

Приложение 6.1
к АОППО по профессии
16675 «Повар» для лиц ОВЗ

КОМПЛЕКТ ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине

ОУД 01 РУССКИЙ ЯЗЫК И ЛИТЕРАТУРА

профессионального обучения для лиц
с ограниченными возможностями здоровья
Профессия 16665 «Повар»

СОДЕРЖАНИЕ

I Паспорт комплекта фондов оценочных средств

- 1 Область применения.....
- 2 Объекты оценивания – результаты освоения УД
- 3 Формы контроля и оценки результатов освоения УД
- 4 Система оценивания комплекта ФОС текущего контроля и промежуточной аттестации.....

II Текущий контроль и оценка результатов обучения УД

- Спецификация письменной контрольной работы №1*
- Спецификация письменной контрольной работы №2*
- Тестовые задания по теме (разделу).....*

I Паспорт комплекта фондов оценочных средств

1. Область применения

Комплект **фондов оценочных средств** (ФОС) предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины (УД) ОУД 01 РУССКИЙ ЯЗЫК И ЛИТЕРАТУРА входящей в состав общеобразовательных дисциплин по профессии 16675.

2. Объекты оценивания – результаты освоения УД

Комплект ФОС позволяет оценить следующие результаты освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС профессии 43.01.09 Повар, кондитер и рабочей программой дисциплины РУССКИЙ ЯЗЫК И ЛИТЕРАТУРА (ЧАСТЬ 1. РУССКИЙ ЯЗЫК):

умения:

- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

знания:

- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- знание содержания произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы;
- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения.

Вышеперечисленные умения и знания направлены на формирование у обучающихся следующих **общих компетенций**:

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

3 Формы контроля и оценки результатов освоения УД

Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и формирующихся общих и профессиональных компетенций в рамках освоения УД.

В соответствии с учебным планом профессии 16675 Повар, рабочей программой дисциплины РУССКИЙ ЯЗЫК И ЛИТЕРАТУРА (ЧАСТЬ 1. РУССКИЙ ЯЗЫК) предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

3.1 Формы текущего контроля

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении курса обучения.

Текущий контроль результатов освоения УД в соответствии с рабочей программой и календарно-тематическим планом происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- *выполнение и защита практических работ,*
- *проверка выполнения самостоятельной работы обучающихся,*
- *проверка выполнения контрольных работ,*
- *проектная деятельность,*
- *исследовательская деятельность.*

Во время проведения учебных занятий дополнительно используются следующие формы текущего контроля – *устный опрос, тестирование по темам отдельных занятий.*

Проверка выполнения самостоятельной работы. Самостоятельная работа направлена на самостоятельное освоение и закрепление обучающимися практических умений и знаний, овладение профессиональными компетенциями.

Самостоятельная подготовка обучающихся по УД предполагает следующие виды и формы работы:

- *Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы.*
- *Самостоятельное изучение материала и конспектирование лекций по учебной литературе.*
- *Написание и защита доклада; подготовка к сообщению или беседе на занятии по заданной преподавателем теме.*
- *Работа со справочной литературой.*
- *Оформление отчетов по практическим работам, подготовка к их защите.*
- *Составление тестовых заданий по темам УД.*

Задания для выполнения самостоятельной работы, методические рекомендации по выполнению и критерии их оценивания представлены в методических рекомендациях по организации и проведению самостоятельной работы обучающихся.

Проверка выполнения контрольных работ. Контрольная работа проводится с целью контроля усвоенных умений и знаний и последующего анализа типичных ошибок и затруднений обучающихся в конце изучения темы или раздела. Согласно календарно-тематическому плану УД предусмотрено проведение следующих контрольных работ:

- Контрольная работа №1 по теме «Лексика»
- Контрольная работа №2 по теме «Фонетика, орфоэпия»
- Контрольная работа № 3 по теме «Морфемика»
- Контрольная работа № 4 по теме «Морфология»
- Контрольная работа № 5 по теме «Синтаксис»

Спецификации контрольных работ приведены ниже в данном комплекте ФОС.

Сводная таблица по применяемым формам и методам текущего контроля и оценки результатов обучения

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
1) сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой	<i>Устный и комбинированный опрос,</i>

<p>практике;</p> <p>2) владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;</p> <p>3) владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;</p> <p>4) владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;</p> <p>5) знание содержания произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой;</p> <p>6) сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;</p> <p>7) сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;</p> <p>8) способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;</p> <p>9) владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;</p> <p>10) сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p><i>проверка на основе письменных практических работ, диктанты, сочинения, изложения, тестовая проверка, самостоятельная работа. Оценка правильности выполнения самостоятельной работы</i></p>
--	--

3.2 Форма промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по УД РУССКИЙ ЯЗЫК И ЛИТЕРАТУРА (ЧАСТЬ 1. РУССКИЙ ЯЗЫК) – экзамен, спецификация которого содержится в данном комплекте ФОС.

4. Система оценивания комплекта ФОС текущего контроля и промежуточной аттестации

Система оценивания каждого вида работ описана в соответствующих методических рекомендациях и в спецификации к контрольным работам и итоговой аттестации.

При оценивании практической и самостоятельной работы обучающегося учитывается следующее:

- качество выполнения практической части работы;
- качество оформления отчета по работе;
- качество устных ответов на контрольные вопросы при защите работы.

Каждый вид работы оценивается по пяти бальной шкале.

«5» (*отлично*) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (*отлично*) предполагает грамотное и логичное изложение ответа.

«4» (*хорошо*) – если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (*удовлетворительно*) – если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (*неудовлетворительно*) – если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Тест оценивается по пяти бальной шкале следующим образом: стоимость каждого вопроса 1 балл. За правильный ответ обучающийся получает 1 балл. За неверный ответ или его отсутствие баллы не начисляются.

Оценка «5» соответствует 86% – 100% правильных ответов.

Оценка «4» соответствует 73% – 85% правильных ответов.

Оценка «3» соответствует 53% – 72% правильных ответов.

Оценка «2» соответствует 0% – 52% правильных ответов.

II Текущий контроль и оценка результатов обучения УД

Спецификация письменной контрольной работы №1 по ОУД 01 РУССКИЙ ЯЗЫК И ЛИТЕРАТУРА (ЧАСТЬ 1. РУССКИЙ ЯЗЫК)

1. Назначение письменной контрольной работы – оценить уровень подготовки обучающихся по УД по теме «Лексика» с целью текущей проверки знаний и умений.

2. Содержание письменной контрольной работы определяется в соответствии с рабочей программой УД и содержанием темы «Лексика».

3. Принципы отбора содержания письменной контрольной работы: ориентация на требования к результатам освоения темы «Лексика», представленным в рабочей программе УД:

уметь:

- аргументировать различие лексического и грамматического значения слова;
- опознавать основные выразительные средства лексики и фразеологии в публицистической и художественной речи и оценивать их;
- объяснять особенности употребления лексических средств в текстах научного и официально-делового стилей речи;
- извлекать необходимую информацию из лексических словарей разного типа (толкового словаря, словарей синонимов, антонимов, устаревших слов, иностранных слов, фразеологического словаря и др.) и справочников, в том числе мультимедийных; использовать эту информацию в различных видах деятельности;

знать:

- основные виды тропов, построенных на переносном значении слова (метафора, эпитет, олицетворение).

4. Структура письменной контрольной работы

4.1 Письменная контрольная работа по теме «Лексика» включает 2 варианта заданий, каждый из которых состоит из обязательной и дополнительной части: обязательная часть содержит 22 задания, дополнительная часть 6 заданий.

4.2 Задания дифференцируются по уровню сложности. Обязательная часть включает задания, составляющие необходимый и достаточный минимум усвоения знаний и умений в соответствии с рабочей программы УД. Дополнительная часть включает задание более высокого уровня сложности.

4.3 Задания письменной контрольной работы предлагаются в традиционной форме и в форме тестов.

4.4 Варианты письменной контрольной работы равноценны по трудности, одинаковы по структуре, параллельны по расположению заданий: под одним и тем же порядковым номером во всех вариантах письменной проверочной работы находится задание, проверяющее один и тот же элемент содержания темы.

5. Система оценивания отдельных заданий и письменной контрольной работы в целом

5.1 Каждое задание контрольной работы в традиционной форме оценивается по пяти бальной шкале:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся свободно и уверенно ориентируется; научно-понятийным аппаратом; за умение практически применять теоретические знания, качественно выполнять все виды лабораторных и практических работ, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа (в устной или письменной форме) на практико-ориентированные вопросы; обоснование собственного высказывания с точки зрения известных теоретических положений.

«4» (хорошо) – если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ (в устной или письменной форме), но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания по междисциплинарным курсам, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

5.2 Итоговая оценка за контрольную работу определяется как средний балл по всем заданиям (вопросам).

6. Время выполнения письменной контрольной работы

На выполнение письменной контрольной работы отводится 45 минут. Среднее время выполнения одного задания обязательной части – 1 минута, дополнительной части – 5 минут.

7. Инструкция для обучающихся

Форма проведения текущего контроля знаний по теме «Лексика» дисциплины ОУД 01 РУССКИЙ ЯЗЫК И ЛИТЕРАТУРА (ЧАСТЬ 1. РУССКИЙ ЯЗЫК) – письменная контрольная работа.

Контролируемые результаты обучения:

уметь:

- аргументировать различие лексического и грамматического значения слова;

- опознавать основные выразительные средства лексики и фразеологии в публицистической и художественной речи и оценивать их;
- объяснять особенности употребления лексических средств в текстах научного и официально-делового стилей речи;
- извлекать необходимую информацию из лексических словарей разного типа (толкового словаря, словарей синонимов, антонимов, устаревших слов, иностранных слов, фразеологического словаря и др.) и справочников, в том числе мультимедийных; использовать эту информацию в различных видах деятельности;

знать:

- основные виды тропов, построенных на переносном значении слова (метафора, эпитет, олицетворение).

Структура письменной контрольной работы

Письменная контрольная работа по теме «Лексика» состоит из обязательной и дополнительной части: обязательная часть содержит 22 задания, дополнительная часть 6 заданий.

Задания письменной контрольной работы предлагаются в традиционной форме и в форме тестов.

Тематика заданий обязательной части:

- лексическое значение слова;
- ошибки в образовании форм слова.

Тематика вопроса дополнительной части:

- терминология;
- прямое и переносное значение слов;
- виды тропов.

Система оценивания письменной контрольной работы

5.1 Каждое задание контрольной работы в традиционной форме оценивается по пяти бальной шкале:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся свободно и уверенно ориентируется; научно-понятийным аппаратом; за умение практически применять теоретические знания, качественно выполнять все виды лабораторных и практических работ, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа (в устной или письменной форме) на практико-ориентированные вопросы; обоснование собственного высказывания с точки зрения известных теоретических положений.

«4» (хорошо) – если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ (в устной или письменной форме), но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания по междисциплинарным курсам, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

5.2 Итоговая оценка за контрольную работу определяется как средний балл по всем заданиям (вопросам).

Время выполнения письменной контрольной работы

На выполнение письменной контрольной работы отводится 45 минут. Среднее время выполнения одного задания обязательной части – 1 минута, дополнительной части – 5 минут.

Рекомендации по подготовке к контрольной работе

При подготовке к контрольной работе рекомендуется использовать конспекты лекций, а также:

- учебники:

1. Греков В.Ф., Крючков С.Е., Чешко Л.А. Русский язык. 10-11 классы. Москва, «Просвещение», 2016.
2. Власенков А.И., Рыбченкова Л.М. Русский язык, базовый уровень. 10-11 классы. Москва, «Просвещение», 2016.

Интернет – ресурсы:

1. Сайт словарей и энциклопедий «Академик» (<http://dic.academic.ru/>).
2. Сайт Грамота.ру (<http://gramota.ru/>).
3. Поэтический словарь А.П. Квятковского в Фундаментальной электронной библиотеке (ФЭБ) (<http://feb-web.ru/feb/kps/kps-abc/0.htm>).
4. Проект «Словоборг» (<http://slovoborg.ru/>) – это словарь *современного* русского языка, составляемый самими посетителями сайта.
5. Коллекция словарей русского языка для скачивания: <http://dict.buktopuha.net/>
6. Дочерний проект библиотеки ImWerdem «Ижица. В защиту грамотности» (<http://ijitsa.imwerden.net/>)
7. «Русские словари» (<http://slovari.ru/>)

Обзор разнообразных словарей на сайте F5: <http://f5.ru/freshf5/post/300032>

Чтобы успешно справиться с заданиями письменной контрольной работы, нужно внимательно прочитать вопросы. Именно внимательное, вдумчивое чтение – половина успеха.

Спецификация письменной контрольной работы №2 по ОУД 01 РУССКИЙ ЯЗЫК И ЛИТЕРАТУРА (ЧАСТЬ 1. РУССКИЙ ЯЗЫК)

1. Назначение письменной контрольной работы – оценить уровень подготовки обучающихся по УД по теме «Фонетика, орфоэпия» с целью текущей проверки знаний и умений.

2. Содержание письменной контрольной работы определяется в соответствии с рабочей программой УД и содержанием темы «Фонетика, орфоэпия».

3. Принципы отбора содержания письменной контрольной работы: ориентация на требования к результатам освоения темы «Фонетика, орфоэпия», представленным в рабочей программе УД:

уметь:

- проводить фонетический разбор; извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника;
- извлекать необходимую информацию из мультимедийных орфоэпических словарей и справочников; использовать ее в различных видах деятельности;
- строить рассуждения с целью анализа проделанной работы;
- проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т. д.;
- извлекать необходимую информацию из орфоэпических словарей и справочников; опознавать основные выразительные средства фонетики (звукопись)

знать:

- круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае.

4. Структура письменной контрольной работы

4.1 Письменная контрольная работа по теме «Фонетика, орфоэпия» включает 2 варианта заданий, каждый из которых состоит из 25 заданий.

4.2 Задания дифференцируются по уровню сложности. Обязательная часть включает задания, составляющие необходимый и достаточный минимум усвоения знаний и умений в соответствии с рабочей программы УД.

4.3 Задания письменной контрольной работы предлагаются в форме тестов.

4.4 Варианты письменной контрольной работы равноценны по трудности, одинаковы по структуре, параллельны по расположению заданий: под одним и тем же порядковым номером во всех вариантах письменной проверочной работы находится задание, проверяющее один и тот же элемент содержания темы.

5 Система оценивания отдельных заданий и письменной контрольной работы в целом

5.2 Каждое задание контрольной работы в тестовой форме оценивается по пяти бальной шкале:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся свободно и уверенно ориентируется; научно-понятийным аппаратом; за умение практически применять теоретические знания, качественно выполнять все виды лабораторных и практических работ, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа (в устной или письменной форме) на практико-ориентированные вопросы; обоснование собственного высказывания с точки зрения известных теоретических положений.

«4» (хорошо) – если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ (в устной или письменной форме), но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания по междисциплинарным курсам, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

5.2 Итоговая оценка за контрольную работу определяется как средний балл по всем заданиям (вопросам).

6. Время выполнения письменной контрольной работы

На выполнение письменной контрольной работы отводится 45 минут. Среднее время выполнения одного задания обязательной части – 3 минуты.

8. Инструкция для обучающихся

Форма проведения текущего контроля знаний по теме «Фонетика, орфоэпия» дисциплины ОУД 01 РУССКИЙ ЯЗЫК И ЛИТЕРАТУРА (ЧАСТЬ 1. РУССКИЙ ЯЗЫК) – письменная контрольная работа.

Контролируемые результаты обучения:

уметь:

- проводить фонетический разбор; извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника;
- извлекать необходимую информацию из мультимедийных орфоэпических словарей и справочников; использовать ее в различных видах деятельности;
- строить рассуждения с целью анализа проделанной работы;

- проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т. д.;

- извлекать необходимую информацию из орфоэпических словарей и справочников; опознавать основные выразительные средства фонетики (звукопись)

знать:

- круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае.

Структура письменной контрольной работы

Письменная контрольная работа по теме «Фонетика, орфоэпия» содержит 25 заданий.

Задания письменной контрольной работы предлагаются в форме тестов.

Тематика заданий обязательной части:

- фонетический разбор слов

- работа со словарями.

Система оценивания письменной контрольной работы

5.3 Каждое задание контрольной работы в тестовой форме оценивается по пяти бальной шкале:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся свободно и уверенно ориентируется; научно-понятийным аппаратом; за умение практически применять теоретические знания, качественно выполнять все виды лабораторных и практических работ, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа (в устной или письменной форме) на практико-ориентированные вопросы; обоснование собственного высказывания с точки зрения известных теоретических положений.

«4» (хорошо) – если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ (в устной или письменной форме), но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания по междисциплинарным курсам, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

5.3 Итоговая оценка за контрольную работу определяется как средний балл по всем заданиям (вопросам).

Время выполнения письменной контрольной работы

На выполнение письменной контрольной работы отводится 45 минут. Среднее время выполнения одного задания обязательной части – 3 минуты.

Рекомендации по подготовке к контрольной работе

При подготовке к контрольной работе рекомендуется использовать конспекты лекций, а также:

- учебники:

3. Греков В.Ф., Крючков С.Е., Чешко Л.А. Русский язык. 10-11 классы. Москва, «Просвещение», 2016.

4. Власенков А.И., Рыбченкова Л.М. Русский язык, базовый уровень. 10-11 классы. Москва, «Просвещение», 2016.

Интернет – ресурсы:

9. Сайт словарей и энциклопедий «Академик» (<http://dic.academic.ru/>).
 10. Сайт Грамота.ру (<http://gramota.ru/>).
 11. **Поэтический словарь А.П. Квятковского** в Фундаментальной электронной библиотеке (ФЭБ) (<http://feb-web.ru/feb/kps/kps-abc/0.htm>).
 12. Проект «Словоборг» (<http://slovoborg.ru/>) – это словарь *современного* русского языка, составляемый самими посетителями сайта.
 13. **Коллекция словарей русского языка** для скачивания: <http://dict.buktopuha.net/>
 14. Дочерний проект библиотеки ImWerdem «Ижица. В защиту грамотности» (<http://ijitsa.imwerden.net/>)
 15. «Русские словари» (<http://slovvari.ru/>)
- Обзор разнообразных словарей** на сайте F5: <http://f5.ru/freshf5/post/300032>

Чтобы успешно справиться с заданиями письменной контрольной работы, нужно внимательно прочитать вопросы. Именно внимательное, вдумчивое чтение – половина успеха.

Спецификация письменной контрольной работы №3 по ОУД 01 РУССКИЙ ЯЗЫК И ЛИТЕРАТУРА (ЧАСТЬ 1. РУССКИЙ ЯЗЫК)

1. Назначение письменной контрольной работы – оценить уровень подготовки обучающихся по УД по теме «Морфемика» с целью текущей проверки знаний и умений.

2. Содержание письменной контрольной работы определяется в соответствии с рабочей программой УД и содержанием темы «Морфемика».

