задание №1. Дайте ответы на вопросы:

- дайте определение «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»;

- какие документы относятся к нормативно-техническим документам на предприятии общественного питания?

- кто утверждает технологические документы на предприятии общественного питания?

Задание №2. Изучить содержание ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологическая документация на продукцию общественного питания, Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

Задание №3. Составить сравнительную характеристику технологической и технико-технологической карты предприятий общественного питания

Наименование документа	Одинаковые разделы	Отличные разделы	Примечание

Задание №4 Составить технологическую и технико-технологическую карту по предложенному образцу на нижеследующие блюда и изделия, учитывая выход, сезонность и т.д.

Наименование организации и предприятия _____

Источник рецептуры _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда (изделия) _____

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г, кг	Масса нетто или полуфабриката, г, кг	Масса готового продукта, г, кг	Масса на _____ порций	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия) условия и сроки реализации
Выход на 1 порцию					
Выход на 1 кг					
Информация о пищевой ценности; белки -; жиры -; углеводы -; калорийность ----.					

Зав. производством (или его заместитель, или шеф-повар или старший повар)

Калькулятор, технолог _____

УТВЕРЖДАЮ
Директор _____
« ____ » _____ 2025г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

блюдо

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию,	
	г брутто	нетто
ВЫХОД		

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал

Ответственность за оформление ТТК _____
Зав. производством _____

ПЕРЕЧЕНЬ БЛЮД И ИЗДЕЛИЙ для составления технологических карт: салат «Весна», салат «Столичный», салат из помидоров и огурцов, салат «Мясной», окрошка сборная мясная, рассольник по-ленинградски, солянка мясная, рыба жареная, бифштекс, азу, гуляш, плов из птицы, капуста тушеная, яблоки запечённые, сырники, кисель из сухофруктов, пудинг творожный.

ПЕРЕЧЕНЬ БЛЮД И ИЗДЕЛИЙ для составления технико-технологических карт: салат с яблоками и ветчиной, мясной штрудель, телячий эскалоп по-венски, салат английский, салат с курицей и сыром, холодные телячьи ребрышки, суп из кур и лука-порей, форель жареная по-шотландски, бифштекс по-английски, пудинг фруктово-ягодный, салат по-египетски, мясо жареное по-арабски, плов по-арабски, суп из шампиньонов, салат «София».

Сделайте вывод по работе

Критерии оценки:

оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если своевременно выполнены все задания, допускается неправильное решение одной из задач, которую обучающийся может исправить без помощи преподавателя;

оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если своевременно выполнены все задания, допускаются неполное выполнение задания №1 или 2, 3, 4 или неточности, которые обучающийся легко устраняет с небольшой помощью преподавателя, исправление ошибки в решении задачи с помощью преподавателя;

оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если своевременно, но не в полном объеме выполнены задания №1, 2, 3, 4 решение не всех задач, обучающийся не может исправить ошибки даже с небольшой помощью преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если работа выполнена несвоевременно и не в полном объеме.

Преподаватель: Ивашкова А.В.

Практическое занятие № 5

Инструкционная карта

По ОП.10 Метрология и стандартизация

Тема занятия: Средства товарной информации

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК 1.1-6.5

ОК 1.-11.

В результате выполнения задания обучающийся должен уметь:

- распознавать информационные знаки на упаковке и маркировке пищевых продуктов, давать им характеристику;

В результате выполнения задания обучающийся должен знать:

- классификацию информационных знаков, виды, формы и средства товарной информации.

Количество часов – 2

Цель занятия: 1) закрепить теоретические знания обучающихся по сертификации пищевых продуктов,

2) формирование знаний, умений и навыков в работе с действующей документацией;

3) изучить виды, формы и средства товарной информации, структуру маркировки, классификацию информационных знаков.

Последовательность выполнения занятия

Задание №1. Дайте ответы на вопросы:

- для чего необходима маркировка пищевых продуктов?
- перечислите информационные знаки производственной маркировки пищевых продуктов и дайте им краткую характеристику.

Задание №2. Выберите три пищевых продукта и проанализируйте информацию, представленную на упаковке и маркировке этих продуктов, согласно ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя».

Сделайте вывод по работе

Критерии оценки:

оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если своевременно выполнены все задания, допускается неправильное решение одной из задач, которую обучающийся может исправить без помощи преподавателя;

оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если своевременно выполнены все задания, допускаются неполное выполнение задания №1 или 2 или неточности, которые обучающийся легко устраняет с небольшой помощью преподавателя, исправление ошибки в решении задачи с помощью преподавателя;

оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если своевременно, но не в полном объеме выполнены задания №1, 2, решение не всех задач, обучающийся не может исправить ошибки даже с небольшой помощью преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если работа выполнена несвоевременно и не в полном объеме.

Преподаватель: Ивашкова А.В.

Практическое занятие № 6

Инструкционная карта

По ОП.10 Метрология и стандартизация

Тема занятия: Методика расчета химического состава блюд

Результаты освоения ПК и ОК:

П.К .1.1-6.5

О.К .1.-11.

В результате выполнения задания обучающийся должен уметь:

- производить расчет химического состава блюд;

В результате выполнения задания обучающийся должен знать:

- методику расчета химического состава блюд; определение полноты вложения сырья.

Количество часов – 2

Цель занятия:

1) закрепить теоретические знания обучающихся по контролю качества продукции на предприятиях общественного питания;

2) формирование знаний, умений и навыков в работе со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий;

3) изучить методику расчета химического состава блюд: научиться определять содержание сухих веществ в сырьевом наборе и готовом блюде с учетом содержания соли.

Последовательность выполнения занятия

Задание №1. Дайте ответы на вопросы:

- что называют сухими веществами в пищевых блюдах (изделиях)?

- в какой справочной литературе дано содержание пищевых веществ в 100 г продукта?

Задание №2. Рассчитайте теоретическое содержание сухих веществ и жира (максимальное и минимальное значения) в полуфабрикатах и блюдах согласно Таблице 1.

Таблица 1. Содержание сухих веществ и жира в блюдах

Номер по Сборнику рецептур	Наименование полуфабриката, блюда	Выход, г	Показатель полноты вложения сырья, %	
			Содержание сухих веществ	Содержание жира
416/3	Котлета (полуфабрикат)	62		
161/3	Суп молочный	250		
51/3	Салат мясной	150		

588/3	Компот из смеси сухофруктов	200		
-------	-----------------------------	-----	--	--

Расчеты химического состава блюд оформите в виде таблицы по форме:

Таблица 2. Фактическое содержание сухих веществ и жира в блюдах

Индекс по справочнику химического состава	Наименование продукта	Масса (Нетто) продукта, г	Содержание сухих веществ, г		Содержание жира, г	
			в 100 г продукта	в наборе сырья	в 100 г продукта	в наборе сырья
	Выход			а		X _ж

Сделайте вывод по работе

Критерии оценки:

оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если своевременно выполнены все задания, допускается неправильное решение одной из задач, которую обучающийся может исправить без помощи преподавателя;

оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если своевременно выполнены все задания, допускаются неполное выполнение задания №1 или 2 или неточности, которые обучающийся легко устраняет с небольшой помощью преподавателя, исправление ошибки в решении задачи с помощью преподавателя;

оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если своевременно, но не в полном объеме выполнены задания №1, 2, решение не всех задач, обучающийся не может исправить ошибки даже с небольшой помощью преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если работа выполнена несвоевременно и не в полном объеме.

Преподаватель: Ивашкова А.В.

Приложение В

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 № ____ от
____ 2025 г.

ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ

По дисциплине ОП.10 «Метрология и стандартизация»

Специальность: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Учебный год: 2025-2026

Оцениваемые компетенции: ПК-1.1.1-7.5.4, ОК- 01-11

ОТДЕЛЕНИЕ: очное
КУРС: 3,4
Группа: 3.65, 4.40,4.41; 4.42 ПКД

Разработал преподаватель
А.В.Ивашкова

Рассмотрено и одобрено
На заседании ЦМК: «ОП»
От «__» _____ 2025г
Председатель ЦМК

_____ И.И.Насырова



г. Симферополь, 2026

Задания составлены на основе рабочей программы дисциплины «Метрология и стандартизация» в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и предназначены для проведения дифференцированного зачета в группах СПО третьего и четвертого курса 365, 4.40, 4.41; м4.42 ПКД.

Дифференцированный зачет проводится после завершения теоретического и практического курса обучения дисциплины ОП.10 «Метрология и стандартизация».

Целью дифференцированного зачета является оценка умения обучающегося использовать теоретические знания, полученные при изучении дисциплины, с целью применения этих знаний в профессиональной деятельности.

Для составления заданий выбраны темы, соответствующие основному содержанию программы.

Количество заданий превышает количество студентов в группе. Каждое задание состоит из 2 теоретических вопросов, которые направлены на проверку теоретического материала: знания основных тем курса.

Для подготовки ответа на вопросы задания студентам предоставляется 45+45 минут.

Задания соответствуют I и II уровню сложности (тесты на понимание и распознавание; воспроизведение и применение). Результатом дифференцированного зачета является балльная оценка:

- правильный ответ – 1 балл
- ответ, содержащий неточности (неполный) – 0,5 балла
- неправильный ответ – 0 баллов.

Оценка, которую студент может получить:

23 – 30 баллов – соответствует оценке «отлично»

16 – 22 баллов – соответствует оценке «хорошо»

8 – 15 баллов – соответствует оценке «удовлетворительно»

от 0 до 7 баллов – соответствует оценке «неудовлетворительно»

По результатам дифференцированного зачета выставляется итоговая оценка.

**Перечень вопросов к дифференцированному зачету по
ОП.10 «Метрология и стандартизация»**

1. Что такое метрология и что она изучает?
2. Каковы основные объекты метрологии?
3. В чем состоят задачи метрологии?
4. Дайте определения основным понятиям, используемым в метрологии?
5. Дайте понятие физической величины.
6. Дайте определение понятия измерения.
7. Какие единицы приняты в качестве основных в СИ?
8. Какие единицы приняты в качестве дополнительных в СИ?
9. Что такое класс точности измерительных приборов?
10. Какие методы измерения вам известны?
11. В чем заключается метрологическое обеспечение предприятий общественного питания?
12. Дайте определение погрешности измерений?
13. Каким образом осуществляется метрологический контроль и надзор метрологическими службами Российской Федерации?
14. Что собой представляет стандартизация?
15. В чем состоят основные цели стандартизации?
16. Какие основные задачи решает стандартизация?
17. Назовите объекты стандартизации и дайте им определение.
18. Дайте определение «Стандарт» и перечислите основные виды стандартов?
19. Какие категории стандартов используются в процессе деятельности предприятий общественного питания?
20. В чем состоят основные принципы стандартизации в общественном питании?
21. Что собой представляет Государственная система стандартизации?
22. Перечислите основные понятия, применяемые в техническом регулировании?
23. В чем состоят основные принципы технического регулирования?
24. Что собой представляет Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии?
25. Дайте определение и основные понятия сертификации, как процедуры подтверждения соответствия.
26. Назовите основные цели и основание проведения сертификации.
27. Перечислите объекты сертификации.
28. Что собой представляет обязательная сертификация?
29. Какие документы необходимы для проведения сертификации услуг общественного питания?
30. Дайте определение «Знак соответствия».
31. Дайте определение «Сертификат соответствия» и что он может подтверждать?
32. Какие формы подтверждения соответствия существуют?
33. Перечислите основные системы сертификации в России?
34. Что представляет собой система безопасности пищевой продукции ХАССП?
35. Что представляют собой понятия «Качество», «Качество услуг»?
36. Перечислите основные объекты контроля качества на предприятиях общественного питания.
37. В чем заключаются достоинства и недостатки органолептического контроля?
38. От каких факторов зависит качество готовой продукции предприятий общественного питания?

39. Перечислите основные требования к качеству готовых блюд, полуфабрикатов, кулинарных изделий.
40. Перечислите основные требования к качеству готовых кондитерских изделий.
41. Что включает в себя проверка правильности отпуска блюд на предприятиях общественного питания?
42. Укажите основные виды идентификации и их взаимосвязь с технологическими характеристиками готовой продукции и полуфабрикатов.
43. Укажите виды фальсификации продукции и их взаимосвязь с основными видами фальсификации.
44. Перечислите нормативные документы, устанавливающие требования к качеству сырья, поступающего на предприятия общественного питания.
45. Перечислите нормативные документы, устанавливающие требования к качеству сырья и готовой продукции общественного питания
46. Какие услуги могут предоставлять предприятия общественного питания?
47. По каким признакам классифицируются предприятия общественного питания?
48. Каким требованиям отвечают услуги общественного питания?
49. Какое сырье не подлежит приемке на предприятиях общественного питания?
50. Какие государственные органы имеют право осуществлять проверку деятельности предприятий общественного питания?

Приложение С

Рассмотрено и одобрено
на заседании цикловой методической
комиссии «ОП»
Протокол №__ от «__» _____ 2025г

Утверждаю
Зам.директора по УПР
ГБПОУ РК «РКИГ»

Председатель ЦМК
_____ Булаш Е.Ш.

И.И.Насырова

«____»_____
_2025 г.

Задания для проведения текущего контроля

Для составления заданий выбраны темы, соответствующие основному содержанию программы.

Количество заданий превышает количество обучающихся в группе. Каждое задание состоит из 3 тестовых вопросов, которые направлены на проверку теоретического материала: знания основных тем курса.

Для подготовки ответа на вопросы задания студентам предоставляется 45 минут.

Задания соответствуют I и II уровню сложности (тесты на понимание и распознавание; воспроизведение и применение).

Задания могут содержать один и более ответов.

Тестирование

Раздел 1. Метрология

1. Дайте определение метрологии.

а) Это деятельность по подтверждению соответствия объекта природоохранным требованиям, установленным действующим законодательством.

б) Деятельность, направленная на достижение оптимальной степени упорядочения в данных условиях.

В) Наука об измерениях, методах достижения их единства и требуемой точности.

2. Перечислите основные задачи метрологии.

А) Обеспечение единства измерений в стране.

Б) Стандартизация основных положений, правил, требований и норм метрологического обеспечения.

в) Защита потребителя от недобросовестности изготовителя (продавца, исполнителя).

3. Перечислите основные задачи метрологии на предприятиях общественного питания.

А) Подтверждение показателей качества продукции (работы), заявленных изготовителем (исполнителем).

Б) Контроль за состоянием, применением и ремонтом средств измерений.

В) Соблюдение метрологических требований, правил и норм на предприятии и состояние метрологической и нормативно-технической документации.

4. Дайте определение физической величине.

А) Это одно из свойств физического объекта (физической системы, явления или процесса), общее в качественном отношении для многих физических объектов, но в количественном – индивидуальное для каждого из них.

Б) Это величина нематериального размера, оцениваемая неинструментальными методами, а также величина размера нематериального объекта.

В) Средство измерений в виде вещества (материал), состав и свойства которого установлены при метрологической аттестации.

5. Средство измерений представляет собой:

А) Техническое устройство для воспроизведения условий испытаний.

Б) Техническое устройство, предназначенное для измерений и имеющее нормированные метрологические характеристики.

В) Совокупность субъектов деятельности и видов работ, направленных на обеспечение единства измерений.

6. Метрологическая служба это

А) Технический комплекс, позволяющий осуществлять измерения.

Б) Совокупность субъектов деятельности и видов работ, направленных на обеспечение единства измерений.

В) Постоянное слежение, надзор, содержание под наблюдением, а также измерение или испытание через определенные интервалы времени.

7. Что такое поверка средств измерений?

А) Установление характеристик средств измерений любой организацией, имеющей более точные измерительные устройства чем поверяемые.

Б) Калибровка аналитических приборов по точным контрольным материалам.

В) Установление органом государственной метрологической службы (в настоящее время Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии) или другим официально уполномоченным органом пригодности средств измерений к применению на основании экспериментально определяемых характеристик и подтверждение соответствия установленным обязательным требованиям.

8. Перечислите основные единицы физических величин СИ.

А) Длина, масса, время, термодинамическая температура, сила электрического тока, сила света, количество вещества.

Б) Длина, масса, время, астрономическая единица, сила электрического тока, сила света, количество вещества.

В) Длина, масса, время, термодинамическая температура, сила электрического тока, количество вещества.

9. Перечислите дополнительные единицы физических величин СИ.

А) Световой год, плоский угол, площадь.

Б) Энергия, полная мощность, телесный угол.

В) Плоский угол, телесный угол.

10. Где осуществляется Государственный метрологический надзор?

А) На предприятиях, в организациях и учреждениях вне зависимости от вида собственности и ведомственной принадлежности.

Б) На коммерческих предприятиях, организациях и учреждениях.

В) На организациях, предприятиях, учреждениях, находящихся в федеральном подчинении.

Ответы тестам:

1. А

2. А, Б

3. Б, В

4. А

5. Б

6. Б

7. В

8. А

9. В

10. А

Раздел 2. Стандартизация

1. Сущность стандартизации (в соответствии с ФЗ «О техническом регулировании»):

А) Правовое регулирование отношений в области оценки соответствия и установления, применения и исполнения обязательных и добровольных требований к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации. установлению правил и характеристик в целях их добровольного и многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производства и обращения продукции и повышение конкурентоспособности продукции, работ или услуг.

В) Определенный порядок документального удостоверения соответствия продукции или иных объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.

2. Стандарт (в соответствии с ФЗ «О техническом регулировании»).

А) Документ, удостоверяющий, соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям потребителей.

Б) Документ. Удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.

В) Документ, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются характеристики продукции, правила осуществления и характеристики процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки. Реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг.

3. Назовите основные принципы стандартизации.

А) Безопасность продукции, работ и услуг для окружающей среды, жизни, здоровья и имущества.

Б) Техническая и информационная совместимость, а также взаимозаменяемость продукции.

В) Качество продукции, работ и услуг в соответствии с уровнем развития науки, техники и технологии.

4. Перечислите объекты стандартизации.

А) Оборудование, продукция, работы, материалы и их составляющие, нормативно-техническая и технологическая документация.

Б) Продукция, услуги, процессы, работы, персонал.

В) Продукция, услуги, процессы, персонал, информация (научная, производственная), нормативно-техническая и технологическая документация.

5. Виды стандартов.

А) Стандарты основополагающие, на продукцию, процессы (работы), услуги, методы контроля и испытаний, термины и определения.

Б) Стандарты метрологического обеспечения, на продукцию, процессы (работы), услуги, методы контроля и испытаний, термины и определения.

В) Стандарты основополагающие, на продукцию, процессы (работы), классификаторы, методы контроля и испытаний, термины и определения.

6. Категории стандартов.

А) Государственные стандарты РФ, региональные (межгосударственные), отраслевые, предприятий и объединений предприятий, технический регламент.

Б) Международные, государственные стандарты РФ, региональные (межгосударственные), отраслевые, предприятий и объединений предприятий, технический регламент, технические условия.