3. Принципы отбора содержания письменной контрольной работы:
ориентация на требования к результатам освоения темы «Морфемика», представленным в рабочей программе УД:

уметь:

- опознавать, наблюдать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста;
- проводить морфемный, словообразовательный, этимологический, орфографический анализ;
- извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника;
- характеризовать словообразовательные цепочки и словообразовательные гнезда, устанавливая смысловую и структурную связь однокоренных слов;
- опознавать основные выразительные средства словообразования в художественной речи и оценивать их;
- извлекать необходимую информацию из морфемных, словообразовательных и этимологических словарей и справочников, в том числе мультимедийных;
- использовать этимологическую справку для объяснения правописания и лексического значения слова

4. Структура письменной контрольной работы

4.1 Письменная контрольная работа по теме «Фонетика, орфоэпия» включает 2 варианта заданий, каждый из которых состоит из 25 заданий.

4.2 Задания дифференцируются по уровню сложности. Обязательная часть включает задания, составляющие необходимый и достаточный минимум усвоения знаний и умений в соответствии с рабочей программы УД.

4.3 Задания письменной контрольной работы предлагаются в форме тестов.

4.4 Варианты письменной контрольной работы равноценны по трудности, одинаковы по структуре, параллельны по расположению заданий: под одним и тем же порядковым номером во всех вариантах письменной проверочной работы находится задание, проверяющее один и тот же элемент содержания темы.

5. Система оценивания отдельных заданий и письменной контрольной работы в целом

5.4 Каждое задание контрольной работы в тестовой форме оценивается по пяти бальной шкале:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся свободно и уверенно ориентируется; научно-понятийным аппаратом; за умение практически применять теоретические знания, качественно выполнять все виды лабораторных и практических работ, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа (в устной или письменной форме) на практико-ориентированные вопросы; обоснование собственного высказывания с точки зрения известных теоретических положений.

«4» (хорошо) – если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ (в устной или письменной форме), но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания по междисциплинарным курсам, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

5.2 Итоговая оценка за контрольную работу определяется как средний балл по всем заданиям (вопросам).

6. Время выполнения письменной контрольной работы

На выполнение письменной контрольной работы отводится 45 минут. Среднее время выполнения одного задания обязательной части – 3 минуты.

7. Инструкция для обучающихся

Форма проведения текущего контроля знаний по теме «Морфемика» дисциплины ОУД 01 РУССКИЙ ЯЗЫК И ЛИТЕРАТУРА (ЧАСТЬ 1. РУССКИЙ ЯЗЫК) – письменная контрольная работа.

Контролируемые результаты обучения:

уметь:

- опознавать, наблюдать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста;
- проводить морфемный, словообразовательный, этимологический, орфографический анализ;
- извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника;
- характеризовать словообразовательные цепочки и словообразовательные гнезда, устанавливая смысловую и структурную связь однокоренных слов;
- опознавать основные выразительные средства словообразования в художественной речи и оценивать их;
- извлекать необходимую информацию из морфемных, словообразовательных и этимологических словарей и справочников, в том числе мультимедийных;
- использовать этимологическую справку для объяснения правописания и лексического значения слова.

Структура письменной контрольной работы

Письменная контрольная работа по теме «Фонетика, орфоэпия» включает 2 варианта заданий, каждый из которых состоит из 25 заданий.

Задания письменной контрольной работы предлагаются в форме тестов.

Тематика заданий обязательной части:

- морфемный, словообразовательный, этимологический, орфографический анализ.

Система оценивания письменной контрольной работы

5.4 Каждое задание контрольной работы в тестовой форме оценивается по пяти бальной шкале:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся свободно и уверенно ориентируется; научно-понятийным аппаратом; за умение практически применять теоретические знания, качественно выполнять все виды лабораторных и практических работ, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа (в устной или письменной форме) на практико-ориентированные вопросы; обоснование собственного высказывания с точки зрения известных теоретических положений.

«4» (хорошо) – если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ (в устной или письменной форме), но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания по междисциплинарным курсам, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

5.2 Итоговая оценка за контрольную работу определяется как средний балл по всем заданиям (вопросам).

Время выполнения письменной контрольной работы

На выполнение письменной контрольной работы отводится 45 минут. Среднее время выполнения одного задания обязательной части – 3 минуты.

Рекомендации по подготовке к контрольной работе

При подготовке к контрольной работе рекомендуется использовать конспекты лекций, а также:

- учебники:

1. Греков В.Ф., Крючков С.Е., Чешко Л.А. Русский язык. 10-11 классы. Москва, «Просвещение», 2016.
2. Власенков А.И., Рыбченкова Л.М. Русский язык, базовый уровень. 10-11 классы. Москва, «Просвещение», 2016.

Интернет – ресурсы:

1. Сайт словарей и энциклопедий «Академик» (<http://dic.academic.ru/>).
2. Сайт Грамота.ру (<http://gramota.ru/>).
3. Поэтический словарь А.П. Квятковского в Фундаментальной электронной библиотеке (ФЭБ) (<http://feb-web.ru/feb/kps/kps-abc/0.htm>).
4. Проект «Словоборг» (<http://slovoborg.ru/>) – это словарь современного русского языка, составляемый самими посетителями сайта.
5. Коллекция словарей русского языка для скачивания: <http://dict.buktopuha.net/>
6. Дочерний проект библиотеки ImWerdem «Ижица. В защиту грамотности» (<http://ijitsa.imwerden.net/>)
7. «Русские словари» (<http://slovari.ru/>)
8. Обзор разнообразных словарей на сайте F5: <http://f5.ru/freshf5/post/300032>

Чтобы успешно справиться с заданиями письменной контрольной работы, нужно внимательно прочитать вопросы. Именно внимательное, вдумчивое чтение – половина успеха.

Спецификация письменной контрольной работы №4 по ОУД 01 РУССКИЙ ЯЗЫК И ЛИТЕРАТУРА (ЧАСТЬ 1. РУССКИЙ ЯЗЫК)

1. Назначение письменной контрольной работы – оценить уровень подготовки обучающихся по УД по теме «Морфология» с целью текущей проверки знаний и умений.

2. Содержание письменной контрольной работы определяется в соответствии с рабочей программой УД и содержанием темы «Морфология».

3. Принципы отбора содержания письменной контрольной работы: ориентация на требования к результатам освоения темы «Морфология», представленным в рабочей программе УД:

уметь:

- опознавать, наблюдать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста, анализировать с точки зрения текстообразующей роли;

- проводить морфологический, орфографический, пунктуационный анализ;

- извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника; строить рассуждения с целью анализа проделанной работы;

- проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т. д.; подбирать примеры по теме из художественных текстов изучаемых произведений;

- составлять монологическое высказывание на лингвистическую тему в устной или письменной форме; анализировать текст с целью обнаружения изученных понятий (категорий), орфограмм, пунктограмм;

- извлекать необходимую информацию из мультимедийных словарей и справочников по правописанию; использовать эту информацию в процессе письма; определять роль слов разных частей речи в текстообразовании.

знать:

- круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае

4. Структура письменной контрольной работы

4.1 Письменная контрольная работа по теме «Морфология» включает 2 варианта заданий, каждый из которых состоит из обязательной и дополнительной части: обязательная часть содержит 30 заданий, дополнительная часть 9 заданий.

4.2 Задания дифференцируются по уровню сложности. Обязательная часть включает задания, составляющие необходимый и достаточный минимум усвоения знаний и умений в соответствии с рабочей программы УД. Дополнительная часть включает задание более высокого уровня сложности.

4.3 Задания письменной контрольной работы предлагаются в традиционной форме и в форме тестов.

4.4 Варианты письменной контрольной работы равноценны по трудности, одинаковы по структуре, параллельны по расположению заданий: под одним и тем же порядковым номером во всех вариантах письменной проверочной работы находится задание, проверяющее один и тот же элемент содержания темы.

5. Система оценивания отдельных заданий и письменной контрольной работы в целом

5.5 Каждое задание контрольной работы в традиционной форме оценивается по пяти бальной шкале:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся свободно и уверенно ориентируется; научно-понятийным

аппаратом; за умение практически применять теоретические знания, качественно выполнять все виды лабораторных и практических работ, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа (в устной или письменной форме) на практико-ориентированные вопросы; обоснование собственного высказывания с точки зрения известных теоретических положений.

«4» (хорошо) – если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ (в устной или письменной форме), но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания по междисциплинарным курсам, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

5.2 Итоговая оценка за контрольную работу определяется как средний балл по всем заданиям (вопросам).

6. Время выполнения письменной контрольной работы

На выполнение письменной контрольной работы отводится 90 минут. Среднее время выполнения одного задания обязательной части – 1 минута, дополнительной части – 5 минут.

7. Инструкция для обучающихся

Форма проведения текущего контроля знаний по теме «Морфология» дисциплины ОУД 01 РУССКИЙ ЯЗЫК И ЛИТЕРАТУРА (ЧАСТЬ 1. РУССКИЙ ЯЗЫК) – письменная контрольная работа.

Контролируемые результаты обучения:

уметь:

- опознавать, наблюдать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста, анализировать с точки зрения текстообразующей роли;
- проводить морфологический, орфографический, пунктуационный анализ;
- извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника; строить рассуждения с целью анализа проделанной работы;
- проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т. д.; подбирать примеры по теме из художественных текстов изучаемых произведений;
- составлять монологическое высказывание на лингвистическую тему в устной или письменной форме; анализировать текст с целью обнаружения изученных понятий (категорий), орфограмм, пунктограмм;
- извлекать необходимую информацию из мультимедийных словарей и справочников по правописанию; использовать эту информацию в процессе письма; определять роль слов разных частей речи в текстообразовании.

знать:

- круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае.

Структура письменной контрольной работы

Письменная контрольная работа по теме «Морфология» состоит из обязательной и дополнительной части: обязательная часть содержит 30 заданий, дополнительная часть 9 заданий.

Задания письменной контрольной работы предлагаются в традиционной форме и в форме тестов.

Тематика заданий обязательной части:

- морфологическая характеристика слов
- правописание слов.

Тематика вопроса дополнительной части:

- морфологический, орфографический, пунктуационный анализ.

Система оценивания письменной контрольной работы

5.5 Каждое задание контрольной работы в традиционной форме оценивается по пяти бальной шкале:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся свободно и уверенно ориентируется; научно-понятийным аппаратом; за умение практически применять теоретические знания, качественно выполнять все виды лабораторных и практических работ, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа (в устной или письменной форме) на практико-ориентированные вопросы; обоснование собственного высказывания с точки зрения известных теоретических положений.

«4» (хорошо) – если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ (в устной или письменной форме), но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания по междисциплинарным курсам, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

5.2 Итоговая оценка за контрольную работу определяется как средний балл по всем заданиям (вопросам).

Время выполнения письменной контрольной работы

На выполнение письменной контрольной работы отводится 90 минут. Среднее время выполнения одного задания обязательной части – 1 минута, дополнительной части – 5 минут.

Рекомендации по подготовке к контрольной работе

При подготовке к контрольной работе рекомендуется использовать конспекты лекций, а также:

- учебники:

1. Греков В.Ф., Крючков С.Е., Чешко Л.А. Русский язык. 10-11 классы. Москва, «Просвещение», 2016.
2. Власенков А.И., Рыбченкова Л.М. Русский язык, базовый уровень. 10-11 классы. Москва, «Просвещение», 2016.

Интернет – ресурсы:

1. Сайт словарей и энциклопедий «Академик» (<http://dic.academic.ru/>).
2. Сайт Грамота.ру (<http://gramota.ru/>).
3. **Поэтический словарь А.П. Квятковского** в Фундаментальной электронной библиотеке (ФЭБ) (<http://feb-web.ru/feb/kps/kps-abc/0.htm>).
4. Проект «Словоборг» (<http://slovoborg.ru/>) – это словарь *современного* русского языка, составляемый самими посетителями сайта.

5. Коллекция словарей русского языка для скачивания: <http://dict.buktopuha.net/>
6. Дочерний проект библиотеки ImWerden «Ижица. В защиту грамотности» (<http://ijitsa.imwerden.net/>)
7. «Русские словари» (<http://slovari.ru/>)
8. Обзор разнообразных словарей на сайте F5: <http://f5.ru/freshf5/post/300032>

Чтобы успешно справиться с заданиями письменной контрольной работы, нужно внимательно прочитать вопросы. Именно внимательное, вдумчивое чтение – половина успеха.

Спецификация письменной контрольной работы №5 по ОУД 01 РУССКИЙ ЯЗЫК И ЛИТЕРАТУРА (ЧАСТЬ 1. РУССКИЙ ЯЗЫК)

1. Назначение письменной контрольной работы – оценить уровень подготовки обучающихся по УД по теме «Синтаксис» с целью текущей проверки знаний и умений.

2. Содержание письменной контрольной работы определяется в соответствии с рабочей программой УД и содержанием темы «Синтаксис».

3. Принципы отбора содержания письменной контрольной работы: ориентация на требования к результатам освоения темы «Синтаксис», представленным в рабочей программе УД:

уметь:

- опознавать, наблюдать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста, анализировать с точки зрения текстообразующей роли, проводить языковой разбор (синтаксический, пунктуационный);

- комментировать ответы товарищей;

- извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника; строить рассуждения с целью анализа проделанной работы; анализировать текст с целью обнаружения изученных понятий (категорий), орфограмм, пунктограмм;

- составлять синтаксические конструкции (словосочетания, предложения) по опорным словам, схемам, заданным темам, соблюдая основные синтаксические нормы;

- проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т. д.; подбирать примеры по теме из художественных текстов изучаемых произведений;

- определять роль синтаксических конструкций в текстообразовании; находить в тексте стилистические фигуры;

- составлять связное высказывание (сочинение) на лингвистическую тему в устной и письменной форме по теме занятия;

- извлекать необходимую информацию из мультимедийных словарей и справочников по правописанию; использовать эту информацию в процессе письма;

- производить синонимическую замену синтаксических конструкций;

- составлять монологическое высказывание на лингвистическую тему в устной или письменной форме;

- пунктуационно оформлять предложения с разными смысловыми отрезками; определять роль знаков препинания в простых и сложных предложениях;

- составлять схемы предложений, конструировать предложения по схемам

знать:

- круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае.

4. Структура письменной контрольной работы

4.1 Письменная контрольная работа по теме «Синтаксис» включает 2 варианта заданий, каждый из которых содержит 40 заданий.

4.2 Задания дифференцируются по уровню сложности. Обязательная часть включает задания, составляющие необходимый и достаточный минимум усвоения знаний

и умений в соответствии с рабочей программы УД. Дополнительная часть включает задание более высокого уровня сложности.

4.3 Задания письменной контрольной работы предлагаются в форме тестов.

4.4 Варианты письменной контрольной работы равноценны по трудности, одинаковы по структуре, параллельны по расположению заданий: под одним и тем же порядковым номером во всех вариантах письменной проверочной работы находится задание, проверяющее один и тот же элемент содержания темы.

5. Система оценивания отдельных заданий и письменной контрольной работы в целом

5.1 Каждое задание контрольной работы в тестовой форме оценивается по пяти бальной шкале:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся свободно и уверенно ориентируется; научно-понятийным аппаратом; за умение практически применять теоретические знания, качественно выполнять все виды лабораторных и практических работ, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа (в устной или письменной форме) на практико-ориентированные вопросы; обоснование собственного высказывания с точки зрения известных теоретических положений.

«4» (хорошо) – если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ (в устной или письменной форме), но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания по междисциплинарным курсам, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

5.2 Итоговая оценка за контрольную работу определяется как средний балл по всем заданиям (вопросам).

6. Время выполнения письменной контрольной работы

На выполнение письменной контрольной работы отводится 60 минут. Среднее время выполнения одного задания обязательной части – 1 минута.

7. Инструкция для обучающихся

Форма проведения текущего контроля знаний по теме «Синтаксис» дисциплины ОУД 01 РУССКИЙ ЯЗЫК И ЛИТЕРАТУРА (ЧАСТЬ 1. РУССКИЙ ЯЗЫК) – письменная контрольная работа.

Контролируемые результаты обучения:

уметь:

- опознавать, наблюдать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста, анализировать с точки зрения текстообразующей роли, проводить языковой разбор (синтаксический, пунктуационный);

- комментировать ответы товарищей;

- извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника; строить рассуждения с целью анализа проделанной работы; анализировать текст с целью обнаружения изученных понятий (категорий), орфограмм, пунктограмм;

- составлять синтаксические конструкции (словосочетания, предложения) по опорным словам, схемам, заданным темам, соблюдая основные синтаксические нормы;

- проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т. д.; подбирать примеры по теме из художественных текстов изучаемых произведений;

- определять роль синтаксических конструкций в текстообразовании; находить в тексте стилистические фигуры;

- составлять связное высказывание (сочинение) на лингвистическую тему в устной и письменной форме по теме занятия;

- извлекать необходимую информацию из мультимедийных словарей и справочников по правописанию; использовать эту информацию в процессе письма;

- производить синонимическую замену синтаксических конструкций;

- составлять монологическое высказывание на лингвистическую тему в устной или письменной форме;

- пунктуационно оформлять предложения с разными смысловыми отрезками; определять роль знаков препинания в простых и сложных предложениях;

- составлять схемы предложений, конструировать предложения по схемам

знать:

- круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае.

Структура письменной контрольной работы

Письменная контрольная работа по теме «Синтаксис» состоит из обязательной и дополнительной части: обязательная часть содержит 40 заданий.

Задания письменной контрольной работы предлагаются в форме тестов.

Тематика заданий обязательной части:

- стилистические фигуры;

- роль знаков препинания в простых и сложных предложениях.

Система оценивания письменной контрольной работы

5.2 Каждое задание контрольной работы в тестовой форме оценивается по пяти бальной шкале:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся свободно и уверенно ориентируется; научно-понятийным аппаратом; за умение практически применять теоретические знания, качественно выполнять все виды лабораторных и практических работ, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа (в устной или письменной форме) на практико-ориентированные вопросы; обоснование собственного высказывания с точки зрения известных теоретических положений.

«4» (хорошо) – если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ (в устной или письменной форме), но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания по междисциплинарным курсам, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

5.3 Итоговая оценка за контрольную работу определяется как средний балл по всем заданиям (вопросам).

Время выполнения письменной контрольной работы

На выполнение письменной контрольной работы отводится 60 минут. Среднее время выполнения одного задания обязательной части – 1 минута.

Рекомендации по подготовке к контрольной работе

При подготовке к контрольной работе рекомендуется использовать конспекты лекций, а также:

- учебники:

1. Греков В.Ф., Крючков С.Е., Чешко Л.А. Русский язык. 10-11 классы. Москва, «Просвещение», 2016.
2. Власенков А.И., Рыбченкова Л.М. Русский язык, базовый уровень. 10-11 классы. Москва, «Просвещение», 2016.

Интернет – ресурсы:

1. Сайт словарей и энциклопедий «Академик» (<http://dic.academic.ru/>).
2. Сайт Грамота.ру (<http://gramota.ru/>).
3. **Поэтический словарь А.П. Квятковского** в Фундаментальной электронной библиотеке (ФЭБ) (<http://feb-web.ru/feb/kps/kps-abc/0.htm>).
4. Проект «Словоборг» (<http://slovoborg.ru/>) – это словарь *современного* русского языка, составляемый самими посетителями сайта.
5. **Коллекция словарей русского языка** для скачивания: <http://dict.buktopuha.net/>
6. Дочерний проект библиотеки ImWerdem «Ижица. В защиту грамотности» (<http://ijitsa.imwerden.net/>)
7. «Русские словари» (<http://slovari.ru/>)
8. **Обзор разнообразных словарей** на сайте F5: <http://f5.ru/freshf5/post/300032>

Чтобы успешно справиться с заданиями письменной контрольной работы, нужно внимательно прочитать вопросы. Именно внимательное, вдумчивое чтение – половина успеха.