В) Международные, государственные стандарты РФ, региональные (межгосударственные), отраслевые, предприятий и объединений предприятий, технический регламент.

7. Нормативно-технологическая и техническая документация предприятий общественного питания.

А) Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, кухонь России, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, детского и диетического питания, технологические и технико-техничко-технологические карты, калькуляционные карты, отраслевые стандарты, технические условия, технологические инструкции, стандарты предприятий.

Б) Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, кухонь России, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, детского и диетического питания, технологические и технико-техничко-технологические карты, калькуляционные карты, отраслевые стандарты, технические условия, технологические инструкции, стандарты предприятий.

В) Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, кухонь России, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, детского и диетического питания, технологические и технико-техничко-технологические карты, калькуляционные карты, отраслевые стандарты, технические условия, технологические инструкции, стандарты предприятий, стандарты на оборудование.

8. Перечислите услуги общественного питания.

А) Услуги питания, по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий, по организации потребления и обслуживания, по организации досуга, информационно-консультационные, прочие (прокат, продажа сувениров и т.д., мелкий ремонт и чистка одежды, и так далее).

Б) Услуги питания, по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий, по организации потребления и обслуживания, по реализации кулинарной продукции, по организации досуга, информационно-консультационные, прочие (прокат, продажа сувениров и т. д., мелкий ремонт и чистка одежды, и так далее).

В) Услуги питания, по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий, по организации потребления и обслуживания, по реализации кулинарной продукции, по организации досуга, информационно-консультационные.

9.Национальная стандартизация

А) Проводится в масштабах страны без руководства со стороны государства. При разработке национальных стандартов учитывают рекомендации международной организации по стандартизации.

Б) Проводится в масштабах страны под руководством со стороны государства по единым государственным планам стандартизации.

В) Открыта для государственных органов одного географического, политического или экономического региона мира.

Ответы к тестам:

Тест 1-Б

Тест 2-В

Тест 3-А ,Б, В,

Тест 4-В

Тест 5-А

Тест 6-Б

Тест 7-А

Тест 7-А

Тест 8-Б

Тест 9-А

Раздел 3. Сертификации и контроль качества.

1. Дайте определение сертификации.

А) Это процедура подтверждения соответствия, посредством которой независимая от изготовителя (продавца, исполнителя) и потребителя (покупателя) организация удостоверяет в письменной форме, что продукция (процесс, услуга) соответствует установленным требованиям.

Б) Это документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положением стандартов или условиям договоров.

В) Контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов.

2. Сертификат соответствия – это

А) Обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту.

Б) Документ, выданный по правилам системы сертификации для подтверждения соответствия сертифицированной продукции установленным требованиям.

В) Документ, который принят международным договором РФ и устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования.

3. Объекты сертификации.

А) Продукция, услуга, персонал.

Б) Продукция, услуга, персонал, система качества, производство.

В) Продукция, услуга, процесс, персонал, система качества, организация (предприятие), производство.

4. Цели сертификации.

А) Содействие потребителям в выборе продукции и защита их от недобросовестного изготовителя.

Б) Подтверждение показателей качества продукции и услуг.

В) Содействие организациям созданию условий для их деятельности на едином российском товарном рынке; и создание условий им для участия в международной торговле, содействие в международном экономическом, научно-техническом сотрудничестве.

5. Обязательная сертификация.

А) Проводится по инициативе заявителей (изготовителей, продавцов, исполнителей).

Б) Распространяется на продукцию и услуги, от которых зависит здоровье и жизнь потребителя, а также безопасность его имущества и окружающей среды.

В) Направлена на повышение конкурентоспособности страны.

6. Знаки соответствия сертификации.

А) Знаки соответствия, голограмма, штриховое кодирование, маркировка пищевой продукции, фирменные товарные, ассортиментные, компонентные, количественные, экологические, предупреждающие и разъясняющие знаки, фирменные, рекламные, маркировка транспортная, мяса и птицы.

Б) Знаки соответствия, голограмма, маркировка пищевой продукции, фирменные товарные, компонентные, количественные, экологические, предупреждающие и разъясняющие знаки

В) Знаки соответствия, сертификат соответствия, удостоверение качества, ветеринарное удостоверение, штриховое кодирование, маркировка пищевой продукции, фирменные товарные, ассортиментные, компонентные, количественные, экологические,

предупреждающие и разъясняющие знаки, фирменные, рекламные, маркировка транспортная, мяса и птицы.

7. Дайте определение понятия качества.

А) Это полезные свойства пищевых продуктов.

Б) Это совокупность характеристик объекта, относящихся к его способности удовлетворять установленные и предполагаемые потребности.

В) Отражает содержание в пищевых продуктах пищевых веществ, полезных для организма.

8. Основные объекты технического контроля качества на предприятиях общественного питания.

А) Этапы технологического процесса (сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, отходы, выбросы), образующиеся в ходе производства.

Б) Финансы и бухгалтерский учет (дебиторы, кредиторы, учет основных средств производства, налоги, страховка, правовые вопросы).

В) Условия хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ или оказания услуг, связанные с повышенной вероятностью возникновения потенциальной опасности или риска.

9. Органолептические методы контроля на предприятиях общественного питания.

А) Предназначены для определения значений органолептических показателей качества.

Б) Это оценка свойств и показателей продукции в условиях риска и неопределенности.

В) Это установление потребительской оценки продукции и услуги путем опроса потребителей.

10. Бракераж – это:

А) Определение действительных значений показателей качества с помощью технических устройств.

Б) Метод быстрого определения качества готовых блюд. Напитков. Сырья и полуфабрикатов.

В) Процесс принятия решения о соответствии внешнего вида и вкусовых качеств продукции путем снятия пробы.

Ответы к тестам:

Тест 1-А

Тест 2-Б

Тест 3-В

Тест 4-А, Б, В,

Тест 5-Б

Тест 6-Б

Тест 7 А, В

Тест 8-А

Тест 9-А

Тест 10-В



**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
ОПЦ.11 Рисование и лепка**

По реализации программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности СПО
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Симферополь, 2026

Оценочные материалы разработаны на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программы учебной дисциплины ОПЦ.11 Рисование и лепка

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

Раздел	Стр.
1. Общие положения	2
2. Результаты освоения дисциплины	3
3. Оценка освоения умений и знаний	4
4. Типовые задания для текущего контроля	5
4.1. Контрольные вопросы по лекциям	5
4.2. Практические работы	6
4.3. Домашние задания (творческие задачи)	7
4.4. Темы рефератов	8
4.5. Тесты по разделам	9
5. Критерии оценивания	10
6. Контрольные материалы для промежуточной аттестации	11
6.1. Вопросы к дифференцированному зачёту	11
6.2. Образцы билетов	12
7. Итоговая ведомость	13
8. Перечень учебных изданий	14

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Оценочные материалы предназначены для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины **ОПЦ.11 Рисование и лепка** по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Формой промежуточной аттестации по дисциплине является **дифференцированный зачёт**.

1.3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать компетенциями, указанными в рабочей программе.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Перечень умений, знаний и компетенций, подлежащих проверке

Код компетенции	Умения	Знания
ПК 9.3	– разрабатывать композиции украшений для кондитерских изделий; – изготавливать украшения и полуфабрикаты из различных видов теста; – подбирать и составлять цветовую гамму для украшения; – работать с оборудованием и инструментами для оформления; – представлять материалы для разработки художественно-конструкторских проектов (реклама, выставки, панно).	– технические характеристики и свойства материалов для оформления; – основы изобразительной грамоты (рисунок, цвет, композиция); – техника рисунка и последовательность нанесения на кондитерское изделие; – закономерности расположения предметов на поверхностях; – основы создания объёмных изображений из крема. – основы разработки композиции украшения.
ОК 01–07, ОК 09	(аналогично предыдущей дисциплине)	(аналогично)

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ

Освоенные умения и знания	Результат обучения (ПК, ОК)	Основные показатели оценки результата	Наименование раздела, темы	Уровень освоения	Наименование КОС
Знания: основы рисунка, цветоведения, композиции и, техника лепки.	ПК 9.3, ОК 01, 02, 04, 05, 07	– правильное использование терминологии; – точное выполнение	Раздел 1. Рисование Раздел 2. Лепка	1–2	Тесты, устный опрос

Освоенные умения и знания	Результат обучения (ПК, ОК)	Основные показатели оценки результата	Наименование раздела, темы	Уровень освоения	Наименование КОС
Умения: рисовать с натуры, создавать орнаменты, лепить макеты, разрабатывать эскизы украшений.	ПК 9.3, ОК 03, 06, 09	рисунков в перспективе; – грамотное построение цветовых гармоний; – знание приёмов лепки и создания объёма. – качество и выразительность рисунка; – оригинальность и эстетичность композиций; – аккуратность и технологичность лепных работ; – соответствие эскиза замыслу изделия.	Раздел 1, Раздел 2	2–3	Практические работы, творческие проекты

4. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

4.1. Контрольные вопросы по лекциям

Раздел 1. Основы рисования

1. Каковы цели и задачи дисциплины «Рисование и лепка»?
2. Какие материалы используются для рисования? Дайте характеристику каждому.
3. Что такое композиция? Назовите основные законы композиции.
4. Что такое перспектива? Виды перспективы (линейная, воздушная).
5. Что такое светотень? Как она помогает передать объём?
6. Назовите основные и дополнительные цвета. Что такое цветовой круг?
7. Какие виды штриховки существуют и когда они применяются?
8. Как рисовать геометрические тела (куб, шар, цилиндр)?

9. Какова последовательность выполнения натюрморта?
10. Что такое орнамент? Виды орнаментов и их применение в кондитерском деле.

Раздел 2. Основы лепки

11. Каковы цели и задачи лепки?
12. Какие материалы и инструменты используют для лепки?
13. Что такое пластика, динамика, пропорции в скульптуре?
14. Какие приёмы лепки используются для передачи фактуры (гладкая, шероховатая)?
15. Как создать растительный орнамент в объёме?
16. Как лепить фрукты, овощи, цветы?
17. Каковы этапы создания макета торта из пластилина?
18. Чем отличается макет от муляжа?
19. Как разработать эскиз украшения для кондитерского изделия?
20. Какие требования предъявляются к композиции украшения?

4.2. Практические работы

№	Тема	Содержание работы	Форма отчёта
1	Рисование геометрических фигур	Зарисовка куба, шара, цилиндра в разных ракурсах с построением теней.	Лист с рисунками
2	Рисование орнаментов	Копирование или создание собственного линейного и цветного орнамента.	Альбомный лист
3	Упражнения в технике акварели	Заливки, растяжки, работа по-сырому.	Несколько эскизов
4	Рисование натюрморта	Натюрморт из 3–4 предметов (тарелка, чашка, фрукт) с передачей объёма и фактуры.	Лист формата А3
5	Рисование с натуры овощей и фруктов	Зарисовка 3–5 разных плодов с детализировкой.	Лист
6	Рисование животных и птиц	Выполнение набросков в движении.	Серия эскизов
7	Рисование пирожных и тортов	Передача формы, декора, цветового решения.	Лист

№	Тема	Содержание работы	Форма отчёта
8	Лепка растительного орнамента	Создание барельефа из пластилина на картонной основе.	Готовое изделие
9	Лепка фруктов и овощей	Лепка с натуры (яблоко, груша, морковь) в полный размер.	Муляжи
10	Лепка животных и птиц	Создание простой фигурки (ёжик, птичка).	Готовое изделие
11	Создание макета торта	Разработка эскиза и выполнение макета из пластилина с декоративными элементами.	Макет на подставке
12	Создание муляжа торта «Сказка»	Изготовление сложного муляжа с фигурками персонажей.	Готовый муляж

4.3. Домашние задания (творческие задачи)

1. **Эскиз украшения:** Разработайте эскиз праздничного торта на тему «Новый год». Укажите цветовую гамму, основные декоративные элементы.
2. **Подбор колорита:** Для кондитерского изделия с красной основой подберите цвета для украшения (2–3 варианта), обоснуйте выбор.
3. **Орнамент:** Нарисуйте стилизованный растительный орнамент для борта свадебного торта.
4. **Пропорции:** Выполните рисунок чашки с блюдцем в перспективе, соблюдая пропорции.
5. **Лепка цветка:** Слепите из пластилина розу – пошагово запечатлите этапы.
6. **Композиция:** Разработайте эскиз настенного панно из мастики для кондитерского магазина.
7. **Анализ ошибок:** Найдите в готовом рисунке ошибки в построении, исправьте их и объясните.
8. **Фактура:** Изобразите поверхность шоколадного торта с использованием разных приёмов штриховки.
9. **Сказочный персонаж:** Выполните набросок персонажа (например, Чебурашка) и предложите вариант размещения его на торте.
10. **Мини-проект:** Создайте паспорт (альбом) с 5 эскизами разных кондитерских изделий (торты, пирожные, пряники) в едином стиле.

4.4. Темы рефератов

1. История развития изобразительного искусства.
2. Жанры изобразительного искусства (портрет, пейзаж, натюрморт).
3. Основы цветоведения и цветовые гармонии.

4. Техника акварельной живописи.
 5. Техника гуашевой живописи.
 6. Роль рисунка в профессии кондитера.
 7. Орнамент в декорировании пищевых продуктов.
 8. Композиция как средство художественной выразительности.
 9. Светотень и её значение в рисунке.
 10. История скульптуры и её виды.
 11. Современные материалы для лепки и моделирования.
 12. Применение 3D-моделирования в дизайне кондитерских изделий.
 13. Тенденции в оформлении тортов (мировая практика).
 14. Использование народных промыслов в украшении кондитерских изделий.
 15. Психология цвета в дизайне продукции питания.
-

4.5. Тесты по разделам

Тест № 1. Основы рисования (уже был, расширим до 15 вопросов)

Добавленные вопросы:

11. Какой инструмент используется для растушёвки карандаша? (пальцем или растушкой)
12. Какие виды графики вы знаете? (карандаш, уголь, сангина, пастель)
13. Что такое «воздушная перспектива»? (ослабление чёткости и цвета объектов вдали)
14. Какие геометрические тела лежат в основе конструкции чашки? (цилиндр, усечённый конус)
15. Что такое блик? (самое светлое пятно на предмете)

Тест № 2. Основы лепки (расширен)

1. Какой материал чаще используют для учебной лепки? (Б) пластилин
2. Что такое стека? (инструмент для лепки)
3. Какие цвета получаются при смешивании красного и синего? (фиолетовый)
4. Что такое рельеф? (выпуклое изображение на плоскости)
5. Каков основной приём соединения деталей из пластилина? (примазывание)
6. Для чего используют гончарный круг? (для создания симметричных форм)
7. Что такое каркас в лепке? (основа для крупной скульптуры)
8. Какие виды рельефа различают? (барельеф и горельеф)
9. Как правильно хранить пластилин? (в прохладном месте, в закрытой коробке)
10. Какая часть лепной работы выполняется в первую очередь? (основная форма)
11. Что такое муляж? (точная копия предмета)
12. Как добиться гладкой поверхности пластилина? (сглаживание водой или маслом)
13. Какие инструменты используют для нанесения рисунка на изделие? (стеки, шпатели)
14. Что такое динамика в скульптуре? (передача движения)

15. Назовите материал, который застывает на воздухе (полимерная глина, запекаемый пластик).

Ответы: 1-Б, 2-стека, 3-фиолетовый, 4-выпуклое изображение, 5-примазывание, 6-для создания симметричных форм, 7-основа, 8-барельеф и горельеф, 9-в прохладном месте, 10-основная форма, 11-точная копия, 12-сглаживание, 13-стеки, шпатели, 14-передача движения, 15-полимерная глина.

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Вид работы	Оценка «5»	Оценка «4»	Оценка «3»	Оценка «2»
Тестирование	90–100%	70–89%	50–69%	<50%
Рисунок/лепка	Отличное композиционное решение, грамотное построение, чистые цветовые переходы, передача объёма; творческий подход.	Хорошее исполнение, есть небольшие недочёты в построении или колорите.	Работа выполнена, но имеются грубые ошибки в пропорциях, композиции или цвете.	Работа не завершена или выполнена небрежно, без соблюдения основных правил.
Устный опрос	Точные ответы, знание терминов, логичность, приведены примеры.	Достаточно полные ответы с небольшими неточностями.	Неполные ответы, слабое владение терминологией.	Отсутствие ответа или неверные сведения.
Творческий проект (эскиз, макет)	Оригинальная идея, высокое качество исполнения, соответствие техническому заданию.	Идея интересная, качество хорошее, но есть мелкие недочёты.	Работа выполнена, но идея банальна или исполнение недостаточно аккуратное.	Проект не соответствует теме или выполнен с грубыми ошибками.

6. КОНТРОЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

6.1. Вопросы к дифференцированному зачёту (30 вопросов)

1. Цели и задачи курса «Рисование и лепка» для кондитера.
2. Материалы и инструменты для рисования (бумага, карандаши, акварель, гуашь).
3. Основы композиции: законы целостности, уравновешенности, ритма.
4. Цветовой круг, основные и составные цвета, контрастные сочетания.

5. Понятие светотени (свет, тень, полутень, рефлекс, блик).
 6. Виды перспективы и их применение в рисунке.
 7. Техника акварели (по-сырому, лессировка, заливка).
 8. Техника гуаши (кроющие свойства, мазки).
 9. Поэтапное построение натюрморта.
 10. Рисование геометрических тел как основа формы.
 11. Изображение овощей и фруктов с натуры.
 12. Рисование орнамента (виды, принципы построения).
 13. Роль рисунка в создании эскизов кондитерских изделий.
 14. Материалы и инструменты для лепки (пластилин, стеки, доски).
 15. Основные приёмы лепки (скатывание, расплющивание, примазывание).
 16. Лепка растительных форм (листья, цветы).
 17. Лепка фруктов и овощей, передача характерных особенностей.
 18. Лепка животных и птиц (объём, пропорции).
 19. Создание барельефа и горельефа.
 20. Технология изготовления макета торта из пластилина.
 21. Отличие макета от муляжа.
 22. Разработка композиции украшения для кондитерского изделия.
 23. Подбор цветовой гаммы для декорирования.
 24. Изготовление декоративных элементов из мастики, марципана.
 25. Современные тенденции в оформлении кондитерских изделий.
 26. Использование трафаретов и шаблонов в декоре.
 27. Применение 3D-моделирования для дизайна кондитерских изделий.
 28. Оценка качества готового украшения (гармония, прочность, эстетика).
 29. Гигиенические требования к материалам для украшения.
 30. Презентация и защита авторского проекта (эскиз + макет).
-

6.2. Образцы билетов

Билет № 1

1. Техника акварельной живописи. Приёмы работы.
2. Лепка животного (зайца) – описать последовательность.
3. Практическое задание: Выполнить эскиз торта по заданной теме (например, «День рождения») и указать используемые цвета и элементы декора.

Билет № 2

1. Рисование овощей и фруктов: передача формы, цвета, фактуры.
2. Виды орнаментов и их применение в кондитерском деле.
3. Практическое задание: Слепить из пластилина простую розу с листьями.

Билет № 3

1. Светотень как средство передачи объёма.
 2. Материалы для декорирования кондитерских изделий (мастика, глазурь, марципан) – характеристика.
 3. Практическое задание: Разработать эскиз праздничного пирожного и обосновать выбор цвета.
-

7. ИТОГОВАЯ ВЕДОМОСТЬ

Вид работы	Количество работ	Форма оценки
Контрольные вопросы по лекциям	20	Зачёт/незачёт
Практические работы (рисование + лепка)	12	Оценка за каждую
Творческие домашние задания	10	Оценка за каждое
Реферат	1	Оценка
Тесты (2 раздела)	2	Оценка за каждый
Промежуточная аттестация (дифф. зачёт)	1	Оценка
Итоговая оценка – среднее арифметическое всех полученных оценок (минимум 15 отметок).		

8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ

Основные источники:

1. Иванова И.Н. Рисование и лепка. – М.: Академия, 2019.
2. Сокольникова Н.М. Основы композиции. – М.: Просвещение, 2018.
3. Шорохов Е.В. Основы цветоведения. – М.: Владос, 2020.
4. Барщ А.О. наброски и зарисовки. – М.: Искусство, 2017.

Дополнительные источники:

- Электронные ресурсы для изучения дизайна кондитерских изделий.
- Каталоги мировых кондитерских выставок.
- Учебные видео-уроки по лепке из мастики и пластилина.



**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

ОПЦ. 12 Основы бухгалтерского учёта и калькуляции

По реализации программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Симферополь, 2026

Оценочные материалы разработаны на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программы учебной дисциплины ОПЦ. 12 Основы бухгалтерского учёта и калькуляции

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.

1. Оценочные материалы по дисциплине ОПЦ.12 Основы бухгалтерского учёта и калькуляции

1.1. Общие положения

Фонды оценочных средств предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОПЦ.12 Основы бухгалтерского учёта и калькуляции.

ФОСы включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

ФОС разработаны в соответствии с программой учебной дисциплины ОПЦ.12 Основы бухгалтерского учёта и калькуляции. Основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

1.1. Формы и методы контроля и оценки результатов развития общих компетенций

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Демонстрация интереса к будущей профессии	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении самостоятельных домашних работ. Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности и устных ответах.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Рациональность организации собственной деятельности, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Устный опрос Практические и лабораторные задания Тестовые задания Дифференцированный зачет

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Рациональность принятия решений в моделированных стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении самостоятельных домашних работ. Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности и устных ответах.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами..	Оперативность поиска и результативность использования информации, необходимой для эффективного решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении самостоятельных домашних работ. Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности и устных ответах.
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Оперативность поиска и результативность использования информации, необходимой для эффективного решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Устный опрос Практические и лабораторные задания Тестовые задания Дифференцированный зачет
ОК 06. Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Оперативность поиска и результативность использования информации, необходимой для эффективного решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Устный опрос Практические и лабораторные задания Тестовые задания Дифференцированный зачет

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Оперативность поиска и результативность использования информации, необходимой для эффективного решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении самостоятельных домашних работ. Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности и устных ответах.
ОК 09. Использовать информационные технологии профессиональной деятельности	Оперативность поиска и результативность использования информации, необходимой для эффективного решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Устный опрос Практические и лабораторные задания Тестовые задания Дифференцированный зачет
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Оперативность поиска и результативность использования информации, необходимой для эффективного решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Устный опрос Практические и лабораторные задания Тестовые задания Дифференцированный зачет.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере необходимой для эффективного решения задач.	Оперативность поиска и результативность использования информации, профессионального и личностного развития.	Устный опрос Практические и лабораторные задания Тестовые задания Дифференцированный зачет.

1.2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)

Уметь:

- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве;
 - оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
 - составлять товарный отчет за день;
 - определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
 - составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
 - рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
 - участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
 - пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями
-

Знать:

- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
 - задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета, принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
 - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на производстве;
 - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
 - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
 - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
 - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
 - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
 - правила документального оформления движения материальных ценностей;
 - источники поступления продуктов и тары;
 - правила оприходования товаров и тары материальноответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
 - методику осуществления контроля за товарными запасами; - понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
 - методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
 - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц
-

2. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
У1-составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур У2 - составлять первичные документы, оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день У 3 - выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию У 4 - оформлять документы по результатам инвентаризации У 5 - составлять калькуляционную карту ЗЗ - порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе; Знание понятия цены и торговой наценки, ее назначение и порядок установления. Знание калькуляции ее назначение, заполнение, срок действия.	Устный опрос Практические занятия	Дифференцированный зачет

Знание план-меню, меню, продажных цен.

Знание порядка определения цен на товары и полуфабрикаты.

Знание наряд-заказа, порядок составления.

З 4 - порядок получения продуктов из кладовой;

Знание документального оформления поступления и отпуска продуктов из кладовой.

Организацию количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги.

З 5- документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;

Понимание задач учета отпуска готовых изделий из кухни и кондитерских цехов. Знание документального оформления и отпуска готовых блюд из производства, с раздачи.

Знание учета в буфетах, магазинах кулинарии и других предприятиях розничной торговли.

З 6 - порядок проведения инвентаризации.

4. Контрольно - измерительные материалы по текущему контролю

Название тем	Формы и методы контроля

	Общая характеристика.	Устный контроль
	Материальная ответственность	
	Арифметические действия с различными измерителями	Практическое занятие
	Ценообразование на предприятиях общественного питания.	Устный контроль
	Составление технологической карты на блюдо. Изучение ГОСТа по анализу соков	Практическое занятие
	Расчет необходимого количества продуктов для приготовления блюд	Практическое занятие
	Составление план-меню	Практическое занятие

	Расчет стоимости сырьевого набора для приготовления блюда	Практическое занятие
	Расчет цен с наценкой на ПОП	Практическое занятие
0	Решение задач на определение массы брутто и нетто, количества отходов и порций	Практическое занятие
1	Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятиях общественного питания	Устный опрос
2	Составление договора о материальной ответственности	Устный опрос
3	Оформление формы ОП-18 Акт о передаче товаров и тары при смене	Практическое занятие
4	Оформление формы ОП-3 Требование в кладовую	Практическое занятие

Перечень практических занятий

/	Название практических занятий	Результаты обучения (освоение знаний и умений, коды ОК)
	Арифметические действия с различными измерителями	32. 33.
	Товарные вычисления	32. 33.
	Составление технологической карты на блюдо	32. 33.
	Расчет необходимого количества продуктов для приготовления блюд	32. 33.
	Составление план-меню	32. 33.
	Расчет стоимости сырьевого набора для приготовления блюда	У3.

	Расчет цен с наценкой на ПОП	УЗ.
	Решение задач на определение массы брутто и нетто, количества отходов и	УЗ
	Составление договора о материальной доверенности	УЗ. 32. 33.
	Оформление формы ОП-18 Акт о передаче товаров и тары при смене материально	УЗ. 32. 33.
0	Оформление формы ОП-3 Требование в кладовую	3.2 32. 33.
1	Оформление формы ОП-4 Накладная на отпуск товара	3.2 32. 33.

6. Контрольно-измерительные материалы по рубежному контролю

№ /п	Этапы усвоения знаний	Формы и методы контроля
1	1 семестр	Дифференцированный зачёт

Материалы прилагаются

Критерии оценки дифференцированного зачета

Оценка «5» ставится, если студент отвечает правильно на 36-40 вопроса. Оценка «4» ставится, если студент отвечает правильно на 32-35 вопрос. Оценка «3» ставится, если студент отвечает правильно на 28-31 вопрос. Оценка «2» ставится, если студент отвечает правильно не более чем на 28 вопросов.

Тестовые задания

Выберите один правильный ответ

Тест на тему:

«Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания»

1. Из чего складывается цена в общественном питании?
 - а. стоимость сырья и торговая надбавка;
 - б. себестоимость продукции и торговая надбавка;
 - в. стоимость сырья и налоги.
2. Какие цены могут применяться в качестве учетных на предприятии общественного питания?
 - а. покупные;
 - б. продажные;
 - в. покупные и продажные.
3. Для возмещения каких расходов предназначена торговая наценка?
 - а. издержек и получения прибыли;
 - б. издержек и налогов;
 - в. издержек, налогов и получения прибыли.
4. Торговая наценка-это
 - а. часть розничной цены товара, предназначенная для возмещения расходов;
 - б. добавленная стоимость к покупной цене товара, предназначенная для возмещения расходов и получения прибыли;
 - в. добавленная стоимость к продажной цене товара, предназначенная для возмещения торговых расходов.
5. Торговая наценка общественного питания должна быть:
 - а. больше торговой надбавки торговли;
 - б. меньше торговой надбавки торговли;
 - в. равна торговой надбавке торговли.
6. По розничным ценам на предприятиях общественного питания реализуют следующие товары:
 - а. хлеб, соки, мороженое, кулинарные изделия;
 - б. продукцию собственного производства;
 - в. покупные товары, которые не перерабатывают на производстве.
7. Назовите цель составления плана- меню:
 - а. чтобы сосчитать выручку;
 - б. чтобы заказать продукты на базах снабжения;
 - в. чтобы рассчитать потребность в продуктах.
8. Назовите документы, по которым устанавливают нормы вложения сырья на каждое блюдо:
 - а. по меню;
 - б. по сборнику рецептур;
 - в. по плану- меню
9. Укажите, как определяют подлежащие включению в калькуляцию цены на продукты:
 - а. рассчитывают средние рыночные;
 - б. по распоряжению директора предприятия;
 - в. из документов, сопровождающие закупленные продукты.
10. Укажите, как при составлении калькуляции исчисляют стоимость сырьевого набора?

- а. складывают цены всех продуктов, входящих в калькуляционный расчет;
б. складывают норму закладки всех продуктов, входящих в блюдо, и умножают на цену;
в. умножают нормы закладки продуктов на их цены и суммируют **Эталон**
- ответа**

1. а
2. в
3. в 4.б
5. а
6. в
7. в
8. б
9. в
10. в

Тестирование

Инструкция по проведению тестового задания

- Внимательно прочитайте задание
- Выберите правильный вариант ответа
- Время выполнения: 15 минут **Тест на тему:**

«Учет сырья и готовой продукции»

1. По каким ценам стоимость блюд списывается с заведующего производством?
 - а. по продажным;
 - б. по купным;
 - в. продажным и купным.
2. От чего зависит оформление отпуска продукции из производства на раздачу?
 - а. от формы оплаты;
 - б. места расположения раздачи;
 - в. графика работы.
3. Что делают с изделиями, не проданными в течение дня?
 - а. уничтожают по акту;
 - б. продают на следующий день;
 - в. возвращают обратно на производство.
4. Как списывается стоимость коробок, израсходованных на упаковку изделий в кондитерском цехе?
 - а. за счет стоимости изделий;
 - б. издержек производства;
 - в. издержек обращения.
5. Какие продукты можно получить в заготовочный цех непосредственно от поставщика?
 - а. овощи;
 - б. мясо;
 - в. муку.
6. Как осуществляется реализация продукции в буфете?
 - а. за наличный расчет;
 - б. наличный расчет через кассу;
 - в. наличный и безналичный расчеты.
7. С чего начинается инвентаризация в буфете?

- а. с проверки подсобных помещений;
- б. проверки денежных средств в кассе;
- в. проверки наличия товаров в торговом зале.
- 8. По каким ценам ведут учет тары?
 - а. по продажным;
 - б. по свободным;
 - в. по покупным.
- 9. Как оформляется отпуск тары без товара?
 - а. накладной;
 - б. доверенностью;
 - в. не оформляется никак.
- 10. В случае недостачи материально ответственные лица должны:
 - а. найти виновных в ней;
 - б. возместить недостачу;
 - в. списать недостачу.

Эталон ответа Критерии оценки:

5» - получают учащиеся, выполнившие задание в заданное время, самостоятельно справившиеся с работой на 100 - 90 %;

«4» - ставится в том случае, учащиеся выполнили задание в заданное время , самостоятельно, но верные ответы составляют 80 % от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 50 - 70 % правильных ответов, учащиеся не уложились в заданное время

«2» - соответствует работа, содержащая менее 50% правильных ответов, учащиеся не уложились в заданное время, самостоятельность при выполнении задания отсутствует

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания):

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 - 01 - 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

3. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

4. ГОСТ Р31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.)

Дополнительные источники (печатные издания)

5. Потапова И.И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь: учеб. пособие - М.: Академия, 2017.

6. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб.пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2018. - 348с.

7. Перетятко Т.И. П27 Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно-\ практическое пособие. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0», 2017. – 232

Перечень разрешаемых к использованию на дифференцированном зачете нормативных документов, справочных материалов, наглядных пособий Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Бланки бухгалтерских документов:

- Калькуляционная карточка
- Расчет необходимого количества сырья для приготовления готовой продукции

Критерии оценок:

Для теоретического этапа:

«5» - 95-100%

«4» - 65-94%

«3» - 46-64%

«2» - 0-45%

Для решения задачи

«5» - все расчеты в задании выполнены верно, правильно оформлена калькуляционная карточка;

«4» - все расчеты в задании выполнены верно, но имеются замечания по оформлению калькуляционной карточки или в расчете необходимого количества сырья для приготовления готовой продукции или допущены единичные арифметические ошибки при определении нормы закладки сырья или в расчете необходимого количества сырья для приготовления готовой продукции, калькуляционная карточка оформлена верно;

«3» - в задании расчеты выполнены с принципиальными ошибками (неправильно определена норма закладки сырья по нескольким позициям), калькуляционная карточка оформлена верно, имеются недочеты в расчете необходимого количества сырья для приготовления готовой продукции или допущены значительные арифметические ошибки в задании, имеются замечания по оформлению калькуляционной карточки;

«2» - задание выполнено не правильно, имеются замечания по оформлению калькуляционной карточки, недочеты в расчете необходимого количества сырья для приготовления готовой продукции.

По результатам 1-го и 2-го этапов выставляется общая оценка.

Перечень тестовых заданий (ТЗ)

1. Задание

Нормативный документ для составления калькуляции на продукцию общественного питания:

- а) Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий
- б) Учетная политика организации
- в) План меню

2. Задание

а) Нормативный документ для составления калькуляции на продукцию общественного питания:

- б) Техничко-технологическая карта
- в) План меню
- г) Положения по бухгалтерскому учету

3. Задание

Информация в Сборнике рецептов блюд представлена в:

- а) граммах
- б) килограммах

в) порциях

4. *Задание*

Определите по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий (таблица 26) количество молока цельного сгущенного с сахаром взамен 60 л молока коровьего пастеризованного цельного

а) 0,228

б) 2,28

в) 22,8

5. *Задание*

Укажите количество цифрами через запятую в кг

Определите по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий количество сахара для получения 2 кг 500 г рафинадной пудры (таблица 26)

Правильные варианты ответа: 2,5;

6. *Задание*

Определите по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий (таблица 26) количество моркови столовой сушеной взамен 1 кг моркови столовой свежей

а) 0,67

б) 11,0

в) 0,11

7. *Задание*

Определите по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий (таблица 24) норму вложения картофеля массой брутто в декабре:

Масса нетто картофеля по рецептуре 850 г

а) 1314,240

б) 1015,830

в) 1214,286

8. *Задание*

Определите по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий (таблица 24) норму вложения картофеля массой брутто в январе:

Масса нетто картофеля по рецептуре 750 г

а) 1314,240

б) 1153,846

в) 1214,286

9. *Задание*

Определите по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий (таблица 1) массу брутто баранины для закладки на 1 порцию супа выходом 500 г по колонке I

а) 109

б) 77

в) 50

10. *Задание*

Определите по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий (таблица 1) массу брутто говядины для закладки на 1 порцию супа выходом 500 г по колонке I

а) 76

б) 51

в) 110

11. *Задание*

Установите соответствие между документом и его определением Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

-применяется специалистами в предприятиях питания и определяет нормы закладки сырья, нормы выхода п/ф и готовых блюд, содержит требования к приготовлению

Технико-технологическая карта

-разрабатывается на новые блюда и устанавливает требования к качеству сырья, нормы закладки сырья, выхода п/ф, готовых блюд -содержит нормы закладки сырья, нормы выхода п/ф, готовых блюд и описание технологического процесса приготовления

12. Задание

Установите соответствие между документом и его определением Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

-используется специалистами предприятий питания и определяет нормы закладки сырья, выхода п/ф, готовых блюд, содержит требования к процессам приготовления

Технологическая карта на продукцию общественного питания -содержит нормы закладки сырья, выхода п/ф, готовых блюд и описание технологического процесса приготовления

-разрабатывается на новые блюда и устанавливает требования к качеству сырья, нормы закладки сырья, выхода п/ф, готовых блюд, требования к процессу приготовления

13. Задание

Цена товара - это

- а) денежное выражение стоимости товара
- б) цена, по которой товары продаются населению
- в) способ определения цены за единицу готовой продукции

14. Задание

Денежное выражение стоимости товара это ... товара *Правильные варианты ответа:* цена;

15. Задание

Укажите ответ цифрами

Стоимость приобретения товара 1000 рублей, торговая наценка 50%, продажная цена равна ... рублей *Правильные варианты ответа:* 1500;

16. Задание

Укажите ответ цифрами

Стоимость приобретения товара 1000 рублей, торговая наценка 40%, продажная цена равна ... рублей *Правильные варианты ответа:* 1400;

17. Задание

Размеры наценок в организации утверждает:

- а) руководитель организации
- б) главный бухгалтер
- в) материально-ответственное лицо

18. Задание

Добавленная стоимость к стоимости приобретения товара, предназначенная для возмещения расходов, получения прибыли - это торговая ...

Правильные варианты ответа: наценка;

19. Задание

Товары продают конечным потребителям по ... цене *Правильные варианты ответа:* продажной; розничной;

20. Задание

Продажная цена отличается от цены приобретения на сумму

- а) торговой наценки
- б) налога на добавленную стоимость

21. *Задание*

Метод определения цены за единицу готовой продукции:

- а) калькуляция
- б) оценка
- в) инвентаризация

22. *Задание*

Расчет продажной цены на продукцию общественного питания осуществляется в ... карточке

Правильные варианты ответа: калькуляционной;

23. *Задание*

Продажную цену на продукцию общественного питания рассчитывают в:

- а) калькуляционной карточке
- б) план-меню
- в) накладной

24. *Задание*

Норма в калькуляционной карточке заполняется по массе:

- а) брутто в граммах
- б) брутто в килограммах
- в) нетто в граммах

25. *Задание*

Выберите два варианта ответа Калькуляционную карточку подписывают:

- а) калькулятор
- б) заведующий производством
- в) главный бухгалтер
- г) кладовщик

26. *Задание*

Продажная цена отличается от цены приобретения на сумму торговой ...