Задания для текущего контроля знаний в Приложении 1

Приложение 1

Контрольная работа № 1

по теме «Лексика»

I вариант

1. В каком предложении вместо слова ПРАКТИЧЕСКИЙ нужно употребить слово ПРАКТИЧНЫЙ?

А) Важное значение для дальнейшей жизни имеют ПРАКТИЧЕСКИЕ навыки, приобретённые в раннем детстве.

Б) Вихрев в ПРАКТИЧЕСКОЙ жизни отличался редкостным простодушием.

В) Система ПРАКТИЧЕСКИХ занятий широко распространена в высшей школе.

Г) Марина Васильевна очень взволновалась, но всё-таки прислушалась к мудрой и ПРАКТИЧЕСКОЙ своей приятельнице.

2. Укажите пример с ошибкой в образовании формы слова

- А) поезжай
- Б) свыше четырёх тысяч метров
- В) несколько яблок
- Г) обгрызанный

3. Укажите грамматически правильное продолжение предложения. Отгнав акул далеко в море,

- А) спасателей уже ничто не волновало.
- Б) дельфины вместе с людьми встретили спасательное судно.
- В) на рыбацких судах воцарилось спокойствие.
- Г) жителей посёлка ожидала другая напасть.

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

- А) На предсказания метеорологов ориентируются как городская хозяйственная, так и медицинская службы.
- Б) Большинство книг, рассказывающих о жизни рептилий, издано в нашей стране.
- В) Проблемы экономики и бизнеса были в центре внимания ведущего телепередачи «Деловой Москвы».
- Г) Те, кто не изучает иностранный язык, лишены возможности читать в подлиннике шедевры мировой литературы.

5. Какое слово в предложении имеет значение «пропускающий сквозь себя свет»? Новые храмы теперь освещались естественным светом, льющимся сквозь прозрачные или мозаичные стёкла.

- А) естественный
- Б) льющийся
- В) прозрачный
- Г) мозаичный

6. В каком предложении вместо слова ВОДНЫЙ нужно употребить ВОДЯНИСТЫЙ?

- А) На месте ВОДНОЙ глади часто возникает грязная болотная трясина, которая постепенно зарастает лесом.
- Б) Со временем ВОДНАЯ поверхность озера становится зеленоватой или красноватой: в ней поселяются мириады клеток микроводорослей.
- В) Незнакомец подарил мне букетик лиловых цветов с ВОДНЫМИ стеблями.
- Г) ВОДНЫЙ стадион – гордость района и излюбленное место горожан, куда они приходят семьями в выходные дни.

7. Укажите пример с ошибкой в образовании формы слова

- А) много облаков
- Б) хорошо проповедовает
- В) поезжай
- Г) с двумястами бойцами

8. Укажите грамматически правильное продолжение предложения. Используя языковые средства выразительности,

- А) речь наполняется яркими красками.
- Б) писатель в образной форме решает проблему наполеонизма.
- В) подчёркивается индивидуальность стиля.
- Г) мысль автора выглядит более убедительно.

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

- А) График проведения ремонтных работ в цехах завода был нарушен вопреки указания директора.
- Б) Те, кто сидел на берегу реки, не раз испытывали ни с чем не сравнимое блаженство.
- В) Приезжий, видимо турист, спросил у прохожего, есть ли поблизости почта.
- Г) Моя сестра любит играть на фортепиано и петь в хоре.

10. В каком предложении вместо слова ВЕЛИКИЙ нужно употребить ВЕЛИЧЕСТВЕННЫЙ?

- А) Высокая, стройная, грациозная и ВЕЛИКАЯ Елена держалась всегда необыкновенно прямо, и это придавало ей царственный вид.
- Б) Литература – ВЕЛИКОЕ достояние народа.
- В) Народу было ВЕЛИКОЕ множество, как будто весь город пожелал увидеть поэта и услышать его удивительный голос.
- Г) Каждый ВЕЛИКИЙ поэт является выразителем духа народа, его истории.

11. Укажите пример с ошибкой в образовании формы слова

- А) шестьюстами учебниками
- Б) едь вперёд

- В) спелых абрикосов
- Г) жёстче дерева

12. Выберите грамматически правильное продолжение предложения. Создавая экологический прогноз,

- А) учитывается состояние окружающей среды нашего города.
- Б) оформляйте его в виде карты со специальными обозначениями.
- В) требуются специальные знания.
- Г) учёными обработан большой статический материал.

13. Укажите предложение с грамматической ошибкой

- А) На картине И.И.Фирсова «Юный живописец» изображена домашняя мастерская художника.
- Б) Среди домов, построенных на этой улице, было несколько многоэтажных.
- В) Не только способности, но и трудолюбие поможет достичь успеха в работе.
- Г) Все, кто рано начинает учить иностранный язык, овладевает им в совершенстве.

14. Укажите значение слова ФУНДАМЕНТ в предложении: Конструирование сложных машин послужило фундаментом, на котором спустя века выросла классическая инженерная механика.

- А) основание из какого-либо прочного материала.
- Б) база, основание чего-либо
- В) значение, роль
- Г) место, участок

15. В каком предложении вместо слова ГУМАННЫЙ нужно употребить ГУМАНИТАРНЫЙ?

- А) Самыми ГУМАННЫМИ профессиями на земле являются те, от которых зависит духовная жизнь и физическое здоровье человека.
- Б) Во время переговоров участниками встречи обсуждены ГУМАННЫЕ вопросы.
- В) ГУМАННЫЕ законы возможны только в зрелом обществе.
- Г) ГУМАННОЕ отношение к детям означает, прежде всего, понимание духовных усилий ребёнка, уважительное отношение к этим исканиям и ненавязчивая помощь.

16. Укажите пример с ошибкой в образовании формы слова

- А) мокла под дождём
- Б) косвенных падежов
- В) чудеснейшим образом
- Г) здоровые дёсны

17. Выберите грамматически правильное продолжение предложения: Тщательно подготовившись к выступлению,

- А) речь оратора тем не менее должна напоминать импровизацию.
- Б) в речи оратора должны быть удачные примеры, образы, юмор.
- В) у хорошего оратора речь образная, эмоциональная и в то же время логичная.
- Г) оратор произнёс убедительную речь.

18. Укажите предложение с грамматической ошибкой

- А) Циолковский писал, что основная цель его жизни – продвинуть человечество хоть немного вперёд.
- Б) В городе создана специальная комиссия по градостроительству, которой поручено координировать работу всех строительных фирм.
- В) По окончании производственной практики каждый студент должен написать отчёт о проведённой работе.
- Г) Счастливы те, кто приближается в своей жизни к идеалу, сложившемуся в юности.

19. Укажите значение слова ДИКИЙ: Дикий сорт риса.

- А) неприрученный
- Б) грубый
- В) некультивируемый
- Г) специально выращиваемый

20. В каком предложении вместо слова ИНФОРМАЦИОННЫЙ нужно употребить ИНФОРМАТИВНЫЙ?

- А) Последние десятилетия характеризуются широким распространением разнообразных средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных ИНФОРМАЦИОННЫХ носителях.
- Б) Дмитрия Олеговича назначили руководителем новой ИНФОРМАЦИОННОЙ телепрограммы.

В) Опубликованная в журнале статья показалась мне весьма ИНФОРМАЦИОННОЙ и поэтому очень полезной.

Г) Современные ИНФОРМАЦИОННЫЕ технологии помогают успешно и быстро решать многие проблемы.

21. Укажите пример с ошибкой в образовании формы слов

А) к две тысячи пятому году

Б) жгёт костёр

В) пачка макарон

Г) фильм интереснее

22. Укажите грамматически правильное продолжение предложения. Расположившись на земляной насыпи,

А) зрителям был виден весь стадион.

Б) игра сопровождалась одобрительными или возмущёнными криками зрителей.

В) у зрителей был прекрасный обзор всего поля.

Г) можно было наблюдать за ходом соревнований.

Проверочные упражнения

Вариант 1

Упражнение 1. Допишите предложения.

Значимой лексической единицей языка является ...

Фразеологизмы – это ...

Упражнение 2. Выберите из правого столбца таблицы правильное объяснение терминов.

Термины	Определение
1. Полисемия	А. Слова, сфера употребления которых ограничена определенной территорией
2. Омонимы	Б. Слова, употребляемые людьми, объединенными по роду своей деятельности
3. Синонимы	В. Слова или сочетания слов, представляющие собой официальные наименования специальных понятий, применяемых в науке, технике, искусстве
4. Диалектизмы	Г. Слова, называющие вышедшие из обихода явления, предметы или понятия
5. Термины	Д. Новые слова
6. Архаизмы	Е. Слова одной части речи, разные по значению, но совпадающие по звучанию
7. Неологизмы	Ж. Явление многозначности
8. Профессионализмы	З. Слова одной части речи, разные по звучанию и написанию, но близкие или тождественные по значению
9. Историзмы	И. Слова, вышедшие из употребления и замененные новыми

Упражнение 3. Прочитайте образец словарной статьи из «Толкового словаря русского языка» С.И. Ожегова и Н.Ю. Шведовой. Какое значение слова является основным, какие значения – производными? Имеет ли данное слово переносное значение? Как это отражено в словарной статье?

КОРЕНЬ, -рня, мн. -рни, -рней, м. **1.** Подземная часть растения, служащая для укрепления его в почве и всасывания из нее воды и питательных веществ. **2.** Внутренняя, находящаяся в теле часть волоса, зуба, ногтя. **3.** перен. Начало, источник, истоки чего-н. **4.** В языкознании: основная, значимая часть слова, вычленяемая в нем после отделения окончания, приставок и суффиксов.

Составьте два предложения со словом корень, чтобы в них реализовались переносное и одно прямое значения.

Упражнение 4. С каждым словом, употребляя его в прямом и переносном значениях, составьте два словосочетания.

Ручка, туча, лист, груша, кисть, глухой.

Упражнение 5. Среди приведенных слов выявите однозначные, запишите их.

Чистый, море, тяжелый, горошина, горячий, земля, лежать, отрицательный, пион, подвести, горожанин, слабый, идти, культура, лесть, зеленый, дисплей, железный, груша.

Упражнение 6. Составьте небольшой текст, употребив в нем один из данных рядов синонимов (в любой надежной или глагольной форме). Озаглавьте его.

1. Беспокойство, волнение, тревога.
2. Быстрый, торопливый, стремительный.
3. Отпереть, отворить, распахнуть.

Контрольная работа № 1

по теме «Лексика»

II вариант

1. Укажите пример с ошибкой в образовании формы слова

- А) пара туфель
- Б) несколько полотенец
- В) опытные доктора
- Г) около пятиста километров

2. Укажите грамматически правильное продолжение предложения. Получив начальное домашнее образование в Москве,

- А) Радищева зачислили в петербургский Пажеский корпус.
- Б) двенадцатилетний Радищев поступил в Пажеский корпус в Петербурге.
- В) этого было достаточно для поступления в Пажеский корпус в Петербурге.
- Г) дальнейшее обучение Радищева проходило в Петербурге и за границей.

3. Укажите предложение с грамматической ошибкой

- А) Одним из русских прозаиков начала XX века, детально описавшим быт русского народа, был Иван Шмелёв.
- Б) Все, кто читал пушкинского «Бориса Годунова», помнят бродягу Варлаама.
- В) Благодаря искусства Микеланджело современные художники и скульпторы умеют выражать в масштабных формах свои мысли и чувства.
- Г) Горячо любящим родную культуру предстаёт перед нами Д.С.Лихачёв в книге «Письма о добром и прекрасном».

4. Укажите значение слова КОДИРУЕТСЯ: При вводе в компьютер каждая буква кодируется определённым числом.

- А) воспроизводится в определённой последовательности
- Б) постоянно повторяется
- В) записывается в виде текста
- Г) преобразуется с помощью определённых условных обозначений

5. Какое из перечисленных слов имеет значение «презрительно-надменный»

- А) высокомерный
- Б) фамильярный
- В) тщеславный
- Г) алчный

6. Укажите значение слова ДЕЙСТВЕННАЯ в предложении: Наша любовь к духовному наследию своего народа должна быть действенной.

- А) глубокая, всепоглощающая
- Б) способная воздействовать, активная
- В) находящаяся в постоянном движении
- Г) настоящая, подлинная

7. Какое из перечисленных слов имеет значение «вялый, находящийся в состоянии глубокого равнодушия»?

- А) скептический
- Б) хладнокровный
- В) аскетичный
- Г) апатичный

8. Укажите пример с ошибкой в образовании формы слова

- А) несколько помидор
- Б) очень озяб
- В) до две тысячи двадцать второго года
- Г) старые профессора

9. Выберите грамматически правильное продолжение предложения. Храня память о прошлом,

- А) учёным понадобилось много времени на изучение старинных летописей.
- Б) монастыри стали неотъемлемой частью русской истории.
- В) изучение истории имеет большое значение.
- Г) это помогает лучше понять настоящее.

10. Укажите предложение с грамматической ошибкой.

- А) Железнодорожный состав отправился в лес согласно расписанию.
- Б) В рассказе «Попрыгунья» Чехов осуждает, прежде всего, праздность.
- В) Одному из героев романа, ищущим смысл жизни, открывается путь к внутренней свободе.
- Г) Кто бы ни приезжал в наш городок, все поражались чистоте и опрятности, в какой содержаться дворы, улицы, пристань.

11. В каком предложении вместо слова ОДЕТЬ нужно употребить слово НАДЕТЬ?

- А) Хвойный лес ОДЕЛ все горы и подошёл вплотную к морю.
- Б) Дарья Александровна обдумывала, как потеплее ОДЕТЬ детей завтра.
- В) После вчерашнего ливня в туфлях и улицу не перейдёшь, придётся ОДЕТЬ охотничьи сапоги.
- Г) Танцоров ОДЕЛИ в национальные костюмы.

12. Укажите пример с ошибкой в образовании формы слова

- А) к две тысячи третьему году
- Б) много вишен
- В) положьте на полку
- Г) опытные шофёры

13. Выберите грамматически правильное продолжение предложения. Анализируя стихотворный текст.

- А) мной был неверно определён размер.
- Б) помните об особенностях поэтической речи.
- В) у нас завязался спор.
- Г) часто не учитывается ритм и интонация.

14. Укажите предложение с грамматической ошибкой?

- А) Вы оплатили проезд в автобусе?
- Б) Учёные хотели вникнуть и познать все тайны природы.
- В) Эти люди не теряли уверенности в успехе даже в случае неудач.
- Г) Вопреки ожиданиям и установившимся правилам, было решено отменить дополнительные каникулы.

15. В каком предложении вместо слова ГОРДЫНЯ нужно употребить ГОРДОСТЬ?

- А) Душа его, наполненная ГОРДЫНЕЙ, устала от борьбы и самоутверждения.
- Б) Радость от успеха незаметно для него самого переросла в ГОРДЫНЮ, слава вскружила голову.
- В) непомерная ГОРДЫНЯ обуяла этого человека.
- Г) Новый клуб – ГОРДЫНЯ посёлка.

16. Каково лексическое значение слова ЗАГЛАВНЫЙ?

- А) главный, основной, наиболее существенный
- Б) относящийся к заглавию, являющийся названием чего-либо
- В) возглавляющий кого- или что-либо
- Г) находящийся в центре, в середине чего-либо

17. Укажите неправильно образованную форму слова

- А) больше пятиста рублей
- Б) пара носков
- В) самый красивый цветок
- Г) килограмм помидоров

18. Выберите грамматически правильное предложение. Переходя улицу.

- А) можно только на зелёный свет.
- Б) часто нарушаются правила.
- В) меня оштрафовал милиционер.
- Г) не нарушайте правила движения

19. Укажите предложение без грамматических ошибок

- А) Я читал роман «Анну Каренину».
- Б) Дети любили и заботились о своих четвероногих друзьях.
- В) Я знаком с группой ребят, болеющими за «Динамо».
- Г) Этот фильм прошёл с успехом как в столичных, так и в провинциальных кинотеатрах.

20. Значение какого слова определено неверно

- А) регламентировать – упорядочивать, подчинять определённым правилам
- Б) шокировать – поражать, приводя в восторг
- В) конфликт – столкновение, серьёзное разногласие
- Г) опрометчивый – необдуманный, слишком поспешный

21. В каком предложении вместо слова ДЕМОКРАТИЧЕСКИЙ нужно употребить ДЕМОКРАТИЧНЫЙ?

- А) В предвыборную борьбу выступила не так давно сформированная ДЕМОКРАТИЧЕСКАЯ партия.
- Б) В своих письмах Гоббс оставался противником ДЕМОКРАТИЧЕСКОГО образа правления.
- В) В пресс-релизе указано на возросшее значение объединения всех прогрессивных и ДЕМОКРАТИЧЕСКИХ сил.
- Г) Игрушка – одно из ярких проявлений массовой культуры, глубоко жизненное и ДЕМОКРАТИЧЕСКОЕ.

22. Укажите предложение с грамматической ошибкой.

- А) По завершению эксперимента учёные опубликуют аналитический отчёт.
- Б) Многие из тех, кто знал Чехова, вспоминали о его лютой ненависти к самовозвеличиванию и чванству.
- В) Одним из российских обычаев, ценившимися многими старыми москвичами, было устное рассказывание.
- Г) О великой силе любви Орфея и Эвридики рассказывается в книге «Мифы Древней Эллады», составленной А.И.Немировским.

Проверочные упражнения

Вариант 2

Упражнение 1. Допишите предложения.

Совокупность всех слов языка составляет его ...

В результате переноса прямого значения с одного явления на другое возникает ...

Упражнение 2. Прочитайте образец словарной статьи из «Толкового словаря русского языка» С.И. Ожегова и Н.Ю. Шведовой. Какое значение слова является основным, какие значения – производными? Имеет ли данное слово переносное значение? Как это отражено в словарной статье?

ОГОНЬ. 1. Горящие светящиеся газы высокой температуры, пламя. 2. Свет от осветительных приборов. 3. Боевая стрельба. 4. *перен.* Внутреннее горение, страсть. 5. *перен.* О том, кто полон пылкой энергии, силы (разг.). 6. То же, что жар (в 4 знач. – Высокая температура тела.) (разг.).

Составьте два предложения со словом огонь, чтобы в них реализовались одно прямое значение и одно переносное.

Упражнение 3. Выберите из правого столбца таблицы правильное объяснение терминов.

Термин	Определение
1. Паронимы	А. Явление многозначности
2. Антонимы	Б. Слова, называющие вышедшие из обихода явления, предметы или понятия
3. Жаргонизмы	В. Устойчивые словосочетания
4. Профессионализмы	Г. Близкие по звучанию однокоренные слова, но обозначающие разные понятия
5. Полисемия	Д. Слова одной части речи с противоположным лексическим значением
6. Фразеологизмы	Е. Слова, сфера употребления которых ограничена определенной территорией
7. Историзмы	Ж. Слова, употребляемые людьми, объединенными по роду своей деятельности
8. Диалектизмы	З. Слова, вышедшие из употребления и замененные новыми
9. Архаизмы	И. Слова, используемые узким кругом лиц, объединенных общностью интересов, занятий и т.д.

Упражнение 4. С каждым словом, употребляя его в прямом и переносном значениях, составьте два словосочетания.

Дорога, плыть, волна, холодный, острый, лед.

Упражнение 5. Разделите устаревшие слова на две группы: историзмы и архаизмы.

Камзол, чело, длань, десятина, смерд, лъзя, лучина, токмо, особливо, армяк, барщина, знакомец, ланиты, холоп, снеть, фазтон, чужеземец, пиит, вече, боярин, рыбабрь.

Упражнение 6. Составьте небольшой текст, употребив в нем один из данных рядов синонимов (в любой падежной или глагольной форме). Озаглавьте его.

1. Вселенная, мир, космос, свет.
2. Робкий, несмелый, боязливый.
3. Блестеть, сиять, светиться.

Контрольная работа № 2
по теме «Фонетика, орфоэпия»

I вариант

1. В каком слове произносится звук (з)?
А) рассказ
Б) сбоку
В) резкий
В)слово
2. В каком слове ударение падает на первый слог?
А) баловаться
Б) добела
В) понял
Г) создала
3. В каком ряду фамилии расположены строго в алфавитном порядке?
А) Уфимцева, Ухов, Чижов, Шариков, Шапошникова
Б) Чижов, Уфимцева, Ухов, Шариков, Шапошникова
В) Ухов, Уфимцева, Шапошникова, Шариков, Чижов
Г) Уфимцева, Ухов, Чижов, Шапошникова, Шариков
4. В каком слове произносится звук (з)?
А) сдача
Б) позже
В) мороз
Г) резкий
5. В каком слове ударение на первом слоге?
А) звонит
Б) начата
В) прибывший
Г) торты
6. В каком слове произносится безударный гласный (а)?
А) впечатление
Б) приятель
В) выяснить
Г) обычай
7. В каком слове ударение на третьем слоге?
А) намерение
Б) переключит
В) исключённый
Г) кашлянуть
8. В каком слове буква *т*, заключенная в скобки, не пишется?
А. Словес(т)ный,
Б. корыс(т)ный,
В. завис(т)ливый,
Г. ус(т)ный.
9. В каком слове количество букв и звуков совпадает?
А. Баян,
Б. предмет,
В. праздник,
Г. возьмем
10. Отметьте пример, в котором подчеркнутое слово пишется с прописной (большой) буквы:
А. Государственная Третьяковская (г)алерея;
Б. Большой зал Московской (к)онсерватории;

В. Дальний (в)осток;

Г. Ломоносовские (ч)тения.

11. Укажите неверное утверждение о количестве букв и звуков в словах:

А. въезд – 5 букв, 5 звуков;

Б. вечный – 6 букв, 7 звуков;

В. просьба – 7 букв, 6 звуков;

Г. доброе – 6 букв, 7 звуков.

12. В каком слове ударение на втором слоге?

А. облегчить

Б. принял

В. переданный

Г. балуется

13. В каком слове произносится звук (з)?

А) сделка

Б) близкий

В) прогноз

Г) узкий

14. В каком слове есть гласный звук (а)?

А) частушки

Б) пряник

В) тянуть

Г) площадь

15. В каком слове произносится согласный звук (д)?

А) дело

Б) отбросил

В) подкова

Г) семнадцать

16. В каком слове или сочетании нет звука (ы)?

А) межинститутский

Б) к итогам

В) цирк

Г) чисто

17. В каком слове есть гласный звук (о)?

А) обычай

Б) яблоко

В) включённый

Г) современное

18. В каком слове все гласные буквы пишутся в соответствии с произношением?

А) циркуль

Б) яблоко

В) овцы

Г) море

19. В каком слове произносится звук (в')?

А) воевать

Б) бровь

В) впадать

Г) обвинять

20. В каком слове произносится звук (ч')?

А) счёт

Б) грузчик

В) песчаный

Г) чемпионат

21. В каком слове все согласные звуки мягкие?

А) щавель

Б) веришь

В) живёте

Г) репетиция

22. В каком слове ударение падает на первый слог?

А) баловаться

Б) добела

В) понял

Г) создала

23. В каком слове ударение падает на второй слог?

А) каталог

Б) премировать

В) искра

Г) красивее

24. В каком слове ударение падает на третий слог?

А) договор

Б) языковая (система)

В) христианин

Г) ханжество

25. В каком слове ударение падает на последний слог?

А) дремота

Б) эксперт

В) принудить

Г) рассредоточение

Контрольная работа № 2
по теме «Фонетика, орфоэпия»

II вариант

1. В каком слове все согласные звуки мягкие?

А) цель

Б) жилище

В) смеяться

Г) сияние

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

А) нАверх

Б) клялАсь

В) отрОчество

Г) сОзв

3. В каком слове букв больше, чем звуков?

А) язык

Б) маячить

В) объём

Г) меньше

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

А) бралА

Б) начАтый

В) бантЫ

Г) донельзЯ

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

А) цЕмент

Б) прибылА

В) налИла

Г) клеИть

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

А) лгАла

Б) клАла

В) пролИла

Г) порвАла

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

- А) на тОрте
- Б) премИровать
- В) просвЕрлит
- Г) шАсси

8. В каком слове ударение на первом слоге?

- А. цыган,
- Б. щавель,
- В. баловать,
- Г. принят.

9. Какое слово неверно разбито для переноса?

- А. Ра-звя-зять,
- Б. ра-зыс-кать,
- В. со-жженный,
- Г. подь-езд.

10. В каком слове букв больше, чем звуков?

- А. Богатый,
- Б. утреннее,
- В. вьюга,
- Г. просьба.

11. Укажите пример, в котором употребление прописной буквы неверно:

- А. Организация Объединенных Наций;
- Б. Герой Российской Федерации;
- В. Западная Сибирь;
- Г. Государственная Третьяковская Галерея.

12. В каком слове ударение падает на третий слог?

- А. закупорить,
- Б. зимовщик,
- В. каучук,
- Г. красивее.

13. Укажите слово из 6 звуков.

- А. Тополь.
- Б. Берёза.
- В. Ясень.
- Г. Расчёт.

14. В каком слове все согласные звуки твёрдые?

- А) часто
- Б) ружьё
- В) шарик
- Г) пушинка

15. В каком слове количество букв совпадает с количеством звуков?

- А) юный
- Б) съешь
- В) даль
- Г) йод

16. В каком слове произносится звук (ж)?

- А) мужчина
- Б) бедняжка
- В) обжиг
- Г) фляжка

17. В каком слове (сочетании) все согласные звуки глухие?

- А) из всех
- Б) от десяти
- В) под откос
- Г) свисток

18. В каком слове последний согласный звук – твёрдый?
А) ложки
Б) дверь
В) плющ
Г) май
19. В каком слове звуков больше, чем букв?
А) семья
Б) ёж
В) мёд
Г) лень
20. В каком из слов постановка ударения определяется контекстом?
А) свекла
Б) камбала
В) щавель
Г) рожки
21. Подберите существительное к прилагательному бронированные
А) места
Б) номера
В) билеты
Г) машины
22. Подберите существительное к прилагательному языковая
А) колбаса
Б) система
В) начинка
Г) нарезка
23. Подберите существительное к прилагательному характерный
А) жест
Б) поступок
В) актёр
Г) вид
24. В каком слове буква, обозначающая ударный слог, выделена верно?
А) звонит
Б) донельзя
В) срЕдства
Г) обеспЕчение
25. В каком слове ударение поставлено неправильно?
А) принудить
Б) мельком
В) пуловер
Г) черпать

Контрольная работа № 3
по теме «Морфемика и словообразование»

1 вариант

1. В каком ряду во всех словах пропущена безударная проверяемая гласная в корне?

- А) х..рактеристика, ч..стотный, вн..мание
Б) осл..жнённый, к..рректный, выск..зать
В) п..лноценный, зал..вать, ум..лять (значение)
Г) к..лючий, разл..чать, выт..рать

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

- А) экз..менатор, парад..ксальный, пол..скать (кошку)
Б) ав..нгард, утр..мбовать, возг..рание
В) фил..рмония, рест..врировать, безотгл..гательный
Г) ц..ремония, заг..релый, неприк..сновенность

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

- А) под..брать, пр..образ, н..илучший
- Б) пр..обретение, пр..светлый, пр..рост
- В) в..лелеять, обе..доленный, ра..грести
- Г) под..ёмник, суб..ективно, выл..ешь

4. В каком ряду во всех случаях пропущена буква Я?

- А) люб..щие разговаривать, пассажиры дремл..т
- Б) стро..щийся дом, иголки кол..тся
- В) крас..щие вещества, травы стел..тся
- Г) пен..щиеся волны, соседи разбуд..т

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

- I. успока..ваться
- II. отрасл..вой
- III. скле..вающий
- IV. ткан..вый

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

6. В каком варианте ответа правильно указаны все цифры, на месте которых пишется НН?

Мощё(1)ая мраморной плиткой прихожая украше(2)а стекла(3)ыми вазами и золочё(4)ой мебелью, созда(5)ой лучшими мастерами Италии.

- А) 3, 4
- Б) 2, 4
- В) 1, 3, 5
- Г) 3, 5

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

- А) бл..годенствие, прин..ривиться, пол..гаться
- Б) мот..вировать, благосл..вение, б..зириваться
- В) оз..боченный, раск..лоть, р..сточек
- Г) заб..левание, обр..зцовый, уд..стоен

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

- А) пр..амурский, пр..толстый, пр..командировать
- Б) п..едестал, ш..ют, с..ехидничать
- В) и..кажённый, бе..жалостный, ни..послать
- Г) по..веска, пре..посылка, по..зарядка

9. В каком ряду в обоих словах на месте пропуска пишется буква Е?

- А) рокоч..шь, немysl..мый
- Б) точ..шь, налаж..нный
- В) движ..шься, реша..мый
- Г) тревож..шься, законч..нный

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

- I. толщ..на
- II. одол..вать
- III. кра..шек
- IV. подраг..вать

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

11. В каком варианте ответа правильно указаны все цифры, на месте которых пишется одна буква Н? На хозяйне была тка(1)ая рубаха, подпояса(2)ая кожа(3)ым ремнём, и давно не глаже(4)ые штаны.

- А) 1, 3
- Б) 3, 4
- В) 2, 4

Г) 2, 3

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

- А) в..рсистый, ут..пический, м..рзлота
- Б) б..сиком, ок..ймлять, приг..рать
- В) ав..нтюра, м..ндариновый, благораспол..жение
- Г) компр..мисс, соприк..снувшись, обог..щение

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

- А) пр..успевать, пр..плести, пр..рывание
- Б) о..гадать, по..кидывать, на..кусить
- В) и..ношенный, не..говорчивый, ра..жечь
- Г) раз..скивая, без..сходный, под..грать

14. В каком ряду в обоих словах на месте пропуска пишется буква Е?

- А) запиш..шь, закручива..мый
- Б) вытащ..шь, наполн..нный
- В) изуча..шь, закле..вший
- Г) накин..шь, муч..мый

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

- I. солом..нка
- II. подчёрк..вать
- III. усидч..вый
- IV. затм..вать

А) 1, 2, 3, 4

Б) 2, 4

В) 1, 2, 3

Г) 1, 3, 4

16. В каком слове есть суффикс –чик- со значением «маленький»?

- А) шкафчик
- Б) мячик
- В) пончик
- Г) огурчик

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

- А) пом..гать, д..кумент, безотл..гательный
- Б) изл..жение, д..рижировать, д..лёкая
- В) в..новатый, пов..р, вбл..зи
- Г) акв..рельный, з..ря, ук..ротить

18. Какое слово состоит из приставки, корня, суффикса и окончания?

- А) перечитывающий
- Б) заглядывая
- В) разломаешь
- Г) роскошный

19. Отметьте номер слова с приставкой *пре-*:

- А. пр_открыть,
- Б. пр_следование,
- В. пр_ключение,
- Г. пр_готовление.

20. Найдите нормативное (правильное) прилагательное от слова лосось

- А) лососьий
- Б) лососячий
- В) лососённый
- Г) лососевый

21. В каком из данных слов есть приставка?

- А) устный
- Б) догадка
- В) огромный
- Г) уголок

22. Назовите способ словообразования слова БЕЗУПРЕЧНОСТЬ.

23. Из предложения выпишите слово, которое образовано приставочным способом: Как Катерина Ивановна жила во время этих перерывов, никому не известно.

24. Укажите способ образования слова ЗАКОНОМЕРНОСТЬ

25. Укажите способ образования слова ОБНОВЛЕНИЕ

Контрольная работа № 3

по теме «Морфемика и словообразование»

2 вариант

1. В каком варианте ответа правильно указаны все цифры, на месте которых пишется одна буква Н? Искусно выполн(1)ые кова(2)ые балко(3)ые решётки Петербурга – одно из украшений города.

А) 1, 2

Б) 2

В) 2, 3

Г) 1, 3

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

А) напом..нение, небесп..лезно, хар..ктеризовать

Б) экз..меновать, асф..льтированный, похв..ла

В) разр..слась, орб..тальный, пол..мист

Г) конс..рвировать, гориз..нтальный, к..рьерист

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

А) пре..почтение, о..бросить, на..строчный

Б) бе..болезненно, бе..фокусный, в..бодрить

В) пр..сечь, непр..хотливо, пр..суждение

Г) дез..интеграция, мед..нститут, по..скать

4. В каком ряду в обоих словах на месте пропуска пишется буква И?

А) усво..шь, независ..мый

Б) брос..шь, увид..нный

В) встрет..шь, измер..нный

Г) постав..шь, промасл..нный

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

I. налаж..вать

II. сбивч..вый

III. откле..ваться

IV. стержн..вой

А) 1, 2, 4

Б) 1, 2, 3

В) 3, 4

Г) 1, 3, 4

6. Какое слово состоит из приставки, корня, одного суффикса и окончания?

А) переплётчик

Б) выдёргивая

В) избегающий

Г) воспитатели

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

А) рзв..вать (ум), р..цензия, зап..реться

Б) доб..ваться (успехов), д..кларация, перест..лать

В) выч..слить, д..апазон, изб..рательный

Г) чу..ства, безмол..ствовать, филосо..ский

8. Какое слово состоит из приставки, корня, одного суффикса и окончания?

А) переводчик

Б) проскакивая

В) разыгравший

Г) стержневой

9. В каком ряду во всех словах на месте пропуска пишется буква Е?

- А) к строящ..йся магистрал.., в светло-син..м костюм..
- Б) на открывш..мся форум.., перед цветущ..й вишн..й
- В) под засохш..м топол..м, о дальнейш..м сотрудничеств..
- Г) до следующ..й встреч.., на развивающ..мся вымпел..

10. В каком варианте ответа правильно указаны все примеры, где на месте пропуска пишется Ъ?

- I. Пусть помнит..ся только хорошее.
- II. Многие любят людей, с которыми легко общат..ся.
- III. Если вам встретит..ся непонятное слово, посмотрите в словарь.
- IV. Не пряч..тесь от грозы под деревьями.

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

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

- А) опт..мизм, подн..мающийся, интелл..ктуальный
- Б) ч..стоплотный, преодол..вающий, разб..рите
- В) неприк..сновенный, препод..ватель, г..рящий
- Г) наивы..ший, измор..ь (мелкий дождь), ле..тница

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

- А) и..бежать, ни..падающий, ра..весёлый
- Б) пр..забавный, пр..следовать, пр..рекание
- В) об..грать, раз..скать, за..скивающий
- Г) в..южный, под..езжая, с..ёмка

13. В каком ряду в обоих случаях пропущена буква У?

- А) щекоч..щий лицо ветер, звуки слыш..тся
- Б) стены руш..тся, движ..щаяся артиллерия
- В) молнии блещ..т, колыш..щиеся ветки
- Г) листья держ..тся, трепещ..щие флаги

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

- I. налаж..вать
- II. одол..вать
- III. доверч..вый
- IV. праздн..чный

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

15. В каком ряду во всех словах на месте пропуска пишется буква Е?

- А) к распутивш..йся сирен.., об улыбающ..мся сынишк..
- Б) на предыдущ..м конкурсе.., в осыпающ..йся хво..
- В) на цветущ..й вишн.., о дальнейш..м намерени..
- Г) последн..й встреч..й, с развевающ..мся знамен..м

16. Какой ряд состоит из слов, в которых пропущенные безударные гласные в корне можно проверить ударением?

- А) опт..мизм, г..рящий, разв..вающийся (флаг)
- Б) г..ристый (холм), ч..стоплотный, интелл..ктуальный
- В) неприк..сновенный, исс..кать, препод..ватель
- Г) посв..тить (фонарём), преод..левающий, водор..сли

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

- А) чере..чур, чре..мерно, и..подтишка
- Б) пр..чудливый, непр..рекаемый, пр..обретённый
- В) под..грать, пред..стория, без..нициативный
- Г) пред..стеречь, поз..вчера, нед..варить

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

- А) от..грали, без..скусный, транс..ранский
- Б) пр..мечать, пр..ободрился, пр..вратить
- В) из..ян, необ..езженный, раз..ярённый
- Г) и..черпать, бе..ропотно, во..требовать

19. Укажите слово с нулевым окончанием.

- А. Озноб.
- Б. Над.
- В. Наугад.
- Г. Мирозрение

20. Найдите нормативное (правильное) прилагательное от слова акула

- А) акуловый
- Б) акулячий
- В) акулиный
- Г) акулинский

21. В каком слове есть суффикс –чик?

- А) мячик
- Б) шкафчик
- В) огурчик
- Г) ключик

22. Из предложения выпишите слово, которое образовано приставочным способом: Смысл преподавания не в том, чтобы научить так же гениально писать, как Пушкин, или в свободное от серьёзных дел время получать удовольствие от стилистических красот.

23. Из предложения выпишите слово, образованное бессуффиксным способом (с помощью нулевого суффикса): Они вносят свой вклад в экологию, которая сегодня разделилась на ряд самостоятельных дисциплин.

24. Укажите способ образования слова ИЗБРАНИЕ.

25. Укажите способ образования слова БЛИЗОРУКОСТЬ.

Контрольная работа № 4
по теме «Морфология»

I вариант

Часть 1.

1. В каком слове пропущена буква И?

- А) Выше головы не прыгн..шь.
- Б) Дыма без огня не быва..т.
- В) Из песни слова не выкин..шь.
- Г) Кашу маслом не испорт..шь.

2. В каком глаголе на месте пропуска пишется Ъ?

- А) Экс-чемпион мира вынужден был сдат..ся.
- Б) Придёт..ся согласиться с оппонентом.
- В) Сергей никогда не смирит..ся с поражением.
- Г) Может быть, вам удаст..ся сделать важное открытие.

3. В каком предложении НЕ со словом пишется раздельно?

- А) Есть (не)исследованные части Антарктиды.
- Б) Нами (не)предусмотрены все варианты поведения животного.
- В) Путешественникам (не)где было расположиться на ночлег.
- Г) Вы (не)плохо справились с работой в этот раз.

4. В каком ряду все слова пишутся через дефис?

- А) кто(то), (юго)западный, (по)другому
- Б) (в)третьих, (по)русски, (из)редка
- В) (иссиня)чёрный, (по)долгу, чем(либо)
- Г) (из)давна, (по)братски, (бледно)жёлтый

5. Укажите верное написание выделенного слова и его объяснение. Нужно быть человеком большой души, что(бы) так любить эти неприметные, тихие речки, перелески...