Правильные варианты ответа: наценки;

27. *Задание*

Укажите ответ цифрами

Стоимость сырьевого набора 100 порций - 1200 руб., стоимость одной порции равна ... рублей *Правильные варианты ответа:* 12;

28. *Задание*

Укажите ответ цифрами

Стоимость сырьевого набора за 1000 г - 2000 руб., стоимость одной порции выходом 100 г равна ... рублей *Правильные варианты ответа:* 200;

29. *Задание*

Укажите ответ цифрами

Стоимость сырьевого набора за 1000 г - 2000 руб., стоимость одной порции выходом 200 г равна ... рублей *Правильные варианты ответа:* 400;

30. *Задание*

Укажите ответ цифрами

Стоимость сырьевого набора за 1000 г - 1000 руб., стоимость одной порции выходом 500 г равна ... рублей *Правильные варианты ответа:* 500;

31. *Задание*

Требование в кладовую - это документ...

- а) на закуп товара
- б) на отпуск необходимого количества продуктов
- в) подтверждающий качество товара

32. *Задание* План-меню - это.

- а) производственная программа предприятия
- б) документ на отпуск товара
- в) документ на закуп товара

33. *Задание*

Производственная программа предприятия общественного питания - это.

- а) дневной заборный лист
- б) накладная
- в) план-меню

34. *Задание*

Расчет необходимого количества сырья для приготовления готовой продукции составляют на основании

- а) план-меню
- б) товарной накладной
- в) дневного заборного листа

35. *Задание*

Требование в кладовую выписывают на основании

а) расчета необходимого количества сырья для приготовления готовой продукции

- б) план-меню
- в) дневного заборного листа

36. *Задание*

Программное обеспечение для составления калькуляции в предприятиях общественного питания

- а) 1С:Предприятие 8. Общепит
- б) MS Excel
- в) Adobe Photoshop

37. *Задание*

Программное обеспечение для составления калькуляции в предприятиях общественного питания

- а) R-Keeper
- б) MS Word
- в) MS PowerPoint

38. *Задание*

Приходный кассовый ордер - это документ на...

- а) поступление товара
- б) поступление денег
- в) выдачу денег

39. *Задание*

Расходный кассовый ордер - это документ на.

- а) поступление денег
- б) документ на отпуск товара
- в) выдачу денег

40. *Задание*

Укажите полное название документа

Деньги в кассу принимают по ... кассовому ордеру

Правильные варианты ответа: приходному;

41. *Задание*

Укажите полное название документа Деньги из кассы выдают по ... кассовому ордеру *Правильные варианты ответа:* расходному;

42. *Задание*

Выберите два варианта ответа Основание для заполнения кассовой книги:

- а) приходные кассовые ордера
- б) расходные кассовые ордера
- в) заявления на выдачу денежных средств из кассы
- г) авансовые отчеты подотчетных лиц

43. *Задание*

С кассиром заключается договор.....

- а) о полной материальной ответственности
- б) банковского счета
- в) о частичной материальной ответственности

44. *Задание*

Выдача наличных денег из кассы оформляется.....

- а) объявлением на взнос наличными
- б) расходным кассовым ордером
- в) приходным кассовым ордером

45. *Задание*

Поступление наличных денег в кассу оформляется.....

- а) объявлением на взнос наличными
- б) расходным кассовым ордером
- в) приходным кассовым ордером

46. *Задание*

Журнал кассира-операциониста открывается на:

- а) месяц
- б) квартал
- в) год

47. *Задание*

Записи в журнал кассира-операциониста осуществляются

- а) ежедневно
- б) по окончании месяца
- в) по окончании квартала

48. *Задание*

Журнал кассира-операциониста применяется для:

- а) двух ККМ
- б) одной ККМ
- в) всех ККМ

49. *Задание*

Записи в журнале кассира-операциониста ведут: ахаотично б хронологически в систематически

50. *Задание*

Средства в расчетах это

а задолженность покупателей б денежные средства в финансовые вложения

ВАРИАНТ 1

1. Составьте калькуляцию на рецептуру № 31 Салат сезонный, выход 150 г. Наценка 80 %.

Примечание:

- месяц февраль,

2. Составьте Расчет необходимого количества сырья для приготовления 30 порций Салата сезонного.

30. Салат из овощей с сыром и чесноком		РЕЦЕПТУРА	
Сыр твердый	100	710	100
Овощи свежие	150	150	150
Чеснок	10	10	10
Масло растительное	10	10	10
Выход	180	1000	1000

31. Салат сезонный		РЕЦЕПТУРА	
Овощи свежие	150	150	150
Сыр твердый	100	100	100
Чеснок	10	10	10
Масло растительное	10	10	10
Выход	180	1000	1000

32. Салат из овощей с сыром и чесноком		РЕЦЕПТУРА	
Сыр твердый	100	710	100
Овощи свежие	150	150	150
Чеснок	10	10	10
Масло растительное	10	10	10
Выход	180	1000	1000

33. Салат из овощей с сыром и чесноком		РЕЦЕПТУРА	
Сыр твердый	100	710	100
Овощи свежие	150	150	150
Чеснок	10	10	10
Масло растительное	10	10	10
Выход	180	1000	1000

ВАРИАНТ 2

1. Составьте калькуляцию на рецептуру № 411/2 Биштекс рубленый с гарниром. Рецептура гарнира № 474. Наценка 80%.

2. Составьте Расчет необходимого количества сырья для приготовления 20 порций Биштекса рубленого с гарниром.

411. Биштекс рубленый		РЕЦЕПТУРА	
Говядина (котлетный мякоть)	100	100	100
Сыр твердый	10	10	10
Овощи свежие	10	10	10
Чеснок	10	10	10
Масло растительное	10	10	10
Выход	140	1000	1000

474. Гарнир		РЕЦЕПТУРА	
Картофель	100	100	100
Овощи свежие	10	10	10
Чеснок	10	10	10
Масло растительное	10	10	10
Выход	140	1000	1000

412. Биштекс рубленый с гарниром		РЕЦЕПТУРА	
Говядина (котлетный мякоть)	100	100	100
Сыр твердый	10	10	10
Овощи свежие	10	10	10
Чеснок	10	10	10
Масло растительное	10	10	10
Выход	140	1000	1000

413. Биштекс рубленый с гарниром		РЕЦЕПТУРА	
Говядина (котлетный мякоть)	100	100	100
Сыр твердый	10	10	10
Овощи свежие	10	10	10
Чеснок	10	10	10
Масло растительное	10	10	10
Выход	140	1000	1000

ВАРИАНТ 3

1. Составьте калькуляцию на рецептуру № 392/1 Говядина шпигованная без гарнира. Наценка 150%.

Примечание:

- месяц февраль,

2. Составьте Расчет необходимого количества сырья для приготовления 40 порций Салата сезонного.

191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466	467	468	469	470	471	472	473	474	475	476	477	478	479	480	481	482	483	484	485	486	487	488	489	490	491	492	493	494	495	496	497	498	499	500	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516	517	518	519	520	521	522	523	524	525	526	527	528	529	530	531	532	533	534	535	536	537	538	539	540	541	542	543	544	545	546	547	548	549	550	551	552	553	554	555	556	557	558	559	560	561	562	563	564	565	566	567	568	569	570	571	572	573	574	575	576	577	578	579	580	581	582	583	584	585	586	587	588	589	590	591	592	593	594	595	596	597	598	599	600	601	602	603	604	605	606	607	608	609	610	611	612	613	614	615	616	617	618	619	620	621	622	623	624	625	626	627	628	629	630	631	632	633	634	635	636	637	638	639	640	641	642	643	644
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД
ВЫХОД	214	150	141	200	20	20
Масса выходящего	100	100	100	100	100	100
Масса выходящего	100	100	100	100	100	100
ВЫХОД	100	100	100	100	100	100
ВЫХОД	1000	1000	1000	1000	1000	1000

Филе рыбы (карп) выложить на противень, смазанный маслом, и выпекать 10-15 минут. Добавить специи и соус. Рыбу выложить на тарелку, украсить зеленью. Рыбу выложить на тарелку, украсить зеленью. Рыбу выложить на тарелку, украсить зеленью.

	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД
ВЫХОД	100	100	100	100	100	100
Масса выходящего	100	100	100	100	100	100
Масса выходящего	100	100	100	100	100	100
ВЫХОД	1000	1000	1000	1000	1000	1000

Рыбу выложить на тарелку, украсить зеленью. Рыбу выложить на тарелку, украсить зеленью. Рыбу выложить на тарелку, украсить зеленью.

	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД
ВЫХОД	100	100	100	100	100	100
Масса выходящего	100	100	100	100	100	100
Масса выходящего	100	100	100	100	100	100
ВЫХОД	1000	1000	1000	1000	1000	1000

Рыбу выложить на тарелку, украсить зеленью. Рыбу выложить на тарелку, украсить зеленью. Рыбу выложить на тарелку, украсить зеленью.

	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД
ВЫХОД	100	100	100	100	100	100
Масса выходящего	100	100	100	100	100	100
Масса выходящего	100	100	100	100	100	100
ВЫХОД	1000	1000	1000	1000	1000	1000

Рыбу выложить на тарелку, украсить зеленью. Рыбу выложить на тарелку, украсить зеленью. Рыбу выложить на тарелку, украсить зеленью.

	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД
ВЫХОД	100	100	100	100	100	100
Масса выходящего	100	100	100	100	100	100
Масса выходящего	100	100	100	100	100	100
ВЫХОД	1000	1000	1000	1000	1000	1000

Рыбу выложить на тарелку, украсить зеленью. Рыбу выложить на тарелку, украсить зеленью. Рыбу выложить на тарелку, украсить зеленью.

	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД
ВЫХОД	100	100	100	100	100	100
Масса выходящего	100	100	100	100	100	100
Масса выходящего	100	100	100	100	100	100
ВЫХОД	1000	1000	1000	1000	1000	1000

Рыбу выложить на тарелку, украсить зеленью. Рыбу выложить на тарелку, украсить зеленью. Рыбу выложить на тарелку, украсить зеленью.

324

	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД
ВЫХОД	100	100	100	100	100	100
Масса выходящего	100	100	100	100	100	100
Масса выходящего	100	100	100	100	100	100
ВЫХОД	1000	1000	1000	1000	1000	1000

Рыбу выложить на тарелку, украсить зеленью. Рыбу выложить на тарелку, украсить зеленью. Рыбу выложить на тарелку, украсить зеленью.

	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД
ВЫХОД	100	100	100	100	100	100
Масса выходящего	100	100	100	100	100	100
Масса выходящего	100	100	100	100	100	100
ВЫХОД	1000	1000	1000	1000	1000	1000

Рыбу выложить на тарелку, украсить зеленью. Рыбу выложить на тарелку, украсить зеленью. Рыбу выложить на тарелку, украсить зеленью.

	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД
ВЫХОД	100	100	100	100	100	100
Масса выходящего	100	100	100	100	100	100
Масса выходящего	100	100	100	100	100	100
ВЫХОД	1000	1000	1000	1000	1000	1000

Рыбу выложить на тарелку, украсить зеленью. Рыбу выложить на тарелку, украсить зеленью. Рыбу выложить на тарелку, украсить зеленью.

	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД
ВЫХОД	100	100	100	100	100	100
Масса выходящего	100	100	100	100	100	100
Масса выходящего	100	100	100	100	100	100
ВЫХОД	1000	1000	1000	1000	1000	1000

Рыбу выложить на тарелку, украсить зеленью. Рыбу выложить на тарелку, украсить зеленью. Рыбу выложить на тарелку, украсить зеленью.

	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД
ВЫХОД	100	100	100	100	100	100
Масса выходящего	100	100	100	100	100	100
Масса выходящего	100	100	100	100	100	100
ВЫХОД	1000	1000	1000	1000	1000	1000

Рыбу выложить на тарелку, украсить зеленью. Рыбу выложить на тарелку, украсить зеленью. Рыбу выложить на тарелку, украсить зеленью.

	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД
ВЫХОД	100	100	100	100	100	100
Масса выходящего	100	100	100	100	100	100
Масса выходящего	100	100	100	100	100	100
ВЫХОД	1000	1000	1000	1000	1000	1000

Рыбу выложить на тарелку, украсить зеленью. Рыбу выложить на тарелку, украсить зеленью. Рыбу выложить на тарелку, украсить зеленью.

	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД	ВЫХОД
ВЫХОД	100	100	100	100	100	100
Масса выходящего	100	100	100	100	100	100
Масса выходящего	100	100	100	100	100	100
ВЫХОД	1000	1000	1000	1000	1000	1000

Рыбу выложить на тарелку, украсить зеленью. Рыбу выложить на тарелку, украсить зеленью. Рыбу выложить на тарелку, украсить зеленью.

325

Критерии оценивания решения ситуационной задачи

На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке овощей и приготовлению овощных блюд и гарниров.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительные заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи

на практике.



**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. 13. САМОРАЗВИТИЕ В УСЛОВИЯХ ЦИФРОВОЙ ЭКОНОМИКИ**

По реализации программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Симферополь, 2026

Оценочные материалы разработаны на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программы учебной дисциплины ОП. 13. САМОРАЗВИТИЕ В УСЛОВИЯХ ЦИФРОВОЙ ЭКОНОМИКИ

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.

Пояснительная записка

ФОС по учебной дисциплине «Саморазвитие в условиях цифровой экономики» является неотъемлемой частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения студентами образовательной программы среднего профессионального образования и обеспечивает повышение качества образовательного процесса колледжа.

ФОС по дисциплине представляет собой совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения студентом установленных результатов обучения.

ФОС по дисциплине используется при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения учебных дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

Оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Целью создания ФОС является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС по соответствующей профессии, специальности.

Задачи ФОС:

- контроль и управление процессом приобретения необходимых знаний, умений, практического опыта и уровня сформированности компетенций, определённых в ФГОС по соответствующей профессии, специальности;
- оценка достижений обучающихся в процессе изучения учебной дисциплины, профессионального модуля с целью планирования предупреждающих/корректирующих мероприятий;
- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрения инновационных методов в образовательный процесс.

РАЗДЕЛ 1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Перечень формируемых компетенций

код компетенции	формулировка компетенции
ОК	ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ
ОК-1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК-2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК-3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ПК	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ
ПК 3.3	Осуществлять подготовку проектов решений об установлении (отказе в установлении) пенсий и иных социальных выплат и предоставлении услуг государственного социального обеспечения, используя информационно-коммуникационные технологии

1.2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

код и формулировка компетенции	компонентный состав компетенции		
	знать:	уметь:	иметь практич. опыт:
ОК-1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	31- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; 32- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах;	У1-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части; У2-определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи	

	структуру плана для решения задач; 33- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	У3-составлять план действия; определять необходимые ресурсы; применять актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК-2 Использовать и современные средства поиска, анализа интерпретации информации информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	и 31- перечень информационных источников, применяемых профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; 32- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; 33- порядок их технологий для решения профессиональных задач; программное обеспечение профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.	У1- определять задачи для поиска информации, необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; У2- выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; У3- использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	
ОК-3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное личностное развитие, предпринимательскую деятельность профессиональной сфере, использовать знания правовой и финансовой грамотности в различных	31- содержание актуальной нормативно-правовой документации; и современную научную профессиональную терминологию; возможные траектории профессионального	У1- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального	

	развития и самообразования;		
жизненных ситуациях	32- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; 33- правила разработки бизнеспланов; порядок выстраивания презентации.	развития и самообразования; У2 выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; У3 - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнесидею; определять источники финансирования.	
ПК-3.3. Осуществлять подготовку проектов решений об установлении (отказе в установлении) пенсий и иных социальных выплат и предоставлении услуг государственного социального обеспечения, используя информационнокоммуникац ионные технологии	31-процедуру подготовки проектов решений об установлении (отказе в установлении) денежных и натуральных предоставлений в рамках социального обеспечения, используя информационно коммуникационные технологии; 32- полномочия федеральных и региональных органов государственной власти по вопросам социального обеспечения и административные	У1-осуществлять подготовку проектов решений об установлении (отказе в установлении) денежных и натуральных предоставлений в рамках социального обеспечения, используя информационнокоммуникац ионные технологии; У2- использовать периодические и специальные издания, справочную литературу в профессиональной деятельности	

	регламенты в области социального обеспечения		
--	--	--	--

РАЗДЕЛ 2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1 Структура фонда оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации

№ п/п	контролируемые разделы, темы дисциплины	код контроля	планируемые результаты обучения (знать, уметь, владеть), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация

1	Тема 1. Цифровая экономика как хозяйственная система и экономическая дисциплина	ОК-1 ОК-2 ОК-3	<u>ОК-1</u> Знать: 31,32; 33 Уметь: У1,У2,У3 <u>ОК-2</u> Знать: 31,32; 33, Уметь: У1,У2,У3, <u>ОК-3</u> Знать: 31,32;33 Уметь: У1,У2, У3	☐ вопросы для обсуждения; ☐ тестовые задания; - работа по карточкам; - подготовка реферата;	- вопросы зачету №№ 1-5.
	Тема 2. Технологические основы цифровой трансформации	ОК-1 ОК-2 ОК-3	<u>ОК-1</u> Знать: 31,32; 33 Уметь: У1,У2,У3 <u>ОК-2</u> Знать: 31,32; 33, Уметь: У1,У2,У3, <u>ОК-3</u> Знать: 31,32;33 Уметь: У1,У2, У3	☐ вопросы для обсуждения; ☐ тестовые задания; - работа по карточкам; - подготовка реферата;	- вопросы зачету
	Тема 3. Обеспечение защиты прав и законных интересов личности, бизнеса и государства от угроз информационной безопасности в условиях цифровой экономики	ОК-1 ОК-2 ОК-3	<u>ОК-1</u> Знать: 31,32; 33 Уметь: У1,У2,У3 <u>ОК-2</u> Знать: 31,32; 33, Уметь: У1,У2,У3, <u>ОК-3</u> Знать: 31,32;33 Уметь: У1,У2,У3	☐ вопросы для обсуждения; ☐ тестовые задания; - работа по карточкам; - подготовка реферата;	- вопросы зачету
	Тема 4.	ОК-1	<u>ОК-1</u>	☐ вопросы для	- вопросы

	Финансовые технологии в цифровой экономике	-2 -3	ОК ОК	Знать: 31,32; 33 Уметь: У1,У2,У3 ОК-2 Знать: 31,32; 33, Уметь: У1,У2,У3, ОК-3 Знать: 31,32;33 Уметь: У1,У2,У3	обсуждения; ☐ тестовые задания; - работа по карточкам; - подготовка реферата;	зачет
	Тема 5. Реализация концепции правового регулирования виртуальных активов в Российской Федерации	-1 -2 -3	ОК ОК ОК	ОК-1 Знать: 31,32; 33 Уметь: У1,У2,У3 ОК-2 Знать: 31,32; 33, Уметь: У1,У2,У3, ОК-3 Знать: 31,32;33 Уметь: У1,У2,У3	☐ вопросы для обсуждения; ☐ тестовые задания; - работа по карточкам; - подготовка реферата;	- вопросы зачет
	Тема 6. Понятия и инструменты цифровых платформ	-1 -2 -3	ОК ОК ОК	ОК-1 Знать: 31,32; 33 Уметь: У1,У2,У3 ОК-2 Знать: 31,32; 33, Уметь: У1,У2,У3, ОК-3 Знать: 31,32;33 Уметь: У1,У2,У3	☐ вопросы для обсуждения; ☐ тестовые задания; - работа по карточкам; - подготовка реферата;	- вопросы зачет

	Тема 7. Цифровое Государств	-1	OK	<u>OK-1</u> Знать:	☐ вопросы для обсуждения;	-	к
	о. Функции государства и правовое обеспечени е	-2	OK	31,32; 33 Уметь:	☐ тестовые задания;	вопросы зачет	
		-3	OK	У1,У2,У3 <u>OK-2</u> Знать:	- работа по карточкам;		
	перехода к цифровой экономике	-3.3	ПК	31,32; 33 Уметь:	подготовка реферата;		
				<u>OK-3</u> Знать:			
				31,32;33 Уметь:			
				У1,У2,У3 <u>ПК-3.3</u> Знать:			
				31,32; Уметь:			
				У1,У2;			
	Тема 8. Виды и объекты	-1	OK	<u>OK-1</u> Знать:	☐ вопросы для обсуждения;	-	к
		-2	OK	31,32; 33		вопросы зачету	

	правоотноше ний цифровой экономики. Особенности договорного регулирувани я в условиях цифровой экономики.	-3	OK	Уметь: У1,У2,У3 <u>OK-2</u> Знать: 31,32; 33 Уметь: У1,У2,У3 <u>OK-3</u> Знать: 31,32;33 Уметь: У1,У2,У3	☐ тестовые задания; - работа по карточкам; - подготовка реферата		
	Тема 9. Пенсионное обеспечение,	-1	OK	<u>OK-1</u> Знать:	☐ вопросы для	-	к
	понятие размера трудовой пенсии, перерасчета и индексации	-2	OK	31,32; 33 Уметь: У1,У2,У3 <u>OK-2</u> Знать:	обсуждения; ☐ тестовые задания;	вопросы зачет	
		-3	OK	31,32; 33, Уметь:	- работа по карточкам; - подготовка реферата		
		-3.3	ПК	У1,У2,У3 <u>OK-3</u> Знать:			
				31,32;33 Уметь: У1,У2,У3 <u>ПК-3.3</u> Знать:			
				31,32;			

			Уметь: У1,У2;		
	Тема 10. Государственные пособия, компенсационные выплаты и иные виды социального обеспечения	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ПК-3.3	ОК-1 Знать: 31,32; 33 Уметь: У1,У2,У3 ОК-2 Знать: 31,32; 33 Уметь: У1,У2,У3 ОК-3 Знать: 31,32;33 Уметь: У1,У2,У3 ПК-3.3 Знать: 31,32; Уметь: У1,У2;	□ вопросы для обсуждения; □ тестовые задания; - работа по карточкам; - подготовка реферата	- вопросы зачет у
	Тема 11. Цифровизация юридической отрасли	ОК-1 ОК-2 ОК-3	ОК-1 Знать: 31,32; 33 Уметь: У1,У2,У3 ОК-2 Знать: 31,32; 33 Уметь: У1,У2,У3 ОК-3 Знать: 31,32;33 Уметь: У1,У2,У3	□ вопросы для обсуждения; □ тестовые задания; - работа по карточкам; - подготовка реферата	- вопросы зачет у
			У1,У2, У3		

2.2. Критерии оценивания результатов обучения на различных этапах их достижения по видам оценочных средств

Балльно-рейтинговая система является базовой системой оценивания сформированности компетенций обучающихся.

Итоговая оценка сформированности компетенции обучающихся в рамках балльно-рейтинговой системы осуществляется в ходе текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и определяется как сумма баллов, полученных обучающимися в результате прохождения всех форм контроля.

Оценка сформированности компетенции по дисциплине складывается из двух составляющих:

□ первая составляющая – оценка преподавателем сформированности компетенции в течение семестра в ходе текущего контроля успеваемости (максимум 100 баллов); структура первой составляющей определяется технологической картой дисциплины, которая в начале семестра доводится до сведения обучающихся;

□ вторая составляющая – оценка сформированности компетенции обучающихся на зачете (максимум – 20 баллов).

4 – балльная шкала	«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
100- балльная шкала	85 и $\geq$	70 – 84	51 – 69	0 – 50
Бинарная шкала	Зачтено			Не зачтено

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Характеристика оценочного средства</i>	<i>Представление оценочного средства в ФОСе</i>
УСТНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА			
1.	Устный опрос	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на	Вопросы для обсуждения по темам дисциплины
		выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	

2.	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися	Вопросы по темам дисциплины
ПИСЬМЕННЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА			
1.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
2.	Реферат	Продукт самостоятельной работы аспиранта, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебноисследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов

А) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ ОТВЕТОВ НА УСТНЫЕ ВОПРОСЫ

№ n/n	Критерии оценивания	Количес тво баллов	Оценка/зачет
1.	1) полно и аргументированно отвечает по содержанию задания; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на	10	Отлично (высокий уровень достижения результатов обучения)

	практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно.		
2.	обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.	8	Хорошо (достаточный уровень достижения результатов обучения)
3.	ставится, если обучающийся 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.	5	Удовлетворительно (приемлемый уровень достижения результатов обучения)
4.	обучающийся обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал; отмечаются такие недостатки в подготовке обучающихся, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.	0	Неудовлетворительно (недостаточный уровень достижения результатов обучения)

Б) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ТЕСТИРОВАНИЯ

№ п/п	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка

1.	90-100 % правильных ответов	9-10	Отлично (высокий уровень достижения результатов обучения)
2.	80-89% правильных ответов	7-8	Хорошо (достаточный уровень достижения результатов обучения)
3.	70-79% правильных ответов	5-6	
4.	60-69% правильных ответов	3-4	Удовлетворительно (приемлемый уровень достижения результатов обучения)
5.	50-59% правильных ответов	1-2	
6.	менее 50% правильных ответов	0	Неудовлетворительно (недостаточный уровень достижения результатов обучения)

В) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕФЕРАТОВ

№ п/п	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количес тво баллов	Оценка
1.	Выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.	9-10	Отлично (высокий уровень сформированно сти компетенции)

2.	Основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.	7-8	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	Имеются существенные отступления	4-6	Удовлетворите
	от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы.		льно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
4.	Тема освоена лишь частично; допущены грубые ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.	1-3	
5.	Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.	0	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

РАЗДЕЛ 3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСОВЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля успеваемости обучающихся

Тема 1. Цифровая экономика как хозяйственная система и экономическая дисциплина

Задание 1. Перечень контрольных вопросов по теме.

1. Сущность информационно-коммуникационных технологий
2. Понятие цифровой экономики
3. Институциональная структура цифровой экономики
4. Цифровая экономика и экономический рост

Задание 2. Тесты по теме:

1. Что является стратегическим фактором повышения восприимчивости к цифровым преобразованиям?

- a) промышленность
- b) человеческий капитал
- c) НИОКР
- d) индекс человеческого потенциала

2. В чем отличие цифровизации экономики в России?

- a) базируется исключительно на создании новых видов сервисов
- b) отсутствие промышленного оборудования
- c) конкурентоспособность страны
- d) анализ «больших данных»

3. На что не влияет цифровая инфраструктура? способы ведения бизнеса

- a) распределение новых возможностей
- b) запасы невозобновляемых ресурсов
- c) оптимизация и автоматизация процессов производства

4. Что относится к недостаткам материальных вещей в экономике?

наименование и код товара

- a) электронное хранение
- b) физический вес
- c) перераспределение товаров по сети Интернет

5. В чем отличие цифровой инфраструктуры от общих условий производства?

- a) несовершенный вид
- b) изменение круга инфраструктурных объектов
- c) рост производительности труда
- d) обширный комплекс целевых программ

1. За счет чего происходит глобализация конкуренции?

- a) трансграничность цифровых технологий
- b) трансформация информационных услуг
- c) повышение социализации населения
- d) эффективность сбора информации

7. Какая отрасль является ключевой для цифровой экономики?

- a) химическая промышленность
- b) электронная промышленность
- c) медицина
- d) тяжелая промышленность

8. Какие преимущества предоставляют цифровые технологии по сравнению с традиционными форматами ведения экономической деятельности?

- a) возможность практически бесконечного воспроизведения информации без ущерба для качества;
- б) широкий диапазон типов информации, с которой работают цифровые технологии (текст, медиа и т.п.);
- в) высокая скорость передачи информации;
- г) высокая защищенность технологических и организационных инноваций.

9. В чем отличие трактовки «цифровой экономики» J'son&Partners Consulting от трактовки Всемирного банка? а. в оцифрованной системе

- b. в трактовке социальных отношений
- c. в конкурентоспособности страны
- d. в трактовке бизнес-процессов

10. Какое единое понимание цифровой экономики сложилось в литературе? цифровая экономика – система цифровых отношений

- a. механизм цифровой экономики позволяет сократить время, затраты, увеличить
- b. производительность
- c. единой трактовки нет
- d. цифровая экономика – виртуальная среда, дополняющая нашу реальность

11. Цифровая экономика появилась в:

- a. Аграрном обществе
- b. Доиндустриальном обществе
- c. Постиндустриальном (информационном) обществе
- d. Индустриальном обществе

12. Кем сформулирована концепция четвертой промышленной революции (Индуст. 4.0)?

- a. Ангелой Меркель
- b. Клаусом Швабом
- c. Владимиром Путиным
- d. Бараком Обамой
- e. Дональдом Трампом

13. Какая по счету промышленная экономика связана с цифровизацией:

(Выберите один правильный ответ)

- a. Пятая
- b. Четвертая
- c. Третья
- d. Шестая

14. В чем отличие автоматизации от цифровизации?
использование компьютерной техники

- a. диверсификация возможностей бизнеса
- b. не использование труда человека
- c. хранение и передача информации

Задание 3. Установите последовательность

Установите последовательность этапов развития цифровой экономики:

- 1) появление виртуальных товаров и электронных денег
- 2) появление глобальной компьютерной сети Интернет
- 3) массовое дублирование существующих в реальности хозяйствующих субъектов экономики в виртуальный мир

Задание 4. Установление соответствия.

Установите соответствие отличительных черт «цифровой» экономики:

1) Экономическая деятельность сосредотачивается на платформах цифровой экономики

- 2) Персонифицированные сервисные модели.
- 3) Непосредственное взаимодействие производителей и потребителей.
- 4) Распространение экономики совместного пользования.
- 5) Значительная роль вклада индивидуальных участников.

А) термин, определяющий вид информационного и экономического взаимодействия, классифицированного по типу взаимодействующих субъектов, в данном случае это — юридические лица, которые работают не на конечного рядового потребителя, а на такие же компании, то есть на другой бизнес.

Б) развитие информационных и коммуникационных технологий позволяет «состыковать» производителя с каждым конечным потребителем. В) этот путь развития приводит к двум явлениям: -совместное владение какими-то товарами, -плата за предоставление информации.

Г) развитие таких технологий, как BigData, таргетированный маркетинг, 3D печать и прочих, позволяет производить товары и оказывать услуги, которые отвечают требованиям и нуждам не среднестатистического потребителя, а каждого конкретного клиента.

Д) развитие информационных и коммуникационных технологий позволяет «состыковать» производителя с каждым конечным потребителем.

Тема 2. Технологические основы цифровой трансформации Задание 1.

Перечень контрольных вопросов по теме.

- 1. Технологии цифровой экономики
- 2. Цифровая трансформация отраслей
- 3. Распределенные вычисления и хранилище данных (облачное хранение).
- 4. Интернет вещей, подключенный (умный) дом и умные города.
- 5. Искусственный интеллект, робототехника, 3-D печать:

экономическая эффективность, плюс и минусы.

Задание 2. Тесты по теме:

1. Какая из технологий цифровой экономики ориентирована на формирование децентрализованных хранилищ данных? а) «большие данные»; б) беспроводная связь; в) блокчейн-технология; г) сенсорики.
2. Современная цивилизация живет в мире третьей промышленной революции. Вместе с тем скоро должна произойти четвертая. Какая технология считается ее частью? а) роботы на производстве; б) интернет вещей; в) термоядерный синтез; г) механизация производства.
3. Одной из тенденций цифровой экономики является использование смарт-контракта, который, по сути, не «смарт» и практически не контракт. Что представляет данная сущность? а) это документ, в котором прописана суть стартапа, выходящего на ICO; б) это компьютерный алгоритм или условие, которое позволяет сторонам обмениваться активами в) последовательность букв и цифр, которая даёт возможность любому, кто её знает, перечислить токены на скрытый за ней счет; г) единица измерения криптовалюты.
4. Каково отличие ICO от IPO? а) в ICO нет госрегулирования, а покупка токенов не делает человека владельцем компании; б) ICO и IPO ничем не отличаются; даже аббревиатуры похожи; в) в ICO нет госрегулирования; г) деньги, инвестированные в ICO, возвращаются только спустя год.
5. Какой факт о блокчейне является неверным? а) как только операция выполнена, записи о ней необратимы; б) участники блокчейна сообщаются через центральный узел; в) каждый член сообщества имеет доступ ко всей информации и истории; г) каждому пользователю присвоен адрес, состоящий из более 30 символов.
6. Какой термин область криптовалют позаимствовала в сельском хозяйстве? а) компост; б) ферма; в) пастбище; г) плантация.
7. Одним из феноменов цифровой экономики является криптовалюта. Что представляет собой данная сущность? а) валюта, у которой засекречен источник ее выпуска; б) электронная валюта, у которой нет администратора – ее стоимость не

- устанавливается и не гарантируется ни одним государством;
в) валюта, которую выпускает банк только в электронном виде;
г) электронная валюта, все сделки с которой проводятся скрытно.

8. Укажите технологии, на которых основана «Индустрия 4.0» (Выберите три правильных ответа)

1. Блокчейн
2. Биотехнологии
3. Добыча углеводородов из трудноизвлекаемых месторождений
4. Искусственный интеллект
5. Интернет торговля
- f. Большие данные

9. Укажите пример технологии искусственного интеллекта

1. Очки виртуальной реальности
2. Датчики движения на технологических объектах
3. Голосовой помощник Siri
4. 3D принтер

10. Базовые принципы развития искусственного интеллекта в России характеризуются следующими тезисами:

1. искусственные интеллект-продукты должны быть понятными с точки зрения принятия решений
2. искусственные интеллект-продукты должны быть безопасными
3. оба варианта верны
4. нет верного ответа

11. Суть машинного обучения заключается в:

1. повышении квалификации
2. обучении специалистов
3. программировании

12. Главным направлением исследований в области искусственного интеллекта является:

1. а. объектно-ориентированные СУБД
2. машинный интеллект
3. автоматизированные информационные системы

13. Главным направлением исследований в области искусственного интеллекта является:

1. автоматизированные информационные системы
2. искусственный разум
3. объектно-ориентированные СУБД

14. Искусственный интеллект:

1. комплекс технологических решений, позволяющий имитировать когнитивные функции человека
2. отрасль кибернетики
3. отрасль генетики

15. Компьютерное зрение:

- a. интерпретация данных
- b. анализ изображений
- c. машинный перевод

16. Чему способствует технология «блокчейн»?

- a. более прозрачное и открытое государственное управление
- b. накопление и усвоение информации
- c. сокращение штата чиновников
- d. устранение подделки регистрационных и разрешительных документов

Задание 3. Практическое задание «Технологии цифровой экономики»

Сформировать группы по 2-4 человека и подготовить презентацию из шести слайдов на тему выбранной сквозной технологии цифровой экономики согласно следующей структуре:

суть технологии, этапы развития технологии, практические кейсы, перспективы развития технологии.

Задание 4. Установите последовательность

Установите последовательность этапов цифровой трансформации:

- 1. Обучение персонала работе с новыми технологиями
- 2. Создание плана, который ориентирован на достижение основных потребностей субъекта хозяйствования
- 3. Отказ от устаревших технологий и использование новых

Тема 3. Обеспечение защиты прав и законных интересов личности, бизнеса и государства от угроз информационной безопасности в условиях цифровой экономики

Задание 1. Перечень контрольных вопросов по теме.

- 1. Развитие и современные возможности правового обеспечения информационной безопасности
- 2. Правовая основа обеспечения информационной безопасности
- 3. Государственные органы, обеспечивающие информационную безопасность
- 4. Новые вызовы и угрозы информационной безопасности
- 5. Правовые основы защиты персональных данных

Задание 2. Тесты по теме:

- 1. Что является основным объектом защиты в информационной безопасности цифровой экономики?
 - A) Личные данные граждан
 - B) Финансовые данные
 - C) Программное обеспечение
 - D) Телекоммуникационные сети

2. Какой из следующих документов регулирует вопросы защиты персональных данных в России?

- A) Закон о цифровых платформах
- B) Федеральный закон "О персональных данных"
- C) Закон о защите бизнеса
- D) Гражданский кодекс РФ

3. Какая угроза считается основной в области информационной безопасности для бизнеса в цифровой экономике?

- A) Потеря репутации
- B) Несанкционированный доступ к данным
- C) Технические сбои
- D) Утечка интеллектуальной собственности

4. Какую роль играют криптографические методы в обеспечении информационной безопасности?

- A) Защищают системы от вирусных атак
- B) Обеспечивают защиту персональных данных и финансовых транзакций
- C) Позволяют бороться с кибератаками
- D) Улучшают производительность компьютеров

5. Что такое «киберугроза»?

- A) Угроза утраты данных в облачных сервисах
- B) Намеренные действия, направленные на нарушение функционирования информационных систем
- C) Угроза потери доступа к интернету
- D) Вредоносные программы, которые могут повредить компьютеры

6. Какую форму защиты данных предполагает использование биометрии в цифровой экономике?

- A) Шифрование
- B) Многофакторная аутентификация
- C) Виртуальные частные сети
- D) Программная защита

7. Что является основным принципом защиты интересов личности в цифровой экономике?

- A) Открытость и доступность данных
- B) Защита персональных данных и право на конфиденциальность (правильный ответ)
- C) Массовая обработка данных
- D) Строгая централизованная система контроля

8. Какую функцию выполняет антивирусное программное обеспечение?