- А) ЧТОБЫ – всегда пишется слитно

- Б) ЧТО БЫ – всегда пишется раздельно
- В) ЧТОБЫ – здесь это подчинительный союз
- Г) ЧТО БЫ – здесь это местоимение с частицей БЫ

6. Укажите правильную морфологическую характеристику слова ЗАСТЕКЛЕННЫ (окна).

- А) прилагательное
- Б) страдательное причастие
- В) деепричастие
- Г) действительное причастие

7. В каком варианте ответа правильно указаны все цифры, на месте которых в предложении пишется буква Е? **Я н(1) верю, что есть на нашей земле места скучные и н(2) дающие никакой пищи н(3) глазу, н(4) слуху.**

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

8. В каком предложении оба выделенных слова пишутся слитно?

- А) (ОТ)ТОГО места, где они распрощались с Бруком, их отделяли теперь по меньшей мере пять километров, (ПО)ЭТОМУ возвращаться назад не было уже никакого смысла.
- Б) И бледная поганка ТО(ЖЕ) нужна, (ПО)ЭТОМУ её создала природа.
- В) ТУТ(ЖЕ) потребовалось просить малознакомых людей, ЧТО(БЫ) позвонили маме.
- Г) Хозяйка не могла понять, (ПО)ЧЕМУ я так долго, (В)ТЕЧЕНИЕ нескольких минут разглядываю фотографию на стене.

9. Укажите верную морфологическую характеристику слова ПОКА (не могут).

- А) частица
- Б) союз
- В) наречие
- Г) предлог

10. В каком предложении НЕ со словом пишется раздельно?

- А) Город расположен на берегу (не)замерзающего залива.
- Б) На пороге стоял (не)знакомый мне юноша.
- В) Пирог оказался очень (не)вкусный.
- Г) Давно я (не)был в родных местах.

11. Укажите верное объяснение написания выделенных (-ого) слов (-а). **Нужно обогащаться знаниями и в ТО(ЖЕ) время приучаться пользоваться в жизни этими знаниями.**

- А) ТОЖЕ – всегда пишется слитно
- Б) ТО ЖЕ – всегда пишется раздельно
- В) ТОЖЕ – здесь это сочинительный союз, поэтому пишется слитно
- Г) ТО ЖЕ – здесь это местоимение ТО с частицей ЖЕ, поэтому пишется раздельно

12. На месте каких (-ой) цифр (-ы) пишется НИ? **Кузнец Вакула вошёл, н(1) говоря н(2) слова, н(3) снимая шапки, и почти повалился на лавку. Заметно было, что он весьма н(4) в духе.**

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

13. В каком ряду все слова пишутся через дефис?

- А) (пол)Европы, (так)что, (по)крепче
- Б) одет (по)летнему, (экс)чемпион, (военно)воздушный
- В) с кем(то), вряд (ли), (по)русски
- Г) (широко)форматный, (бледно)розовый, (юго)западный

14. Укажите правильную характеристику слова НЕПОКОЛЕБИМОЙ из предложения:

Это мнение казалось непоколебимой истиной до тех пор, пока не началась эпоха археологических открытий.

- А) действительное причастие
- Б) страдательное причастие
- В) прилагательное
- Г) деепричастие

15. Укажите верное объяснение написания выделенного слова. **Берега Онежского озера были ОСВОЕ..Ы ещё в 3 тысячелетии до нашей эры.**

- А) Пишутся две буквы НН, так как это прилагательное образовано от местоимения свой с помощью суффикса –енн.
- Б) Пишется одна буква Н, так как это краткая форма причастия, образованного от глагола освоить.
- В) Пишется одна буква Н, так как это причастие без пояснительных слов.
- Г) Пишутся две буквы НН, так как это прилагательное, а не причастие; в кратком прилагательном сохраняется НН.

16. В каком предложении НЕ со словом пишется раздельно?

- А) Киты часто глотают предметы, явно (не)служащие для них кормом.
- Б) Я поселился в (не)большой, но уютной комнате.
- В) В квартире всё осталось (не)тронутым со дня отъезда Лизы.
- Г) Альпиниста влекут (не)покорённые вершины.

17. На месте точек пишется Е:

- А. эти герои действуют в продолжени .. романа
- Б. трудно отыскать ошибку в следстви..
- В. вспомнили об этом впоследствии..
- Г. смотрел на него в течени.. минуты

18. В каком примере на месте пропуска пишется НИ?

- А. Кто н_ проклинал стационарных зрителей, кто с ними н_ бранивался?
- Б. Сын поцеловал мать, и н_ смотря на нее, н_ оборачиваясь, вышел из комнаты.
- В. Казак на север держит путь, казак н_ хочет отдохнуть ни в чистом поле, ни в дубраве, ни при опасной переправе.
- Г. Как н_ придумывал Манилов, как ему быть и что делать, но ничего другого не мог придумать, как только выпустить изо рта оставшийся дым очень тонкою струею.

19. В каком ряду во всех словах пишется ь?

- А. Роскош(ь), пореж(ь)те, рубеж(ь), достич(ь);
- Б. желч(ь), вос(ь)мью, съеш(ь)те, наотмаш(ь);
- В. вскач(ь), лиш(ь), фонар(ь)щик, невмоч(ь);
- Г. вер(ь)фи, брит(ь)ся, фальш(ь), приготов(ь)те.

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия/ Подпись</i>	<i>Дата</i>	<i>Рег.№</i>
<i>Разработал</i>	<i>Методист</i>	<i>Юрченко Е.А.</i>		
<i>Согласовал</i>	<i>Эксперт</i>	<i>Житникова О.Н.</i>		
<i>Версия 1.0</i>			<i>Стр. 39 из 39</i>	

Приложение 6.2
к АОППО по профессии
16675 «Повар» для лиц ОВЗ

**КОНТРОЛЬНО - ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЙ МАТЕРИАЛ
по ОУД. 03 МАТЕМАТИКА**

Профессия по перечню: «*ПОВАР*»

Код: 16675

Пояснительная записка

Проверка и оценка знаний, умений и навыков обучающихся по математике всегда имела и имеет место в практике работы школы. Она является для учителя средством установления того, как обучающийся усваивает программный материал, как продвигается в своем развитии по годам обучения.

Одновременно проверка и оценка служат сигналом о трудностях в изучении материала, об эффективности применения учителем того или иного учебного пособия, методов и приемов обучения.

Проверка знаний важна и для обучающихся, так как служит им сигналом об уровне усвоения и обучает самоконтролю.

Цель работ – изучение учителем уровня математической подготовки обучающихся на конец четверти и года.

Каждая контрольная работа представлена в трех вариантах: высокий уровень, средний уровень и низкий уровень.

Содержание контрольных работ охватывает основные разделы программы: «Нумерация», «Единицы измерения», «Арифметические действия», «Дроби», «Решение задач», «Геометрический материал».

При оценке письменных работ используются нормы оценок письменных контрольных работ, при этом учитывается уровень самостоятельности обучающегося, особенности его развития.

При оценке письменных работ обучающихся по математике грубыми ошибками следует считать:

- неверное выполнение вычислений вследствие неточного применения правил,
- неправильное решение задачи (неправильный выбор, пропуск действий, искажение смысла вопроса, привлечение посторонних или потеря необходимых числовых данных),
- неумение правильно выполнять измерение и построение геометрических фигур.

Негрубыми ошибками считаются ошибки, допущенные в процессе списывания числовых данных (искажение, замена), знаков арифметических действий, нарушение в формулировке вопроса (ответа) задачи, правильности расположения записей, чертежей, небольшая неточность в измерении и черчении.

Оценка не снижается за грамматические ошибки, допущенные в работе. Исключение составляют случаи написания тех слов и словосочетаний, которые широко используются на уроках математики (названия компонентов и результатов действий, величин и т.д.).

Контрольная работа за I четверть 1 курс

I вариант

1. Вычислить:

$$38\,472 : 8 + (12\,067 - 7\,329) \qquad 40\,701 \cdot 2 : 6$$

2. Найдите неизвестные компоненты вычисления

$$65\,000 - x = 3\,426$$

3. Задача. Для учебной мастерской купили 6 швейных машин по цене 4 375 руб. за каждую. Сколько рублей сдачи нужно получить, если в кассу заплатили 27 000 руб.?

4. Начертить два параллельных отрезка длиной 5 см каждый, которые расположены на расстоянии 2 см друг от друга. Начертить два отрезка длиной 7 см перпендикулярных друг другу.

II вариант

1. Вычислить:

$$\begin{array}{lll} 21\,640 \cdot 2 & 18\,050 \cdot 4 & 12\,506 \cdot 5 \\ 72\,189 : 3 & 33\,720 : 3 & \end{array}$$

2. Найдите неизвестное число:

$$14\,517 + x = 26\,045$$

3. Задача. Для школьной столовой купили 3 холодильника и уплатили 48 600 руб. Какова цена холодильника?

4. Начертите две перпендикулярные прямые и две параллельные прямые. Измерить расстояние между параллельными прямыми.

III вариант

1. Вычислить:

$$\begin{array}{lll} 67\,335 : 5 & 207\,009 \cdot 5 & 14\,025 \cdot 3 \\ 10\,625 : 5 & 3\,951 : 3 & \end{array}$$

2. Найдите неизвестное число:

$$x - 35\,740 = 23\,486$$

3. Задача. Купили два телевизора по 4 025 руб. каждый. Сколько рублей нужно уплатить за все телевизоры?

4. Начертить две перпендикулярные прямые линии и две параллельные прямые линии.

Контрольная работа за II четверть 1 курс

I вариант

1. Вычислить:

$180 \text{ т} - 4 \text{ ц}$

$38 \text{ кг } 20 \text{ г} - 953 \text{ г}$

$27 \text{ р } 8 \text{ к} \cdot 8$

$219 \text{ р } 5 \text{ к} \cdot 7$

$160 \text{ ц } 80 \text{ кг} : 40$

$33 \text{ км } 462 \text{ м} : 9$

2. Задача. За 5 пар лыж уплатили 4 672 рубля 50 копеек. Сколько денег нужно уплатить за 12 пар таких же лыж?

3. Постройте параллелограмм со стороной 9 см и 5 см и проведите в ней высоту.

II вариант

1. Вычислите:

$14 \text{ кг } 53 \text{ г} + 28 \text{ кг } 947 \text{ г}$

$12 \text{ м } 15 \text{ см} - 7 \text{ м } 60 \text{ см}$

$24 \text{ м } 54 \text{ см} : 3$

$5 \text{ км } 804 \text{ см} \cdot 3$

$8 \text{ р } 24 \text{ к} \cdot 20$

$2 \text{ т } 88 \text{ кг} : 6$

2. Задача. За новогодние игрушки уплатили 456 р 50 к., а за елочные гирлянды в 2 раза больше. Сколько денег уплатили за всю покупку?

3. Постройте треугольник со сторонами 4 см, 5 см, 6 см. Вычислите периметр треугольника.

III вариант

1. Вычислите:

$9 \text{ дм } 4 \text{ см} + 8 \text{ см}$

$58 \text{ см } 4 \text{ мм} - 6 \text{ мм}$

$37 \text{ т } 6 \text{ ц} : 2$

$56 \text{ р } 60 \text{ к} \cdot 2$

$482 \text{ ц} : 10$

$10 \cdot 6 \text{ дм } 4 \text{ см}$

2. Задача. Сколько денег нужно уплатить за 5 пар варежек по цене 136 рублей?

3. Построить четырехугольник со сторонами 6 см, 3 см, 8 см, 9 см. Вычислить периметр этого четырехугольника.

Контрольная работа за III четверть 1 курс

I вариант

1. Выполнить действия:

$$32 \cdot 13\,400$$

$$29\,172 : 12$$

$$34\text{ м } 65\text{ см} \cdot 27$$

$$39\text{ ц } 78\text{ кг} : 13$$

2. Задача. В киоск привезли до обеда 26 одинаковых журналов, а после обеда еще столько же. Стоимость всех журналов 1 872 р. Какова цена одного журнала?

3. Построить квадрат со стороной 3 см. Начертить квадрат симметричный данному относительно оси симметрии АВ

II вариант

1. Выполнить действия:

$$2\,034 \cdot 14$$

$$2\,808 : 12$$

$$30\text{ р } 36\text{ к} : 12$$

$$6\text{ кг } 80\text{ г} \cdot 16$$

2. Задача. Для спортивной секции купили 12 мячей по цене 214 р. за один мяч и 25 обручей по цене 143 р. за один обруч. Сколько рублей заплатили за всю покупку?

3. Построить прямоугольник со сторонами 5 см и 3 см. и вычислить периметр. Провести в нем все оси симметрии.

III вариант

1. Выполнить действия:

$$112 \cdot 13$$

$$156 : 12$$

$$4\text{ м } 56\text{ см} \cdot 30$$

$$54\text{ см} : 15$$

2. Задача. За 12 одинаковых тарелок заплатили 540 р. Какова цена одной тарелки?

3. Построить любой квадрат и измерить его стороны. Вычислить его периметр и провести все оси симметрии.

Контрольная работа за год 1 курс

I вариант

1. Выполнить действия:

$$6,05 \cdot 73 - 13,907 \qquad 2019 \cdot 9 + 24\,015 : 15 \qquad 5 \text{ сут.} - 2 \text{ ч.}$$

2. Найдите неизвестные компоненты:

$$20,13 - x = 5,2$$

3. Задача. Из двух городов, расстояние между которыми 1001,7 км одновременно навстречу друг другу выехали два поезда, которые встретились через 9 часов. Скорость первого поезда 62,5 км в час. Чему равна скорость второго поезда?

4. Начертить любой параллелограмм и измерить его углы.

II вариант

1. Выполнить действия:

$$624,4 \cdot 8 + 27,66 : 6 \qquad 3809 \cdot 23 - 57$$
$$10 \text{ сут.} 5 \text{ ч.} - 8 \text{ сут.} 17 \text{ ч.}$$

2. Найдите неизвестные компоненты:

$$x + 9,3 = 43,15$$

3. Задача. Из двух поселков одновременно навстречу друг другу выехали два автобуса, которые встретились через 3 часа. Скорость первого 36 км в час, скорость второго 33 км в час. Чему равно расстояние между поселками?

4. Начертить любой параллелограмм и измерить его углы.

III вариант

1. Выполнить действия:

$$47,5 \cdot 18 \qquad 443,2 + 52,17 \qquad 8 \text{ мес.} 25 \text{ сут.} - 5 \text{ мес.} 16 \text{ сут.}$$
$$3609 : 9 \qquad 132,15 - 17,5$$

2. Найдите неизвестные компоненты:

$$x - 6,5 = 11,21$$

3. Задача. Самолет за 7 часов пролетел 2 240 км. С какой скоростью летел самолет?

4. Начертить любой треугольник, определить его вид. Измерить его углы.

Контрольная работа за I четверть 2 курс

I вариант

1. Выполнить действия:

$$(79,028 + 390,41) : 34 \quad 40,158 : 23 - 0,073 \cdot 13$$
$$1,746 - 0,949$$

2. Задача. В магазин завезли 54 телевизора общей стоимостью 335 016 рублей. К вечеру в магазине осталось 32 телевизора. Какова стоимость оставшихся телевизоров?

3. Начертить тупоугольный треугольник, измерить его углы, вычислить их сумму.

II вариант

1. Выполнить действия:

$$231,75 : 5 \cdot 14 + 920,53 - 734 \quad 12,703 \cdot 28$$

2. Задача. В интернат купили 57 черных шапок и 38 серых по 95 рублей каждая. Сколько денег уплатили за всю покупку?

3. Начертить любой треугольник, измерить его углы и вычислить их сумму.

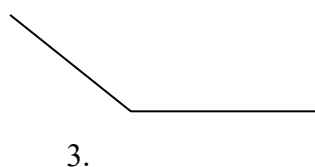
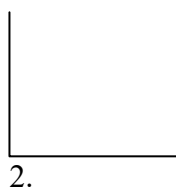
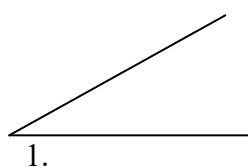
III вариант

1. Вычислить:

$$24,936 : 24 \quad 24,8 \cdot 35 \quad 0,748 \cdot 18$$
$$10 - 0,686 \quad 110,01 - 98,997 \quad 409,357 + 28,581$$

2. Задача. Три одинаковых стола стоят 11 562 рубля. Сколько рублей стоит один стол?

3. Измерить величину данных углов.



Контрольная работа за II четверть 2 курс

I вариант

1. Вычислить:

$$2\frac{3}{10} + 6\frac{2}{10} \quad 20 - 5\frac{4}{5} \quad 15\frac{5}{9} - 12\frac{7}{9} \quad 18 - 7,509 \quad 30 \text{ лет} - 11 \text{ мес.}$$

2. Найти неизвестное число:

$$x - 4\frac{1}{5} = 8$$

3. Сравните:

$$23 \text{ кв.дм и } 14 \text{ кв.дм } 96 \text{ кв.см} \quad 9 \text{ кв.дм и } 900 \text{ кв.см}$$

$$85 \text{ см}^2 \text{ и } 1 \text{ дм}^2 \quad 40 \text{ дм}^2 \text{ и } 3 \text{ 500 см}^2$$

4. Задача. Вычислить площадь участка прямоугольной формы длиной 80 м и шириной 60 м. Какой длины проволоку надо взять, чтобы натянуть ее вместо изгороди?

II вариант

1. Вычислить:

$$4\frac{8}{15} + 2\frac{2}{5} \quad 9\frac{7}{12} - 5\frac{1}{16} \quad 29 - 15,907 \quad 252,09 + 0,967$$

$$14 \text{ дм}^2 8 \text{ см}^2 + 92 \text{ см}^2$$

2. Найти неизвестное число:

$$17,86 + x = 20,1$$

3. Сравните:

$$32 \text{ кв.дм и } 48 \text{ кв.дм } 59 \text{ кв.см} \quad 15 \text{ кв.дм и } 5 \text{ 000 кв.см}$$

$$200 \text{ см}^2 \text{ и } 26 \text{ дм}^2 \quad 12 \text{ дм}^2 \text{ и } 2 \text{ см}^2$$

4. Начертить прямоугольник длиной 8 см и шириной 5 см 5 мм. Вычислить его площадь и периметр.

III вариант

1. Вычислить:

$$4\frac{18}{19} - 3\frac{17}{19} \quad 7,523 - 0,709 \quad 30 \text{ кв.дм } 12 \text{ кв.см} + 80 \text{ кв.см}$$

$$5 \text{ кв.дм} + 27 \text{ кв.см} \quad 6 \text{ дм}^2 8 \text{ см}^2 - 9 \text{ см}^2$$

2. Найти неизвестное число:

$$x + 12 \text{ 648} = 20 \text{ 010}$$

3. Сравните:

$$8 \text{ ц } 26 \text{ кг и } 37 \text{ кг} \quad 5 \text{ дм}^2 \text{ и } 500 \text{ см}^2$$

$$2 \text{ кв.дм и } 1 \text{ кв.дм } 43 \text{ кв.см} \quad 20 \text{ кв.дм и } 1 \text{ 200 кв.см}$$

4. Начертить прямоугольник длиной 6 см и 3 см. Вычислить его площадь (S) и периметр (P).