- A) Защищает от киберугроз и вредоносных программ
- B) Обеспечивает бесперебойную работу сервера
- C) Управляет облачными сервисами
- D) Создает резервные копии данных

9. Что из перечисленного является примером угрозы для безопасности бизнеса в цифровой среде? А) Атаки с использованием фишинга
В) Низкая скорость интернета
С) Проблемы с SEO-оптимизацией
D) Высокие затраты на маркетинг

10. Какая из технологий помогает предотвратить несанкционированный доступ к системе?
А) Искусственный интеллект
В) Биометрическая идентификация
С) Интернет вещей
D) Блокчейн

11. Что является основным механизмом защиты от киберугроз для правительства?
А) Мобильные приложения
В) Национальные системы кибербезопасности
С) Платежные системы
D) Законодательные акты о цифровой экономике

12. Какие меры могут помочь в борьбе с угрозами информационной безопасности для бизнеса? А) Повышение уровня корпоративной
В) Обучение сотрудников правилам безопасности
С) Проведение рекламных кампаний
D) Совмещение бизнеса с государственными программами

13. Основная масса угроз информационной безопасности приходится на:

- а) Троянские программы
- б) Шпионские программы
- в) Черви

14. Какая категория является наиболее рискованной для компании с точки зрения вероятного мошенничества и нарушения безопасности: а) хакеры
б) контрагенты
в) сотрудники

Задание 3. Определите последовательность

Определить верную последовательность угроз, присущих пользователям цифрового развития:

- 1) инфраструктурные киберугрозы,
- 2) появление новых вирусов и расширение арсенала киберпреступников за счет использования новых технологий,
- 3) атаки на криптовалюты.

Задание 4. Вопросы на установление соответствия.

Установите соответствие безопасности угроз, присущих пользователям цифрового общества:

- 1) появление новых вирусов и расширение арсенала киберпреступников за счет использования новых технологий
- 2) инфраструктурные киберугрозы
- 3) атаки на криптовалюты

А) осуществление незаконной предпринимательской деятельности посредством использования интернета, включая электронную торговлю и финансовые услуги.

Б) уход от налогообложения, незаконный вывоз капитала, отмывание преступно полученных доходов с использованием криптовалют;

В) международный кибертерроризм и кибершпионаж; Г) внутренний кибертерроризм и кибершпионаж;

Д) использование ботнет-сетей для майнинга криптовалют; Е) массовые взломы роутеров и модемов;

Ж) увеличение количества атак на разработчиков легитимного ПО; З) шифровальщики;

И) атаки на персональные данные;

К) атаки на программный интерфейс UEFI;

Л) увеличение кибератак на облачные сервисы за счет роста рынка облачных структур и перенос хранения данных в облака.

Тема 4. Финансовые технологии в цифровой экономике Задание 1. Перечень контрольных вопросов по теме.

1. Особенности современного рынка финансовых технологий 2. Влияние финансовых технологий на развитие банковской сферы

3. Цифровая трансформация мирового рынка финансовых услуг.

4. Технологические компании на рынке финансовых услуг. Инновационные финансовые технологии (финтех).

5. Цифровизация традиционных финансовых организаций.

Перспективы развития банковского сектора в цифровой экономике.

6. Цифровые банки (необанки) и их рейтинг.

7. Сущность и классификация криптовалют. их правовое регулирование в различных странах.

8. Перспективы и риски применения криптовалют в мировой финансовой системе

Задание 2. Тесты по теме.

1. Является ли количество биткоинов конечной величиной?

- a. нет, их можно добывать бесконечно;
- b. да, максимальное количество биткоинов – 21 миллион;
- c. да, если майнеров будет больше, чем самих биткоинов;
- d. нет, если переводить биткоины в другую валюту.

2. Какие действия можно на сегодняшний день законно делать с криптовалютой в Российской Федерации?

- a. оплачивать услуги и переводить на банковские счета, но только частным лицам;
- b. отправлять, получать и хранить;
- c. продавать и переводить в другие валюты, но только не в гривны;
- d. законом не запрещено только говорить о них.

3. Какие платежи можно осуществлять с корпоративных электронных кошельков:

- a. на любые электронные кошельки

- b. только на электронные кошельки индивидуальных предпринимателей
- c. на корпоративные кошельки других юридических лиц
- d. на электронные кошельки частных лиц

4. Сервис, который позволяет физическим лицам мгновенно переводить деньги по номеру мобильного телефона: а. сервис несрочного перевода

- b. сервис межрегиональных электронных платежей
- c. сервис быстрых платежей
- d. сервис срочных платежей

5. К специальному техническому обеспечению участников карточной платежной системы относятся ... а. мобильные телефоны

- b. электронные (POS) терминалы
- c. банкоматы

6. С юридической точки зрения цифровые наличные ...

а. не являются официальным средством расчетов, но признаются всеми карточными платежными системами

- b. являются официальным средством расчетов
- c. не являются официальным средством расчетов

2. Основными компонентами цифровой экономики являются

а.искусственный интеллект, big data, бизнес-процессы, интернет-контент, электронная торговля

б.интернет-контент, интернет-реклама, электронная коммерция, электронный банкинг, электронные платежи

с.интернет-контент, искусственный интеллект, телекоммуникационные сети, автоматизированные системы управления

3. Платежные онлайн-сервисы являются частью системы

а.электронного документооборота в банке

б.социально-экономических отношений, в процессе которых продается и покупаются платежные услуги

с.дистанционного банковского обслуживания

4. Целью создания ассоциации «ФинТех» было

а. совершенствование норм российского законодательства и выработка наиболее эффективных решений по использованию сквозных технологий, таких как открытые сервисные интерфейсы, блокчейн и удаленная идентификация

б. совершенствование процессов разработки банковских инноваций в цифровой сфере и доведения их до коммерциализации

с. разработка стандартов и гостов автоматизации банковских бизнеспроцессов и использования цифровых платформ в банковской деятельности

10. Электронные средства платежа -это...

а. средство или возможность внедрения в банковскую систему чатботов

б. средство или возможность осуществления автоматизации банковской системы

с. средство или возможность осуществлять безналичные денежные переводы с применением электронных носителей информации или информационных технологий

5. Банковская инновация - это...

а. маркетинговый термин, обозначающий взаимную интеграцию разрозненных каналов коммуникации в единую систему, с целью обеспечения бесшовной и непрерывной коммуникации с клиентом

б. введение в деятельность банка нового метода, технологии, операции или процесса с целью сокращения издержек

с. результат деятельности банка, направленный на создание новых продуктов и технологий, а также методов управления банком с целью получения дополнительных доходов и конкурентных преимуществ 11. Целью автоматизации финансовой деятельности является:

а) снижение затрат

б) устранение рутинных операций и автоматизированная подготовка финансовых документов

в) повышение квалификации персонала

12. Укажите преимущества использования криптовалюты:

а. Легко и везде можно вывести

б. Обеспечивает высокий уровень дохода

с. Отсутствие внешнего администратора

д. Защита от подделки

е. Нет необходимости использовать карту или купюры

13. Какие функции денег присущи криптовалюте?

а. Средство накопления

б. Мера стоимости

с. Функция мировых денег

д. Средство обращения

е. Средство экономического роста

Задание 3. Производственная задача

Производственная задача 1

Сравнение возможностей двух электронных платёжных систем.

1. Проведите сравнение электронного кошелька «Яндекс.Деньги» с электронными платёжными системами: webmoney.ru, cyberplat.ru, money@mail.ru по предложенным характеристикам:

☐ основные возможности;

☐ процесс регистрации;

☐ процесс ввода денег;

☐ процесс вывода денег;

☐ взимаемые комиссии;

☐ сервис и дополнительные услуги.

2. Результаты работы оформите в виде таблицы и сделайте вывод.

Производственная задача 2

С 2020 г. ярко проявил себя процесс формирования и борьбы экосистем в мире. В нашей стране четко стали проявляться черты двух крупнейших игроков на этом поле — это Сбербанк (после ребрендинга в 2020 г. просто СБЕР) и Яндекс. Сбербанк был крупнейшим банком в России (110 млн клиентов), Яндекс — крупнейшим поисковиком (70 млн пользователей). Сегодня обе компании интенсивно строят свои экосистемы: СБЕР на базе банковского функционала, Яндекс на базе поисковика.

Опишите и сравните современную структуру цифровых сервисов экосистемы каждой из этих компаний.

Задание 4. Вопросы на установление соответствия.

Установите соответствие между особенностями и индустриальной революции и их характеристикой: 1) Диджитализация экономических процессов

2) Кастомизация производства и рост наукоемкости производственных затрат
3) Появление индустрий нового поколения
4) Переход к распределенной модели производства
5) Переход от традиционных корпораций к распределенным сетевым компаниям

6) Сжатие рынка труда и изменение его профессиональной структуры 7) Новая индустриализация и переход бизнеса к новым производственным стратегиям

А) К индустриям нового поколения (advanced manufacturing) относят широкий круг новых и традиционных отраслей, которые внедряют новейшие производственные технологии .

Б) Растущий интерес деловых кругов и национальных правительств к вышеописанным следствиям индустриальной революции нашел отражение в их совместных инициативах, именуемых новой индустриализацией. В) Цифровая

революция развивает сетевые коммуникации поверх административных границ стран и территорий, что ускоряет переход мира к децентрализованной, распределенной модели производства.

Г) Впервые в истории новые технологии приводят не к созданию новых рабочих мест, а к сжатию «старого» рынка труда — как вследствие роботизации производства, так и в силу появления принципиально новых инженерных специальностей и креативных профессий.

Д) В мире цифровых коммуникаций и распределенного производства экономическая власть переходит от жестких иерархичных структур к участникам гибких горизонтальных сетей, способных быстро перестраивать конфигурацию связей под новые проекты и совместное создание очередных инновационных продуктов.

Е) Киберфизические системы и аддитивные технологии кастомизированное производство, когда каждый продукт может быть создан под индивидуального заказчика с модификацией изделия на разных стадиях производственной цепочки, управляемой в режиме реального времени.

Ж) Наиболее системные социально-экономические последствия имеет массовое распространение ИКТ, цифровых платформ

Тема 5. Реализация концепции правового регулирования виртуальных активов в Российской Федерации Задание 1. Перечень контрольных вопросов по теме.

1. Сущность цифровых (виртуальных) активов
2. Общие сведения о блокчейн, токены, иные цифровые права
3. Общее регулирование эмиссии цифровых прав в России

Задание 2. Тест по теме.

1. Цифровые финансовые активы (ЦФА) – это...
 - а. записи в системе блокчейн, которые свидетельствуют о наличии у их держателей цифровых прав

б. средство платежа, которое существует только в интернете. У нее нет бумажного выражения, и ее ценность не зависит от государства.

с. криптовалюта и платформа для создания децентрализованных онлайн-сервисов на базе блокчейна (децентрализованных приложений), работающих на базе умных контрактов.

2. Назовите главное ограничение для неквалифицированного инвестора:

- а. можно купить ЦФА максимум на 600 тысяч рублей в год.
- б. Зависит от расчетного счета в банке
- с. Нет ограничений

3. Где хранятся цифровые финансовые активы?

- а. холодные кошельки — без интернета, но с защитой от хакеров (например, Ledger Nano S, Trezor);
- б. горячие кошельки — онлайн-кошельки для доступа к ЦА;
- с. мобильные кошельки — приложения для управления активами на смартфонах;
- д. бумажные кошельки — безопасное хранение ключей на бумаге.
- е. Все вышеперечисленное

4. На какой технологии созданы ЦФА —

- а. технологии блокчейн
- б. технологии майнинга
- с. специальные программные и/или аппаратные кошельки.

5. В какой правовой форме (формах) обращаются в ЦФА :

- а. финансовые обязательства,
- б. реализация прав по выпущенным ценным бумагам,
- с. право участия в капитале непубличного АО,
- д. право требования передачи эмиссионных ценных бумаг
- е. во всех вышеперечисленных
- ф. нет правильного ответа

6. Где можно приобрести цифровые финансовые активы

- а. в банках-операторах («Сбербанк», «Альфабанк», «Еврофинанс Моснарбанк»),
- б. на специализированных площадках.
- с. На бирже

Задание 3. Установите соответствие

Установите соответствие между преимуществами цифровых финансовых активов и их характеристикой:

- 1. Правовая прозрачность и безопасность сделок
- 2. Доступность и большая скорость операций
- 3. Низкие затраты
- 4. Дополнительные плюсы

В. Благодаря использованию блокчейн-технологии при работе с ЦФА повышается безопасность, надежность и прозрачность операций. В отличие, например, от вложений в криптовалюту, все права российских инвесторов защищены системой правовых мер.

У инвесторов есть прямой доступ к ведению торговли. Тем самым уменьшается количество посредников при совершении сделок. Риски снижаются также благодаря использованию приватных ключей, что препятствует доступу посторонних лиц и блокировке активов.

А. Чтобы разместить облигации на классическом рынке ценных бумаг, нужно минимум пять дней. Для еврооблигаций этот срок еще больше. Выход на рынок ЦФА занимает 1-2 дня. У инвесторов на нем больше возможностей, поскольку виртуальную форму можно придать разным активам.

Единая система хранения цифровых данных значительно ускоряет документооборот и совершение сделок. Также виртуальная среда позволяет перемещать большие объемы средств за максимально короткое время.

Б. Используя ЦФА, эмитенты и инвесторы могут значительно снизить расходы за счет уменьшения числа посредников и комиссионных издержек. Поскольку сделки совершаются в автоматическом режиме, уменьшаются операционные расходы. Благодаря цифровому формату активы дешевле хранить, страховать и перемещать.

Г. Для эмитентов снижается барьер входа на рынок ЦФА из-за удешевления выпусков. Можно привлечь большее количество инвесторов за счет уменьшения минимального лота финансового инструмента. Появляется возможность создавать гибридные инструменты за счет объединения финансовых инструментов и неденежных прав требования. **Задание 4. Установите последовательность Условие 1.**

Установите последовательность этапов выпуска цифровых финансовых активов:

1. Проведите ICO (первичное размещение) или STO (предложение токенов) для привлечения инвестиций
2. Создайте техническую инфраструктуру блокчейн-технологии.
3. Обеспечьте ликвидность цифровых активов на различных биржах (для удобства торговли).
4. . Определите вид актива, разработайте бизнес-модель его использования.
5. Развивайте маркетинг и продвигайте проект, чтобы заинтересовать как можно больше пользователей и инвесторов.
6. Обеспечьте безопасность инфраструктуры и смарт-контрактов, проверьте их соответствие требованиям законодательства.

Условие 2.

Установите последовательность этапов покупки цифровых финансовых активов:

1. Выберите понравившийся вам финансовый актив
2. Зарегистрируйтесь на сайте или в приложении оператора информационных систем (обязательное условие — его наличие в реестре ЦБ РФ).
3. Подпишите сделку своим приватным ключом.

Тема 6. Понятия и инструменты цифровых платформ Задание 1. Перечень контрольных вопросов по теме.

1. Сущность и типы цифровых платформ
2. Цифровые платформы как инструмент трансформации мировой и российской экономики
3. Тенденции развития и внедрения цифровых платформ

Задание 2. Тесты по теме.

1. Экономическая деятельность, основанная на платформенных компаниях, онлайн-системах, предоставляющих комплексные типовые решения – это ...
цифровая деятельность

- a. платформенная экономика
- b. sharing-economy
- c. gig-economy

2. Что является основной характеристикой цифровой платформы?

- a) Производство физических товаров
- b) Обеспечение взаимодействия пользователей и поставщиков услуг
- c) Полная автономность без пользователей
- d) Отсутствие автоматизации процессов

3. Какой из перечисленных примеров не является цифровой платформой? а) Facebook

- b) Amazon
- c) Завод по производству стали
- d) Uber

4. Какую основную функцию выполняют цифровые платформы?

- a) Хранение бумажных документов
- b) Связывание пользователей, бизнеса и разработчиков
- c) Производство электроники
- d) Программирование сайтов

5) Какой признак позволяет идентифицировать цифровую экономику? а) информатизация сферы управления;

б) интеграция физических и цифровых объектов в сфере производства и потребления;

- в) формирование сетевой модели экономической деятельности;
- г) развитие интернет-коммуникаций как средства обмена информацией.

б) Каких изменений в организации экономической деятельности в меньшей степени требуют цифровые технологии? а) изменение бизнес-моделей;

- б) изменение организационных структур; в) формирование цифровой культуры;
- г) трансформации этических норм.

7) Для какой сферы экономической деятельности в рамках решения основных производственных задач в наименьшей степени могут быть применимы технологии Интернета вещей (IoT)?

- а) жилищно-коммунальное хозяйство;
- б) транспорт;
- в) государственное управление;
- г) здравоохранение.

8) Какой из структурных элементов не относится драйверам технологии индустриального интернета («Индустрия 4.0»), которая, в свою очередь, формирует четвертую промышленную революцию с соответствующим экономическим укладом? а) «умные» сенсоры;

- б) беспроводные сети;
- в) дополненная реальность;
- г) облачные сервисы.

9) Каково место материального сектора производства и в цифровой экономике?

- а) материальный сектор производства и цифровые платформы существуют автономно в экономике;
- б) материальный сектор производства будет замещен цифровыми платформами;
- в) материальный сектор производства нуждается в цифровых платформах для обеспечения коммуникаций с контрагентами;
- г) материальный сектор производства обеспечит гибель цифровых платформенных решений.

10. В рамках технологии больших данных развивается направление аналитики. К какому из ее разделов Вы отнесете раздел «Возможно Вы их знаете» в сети Facebook?

- а) дескриптивная аналитика;
- б) прогнозная аналитика;
- в) предписывающая аналитика;
- г) аналитика, связанная с распознаванием образов.

11. Какой элемент платформ как моделей бизнеса не связан с управлением как специфической деятельностью? а) коммуникации;

- б) модели поведения;
- в) технологическое решение;
- г) стратегии.

12. В качестве какого элемента бизнес-экосистемы выступает платформенное решение в цифровой экономике? а) агента;

- б) ядра;
- в) ограничения;
- г) оператора.

13. Какая из прикладных областей не указана в явном виде в программе «Цифровая экономика Российской Федерации» в качестве площадки для апробации технологических решений? а) здравоохранение;

- б) связь;
- в) «умный город»;
- г) государственно управление.

Тема 7. Цифровое Государство. Функции государства и правовое обеспечение перехода к цифровой экономике
Задание 1. Перечень контрольных вопросов по теме.

1. Электронное правительство
2. От электронного правительства к цифровому государству
3. Изменение характера труда в цифровой экономике
4. Цифровые компетенции и навыки
5. Цифровая демократия.
6. Трансформация электронного правительства в цифровое, формирование цифрового государства. Цифровая трансформация социальной сферы.
7. Умные города: компоненты, рейтинги, обеспечение безопасности

Задание 2. Тест по теме.

1. Какое федеральное ведомство является одним из двух ключевых ответственных исполнителей национальной программы «Цифровая экономика»:
 - a. Министерство экономического развития Российской Федерации
 - b. Министерство цифрового развития, экономики и связи Российской Федерации
 - c. Министерство цифрового экономического развития России
2. Какое другое федеральное ведомство является вторым ключевым ответственным исполнителем программы «Цифровая экономика»:
 - a. Федеральная служба безопасности России
 - b. Счетная палата Российской Федерации
 - c. Министерство цифрового развития, связи и массовых коммуникаций Российской Федерации
3. На какой период разработана Стратегии развития информационного общества в Российской Федерации?
 - a. 2018-2035 гг.
 - b. 2018-2030 гг.
 - c. 2017-2030 гг.
 - d. 2020-2025 гг.
4. Что не является составляющим элементом цифровой экономики?
 - a. политика
 - b. ГЧП
 - c. сети и системы телекоммуникаций
 - d. кибербезопасность
5. Совокупность информационных ресурсов, созданных субъектами информационной сферы, средств взаимодействия таких субъектов, их информационных систем и необходимой информационной инфраструктуры – это...
 - a. информационное общество
 - b. информационное пространство
 - c. туманные вычисления
 - d. интернет вещей
6. Государственная информационная система, обеспечивающая предоставление государственных услуг в электронной форме а. многофункциональный центр
 - b. общероссийский электронный Кремль
 - c. портал государственных услуг
 - d. универсальная электронная карта
7. Построение электронного правительства в России не предусматривает ...
 - a. обеспечение перевода в электронный вид государственной учетной деятельности
 - b. формирование единого пространства электронного взаимодействия
 - c. создание инфраструктуры пространственных данных РФ

d. оцифровку объектов культурного наследия,

8. Создание единой системы управления кадровым составом гражданской службы РФ в рамках построения электронного государства предполагает ...

- a. автоматизацию конкурсных процедур поступления на гражданскую службу
- b. электронный доступ граждан к сведениям о доходах служащих
- c. обучение служащих с использованием дистанционных технологий
- d. электронный доступ граждан к персональным данным служащих

9. Ресурс повышения эффективности государственных институтов в соответствии с ГосПрограммой «Информационное общество» а. снижение административных барьеров

- b. введение смертной казни в качестве вида наказания за коррупцию
- c. демократизация политической системы
- d. возвращение выборности губернаторов и мэров
- e. ликвидация nepотизма в государственном аппарате
- f. ликвидация монополии одной партии

10. Проблемы, входящие в перечень основных проблем развития электронного государства в современной России а. проблема деградации образования

- b. проблема несменяемости политической элиты
- c. проблема зависимости страны от импорта компьютерной техники
- d. проблема «цифрового неравенства»
- e. проблема информационной безопасности

б. Технологии, используемые для упрощения выполнения финансовыми организациями регуляторных требований, – это... а. технологии upTech;

- b. облачные технологии;
- c. технологии распределенных реестров;
- d. технологии RegTech.

Задание 3. Деловая игра

Деловая игра на тему: «Государственные органы исполнительной власти, уполномоченные в сфере социальной защиты населения». Распределить роли:

Президент РФ (1 чел.)

Председатель Правительства РФ (1 чел.)

Министерство труда и социальной защиты РФ (2-3 чел.)

Федеральная служба по труду и занятости (2 чел.)

Министерство социальной защиты по РФ (2 чел.)

Департамент имущественных и земельных отношений РФ (1 чел.)

Министерство финансов РФ (1 чел.)

Департамент экономического развития РФ (1 чел.)

Учреждение социальной защиты территории, входящей в состав субъекта РФ (2-7 чел.)

Граждане (1-7 чел.) **Порядок формирования органов:**

Министра труда и социальной защиты предлагает Председатель Правительства РФ, а назначает Президент РФ.

Заместителя министра предлагает министр, а назначает Председатель Правительства РФ.

Руководителя федеральной службы предлагает министр, а назначает Председатель Правительства РФ.

Руководителя Министерства социальной защиты назначает президент РФ. Директора учреждения социальной защиты территории назначает руководитель Департамента социальной защиты. Каждое должностное лицо должно представить себя и свой государственный орган.

План речи должностного лица:

1. Я занимаю должность _____
2. Работаю в органе _____, в отделе _____
3. Осуществляю свою деятельность на основании Конституции РФ, ... (указать правовые акты)
4. В сфере соц. защиты имею полномочия: _____
5. В сфере соц. защиты я подготовил (издал) правовые акты: _____

Граждане идут в органы социальной защиты с обращениями. Можно смоделировать ситуацию, когда обращение было направлено в ненадлежащий орган, перенаправить его.

Задание 4: Производственная задача

Сравнительный анализ концепций развития электронного правительства

России и зарубежных стран. Ознакомьтесь с текстом подпрограммы 4 «Электронное правительство» Государственной программы РФ «Информационное общество (2011—2020 годы)», текстом концепций развития электронного правительства выбранных вами зарубежных стран

(например, *Digital Government Strategy (USA)* и *Government Digital Strategy (UK)*).

Оцените выбранные вами программы (концепции, стратегии) последующим критериям.

1. Цели и задачи программы (перечислите и охарактеризуйте основные цели и задачи, обозначенные в программах, с позиций стадии развития электронного правительства в выбранных странах).
2. Структура программы (перечислите основные блоки (разделы) программы).
3. Охарактеризуйте основные мероприятия, предусмотренные программой. Чем, по вашему мнению, обусловлен конкретный перечень мероприятий в каждой стране?
4. Оцените понятность и доступность текста программы для различных групп целевой аудитории.
5. Приведите примеры «лучших практик» анализируемых программ в рамках выделенных критериев. Какой опыт вам кажется полезным и почему?

Задание 5. Установите соответствие

Установите соответствие между моделями электронного правительства и функциями:

- 1) Континентально-европейская модель
- 2) Англо-американская модель
- 3) Азиатская модель
- 4) Российская модель

А) акцент на решение следующих проблем: расширение области предоставляемых услуг, наиболее эффективное использование социальной информации, создание условий для полного охвата.

Б) основными целями программы являются повышение эффективности функционирования экономики, государственного и местного управления, создание условий для свободного доступа к информации и получения необходимых услуг.

В). для данной модели характерно наличие надгосударственных институтов, чьи рекомендации должны исполняться всеми странами Евросоюза; высокая степень интеграции, что проявляется в единой валюте, едином информационном пространстве, в подготовке новой единой Конституции и тд.; законодательство, регламентирующее информационные информационное пространство.

Г) основными целями программы являются повышение эффективности функционирования экономики, государственного и местного управления, создание условий для свободного доступа к информации и получения необходимых услуг.

Тема 8. Виды и объекты правоотношений цифровой экономики. Особенности договорного регулирования в условиях цифровой экономики.

Задание 1. Перечень контрольных вопросов по теме.

1. Понятие и система договоров в сфере цифровой экономики.
2. Трансформация договорного права в условиях цифровой экономики.
3. Особенности заключения и исполнения договоров в цифровой среде.
4. Договоры по созданию объекта инновации.
5. Договоры по передаче в пользования объектов инновационной деятельности.
6. Организационные договоры

Задание 2. Тесты по теме

1.Одной из тенденций цифровой экономики является использование смартконтракта, который, по сути, не «смарт» и практически не контракт. Что представляет данная сущность?

- а) это документ, в котором прописана суть стартапа, выходящего на ICO;
- б) это компьютерный алгоритм или условие, которое позволяет сторонам обмениваться активами
- в) последовательность букв и цифр, которая даёт возможность любому, кто её знает, перечислить токены на скрытый за ней счет;
- г) единица измерения криптовалюты.

2.Кто может проверить электронно-цифровую подпись под документом:

- а) любое заинтересованное лицо, преобразуя электронный образец документа, открытый ключ отправителя и собственно значение электронноцифровой подписи
- б) только отправитель электронного документа
- в) только эксперт, преобразуя электронный образец документа и открытый ключ отправителя

3.Не относится к коммерческой тайне этот признак:

- а) обладатель информации принимает меры к охране ее конфиденциальности
- б) информация имеет действительную или потенциальную коммерческую ценность
- в) сведения, содержащие коммерческую тайну, устанавливаются учредительными документами

4.Какое название носит обособленный объем информации, представленный в электронно-цифровой форме, зафиксированный на электронном носителе и могущий быть представленным в форме, пригодной для восприятия человеком:

- а) аналоговый документ
- б) электронный документ
- в) база данных

5.Как называется реквизит электронного документа, предназначенный для защиты данного электронного документа от подделки, полученный в результате криптографического преобразования информации: а) закрытый ключ электронной цифровой подписи

- б) электронная цифровая подпись
- в) открытый ключ электронной цифровой подписи

6. Дети возрастом до 6 лет не вправе:

- а) с разрешения законных представителей выходить в Интернет
- б) с согласия законных представителей пользоваться телефонными услугами
- в) с согласия законных представителей совершать сделки с компьютерной техникой

7. Как чему предоставляется правовая охрана базам данных:

- а) произведениям литературы
- б) сборникам
- в) произведениям искусства

8. Что является основным объектом информационного права:

- а) информационный носитель
- б) информатизация
- в) информация

9. Как называется часть информационно-правовой нормы, указывающая на меры воздействия, применяемые к лицу, которое не исполняет эту норму: а) гипотеза

- б) санкция
- в) простая диспозиция

10. По мнению многих специалистов, интернет может быть признан:

- а) особым объектом права
- б) особым субъектом права
- в) зоной, частично свободной от права

11.Что из представленного входит в правовой режим документированной информации:

- а) банковская тайна
- б) персональные данные
- в) электронная цифровая подпись

12. Как называются сведения о лицах, предметах, фактах, событиях, явлениях и процессах, представленные в форме, позволяющей провести их непосредственную машинную обработку: а) электронный архив

- б) электронная информация
- в) материальный носитель

Задание 3. Производственная задача

Заполните таблицу, рассмотрев возможное использование, преимущества и недостатки различных видов электронной подписи (ЭП).

	Простая ЭП	Неквалифицированная ЭП	Квалифицированная ЭП
Сферы применения			
Преимущества			
Недостатки			

Задание 4. Установите последовательность

Установите последовательность процесса создания усиленной электронной подписи (ЭП)

1. Преобразованную версию текста (её называют «хэш-сумма» или просто «хэш») шифрует закрытый ключ . В результате получается электронная подпись .
2. ЭП (зашифрованный хэш) добавляется к документу и с сертификатом проверки отправляется адресату .
3. Получатель с помощью открытого ключа расшифровывает информацию и проверяет подлинность сертификата . Для проверки адресат хэширует файл с документом и сравнивает свой результат с тем, что был прислан . Если оба хэша совпадают, значит, документ не подвергался изменениям после подписания
4. С помощью специального математического алгоритма (хэш-функции) текст преобразуется в строку фиксированной длины, состоящую из букв и цифр.

Тема 9. Пенсионное обеспечение, понятие размера трудовой пенсии, перерасчета и индексации **Задание 1. Перечень контрольных вопросов по теме.**

1. Понятие и виды пенсий в праве социального обеспечения.
2. Трудовые пенсии по старости Трудовые пенсии по инвалидности Трудовые пенсии по случаю потери кормильца
3. Порядок и сроки назначения и перерасчета трудовых пенсий. Выплата и доставка трудовых пенсий.
4. Приостановление и возобновление выплаты трудовых пенсий. Прекращение и восстановление выплаты трудовых пенсий.

Задание 2. Тесты по теме

1. По общему правилу в общий трудовой стаж включается время работы с такого возраста:

- а. 16-летнего.
- б. 17-летнего.
- с. 18-летнего.

2. Из перечисленного, в общий трудовой стаж не включаются следующие виды деятельности:

- а. работа в качестве рабочего, служащего.
- б. работа граждан по гражданско-правовым договорам подряда и поручения.
- с. работа граждан в индивидуальных частных хозяйствах.

3. К социально значимым факторам дифференциации видов, условий и уровня обеспечения можно отнести:

- а. уровень образования.
- б. уровень профпригодности.

с. вредные, тяжелые условия труда .

4. Назначение системы социального обеспечения проявляется в его:

- а. функциях.
- б. способностях.
- с. возможностях.

5. Взносы на социальное страхование работников уплачиваются:

- а. работниками.
- б. оба верны.
- с. работодателями.

6. Все пособия, компенсации, льготы по социальному обеспечению в РФ имеют ...
назначение: а. основное.

- б. целевое.
- с. Двойное.

7. Размер страховой пенсии по старости состоит из:

- а. трех частей.
- б. пяти частей.
- с. двух частей.

8. При полном отсутствии у инвалида страхового стажа ему назначается следующий вид пенсии:

- а. право на пенсию отсутствует.
- б. социальная пенсия.
- с. трудовая пенсия по инвалидности.

9. Федеральную программу обязательного медицинского страхования разрабатывает:

- а. Министерство здравоохранения и социального развития РФ.
- б. Государственная Дума РФ.
- с. Министерство здравоохранения РФ.

10. Усыновлённые дети учитываются при досрочном выходе на пенсию многодетной матери, если:

- а. их усыновление произошло до исполнения ребёнку 8 лет.
- б. их усыновление произошло до исполнения ребёнку 3 лет.
- с. их усыновление произошло до исполнения ребёнку 3 месяцев.
- д. их усыновление произошло до исполнения ребёнку 5 лет.
- е. их усыновление произошло до исполнения ребёнку 6 лет.
- ф. их усыновление произошло до исполнения ребёнку 1 года.

11. Основным документом, подтверждающим трудовой стаж является:

- а. трудовая книжка;
- б. показание свидетелей;
- с. справка о заработной плате за последние 5 лет;
- д. диплом об образовании.

12. «Социальная пенсия» это.

- а. минимальная выплата, гарантированная государством тем категориям граждан, которые уже не являются трудоспособными, но по какой – то причине не приобрели право на получение любой другой пенсии;
- б. денежные выплаты, назначаемые гражданам с целью предоставления им содержания в период отсутствия у них заработка или оказания дополнительной материальной помощи в случаях, признаваемых государством социально-значимыми независимо от наличия у них какихлибо иных источников дохода;
- с. облегчение, это предоставленное преимущество, это большая свобода в чем-либо;
- д. выплаты потребителям, предоставляемые за счёт государственного или местного бюджета, а также специальных фондов юридическим и физическим лицам, местным органам власти.

13. Денежная выплата, назначаемая гражданам с целью предоставления им содержания в период отсутствия у них заработка или для оказания дополнительной материальной помощи в случаях, признаваемых государством социально значимыми независимо от наличия у граждан каких-либо иных источников дохода это. а. социальное пособие;

- б. социальная пенсия;
- с. льгота;
- д. правоотношение.

14. Пособие по временной нетрудоспособности в связи с заболеванием или травмой выплачивается:

- а. за первые три дня болезни пособие выплачивается за счет средств работодателя, начиная с четвертого — за счет средств СФР; б. за счет средств бюджета ФФОМС РФ;
- с. за счет средств СФР;
- д. из средств государственного бюджета РФ.

15. Пособия по временной нетрудоспособности имеют ряд отличительных признаков. Выберите верное утверждение:

- а. пособие по временной нетрудоспособности выплачивается в качестве утраченного заработка и не исключает возможность получения пособия наряду с оплатой труда;
- б. пособие по временной нетрудоспособности исчисляется по МРОТ;
- с. пособие по временной нетрудоспособности выплачивается в качестве утраченного заработка, поэтому исключает возможность получения пособия наряду с оплатой труда;
- д. пособие по временной нетрудоспособности не выплачивается при необходимости осуществления ухода за больным членом семьи.

Задание 3. Ситуационная задача

Ситуационная задача 1

Программа долгосрочных сбережений

Мне 35 лет, работаю в стабильной компании на хорошей должности, которая позволяет откладывать сбережения. В связи с этим начал задумываться о возможности инвестирования свободных денег. Регулярно слышу о программе долгосрочных сбережений, но смущает, что она находится в поле деятельности негосударственных пенсионных фондов. Насколько это надежно? И как это работает?

Ситуационная задача 2

Входят ли курсы повышения квалификации в стаж для пенсии? Служила по контракту во ФСИН в должности медицинской сестры. Была уволена по сокращению штата. В 2002 году на аттестованной должности проходила курсы повышения квалификации с отрывом от работы. Должны ли эти курсы войти в медицинский стаж?

Ситуационная задача 3

Наследование накопительной части пенсии родителя

Являюсь наследником умершего отца. Отец не дожил до пенсионного возраста (умер в 62 года). Постоянно работал (с 1978 до 2022 года). Отправили документы на получение его части накопительной пенсии в НПФ Сбербанка. Пришел ответ, что накопительная часть составляет 9800 руб. Это вызывает сомнения при таком большом трудовом стаже. Как можно проверить сумму накопительной части пенсии?

Ситуационная задача 4

Возможность докупки пенсионных баллов для ребенка

У моей дочери достаточно страхового стажа, но не хватает пенсионных баллов. Сейчас она осуществляет уход за пожилым человеком старше 80 лет. Все оформлено официально. Могу ли я докупить для нее недостающие пенсионные баллы, или она считается застрахованным лицом, а я не могу этого сделать?

Ситуационная задача 5

Пенсионные накопления

Случайно узнала, что пенсионные накопления оказались в негосударственном пенсионном фонде без моего на то согласия. Что делать?

Задание 4. Практическое задание

Практическое задание: оформление пособия через портал Госуслуг Студенты заходят в свои личные кабинеты и изучают как получить некоторые пособия на детей: единое пособие на детей; ежемесячная выплата в связи с рождением (усыновлением) первого ребёнка; единовременное пособие при рождении ребёнка для неработающих; ежемесячное пособие по уходу за ребёнком до 1,5 лет для неработающих; ежемесячная денежная выплата при рождении третьего ребёнка или последующих детей ; ежемесячное пособие на ребёнка военнослужащего по призыву; единовременное пособие при передаче ребёнка на воспитание в семью .

Также через «Госуслуги» можно оформить единовременную выплату к началу учебного года, которая начисляется семьям с детьми в возрасте от 6 до 18 лет в преддверии учебного года .

Тема 10. Государственные пособия, компенсационные выплаты и иные виды социального обеспечения

Задание 1. Перечень контрольных вопросов по теме.

1. Понятие и классификация пособий по системе социального обеспечения. Порядок предоставления и размер государственных пособий по временной нетрудоспособности

2. Пособие по беременности и родам.
4. Ежемесячное пособие по уходу за ребенком
5. Понятие и виды государственных пособий. Право граждан, имеющих детей, на государственные пособия. Пособие по безработице
6. Компенсационные выплаты и жилищные субсидии. 7. Материнский (семейный) капитал.

Задание 2. Тест по теме.