Контрольная работа за III четверть 2 курс

I вариант

1. Запишите целые числа в виде десятичных дробей:

$$52 \text{ дм}^2 14 \text{ см}^2 - 49 \text{ дм}^2 83 \text{ см}^2 \qquad 80 \text{ т} - 17 \text{ т} 12 \text{ кг}$$

$$35 \text{ т} 1 \text{ ц} - 8 \text{ ц} \qquad 9 \text{ т} 78 \text{ кг} \cdot 68$$

2. Вычислить:

$$5\frac{1}{6} \times 4 \qquad 4\frac{1}{5} : 14$$

3. Задача. Сколько краски нужно купить, чтобы покрасить пол в комнате длиной 4 м и шириной 3 м, если известно, что для покраски 1 кв.м. нужно 200 г краски?

II вариант

1. Вычислить:

$$16 \text{ м} 2 \text{ см} : 10 \qquad 5 \text{ м} 14 \text{ мм} \cdot 100$$

$$5 \text{ р} 10 \text{ к} + 18 \text{ р} 97 \text{ к} \qquad 14 \text{ дм}^2 26 \text{ м}^2 - 9 \text{ дм}^2 93 \text{ м}^2$$

2. Запишите в виде целых чисел:

$$17,82 \text{ м} \qquad 50,142 \text{ т}$$

$$20,3 \text{ см} \qquad 35,27 \text{ ц}$$

3. Задача. В квартире две комнаты, их размеры 3 м х 5 м и 2 м х 4 м. Какова площадь этой квартиры?

III вариант

1. Вычислить:

$$5 \text{ р.} 73 \text{ к.} \times 30 \qquad 200 \text{ р.} 5 \text{ к} - 135 \text{ р.} 12 \text{ к.}$$

$$15360 \text{ кг} : 6 \qquad 2 \text{ м}^2 96 \text{ дм}^2 + 17 \text{ м}^2 98 \text{ дм}^2$$

2. Сравнить:

$$7 \text{ р.} 85 \text{ к} \text{ и } 8 \text{ р.} 1 \text{ к} \qquad 17 \text{ лет } 2 \text{ мес.} \text{ и } 17 \text{ лет } 1 \text{ мес.}$$

$$1 \text{ кв. дм} \text{ и } 25 \text{ кв. см} \qquad 3 \text{ кв. м} \text{ и } 300 \text{ кв. дм}$$

$$4 \text{ дм}^2 13 \text{ см}^2 \text{ и } 4 \text{ дм}^2 30 \text{ см}^2 \qquad 0,4 \text{ дм} \text{ и } 1 248 \text{ дм}$$

3. Задача. Площадь квартиры 30 кв.м. Чему равна ежемесячная квартирная плата, если за 1 кв.м такого жилья необходимо платить 15 рублей?

Контрольная работа за год 2 курс

I вариант

1. Вычислить:

$$736,2 : 18 \cdot 45 - 327,924 : 9$$

2. Задача. Земельный участок прямоугольной формы длиной 126 м и шириной 50 м нужно обнести со всех сторон забором. Чему равна длина забора? Чему равна площадь участка? Какой земельный налог нужно уплатить за этот участок, если за одну сотку платят 65 копеек?

3. Начертить тупоугольный треугольник, измерить его углы. Найти сумму углов и периметр этого треугольника.

II вариант

1. Вычислить:

$$17,305 : 5 \cdot 34 \qquad (5,1 - 4,79) \cdot 17$$

2. Задача. Школьный сад длиной 95 м и шириной 60 м имеет прямоугольную форму. Какой земельный налог нужно уплатить за сад, если за сотку платят 65 копеек?

3. Начертить любой треугольник, измерить его углы и стороны. Найти сумму углов и периметр этого треугольника.

III вариант

1. Вычислить:

$$\begin{array}{lll} 2375 : 5 & 73,5 + 8,27 & \\ 19,07 \cdot 8 & 159,41 - 70,15 & 57,3 \text{ р} : 6 \end{array}$$

2. Задача. Какой земельный налог нужно уплатить за земельный участок площадью 1 300 кв. м, если за 1 сотку платят 5 рублей?

3. Начертить прямоугольник шириной 6 см 5 мм, длиной 4 см 5 мм. Вычислить его площадь и периметр.

Контрольная работа за I четверть 3 курс

I вариант

1. Вычислить:

$$6 \text{ м } 75 \text{ см} \cdot 72 - 253 \text{ м } 96 \text{ см} : 28$$

$$465 \text{ а } 80 \text{ м}^2 : 17 + 60 \text{ м}^2 \cdot 2$$

2. Задача. Магазин продал 37 одинаковых книг для школьников на сумму 499,5 р. и 26 наборов открыток на сумму 117 р. На сколько дороже книга, чем набор открыток?

3. Начертите план пришкольного участка прямоугольной формы, если его длина 400 м, а ширина 250 м. Масштаб: 1 см : 100 м.

II вариант

1. Вычислить:

$$438,7 \cdot 37 - 23 \ 827,2 : 34 \quad 70 \text{ га } 8 \text{ а} \cdot 4 - 65 \text{ га } 75 \text{ а} : 5$$

2. Задача. Гора Арарат состоит из вершин: высота большей – 5,165 км, а меньшей – 3,925 км. На сколько километров большая вершина возвышается над меньшей?

3. Начертите прямоугольник, длина которого 4 см 8 мм, а ширина в 2 раза меньше. Вычислите периметр этого прямоугольника.

III вариант

1. Вычислить:

$$46,75 : 5 + 148,4 \quad 38,24 \cdot 78 - 185,4$$

2. Задача. Какова площадь огорода в сотках, если его длина 50 м, а ширина 35 м?

3. Начертить квадрат со стороной 35 мм. Вычислить его площадь и периметр.

Контрольная работа за II четверть 3 курс

I вариант

1. Выполнить действия:

$$50 \text{ ц} - 404 \text{ ц} \quad 20 \text{ кг} : 47 \quad 84,48 \text{ кг} : 16 \cdot 25$$

2. Задача. В сберкассе начисляют 14% от величины вклада за год. Сколько будет у вкладчика на счете, если у него на сберегательной книжке лежал в течении года вклад 1 500 рублей?

3. Задача. Сарай, имеющий длину 18 м, ширину 10 м и высоту 3 м на половину заполнен дровами. Сколько кубических метров дров хранится в сарае?

II вариант

1. Выполнить действия:

$$(86,8 - 38,125) \cdot 9 \quad 20,88 \text{ т} : 12 - 0,708$$

2. Задача. Для проверки посеяли 250 зерен ржи. Процент всхожести составил 90%. Сколько зерен взошло?

3. Задача. Комната имеет длину 5,5 м, ширину 4 м и высоту 3 м. Каков объем комнаты?

III вариант

1. Вычислить:

$$\begin{array}{ll} 37,45 \text{ т} \cdot 14 & 201,6 \text{ кг} : 4 \\ 97,405 \text{ см}^2 + 804,8 \text{ см}^2 & 130,07 \text{ кг} - 8,307 \text{ кг} \end{array}$$

2. Задача. Каждый работающий человек платит ежемесячную сумму, равную 25% своего заработка в пенсионный фонд. Сколько рублей платит работник получающий зарплату 4 500 рублей?

3. Задача. Вычислить объем (V) ящика, длина которого 5 дм, ширина 4 дм и высота 2 дм.

Контрольная работа за III четверть 3 курс

I вариант

1. Вычислить:

$$75,752 \text{ км} : 16 - 68, 758 \text{ км} : 62 + 7,19 \text{ км}$$

$$3 \frac{1}{8} \times 4 - 7 \frac{3}{5} : 2$$

2. Задача. Длина комнаты 6 м, ширина 4 м и высота 3 м. В комнате находится окно шириной 1,5 м и высота 2 м и дверь высотой 2 м и шириной 1 м. чему равна площадь стен для оклейки комнаты обоями?

3. Начертите параллелограмм, у которого две смежные стороны равны 6 см и 3 см, а угол между ними равен 45° . Вычислите периметр этого параллелограмма.

II вариант

1. Вычислить:

$$\begin{array}{ccccccc} 9 \frac{4}{8} + 3 \frac{5}{7} & 24 \frac{1}{3} - 17 \frac{2}{3} & 5 \frac{7}{3} \times 4 & 14 \frac{3}{8} : 7 & & & 8 \\ 7,24 \cdot 27 & 57,1 - 19,603 & 0,78 + 3,536 & 29,7 : 9 & & & \end{array}$$

2. Задача. Поле длиной 850 м и шириной 400 м засеяно пшеницей. С каждого гектара этого поля собрали 28 ц пшеницы. Сколько всего центнеров пшеницы собрали?

3. Постройте треугольник, у которого стороны равны 5 см, 6 см, 3 см. Как называется такой треугольник?

III вариант

1. Вычислить:

$$\begin{array}{ccccccc} 5 \frac{4}{8} + 9 \frac{3}{8} & 11 \frac{1}{15} - 6 \frac{13}{15} & 1 \frac{7}{8} \times 3 & 5 \frac{4}{8} : 4 & & & 7 \\ 25,09 \cdot 7 & 176,36 : 4 & & & & & \end{array}$$

2. Задача. Вычислить площадь, занятую огородом прямоугольной формы. Длина огорода 800 м, а ширина 75 м.

3. Начертите квадрат со стороной 3 см 6 мм. Вычислите площадь и периметр квадрата.

Контрольная работа за год 3 курс

I вариант

1. Вычислить: $243,75 : 15 + (291 - 135,785) : 32$
2. Задача. Земельный участок прямоугольной формы имеет длину 120 м и ширину 70 м. 75% всей площади засажено картофелем, а остальная площадь овощами. Сколько аров земли засажено овощами? Какова длина забора по периметру этого участка? Какой земельный налог платят за этот участок, если за 1 сотку нужно платить 87 копеек? Сколько сдачи получит налогоплательщик, если подаст кассиру 100 рублевую купюру?

II вариант

1. Вычислить: $34,06 \cdot 18 + 1\,000 - 125,68 : 8$
2. Задача. Сколько килограммов краски нужно купить, чтобы покрасить пол в комнате длиной 6 метров и шириной 4 метра, если известно что на 1 м^2 площади расходуется 200 граммов краски? Сколько рублей будет стоить эта краска, если ее цена 75 рублей за килограмм?

III вариант

1. Решить примеры:
 $6,39 - 2,5$ $517,25 : 5$ $2,34 + 18,7$ $80,63 \cdot 3$
 $8\,823 : 17$ $7\text{ ч} + 3\text{ ч} 45\text{ мин}$
2. Задача. Какой земельный налог будет платить владелец участка площадью 8 соток, если за 1 сотку платят 78 копеек.
3. Начертить прямоугольник длиной 6 см и шириной 3 см. Вычислить его площадь и периметр.

Литература

1. Учебник «Математика для 9 класса специальных (коррекционных) образовательных учреждений 8 вида». Антропов А.П., Ходот А.Ю., Ходот Т.Г. М.: Просвещение, 2021.
- 2.
3. Капустина Г.М., Перова М.Н. Математика: Учебник для 6 класса специальных (коррекционных) ОУ 8 вида. – М.: Просвещение, , 2021 г.
4. Перова М.Н. Методика преподавания математики в коррекционной школе. – М.: Владос, , 2021 г.
5. Перова М.Н. Математика: Учебник для 9 класса специальных (коррекционных) ОУ 8 вида. – М.: Просвещение, , 2021 г.
6. Перова М.Н., Капустина Г.М. Математика: Учебник для 5 класса специальных (коррекционных) ОУ 8 вида. – М.: Просвещение, , 2021 г.
7. Степурина С.Е. Математика. 5-6 классы: тематический и итоговый контроль.- Волгоград: Учитель, , 2021 г.
8. Степурина С.Е. Математика. 5-9 классы: коррекционно-развивающие задания и упражнения.- Волгоград: Учитель, , 2021 г.
9. Степурина С.Е. Математика. 7-8 классы: тематический и итоговый контроль.- Волгоград: Учитель, , 2021 г.
10. Эж В.В. Математика: Учебник для 8 класса специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида. – М.: Просвещение, , 2021 г.

Приложение 6.5
к АОППО по профессии
16675 «Повар» для лиц ОВЗ

**КОНТРОЛЬНО - ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЙ МАТЕРИАЛ
по ОУД. 05 ОБЖ**

Профессия по перечню: «*ПОВАР*»

Код: 16675

р.п.Павловка 2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке
3. Оценка освоения учебной дисциплины

Формы и методы оценивания

Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины

4. Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по учебной дисциплине
5. Приложения. Задания для оценки освоения дисциплины

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии СПО: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию, общими и профессиональными компетенциями:

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД 07 «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение следующих **результатов**:

Знать/понимать

- основы здорового образа жизни; факторы, укрепляющие и разрушающие здоровье; вредные привычки и их профилактику;
- правила безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях социального, природного и техногенного характера;
- способы безопасного поведения в природной среде: ориентирование на местности, подача сигналов бедствия, добывание огня, воды и пищи, сооружение временного укрытия

Уметь

- действовать при возникновении пожара в жилище и использовать подручные средства для ликвидации очагов возгорания;
- соблюдать правила поведения на воде, оказывать помощь утопающему;
- оказывать первую медицинскую помощь при ожогах, отморожениях, ушибах, кровотечениях;
- пользоваться средствами индивидуальной защиты (противогазом, респиратором, ватно-марлевой повязкой, домашней медицинской аптечкой) и средствами коллективной защиты;
- вести себя в криминогенных ситуациях и в местах большого скопления людей;
- действовать согласно установленному порядку по сигналу «Внимание всем!», комплектовать минимально необходимый набор документов, вещей и продуктов питания в случае эвакуации населения.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- обеспечения личной безопасности на улицах и дорогах;
- соблюдения мер предосторожности и правил поведения пассажиров в общественном транспорте;
- пользования бытовыми приборами и инструментами;
- проявления бдительности и поведения при угрозе террористического акта;
- обращения (вызова) в случае необходимости в соответствующие службы экстренной помощи.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы общие компетенции (ОК)

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Формой аттестации по учебной дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» является *дифференцированный зачет*.

2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

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

Таблица 1.1

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Показатели оценки результата	Форма контроля и оценивания
Уметь:		
У1. действовать при возникновении пожара в жилище и использовать подручные средства для ликвидации очагов возгорания; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 9	Организовывает действия при возникновении пожара в жилище и использует подручные средства для ликвидации очагов возгорания;	Устный опрос, практические работы, самостоятельные работы, решение ситуативных задач, тестовые задания, памятки-инструкции
У2. соблюдать правила поведения на воде, оказывать помощь утопающему ОК 2; ОК 3; ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК9	соблюдает правила поведения на воде, оказывает помощь утопающему	Устный опрос, практические работы, самостоятельные работы, решение ситуативных задач, тестовые задания, памятки-инструкции
У 3. оказывать первую медицинскую помощь при ожогах, отморожениях, ушибах, кровотечениях ОК 2, ОК 6,	оказывает первую медицинскую помощь при ожогах, отморожениях, ушибах, кровотечениях	Устный опрос, практические работы, решение ситуативных задач, тестовые задания, памятки-инструкции
У 4. пользоваться средствами индивидуальной защиты (противогазом, респиратором, ватно-марлевой повязкой, домашней медицинской аптечкой) и средствами коллективной защиты ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК8	пользуется средствами индивидуальной защиты (противогазом, респиратором, ватно-марлевой повязкой, домашней медицинской аптечкой) и средствами коллективной защиты	Устный опрос, практические работы, самостоятельные работы, решение ситуативных задач, тестовые задания, конкурс
У 5. вести себя в криминогенных ситуациях и в местах большого скопления людей ОК 2; ОК 3; ОК 6	умеет вести себя в криминогенных ситуациях и в местах большого скопления людей	Устный опрос, практические работы, решение ситуативных задач, тестовые задания
У 6. действовать согласно установленному порядку по сигналу «Внимание всем!», комплектовать минимально необходимый набор документов, вещей и продуктов питания в случае эвакуации населения ОК 2; ОК 3; ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК9	действует согласно установленному порядку по сигналу «Внимание всем!», комплектуется минимально необходимый набор документов, вещей и продуктов питания в случае эвакуации населения	Устный опрос, практические работы, решение ситуативных задач, тестовые задания
Знать:		
З 1 основы здорового образа жизни; факторы, укрепляющие и разрушающие здоровье; вредные	Знает основы здорового образа жизни; факторы, укрепляющие и	Устный опрос, практические работы, самостоятельные работы,

привычки и их профилактику;	разрушающие здоровье; вредные привычки и их профилактику;	решение ситуативных задач, тестовые задания, памятки-инструкции, доклад, кроссворд, контрольные работы, доклад, презентации
З 2. правила безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях социального, природного и техногенного характера;	знает правила безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях социального, природного и техногенного характера;	Устный опрос, практические работы, самостоятельные работы, решение ситуативных задач, тестовые задания, памятки-инструкции, кроссворд, контрольные работы, доклад, презентации
З 3. способы безопасного поведения в природной среде: ориентирование на местности, подача сигналов бедствия, добывание огня, воды и пищи, сооружение временного укрытия	знает способы безопасного поведения в природной среде: ориентирование на местности, подача сигналов бедствия, добывание огня, воды и пищи, сооружение временного укрытия	Устный опрос, тестовые задания, контрольные работы, доклад, презентации

**Характеристика контрольно-измерительных материалов,
используемых при оценивании уровня подготовки учащихся.**

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине ОУД 07 «Основы безопасности жизнедеятельности», направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Проверка и оценка знаний проходит в ходе текущих занятий в устной или письменной форме. Письменные работы проводятся по значимым вопросам темы или раздела курса ОБЖ. Контрольные письменные работы проводятся после изучения разделов программы курса ОБЖ, в конце учебного года - зачетная форма проверки знаний (дифференцированный зачет).

Преподавание ОБЖ, как и других предметов, предусматривает индивидуально - тематический контроль знаний учащихся. Причем при проверке уровня усвоения материала по каждой достаточно большой теме обязательным является оценивание двух основных элементов: теоретических знаний и умений применять их при выборе практических.

Для контроля знаний по ОБЖ используются различные виды работ (тесты, экспресс - опросы, самостоятельные, проверочные, контрольные, практические, ситуационные задачи).

3. Оценка освоения учебной дисциплины:

Формы и методы оценивания.