1. Когда можно распорядиться деньгами материнского капитала по основным направлениям?
 - a. Когда любому из детей исполнится три года.
 - b. Когда владелице сертификата на материнский капитал исполнится 33 года.
 - c. По истечении 3 лет с даты рождения ребенка.
2. На какие из этих целей нельзя использовать материнский капитал?
 - a. На покупку автомобиля.
 - b. На образование ребенка.
 - c. На покупку доли в квартире.
3. Можно ли купить жилье на эти деньги у близких родственников?
 - a. Можно.
 - b. Нельзя.
4. В каком случае можно воспользоваться материнским капиталом до наступления 3-х лет ребенку?
 - a. На погашение ипотечного кредита.
 - b. На оплату детского сада или няни.
 - c. На вложение в бизнес.
5. Если средства материнского капитала направлены на оплату образования, то учреждение...
 - a. Должно находиться на территории Российской Федерации и бывших стран СНГ.
 - b. Не имеет значения где оно будет находиться.
 - c. Должно находиться на территории Российской Федерации.
6. В каком объеме можно использовать деньги материнского капитала?
 - a. Полностью.
 - b. Частично.
 - c. Оба варианта.
7. Если не пользоваться материнским капиталом, сумма увеличится с годами?
 - a. Увеличится.
 - b. Уменьшится.
 - c. Капитал ежегодно пересматривается с учетом темпов роста инфляции.
8. Можно ли на средства материнского капитала купить квартиру, если у семьи уже есть в собственности жилая недвижимость?
 - a. Можно только при условии увеличения жилой площади.

- b. Можно при любых условиях.
- c. Нельзя.

9. Возможно ли снять наличными часть средств материнского капитала?

- a. Можно снять определенную сумму.
- b. Можно любую сумму.
- c. Нельзя.

10. Что нужно сделать, чтобы оформить сертификат на маткапитал?

- a. Лично подать заявление в Социальный фонд России.
- b. Отправить заявление по почте.
- c. Подать заявление через МФЦ в течение 30 дней со дня рождения ребёнка.
- d. Оформить заявку на сертификат через Госуслуги.
- e. Ничего — сертификаты на маткапитал оформляются

автоматически.

11. Кто может быть признан безработным?

- a. лица, не достигшие 16 лет.
- b. трудоспособные граждане, которые не имеют работы и заработка, зарегистрированы в органах службы занятости в целях поиска подходящей работы, ищут работу и готовы приступить к ней.
- c. пенсионеры, получающие пенсию по старости, в том числе досрочную, или пенсию за выслугу лет.

12. Не могут быть признаны безработными:

- a. лица, не достигшие 16 лет.
- b. не явившиеся без уважительных причин в течение 10 дней со дня их регистрации в целях поиска подходящей работы в органы службы занятости для предложения им подходящей работы, а также не явившиеся в срок, установленный органами службы занятости для регистрации в качестве безработных.
- c. пенсионеры, получающие пенсию по старости, в том числе досрочную, или пенсию за выслугу лет.
- d. все ответы верны.

13. Выплата пособия по безработице может быть приостановлена на срок до трех месяцев в случаях:

- a. отказа без уважительных причин от двух вариантов подходящей работы.
- b. отказа по истечении трехмесячного периода безработицы от участия в оплачиваемых общественных работах или от направления на обучение.
- c. нарушения без уважительных причин условий и сроков перерегистрации.
- d. неявки без уважительных причин на переговоры о трудоустройстве с работодателем в течение трех дней со дня направления органами службы занятости.
- e. отказа без уважительных причин явиться в органы службы занятости для получения направления на работу (учебу).
- f. увольнения с последнего места работы (службы) за нарушение трудовой дисциплины и другие виновные действия, а также отчисления гражданина, направленного на обучение органами службы занятости, с места обучения за виновные действия.

14.Что означает термин в законе, стремящимся возобновить трудовую деятельность после длительного перерыва (срок в течении которого лицо не работало):

- a. более 1 года.
- b. более 2 лет.
- c. более 5 лет.

15.От чего зависит размер пособия по безработице:

- a. от среднего заработка на последнем месте работы.
- b. от квалификации работника.
- c. от причины постановки на учет.

16.Документы для признания лица в качестве безработного:

- a. паспорт.
- b. справка с налоговой инспекции.
- c. документ об образовании (аттестат, диплом и т.д.).
- d. справка о несудимости.
- e. приказ об увольнении или трудовая книжка.
- f. справка о доходах за последние 90 дней (если гражданин ранее работал).

Тема 11. Цифровизация юридической отрасли Задание 1. Перечень контрольных вопросов по теме.

- 1. Становление и развитие цифровизации в юридической сфере
- 2. Современные технологии в юриспруденции. Роль искусственного интеллекта в юридической отрасли
- 3. Цифровая трансформация права, проблемы и пути совершенствования
- 4. Пути совершенствования права и способы адаптации юристов в цифровой эпохе

Задание 2. Тесты по теме. Выбрать верный вариант ответа.

- 1. Совокупность технологий, созданных на основе принципов функционирования нервной системы. a. Нейротехнология
 - b. Нейропедагогика
 - c. Нейроюриспруденция
 - d. Квантовая технология
- 2.Процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, предоставления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов
 - a. Информационные технологии
 - b. Информационный посредник
 - c. Информационная система
 - d. Информационное пространство
- 3.Договор или элемент договора, который заключается в электронной форме с автоматизированным, с помощью компьютерной программы, исполнением возникшего обязательства. a. Договор купли-продажи
 - b. Сделка
 - c. Соглашение
 - d. Смарт-контракт

4. Представленная в объективной форме совокупность самостоятельных материалов (статей, расчетов, нормативных актов, судебных решений и иных подобных материалов), систематизированных таким образом, чтобы эти материалы могли быть найдены и обработаны с помощью электронной вычислительной машины. а.

Информация

- b. База данных
- c. Информационное пространство
- d. Информационные технологии

5. Совокупность объектов цифровых отношений, субъектов цифровых отношений и их содержания — совокупности прав и обязанностей субъектов цифровых отношений.

- a. Структура цифровых правоотношений
- b. Состав цифровых правоотношений
- c. Элементы цифровых правоотношений
- d. Форма цифровых правоотношений

6. Универсальные права человека, гарантированных международным правом и конституциями государств, применительно к потребностям человека и гражданина в обществе, основанном на информации. а. Права на получение информации

- b. Естественные права и свободы человека
- c. Универсальные права человека
- d. Цифровые права человека

Задание 3. Деловая игра

Конкурс «Человек и его права»

Командам предлагаются тексты с утверждениями. Необходимо знаками “+” или “-” отметить согласны или не согласны с данными утверждениями. Время на выполнение задания-5 минут. За правильно выполненное задание команда получает 2 балла.

I команда:

Правильный ответ:

А	Б	В	Г	Д	Е	Ж	З	И	К
+	+	-	-	-	-	+	+	+	+

А. Осуществление всех социально-экономических и культурных прав человека зависит от уровня экономического развития страны.

Б. Политические права обусловлены степенью осуществления права гражданина на информацию.

В. Не обладая дееспособностью, человек не может пользоваться никакими правами.

Г. Отпуск в России является самым коротким в сравнении с большинством индустриально развитых государств.

Д. Человек с ограниченной дееспособностью самостоятельно несет имущественную ответственность по совершенным сделкам и за причиненный вред.

Е. Продавец не обязан сообщать покупателю достоверную информацию о свойствах вещи.

Ж. Выгул собак без намордника во дворе дома является нарушением правил содержания животных.

З. Соседи могут привлечь к административной ответственности человека, постоянно включающего магнитофон на полную мощность после 23 часов.

И. Административное решение, вынесенное судом, обжалованию не подлежит.

К. Несовершеннолетнему преступнику суд может заменить уголовное наказание принудительными мерами воспитательного характера.

II команда:

Правильный ответ:

А	Б	В	Г	Д	Е	Ж	З	И	К
-	-	-	+	-	+	+	-	-	-

А. Естественные права человека относятся к политическим правам.

Б. Во всех государствах, подписавших Пакт об экономических, социальных и культурных правах, вводится бесплатное среднее образование.

В. Если гражданину нанесен вред от бездействия государственных органов, то государство не обязано возмещать причиненный вред.

Г. Работники оперативных органов при расследовании уголовных дел имеют право нарушить неприкосновенность жилища в случае проведения обыска.

Д. За опоздание на работу администрация имеет право объявить выговор и перевести работника на нижеоплачиваемую должность.

Е. Пассажира, нарушившего правила на транспорте, можно привлечь к юридической ответственности.

Ж. Если гражданин не пришел на помощь другому человеку, его можно привлечь к уголовной ответственности.

З. Лицензия на право приобретения гражданином оружия может быть выдана человеку, не имеющему постоянного места жительства.

И. Если автомобилист двигался по улицам города со скоростью до 100 км/ч, то он тем самым совершил уголовное преступление.

К. Сотрудники милиции не могут привлекаться к ответственности за противоправные действия или бездействие.

Задание 4. Производственная задача Производственная задача 1

Практическое задание: получение государственных и муниципальных услуг в электронном виде. Студенты заходят в свои личные кабинеты и изучают как получить следующие услуги:

получать сообщения о назначенных выплатах и пенсиях, ходе исполнительного производства и штрафах ГИБДД. Такие сообщения можно получать через социальную сеть «ВКонтакте» и VK Мессенджер. Оповещения будут приходить с портала госуслуг. Штрафы ГИБДД можно оплатить прямо из социальной сети и без комиссии через систему быстрых платежей. А постановление о штрафе и фото нарушения будут доступны в личном кабинете на портале госуслуг; сообщить в Федеральную службу судебных приставов об ошибочно

числящейся задолженности по исполнительному производству. Например, это может понадобиться, когда человеку случайно приписали чужой долг из-за того, что у него и настоящего должника полностью совпадают Ф.И.О.; подать заявление на сохранение прожиточного минимума при списании долга по исполнительным документам. Раньше приходилось идти в отделение службы судебных приставов или отправлять заявление Почтой

России; встать на учет в налоговой инспекции и получить ИНН. Но для получения бумажного документа все-таки придется посетить налоговую; зарегистрироваться в качестве самозанятого. Ранее зарегистрироваться можно было только через приложение «Мой налог», личный кабинет на сайте Федеральной налоговой службы и некоторые банки; поделиться реквизитами документов с другими

гражданами. Это можно сделать с помощью мобильного приложения портала госуслуг – например, скинуть коллеге реквизиты паспорта, СНИЛС и ИНН; купить или построить частный дом. Пользователи портала госуслуг могут выбрать качественный проект жилого дома из более чем 700 вариантов, проверенного подрядчика и подходящую ипотечную программу, узнать о необходимых документах и мерах господдержки в сфере индивидуального жилищного строительства, а также получить персональную консультацию. Нужно лишь кликнуть по баннеру «Сервисы и услуги для постройки дома» на портале, чтобы перейти в раздел «Цифровое строительство», а потом пройти опрос робота-помощника

Макса; подать заявление и документы для приема ребенка в школу. Информация о рассмотрении заявления поступит в личный кабинет на портале (Приказ Минпросвещения России от 30 августа 2022 г. № 784, вступил в силу с 1 марта 2023 г.).

Производственная задача 2

Представьте возможности применения технологии распределённых реестров в сфере Вашей будущей деятельности, заполнив таблицу (5–7 примеров).

Название конкретного примера	Сфера применения	Ссылка на источник (при наличии)	Описание использования технологии

3.1. Тематика рефератов

1. Цифровая экономика как современная стадия цивилизованного развития и как экономическая теория информационного общества.
2. Основные стадии цифровой экономики.
3. Цифровая экономика как вспомогательная и неотъемлемая часть индустриальной экономики.
4. Цифровая экономика как фактор перерождения постиндустриальную.
5. Предмет цифровой экономики.
6. Состав и сферы изучения цифровой экономики.
7. Функции и главные задачи информационной экономики.
8. Базовая платформа цифровой экономики, которая отличает ее от традиционных общепринятых методов хозяйствования экономики.
9. Основные критерии перехода экономики к информационному типу.
10. Факторы сравнения информационной и индустриальной экономики.
11. Источники становления информационной экономики.
12. Признаки и этапы становления и перехода к информационному обществу.
13. Перспективы развития цифровой экономики в России с позиции экономической теории.
14. Показатели измерения «Цифровой экономики».
15. Умные города
16. Институциональная структура цифровой экономики: сущность и основные компоненты.
17. Нормативно-правовое регулирование цифровой экономики в России.
18. Основные направления и уровни развития цифровой экономики.
19. Цифровая экономика как наука: базовые принципы, становление, эволюция, мировой и российский опыт.
20. Цифровая экономика как процесс: базовые принципы, становление, эволюция, мировой
21. и российский опыт.

22. Система цифровой экономики: понятийно-терминологические конструкции, состав,
23. структура, ролевые функции, задачи, практика построения.
24. Информационные процессы в юриспруденции: базовые принципы, становление, эволюция, мировой и российский опыт, практика.
25. Электронное правительство. Сущность и эволюция развития.
26. Факторы выбора национальной стратегии развития электронного правительства.
27. Основные этапы формирования и развития электронного правительства.
28. Сферы применения технологий электронного правительства и уровни взаимодействия субъектов.
29. Субъекты электронного правительства.
30. Эффекты функционирования электронного правительства.
31. Индикаторы оценки уровня развития электронного правительства.
32. Основные направления развития инфраструктуры электронного правительства в России.
33. Лучшие практики формирования и развития электронного правительства: мировой опыт.
34. Ключевые направления информатизации в органах государственной власти.
35. Основные сложности развития электронного правительства в России.
36. Актуальные мировые тенденции развития электронного правительства.
37. Системный проект развития электронного правительства в России.
38. Концепции, программы, стратегии информатизации государственного и муниципального управления федерального уровня.
39. Информационное общество: социально-экономические развития.
40. Европейские стратегии и концепции достижения задач информационного общества.
41. Сервисы сети Интернет.
42. Технологии Интернета в юриспруденции.

3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся

ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ

1. Сущность информационно-коммуникационных технологий
2. Понятие цифровой экономики
3. Институциональная структура цифровой экономики
4. Цифровая экономика и экономический рост
5. Технологии цифровой экономики
6. Цифровая трансформация отраслей
7. Распределенные вычисления и хранилище данных (облачное хранение).
8. Интернет вещей, подключенный (умный) дом и умные города.
9. Искусственный интеллект, робототехника, 3-D печать: экономическая эффективность, плюс и минусы.

10. Развитие и современные возможности правового обеспечения информационной безопасности
11. Правовая основа обеспечения информационной безопасности
12. Государственные органы, обеспечивающие информационную безопасность
13. Новые вызовы и угрозы информационной безопасности
14. Правовые основы защиты персональных данных
15. Особенности современного рынка финансовых технологий
16. Влияние финансовых технологий на развитие банковской сферы
17. Цифровая трансформация мирового рынка финансовых услуг.
18. Технологические компании на рынке финансовых услуг. Инновационные финансовые технологии (финтех).
19. Цифровизация традиционных финансовых организаций. Перспективы развития банковского сектора в цифровой экономике.
20. Цифровые банки (необанки) и их рейтинг.
21. Сущность и классификация криптовалют. их правовое регулирование в различных странах.
22. Перспективы и риски применения криптовалют в мировой финансовой системе
23. Сущность цифровых (виртуальных) активов
24. Общие сведения о блокчейн, токены, иные цифровые права
25. Общее регулирование эмиссии цифровых прав в России Сущность и типы цифровых платформ
26. Цифровые платформы как инструмент трансформации мировой и российской экономики
27. Тенденции развития и внедрения цифровых платформ
28. Электронное правительство
29. От электронного правительства к цифровому государству
30. Изменение характера труда в цифровой экономике
31. Цифровые компетенции и навыки
32. Цифровая демократия.
33. Трансформация электронного правительства в цифровое, формирование цифрового государства. Цифровая трансформация социальной сферы.
34. Умные города: компоненты, рейтинги, обеспечение безопасности
35. Понятие и система договоров в сфере цифровой экономики.
36. Трансформация договорного права в условиях цифровой экономики.
37. Особенности заключения и исполнения договоров в цифровой среде.
38. Договоры по созданию объекта инновации.
39. Договоры по передаче в пользования объектов инновационной деятельности.
40. Организационные договоры
41. Понятие и виды пенсий в праве социального обеспечения.
42. Понятие и классификация пособий по системе социального обеспечения. Порядок предоставления и размер государственных пособий по временной нетрудоспособности
43. Трудовые пенсии по старости Трудовые пенсии по инвалидности Трудовые пенсии по случаю потери кормильца
44. Порядок и сроки назначения и перерасчета трудовых пенсий. Выплата и доставка трудовых пенсий.

45. Приостановление и возобновление выплаты трудовых пенсий. Прекращение и восстановление выплаты трудовых пенсий.
46. Пособие по беременности и родам
47. Ежемесячное пособие по уходу за ребенком
48. Понятие и виды государственных пособий. Право граждан, имеющих детей, на государственные пособия. Пособие по безработице
49. Компенсационные выплаты и жилищные субсидии.
50. Материнский (семейный) капитал
51. Становление и развитие цифровизации в юридической сфере
52. Современные технологии в юриспруденции. Роль искусственного интеллекта в юридической отрасли
53. Цифровая трансформация права, проблемы и пути совершенствования
54. Пути совершенствования права и способы адаптации юристов в цифровой эпохе

РАЗДЕЛ 4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Процедура оценивания – порядок действий при подготовке и проведении аттестационных испытаний и формировании оценки.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о промежуточной (рубежной) аттестации знаний студентов и учащихся ДГУНХ.

- Аттестационные испытания проводятся преподавателем (или комиссией преподавателей – в случае модульной дисциплины), ведущим лекционные занятия по данному дисциплине, или преподавателями, ведущими практические и лабораторные занятия (кроме устного экзамена). Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре.

- Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов сопровождающих.

- Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться программой учебной дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, непрограммируемыми калькуляторами.

- Время подготовки ответа при сдаче зачета в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

- При подготовке к устному зачету экзаменуемый, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании зачета) сдается преподавателю.

- Преподавателю предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины текущего семестра, а также, помимо теоретических вопросов, давать ситуационные задачи, которые изучались на практических занятиях.

- Оценка результатов устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения. При проведении письменных аттестационных испытаний или компьютерного тестирования – в день их проведения или не позднее следующего рабочего дня после их проведения.

- Результаты выполнения аттестационных испытаний, проводимых в письменной форме, форме итоговой контрольной работы или компьютерного тестирования, должны быть объявлены обучающимся и выставлены в зачётные книжки не позднее следующего рабочего дня после их проведения.

Итоговой формой контроля по дисциплине является зачет. Зачет проводится в виде устного или письменного ответа на заданный вопрос. Каждому студенту предлагается 2 вопроса, каждый из которых оценивается максимум на 10 баллов. При оценке ответа на вопрос оценивается полнота ответа, точность формулировок, правильное цитирование соответствующих законодательных актов, наличие иллюстративных примеров.