Таблица 2.2

Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль		Рубежный контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З
Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья	<i>Проверочная работа Тестирование Самостоятельная работа Устный опрос</i>	<i>У 1- У 6 З 1- З 3 ОК1- 9</i>	<i>Контрольная работа №1</i>	<i>У 1- У 6 З 1- З 3 ОК1- 9</i>	<i>Дифференцированный зачет.</i>	<i>У 1- У 6 З 1- З 3 ОК1- 9</i>
Тема 1. Здоровье и здоровый образ жизни.	<i>Устный опрос Самостоятельная работа Тестирование Проверочная работа</i>	<i>У 1- У 6 З 1- З 3 ОК1- 9</i>				
Тема 2. Факторы, способствующие укреплению здоровья.	<i>Устный опрос Тестирование Практическая работа №1 Самостоятельная работа Проверочная работа</i>	<i>У 1- У 6 З 1- З 3 ОК1- 9</i>				
Тема 3. Факторы, способствующие ухудшению здоровья	<i>Проверочная работа Тестирование Самостоятельная работа Устный опрос</i>	<i>У 1- У 6 З 1- З 3 ОК1- 9</i>				
Тема 4.	<i>Тестирование</i>	<i>У 1- У 6</i>				

Репродуктивное здоровье, как составная часть здоровья.	<i>Самостоятельная работа Практическая работа № 2. Проверочная работа Устный опрос Тестирование Устный опрос</i>	<i>3 1- 3 3 OK1- 9</i>				
Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения.	<i>Проверочная работа Тестирование Самостоятельная работа Устный опрос</i>	<i>У 1- У 6 3 1- 3 3 OK1- 9</i>	Тестовый контроль	<i>OK1- 9 У 1- У 6 3 1- 3 3</i>	<i>зачет</i>	<i>У 1- У 6 3 1- 3 3 OK1- 9</i>
Тема 5. Общие понятия и классификация ЧС природного и техногенного характера. РСЧС.	<i>Тестирование Самостоятельная работа Устный опрос Практическая работа № 3 Практическая работа № 4</i>	<i>У 1- У 6 3 1- 3 3 OK1- 9</i>				
Тема 6. Гражданская оборона.	<i>Проверочная работа Тестирование Самостоятельная работа Устный опрос Практическая работа № 5 Практическая работа № 6</i>	<i>У 1- У 6 3 1- 3 3 OK1- 9</i>		<i>У 1- У 6 3 1- 3 3 OK1- 9</i>		
Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность.	<i>Тестирование Самостоятельная работа Устный опрос</i>	<i>У 1- У 6 3 1- 3 3 OK1- 9</i>	Коллоквиум	<i>OK1- 9 У 1- У 6 3 1- 3 3</i>		
Тема 7. Основы обороны государства и воинская обязанность.	<i>Тестирование Самостоятельная работа Проверочная работа Устный опрос Практическая работа № 7 Практическая работа №8</i>	<i>У 1- У 6 3 1- 3 3 OK1- 9</i>				

Тема 8. Международное гуманитарное право.	<i>Проверочная работа Тестирование Самостоятельная работа Устный опрос</i>	<i>У 1- У 6 3 1- 3 3 ОК1- 9</i>				
Раздел 4. Основы медицинских знаний.			<i>Проверочная работа Тестирование</i>	<i>У 1- У 6 3 1- 3 3 ОК1- 9</i>		
Тема 9. Инфекционные заболевания, их классификация и профилактика.	<i>Проверочная работа Тестирование Самостоятельная работа Устный опрос</i>	<i>У 1- У 6 3 1- 3 3 ОК1- 9</i>				
Тема 10. Правила оказания первой помощи.	<i>Проверочная работа Тестирование Самостоятельная работа Устный опрос Практическая работа № 9 Практическая работа № 10.</i>	<i>У 1- У 6 3 1- 3 3 ОК1- 9</i>				
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.					<i>Дифференцированный зачет.</i>	<i>У 1- У 6 3 1- 3 3 ОК1- 9</i>

Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины.

Типовые задания для оценки знаний 3 1- 3 3, умений У 1- У 6

Раздел 1. «Гражданская оборона»

1 вариант.

1. Дополните фразу: «Система мероприятий по подготовке к защите и по защите населения, материальных и культурных ценностей на территории Российской Федерации от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий, называется _____».

2. Введение гражданской обороны начинается:

- А) с началом ликвидации последствий ЧС природного и техногенного характера;
- Б) с момента объявления состояния войны или введения военного положения на территории РФ или в отдельных её местностях;
- В) с момента мобилизации взрослого населения страны.

3. Из перечисленных ниже определений, укажите то, которое соответствует определению ядерного оружия:

- А) оружие массового поражения взрывного действия, основанное на использовании внутриядерной энергии, мгновенно выделяющейся в результате цепной реакции при делении атомных ядер радиоактивных элементов;
- Б) оружие массового поражения, действие которого основано на токсических свойствах химических веществ;
- В) биологические средства, используемые с помощью живых зараженных переносчиков заболеваний или в виде порошков и суспензий в боеприпасах с целью вызвать массовые заболевания людей, сельскохозяйственных животных и растений.

4. К неуправляемым боеприпасам относятся:

- А) баллистические ракеты, торпеды, разведывательно-ударные комплексы;
- Б) различного вида авиабомбы: осколочные, фугасные, шариковые, объемного взрыва;
- В) напалм, пирогель, термит и термитные составы, белый фосфор;
- Г) холодное оружие.

5. К средствам коллективной защиты населения относятся:

- А) убежища;
- Б) окопы;
- В) укрытия;
- Г) противогазы;
- Д) щели;
- Е) защитная одежда;
- Ж) блиндажи;
- З) индивидуальный противохимический пакет;
- И) индивидуальный дозиметр.

6. Дезактивация – это...

- А) обезвреживание или удаление с кожи, со средств индивидуальной защиты, одежды и обуви радиоактивных веществ;
- Б) обезвреживание или удаление с кожи, со средств индивидуальной защиты, одежды и обуви отравляющих веществ;
- В) обезвреживание или удаление с кожи, со средств индивидуальной защиты, одежды и обуви бактериальных средств;
- Г) обезвреживание или удаление с кожи, со средств индивидуальной защиты, одежды и обуви пожаро-взрыво-опасных веществ;

7. Организованный вывоз или вывод из городов и важных объектов при угрозе нападения противника или опасности заражения местности РВ, ОВ или БС нетрудоспособного и неработающего населения, детских учреждений и учебных заведений называется..

- А) рассредоточением;
- Б) аварийно-спасательными и другими неотложными работами;
- В) эвакуацией;

Г) карантином или обсервацией.

8. Приспособление помещений под ПРУ включает в себя:

А) повышение защитных свойств;

Б) дезинфекцию помещений;

В) устройство простейшей вентиляции;

Г) оборудование помещений информационными источниками;

Д) герметизацию;

Е) устройство дополнительных ограждений.

Раздел 1. «Гражданская оборона»

2 вариант.

1. **Дополните фразу:** «Виды оружия, способные в результате применения привести к массовым поражениям или уничтожению живой силы и техники противника называют _____».

2. К основным понятиям Гражданской Обороны относятся:

А) силы ГО, службы ГО, гражданские организации ГО, территории, отнесённые к группе по ГО;

Б) оповещение, санитарная обработка, объекты ГО, органы управления ГО;

В) эвакуация, рассредоточение, войска гражданской обороны.

3. Из перечисленных ниже определений, укажите то, которое соответствует определению химического оружия:

А) оружие массового поражения взрывного действия, основанное на использовании внутриядерной энергии, мгновенно выделяющейся в результате цепной реакции при делении атомных ядер радиоактивных элементов;

Б) оружие массового поражения, действие которого основано на токсических свойствах химических веществ;

В) биологические средства, используемые с помощью живых зараженных переносчиков заболеваний или в виде порошков и суспензий в боеприпасах с целью вызвать массовые заболевания людей, сельскохозяйственных животных и растений.

4. К видам зажигательного оружия относятся:

А) баллистические ракеты, торпеды, разведывательно-ударные комплексы;

Б) различного вида авиабомбы: осколочные, фугасные, шариковые, объемного взрыва;

В) напалм, пирогель, термит и термитные составы, белый фосфор;

Г) холодное оружие.

5. К поражающим факторам ядерного взрыва относятся:

А) заражение воздуха, почвы, водоемов, техники и вооружения, зданий и сооружений в данной местности, поражение растений, животных и людей боевыми отравляющими веществами;

Б) ударная волна, световое излучение, проникающая радиация, радиоактивное заражение местности, электромагнитный импульс;

В) массовое заболевание людей, сельскохозяйственных животных и растений опасными инфекционными заболеваниями, поражающее воздействие в течение длительного времени, имеет скрытый период, определяется с помощью лабораторных исследований.

6. К средствам индивидуальной защиты населения относятся:

А) убежища;

Б) окопы;

В) укрытия;

Г) противогазы;

Д) шели;

Е) защитная одежда;

Ж) блиндажи;

З) индивидуальный противохимический пакет;

И) индивидуальный дозиметр.

7. Дегазация – это...

- А) обезвреживание или удаление с кожи, со средств индивидуальной защиты, одежды и обуви радиоактивных веществ;
- Б) обезвреживание или удаление с кожи, со средств индивидуальной защиты, одежды и обуви отравляющих веществ;
- В) обезвреживание или удаление с кожи, со средств индивидуальной защиты, одежды и обуви бактериальных средств;
- Г) обезвреживание или удаление с кожи, со средств индивидуальной защиты, одежды и обуви пожаро-взрыво-опасных веществ;

8. Организованный вывоз или вывод из городов и важных объектов людей, продолжающих работу в загородную зону для проживания и отдыха, называется..

- А) рассредоточением;
- Б) аварийно-спасательными и другими неотложными работами;
- В) эвакуацией;
- Г) карантинном или обсервацией.

Раздел 2. « Основы военной службы» (рубежный контроль).

1 вариант.

1. Вооруженные Силы - это:

- а) вооруженная организация государства, одна из составных частей обороноспособности страны, находящаяся в постоянной боеготовности для отпора возможной агрессии;
- б) составная часть государства, защищающая его рубежи от нападения противника, владеющая современной военной техникой и вооружением;
- в) вооруженная система государства, обеспечивающая защиту его интересов и

2. К видам Вооруженных Сил РФ относятся:

- а) Ракетные войска стратегического назначения, артиллерийские войска, войска противовоздушной обороны, мотострелковые войска.
- б) Ракетные войска стратегического назначения, Сухопутные войска, Военно-воздушные Силы, Военно-Морской Флот;
- в) Сухопутные войска, Воздушно-десантные войска, танковые войска, мотострелковые войска.

3. Какие из приведенных ниже войск не входят в состав Вооруженных Сил РФ:

- а) пограничные войска, войска гражданской обороны, железнодорожные войска, войска Федерального агентства правительственной связи и информации;
- б) инженерные войска, войска связи, войска радиационной, химической и биологической защиты;
- в) специальные войска: автомобильные, дорожные, железнодорожные, трубопроводные, радиотехнические и топогеодезические.

4. Сухопутные войска - это:

- а) вид Вооруженных Сил, предназначенный для ведения боевых действий на суше;
- б) вид войск, предназначенный для решения стратегических и локальных боевых задач;
- в) род войск, обеспечивающий выполнение любых боевых задач при ведении военных действий.

5. Граждане РФ проходят военную службу:

- а) по призыву и в добровольном порядке (но контракту);
- б) только в добровольном порядке (по контракту);
- в) только по призыву, по достижении определенного возраста.

6. Призыв на военную службу приводится:

- а) один раз в год с 1 апреля по 30 июля;
- б) на основании приказа министра обороны РФ с 1 апреля по 31 декабря;

в) два раза в год с 1 апреля по 30 июня и с 1 октября по 31 декабря.

7. Право гражданина РФ на замену военной службы альтернативной гражданской службой определено:

- а) в Конституции Российской Федерации;
- б) в законе « О статусе военнослужащих»;
- в) в законе « Об обороне».

8. Первый контракт о прохождении военной службы вправе заключать граждане в возрасте:

- а) от 18 до 40 лет;
- б) от 21 до 45 лет;
- в) от 16 до 35 лет.

9. Обязательная подготовка граждан к военной службе предусматривает:

- а) подготовку граждан, не достигших возраста 18 лет, по основам военной службы, в течение одного месяца на базе одной из воинских частей;
- б) подготовку по основам военной службы в общеобразовательных учреждениях;
- в) прохождение медицинского освидетельствования, а при необходимости амбулаторного или стационарного обследования и лечения в медицинском учреждении.

Раздел 2. « Основы военной службы» (рубежный контроль).

2 вариант.

1. Под обороной государства понимается:

- а) вооруженная система государства, обеспечивающая защиту его интересов от агрессии со стороны других государств;
- б) система военных реформ, направленных на совершенствование Вооруженных Сил государства при подготовке их к вооруженной защите от агрессии;
- в) система политических, экономических, военных, социальных, правовых и иных мер по подготовке к вооруженной защите и вооруженная защита РФ, целостности и неприкосновенности ее территории.

2. Тыл Вооруженных сил - это:

- а) силы и средства, осуществляющие тыловое и техническое обеспечение армии и флота в мирное и военное время;
- б) вид войск, осуществляющий техническое обеспечение и вещевое снабжение армии и флота в военное время;
- в) род войск, осуществляющий обеспечение армии и флота военной техникой и вооружением в мирное время.

3. Военно-Морской Флот - это:

- а) род войск, обеспечивающий выполнение боевых задач по разгрому военно-морских сил противника;
- б) вид войск, обеспечивающий решение стратегических и локальных боевых задач с применением специальной военной техники и вооружения;
- в) вид Вооруженных Сил, который предназначен для нанесения ударов по промышленно-экономическим районам (центрам), важным военным объектам противника и разгрома его военно-морских сил.

4 В организационном отношении ВМФ России включает:

- а) Северный, Тихоокеанский, Черноморский, Балтийский флоты, Каспийскую флотилию и военно-морскую базу в Санкт-Петербурге;
- б) Черноморский, Балтийский, Дальневосточный, Каспийский флоты, военно-морские базы в Санкт-Петербурге и Мурманске;
- в) Северный, Тихоокеанский, Дальневосточный флоты, Черноморскую, Балтийскую, Каспийскую и Волжскую флотилии, военно-морские базы в Мурманске и Комсомольске-на-Амуре.

5. Под воинской обязанностью понимается:

- а) установленный законом почетный долг граждан с оружием в руках защищать свое Отечество, нести службу в рядах Вооруженных Сил, проходить вневоинскую подготовку и выполнять другие связанные с обороной страны обязанности;
- б) прохождение военной службы в мирное и военное время, самостоятельная подготовка к службе в Вооруженных Силах;
- в) долг граждан нести службу в Вооруженных Силах в период военного положения и в военное время.

6. Составная часть воинской обязанности граждан РФ, которая заключается в специальном учете призывников и военнообязанных по месту жительства - это:

- а) воинский учет;
- б) воинский контроль;
- в) учет военных.

7. Призыв на военную службу осуществляется на основании:

- а) Указа Президента Российской Федерации;
- б) постановления Правительства Российской Федерации;
- в) решения Совета Безопасности Российской Федерации.

8. В соответствии с Федеральным законом «О воинской обязанности и военной службе» первоначальная постановка на воинский учет осуществляется:

- а) в период с 1 июня по 30 августа в год достижения гражданами возраста 16 лет;
- б) в период с 1 января по 31 марта в год достижения гражданами возраста 17 лет;
- в) в период с 1 сентября по 30 ноября в год достижения гражданами возраста 18 лет.

9. В каких случаях гражданин РФ имеет право на замену военной службы альтернативной гражданской службой:

- а) в случае, если его семья или ближайшие родственники ходатайствуют о замене военной службы на альтернативную;
- б) в случае, если его убеждениям или вероисповеданию противоречит несение военной службы;
- в) в случае, если его возраст на момент призыва составляет 25 лет и более.

Типовые задания для оценки знаний 3 1- 3 3, умений У 1- У 6

Раздел 3. «Здоровый образ жизни и основы медицинских знаний». (рубежный контроль).

Проверочная работа

1 вариант.

1. Гигиена – это:

- А) наука о здоровье и гигиенических требованиях, предъявляемых к здоровью человека;
- Б) комплекс правил, выполняя которые человек сохраняет и укрепляет своё здоровье;
- В) наука, изучающая условия, необходимые для сохранения здоровья;
- Г) точное выполнение законов природы, влияющих на здоровье человека и безопасную жизнедеятельность в условиях среды обитания.

2. Назовите факторы, влияющие на здоровье...

- А) здравоохранение, образ жизни человека;
- Б) правильное питье воды, питание, чистый воздух;
- В) генетика, экология;
- Г) двигательная активность, очищение организма, цель в жизни;
- Д) активная жизненная позиция, нравственность, трудолюбие.

3. Какое отрицательное воздействие вирус СПИДа оказывает на человека?

- А) поражает центральную нервную систему, опорно-двигательный аппарат и кровеносную систему;
- Б) вызывает раковые заболевания различных органов, поражает внутренние органы;
- В) поражает клетки организма, предназначенные для борьбы с вирусной инфекцией, уничтожает иммунную систему организма.

4. Перечислите виды травм.

5. Дополните предложение: «неспособность сердца обеспечить полноценное кровоснабжение тканей, органов и систем организма из-за ослабления сократительной функции сердечной мышцы, называется_____».

6. Что такое асептика?

7. Назовите симптомы инсульта.

8. В чем заключается первая помощь при ранении?

2 вариант.

1. Личная гигиена – это:

- А) наука о здоровье и гигиенических требованиях, предъявляемых к здоровью человека;
- Б) комплекс правил, выполняя которые человек сохраняет и укрепляет своё здоровье;
- В) наука, изучающая условия, необходимые для сохранения здоровья;
- Г) точное выполнение законов природы, влияющих на здоровье человека и безопасную жизнедеятельность в условиях среды обитания.

2. Назовите условия, позволяющие организму нормально функционировать...

- А) здравоохранение, образ жизни человека;
- Б) правильное питье воды, питание, чистый воздух;
- В) генетика, экология;
- Г) двигательная активность, очищение организма, цель в жизни;
- Д) активная жизненная позиция, нравственность, трудолюбие.

3. Вирус СПИДа передается от одного человека другому следующим путем...

- А) через пищу, предметы домашнего обихода, через кровососущих насекомых;
- Б) при половом контакте, через плохо стерилизованные медицинские инструменты, через кровь;
- В) при рукопожатии, при пользовании общественным туалетом, душем, бассейном.

4. Перечислите виды ран.

5. Дополните предложение: «внезапное или быстроразвивающееся прекращение деятельности мозга или отдельных его частей из-за острого нарушения кровообращения или кровоизлияния, называется _____».

6. Что такое антисептика?

7. Назовите симптомы острой сердечной недостаточности.

8. В чем заключается первая помощь при ушибе?

4. Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по учебной дисциплине (дифференцированный зачет).

Предметом оценки являются умения и знания. Оценка освоения дисциплины предусматривает использование накопительной системы оценивания и проведение дифференцированного зачета.

Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов:

- 1) Тестовых заданий;
- 2) Задание на установление соответствия;
- 3) Задания на установление правильной последовательности;
- 4) Задание на заполнение пропущенного ключевого слова;
- 5) Задание, предполагающее письменный ответ.

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины ОУД.07 «Основы безопасности жизнедеятельности» для специальности СПО 23.02.06. «Техническая эксплуатация подвижного состава»

Умения

У 1. действовать при возникновении пожара в жилище и использовать подручные средства для ликвидации очагов возгорания;

У 2. соблюдать правила поведения на воде, оказывать помощь утопающему;

У 3. оказывать первую медицинскую помощь при ожогах, отморожениях, ушибах, кровотечениях;

У 4. пользоваться средствами индивидуальной защиты (противогазом, респиратором, ватно-марлевой повязкой, домашней медицинской аптечкой) и средствами коллективной защиты;

У 5. вести себя в криминогенных ситуациях и в местах большого скопления людей;

У 6. действовать согласно установленному порядку по сигналу «Внимание всем!», комплектовать минимально необходимый набор документов, вещей и продуктов питания в случае эвакуации населения.

Знания

З 1. основы здорового образа жизни; факторы, укрепляющие и разрушающие здоровье; вредные привычки и их профилактику;

З 2. правила безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях социального, природного и техногенного характера;

З 3. способы безопасного поведения в природной среде: ориентирование на местности, подача сигналов бедствия, добывание огня, воды и пищи, сооружение временно

Итоговый тест
для проведения дифференцированного зачёта
по учебной дисциплине
ОУД. 07 «Основы безопасности жизнедеятельности»
основной профессиональной образовательной программы
по профессии СПО
19.02.10. «Технология продукции общественного питания»

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ СТУДЕНТА, СДАЮЩЕГО ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ .

Инструкция для обучающихся:

Внимательно прочитайте задания.

Со 1-го по 10-е – задания тестового типа. Из предложенных вариантов ответов выберете тот (те), который считаете правильным и запишите в зачетный лист букву, обозначающую данный вариант ответа.

11-е задание на установление соответствия: вам нужно установить соответствие между видом раны(травмы) и её признаками, ответ записать в зачетный лист в виде цифры с буквой, например – 1а, 2в,...

12-е задание на установление правильной последовательности действий спасателя, ответ записать в виде последовательности букв, например: в, а, г....

В 13-ом задании нужно указать ошибки спасателя при оказании первой помощи при данном виде повреждения тела.

В 14-ом задании вам нужно записать в зачетный лист слово, которым (по вашему мнению) должны правильно закончить (дополнить) фразу.

Время выполнения задания – 40 минут.

Задание

1 вариант.

1. Основная цель ОБЖ как науки – это...

- А) ликвидация отрицательных последствий воздействия опасных и вредных факторов;
- Б) научить способам безопасного поведения в природной среде: ориентирование на местности, подача сигналов бедствия, добывание огня, воды и пищи, сооружение временного укрытия
- Г) формирование мировоззрения и воспитание социальной ответственности за последствия будущей профессиональной деятельности;
- Д) компромисс между уровнем безопасности и возможностями её достижения.

2. Техногенными называются экстремальные ситуации, которые...

- А) связанные с проявлением стихийных явлений природы;
- Б) угрожают жизнедеятельности человека из-за значительных нарушений природной среды;
- В) являются следствием ошибочных действий людей;
- Г) происходят в обществе (войны, терроризм, межнациональные конфликты);
- Д) случаются по техническим, технологическим, конструктивным и другим причинам и заключаются в выходе из строя или поломке машин, оборудования, транспортных средств, нарушая жизнедеятельность людей.

3. Оповещение - это...

- А) сообщение населению информации о происходящем в стране;
- Б) предупреждение населения об опасностях ЧС мирного и военного времени;
- В) оповещение населения о мерах, принимаемых властями по улучшению работы систем жизнеобеспечения;
- Г) информирование населения о проводимых аварийных и других строительно-неотложных работах.

4. Под воинской обязанностью понимается:

- А) установленный законом почетный долг граждан защищать свое Отечество, нести службу в рядах Вооруженных сил, проходить вневоинскую подготовку и выполнять другие, связанные с обороной страны обязанности.

- Б) прохождение военной службы в мирное и военное время, самостоятельная подготовка к службе в Вооруженных силах;
- В) долг граждан нести службу в Вооруженных силах только в период военного положения и в военное время.

5. Составная часть воинской обязанности граждан РФ, которая заключается в специальном учете призывников и военнообязанных по месту жительства, это...

- А) воинский контроль;
- Б) воинский учет;
- В) воинский призыв.

6. Граждане проходят военную службу:

- А) по призыву и в добровольном порядке (по контракту);
- Б) только в добровольном порядке (по контракту);
- В) только по призыву, по достижению определенного возраста.

7. В соответствии с Федеральным законом о «О воинской обязанности и военной службе» первоначальная постановка на воинский учет осуществляется:

- А) в период с 1 июня по 30 августа в год достижения гражданами возраста 16 лет;
- Б) в период с 1 января по 31 марта в год достижения гражданами возраста 17 лет;
- В) в период с 1 сентября по 30 ноября в год достижения гражданами возраста 18 лет.

8. Заболевания, вызываемые болезнетворными микробами, вирусами, способствующие быстрому и массовому заражению людей, называются:

- А) инфекционными болезнями;
- Б) внезапными заболеваниями;
- В) психосоматическими заболеваниями;
- Г) хроническими заболеваниями.

9. Рана – это...

- А) нарушение целостности тканей из-за внешнего воздействия механической силы;
- Б) местное закрытое повреждение тканей и органов без нарушения целостности внешних покровов;
- В) нарушение целостности кости, мышечной ткани, а также внешних покровов, с излиянием крови наружу;
- Г) частичный разрыв волокон, с травмой окружающих мышц, разрывом мелких сосудов, образующих гематому.

10. Из приведенных ниже примеров выберите те, которые характеризуют артериальное кровотечение:

- А) кровь алого цвета, вытекает из раны пульсирующей струёй;
- Б) кровь сочится равномерно из всей поверхности раны, как из губки;
- В) кровь темного цвета вытекает равномерной струёй без признаков самостоятельной остановки.

11. Установите соответствие между видом травмы и её характеристиками (ответ представьте в виде цифры с буквой, например, 1а, 3б...):

1. Ушиб; 2. Вывих; 3. Растяжение связок.

- А) образуется местная припухлость, нарушаются функции пораженной части тела, цвет кожи изменяется от красно-бурого до зеленовато-желтого;
- Б) происходит частичный разрыв волокон, местное кровоизлияние, нарушаются функции сустава;
- В) малейшее движение вызывает сильную боль, травма окружающих мышц, разрыв мелких сосудов, смещение костей сустава.

12. Укажите последовательность действий спасателя при оказании первой помощи и запишите определенной последовательностью букв:

- А) осмотреть пострадавшего и определить тяжесть поражения;
- Б) приступить к оказанию первой помощи;

- В) установить, жив человек или мертв;
- Г) устранить повреждающий фактор;
- Д) вызвать «скорую помощь»;

13. Найдите ошибки спасателя, при оказании помощи при термическом ожоге:

- А) держать место ожога в течение нескольких минут в холодной воде;
- Б) осторожно вытереть (промокнуть) насухо;
- В) проткнуть появившиеся пузыри;
- Г) смазать ожоговую поверхность мазью или растительным маслом;
- Д) наложить стерильную повязку.

14. Дополните предложение:

« Система мероприятий, направленных на уменьшение микробов в ране или их уничтожение, называется _____ ».

2 вариант.

1. Одна из целей ОБЖ как учебной дисциплины – это...

- А) ликвидация отрицательных последствий воздействия опасных и вредных факторов;
- Б) защита человека в техносфере от негативных воздействий антропогенного и естественного происхождения и достижение комфортных условий жизнедеятельности;
- В) идентификация негативных воздействий среды обитания на человека;
- Г) научить способам безопасного поведения в природной среде: ориентирование на местности, подача сигналов бедствия, добывание огня, воды и пищи, сооружение временного укрытия
- Д) компромисс между уровнем безопасности и возможностями её достижения.

2. Антропогенными называются экстремальные ситуации, которые...

- А) связанные с проявлением стихийных явлений природы;
- Б) угрожают жизнедеятельности человека из-за значительных нарушений природной среды;
- В) являются следствием ошибочных действий людей;
- Г) происходят в обществе (войны, терроризм, межнациональные конфликты);
- Д) случаются по техническим, технологическим, конструктивным и другим причинам и заключаются в выходе из строя или поломке машин, оборудования, транспортных средств, нарушая жизнедеятельность людей.

3. Виды оружия, способные в результате применения привести к массовым поражениям или уничтожению живой силы и техники противника называют

- А) оружием массового поражения;
- Б) психотропным оружием;
- В) высокоточным оружием;
- Г) неуправляемыми боеприпасами.

4. Право гражданина РФ на замену военной службы альтернативной гражданской службой определено:

- А) в Конституции РФ;
- Б) в законе «О статусе военнослужащих»;
- В) в законе «Об обороне».

5. Граждане, прибывающие в запасе, могут призываться на военные сборы продолжительностью:

- А) до одного месяца, но не чаще одного раза в пять лет;
- Б) до двух месяцев, но не чаще одного раза в три года;

В) до трех месяцев, но не чаще одного раза в четыре года;

6. Призыв на военную службу осуществляется на основании:

- А) Указа Президента Российской Федерации;
- Б) постановления Правительства Российской Федерации;
- В) решения Совета Безопасности Российской Федерации.

7. Призыв на военную службу проводится:

- А) один раз в год с 1 апреля по 30 июня;
- Б) на основании приказа министра обороны РФ с 1 апреля по 31 декабря;
- В) два раза в год с 1 апреля по 30 июня и с 1 октября по 31 декабря.

8. Уничтожение возбудителей инфекционных заболеваний в окружающей среде называется:

- А) профилактикой;
- Б) обсервацией;
- В) дезинфекцией;
- Г) вакцинацией.

9. Ушиб – это...

- А) нарушение целостности тканей из-за внешнего воздействия механической силы;
- Б) местное закрытое повреждение тканей и органов без нарушения целостности внешних покровов;
- В) нарушение целостности кости, мышечной ткани, а также внешних покровов, с излиянием крови наружу;
- Г) частичный разрыв волокон, с травмой окружающих мышц, разрывом мелких сосудов, образующих гематому.

10. Из приведенных ниже примеров выберите те, которые характеризуют венозное кровотечение:

- А) кровь алого цвета, вытекает из раны пульсирующей струёй;
- Б) кровь сочится равномерно из всей поверхности раны, как из губки;
- В) кровь темного цвета вытекает равномерной струёй без признаков самостоятельной остановки

11. Установите соответствие между видом раны и её характеристиками (ответ представьте в виде цифры с буквой, например, 1а, 3б...):

1. Колотая; 2. Укушенная; 3. Рубленая.

- А) имеет неодинаковую глубину, сопровождается ушибом и размозжением мягких тканей;
- Б) при небольшой зоне повреждения кожи может быть значительной глубины;
- В) инфицирована слюной.

12. Укажите последовательность действий при оказании первой помощи при ранах и запишите определенной последовательностью букв:

- А) наложить повязку;
- Б) кожу вокруг раны смазать йодом;
- В) удалить из раны инородные предметы;
- Г) промыть рану кипяченой водой;
- Д) дать обезболивающее;
- Е) обработать рану перекисью водорода или слабым раствором марганцовки.

13. Найдите ошибки спасателя, при оказании первой помощи при обморожении:

- А) отмороженные участки тела растереть снегом;
- Б) завести пострадавшего в теплое помещение и согреть;
- В) снять одежду и обувь, переодеть пострадавшего в теплую сухую одежду;

Г) отмороженные участки тела поместить в емкость с теплой водой, обмыть и вытереть насухо;

Д) смазать обмороженную поверхность мазью или жиром;

Е) наложить стерильную повязку.

14. Дополните предложение:

« Совокупность мероприятий, направленных на предупреждение попадания микробов в рану, называется _____».

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III а. УСЛОВИЯ

Выполняет каждый студент группы.

Количество вариантов задания для экзаменуемого – один вариант из двух (в каждом из которых по 14 заданий).

Время выполнения задания – 40 минут.

Оборудование: записи на доске, экземпляр какого-либо из вариантов заданий (1-й или 2-й) для каждого студента.

III б

Эталоны ответов:

1 вариант.

- 1) Б;
- 2) Д;
- 3) В;
- 4) А;
- 5) Б;
- 6) А;
- 7) Б;
- 8) А;
- 9) А;
- 10) А;
- 11) 1а, 2в, 3б;
- 12) д, г, в, а, б.
- 13) в, г;
- 14) антисептика.

2 вариант.

- 1) Г;
- 2) В;
- 3) А;
- 4) А;
- 5) Б;
- 6) А;
- 7) В;
- 8) В;
- 9) Б;
- 10) В;
- 11) 1б, 2в, 3а;
- 12) В,Г,Е,Б,А, Д;
- 13) а, д;
- 14) асептика.

IIIб. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

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

Критерии оценки Оценка устных ответов учащихся.

Оценка «5» ставится в том случае, если студент показывает верное понимание рассматриваемых вопросов, дает точные формулировки и истолкование основных понятий, строит ответ по собственному плану, сопровождает рассказ примерами, умеет применить знания в новой ситуации при выполнении практических заданий; может установить связь между изучаемым и ранее изученным материалом по курсу ОБЖ, а также с материалом, усвоенным при изучении других предметов.

Оценка «4» ставится, если ответ студента удовлетворяет основным требованиям к ответу на оценку «5», но дан без использования собственного плана, новых примеров, без применения знаний в новой ситуации, без использования связей с ранее изученным материалом и материалом, усвоенным при изучении других предметов; если студент допустил одну ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно или с небольшой помощью учителя.

Оценка «3» ставится, если студент правильно понимает суть рассматриваемого вопроса, но в ответе имеются отдельные пробелы в усвоении вопросов курса ОБЖ, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; умеет применять полученные знания при решении простых задач с использованием стереотипных решений, но затрудняется при решении задач, требующих более глубоких подходов в оценке явлений и событий; допустил не более одной грубой ошибки и двух недочетов, не более одной грубой и одной негрубой ошибки, не более двух-трех негрубых ошибок, одной негрубой ошибки и трех недочетов; допустил четыре или пять недочетов.

Оценка «2» ставится, если студент не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с требованиями программы и допустил больше ошибок и недочетов, чем необходимо для оценки 3.

При оценивании устных ответов студентов целесообразно проведение поэлементного анализа ответа на основе программных требований к основным знаниям и умениям обучающихся, а также структурных элементов некоторых видов знаний и умений, усвоение которых целесообразно считать обязательными результатами обучения.

Оценка письменных контрольных работ.

Оценка «5» ставится за работу, выполненную полностью без ошибок и недочетов.

Оценка «4» ставится за работу, выполненную полностью, но при наличии в ней не более одной негрубой ошибки и одного недочета, не более трех недочетов.

Оценка «3» ставится, если студент правильно выполнил не менее $2/3$ всей работы или допустил не более одной грубой ошибки и двух недочетов, не более одной грубой и одной негрубой ошибки, не более трех негрубых ошибок, одной негрубой ошибки и трех недочетов, при наличии четырех-пяти недочетов.

Оценка «2» ставится, если число ошибок и недочетов превысило норму для оценки 3 или правильно выполнено менее $2/3$ всей работы.

Оценка практических работ.

Оценка «5» ставится, если студент выполняет практическую работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий, самостоятельно и правильно

выбирает необходимое оборудование; все приемы проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов; соблюдает требования правил техники безопасности.

Оценка «4» ставится, если выполнены требования к оценке 5, но было допущено два- три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета.

Оценка «3» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильный результат и вывод; если в ходе выполнения приема были допущены ошибки.

Оценка «2» ставится, если работа выполнена не полностью и объем выполненной части работ не позволяет сделать правильных выводов; если приемы выполнялись неправильно.

Во всех случаях оценка снижается, если студент не соблюдал правила техники безопасности.

Контрольно-измерительные материалы составляются в соответствии с требованиями ФГОС по ОБЖ, уровнем обученности студентов. Проверочные работы состоят из вопросов и заданий, соответствующих требованиям базового уровня как по объему, так и глубине.

Критерии оценивания кроссвордов.

Рекомендации по составлению:

1. Кроссворд составляется в произвольной форме и должен состоять примерно из 20 терминов.
2. Вопросы формулируются четко и должны исключать двойное толкование.
3. Оформление:
 - титульный лист (оформляется также как для реферата)
 - два листа с ячейками кроссворда (один заполнен ответами)
 - лист с вопросами кроссворда
 - лист с ответами и список использованной литературы.

Интересные и оригинальные кроссворды могут быть рекомендованы к использованию в учебных целях для тестирования.

Работа выполнена на 5 «отлично»: термины и определения написаны грамотно, допускается 1 ошибка; в содержании кроссворда используются термины по изучаемой теме; определение терминов не вызывает у обучающегося затруднений; определения терминов не повторяют дословно текст учебника или конспекта; кроссворд оформлен аккуратно и точно в соответствии с правилами оформления; объем отчета соответствует регламенту; кроссворд оформлен иллюстрациями; сетка кроссворда имеет заливку, красочно оформлен; при оформлении кроссворда использовано специальное программное обеспечение.

Работа выполнена на 4 «хорошо»: содержание материала в таблице соответствует заданной теме, но есть недочеты и незначительные ошибки; ячейки таблицы заполнены материалом, подходящим по смыслу, но представляет собой пространные пояснения и многословный текст; в оформлении таблицы имеются незначительные недочеты и небольшая небрежность.

Работа выполнена на 3 «удовлетворительно»: студент работу не выполнил в полном объеме; содержание ячеек таблицы не соответствует заданной теме; имеются не заполненные ячейки или серьезные множественные ошибки; отчет выполнен и оформлен небрежно, без соблюдения установленных требований.

Практические рекомендации по созданию презентаций

Создание презентации состоит из трех этапов:

1. Планирование презентации

Планирование презентации включает в себя:

1. Определение целей.
2. Сбор информации об аудитории.
3. Определение основной идеи презентации.
4. Подбор дополнительной информации.
5. Планирование выступления.
6. Создание структуры презентации.

7. Проверка логики подачи материала.

8. Подготовка заключения.

II. Разработка презентации – особенности подготовки слайдов презентации, включая вертикальную и горизонтальную логику, содержание и соотношение текстовой и графической информации.

III. Репетиция презентации – это проверка и отладка созданной презентации.

Требования к оформлению презентаций

В оформлении презентаций выделяют два блока: оформление слайдов и представление информации на них. Для создания качественной презентации необходимо соблюдать ряд требований, предъявляемых к оформлению данных блоков.

Оформление слайдов:

Стиль	Соблюдайте единый стиль оформления. Избегайте стилей, которые будут отвлекать от самой презентации. Вспомогательная информация (управляющие кнопки) не должны преобладать над основной информацией (текстом, иллюстрациями).
Фон	Для фона предпочтительны холодные тона
Использование цвета	На одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, один для заголовка, один для текста. Для фона и текста используйте контрастные цвета. Обратите внимание на цвет гиперссылок (до и после использования). Таблица сочетаемости цветов в приложении.
Анимационные эффекты	Используйте возможности компьютерной анимации для представления информации на слайде. Не стоит злоупотреблять различными анимационными эффектами, они не должны отвлекать внимание от содержания информации на слайде.

Представление информации:

Содержание информации	Используйте короткие слова и предложения. Минимизируйте количество предлогов, наречий, прилагательных. Заголовки должны привлекать внимание аудитории.
Расположение информации на странице	Предпочтительно горизонтальное расположение информации. Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана. Если на слайде располагается картинка, надпись должна располагаться под ней.
Шрифты	Для заголовков – не менее 24. Для информации не менее 18. Шрифты без засечек легче читать с большого расстояния. Нельзя смешивать разные типы шрифтов в одной презентации. Для выделения информации следует использовать жирный шрифт, курсив или подчеркивание. Нельзя злоупотреблять прописными буквами (они читаются хуже строчных).
Способы выделения информации	Следует использовать: · рамки; границы, заливку; · штриховку, стрелки; · рисунки, диаграммы, схемы для иллюстрации наиболее важных фактов.
Объем информации	Не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации: люди могут одновременно запомнить не более трех фактов, выводов, определений. Наибольшая эффективность достигается тогда, когда ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде.
Виды слайдов	Для обеспечения разнообразия следует использовать разные виды слайдов: <ul style="list-style-type: none">• с текстом;• с таблицами;• с диаграммами.

Критерии оценивания презентации

Критерии оценивания презентаций складываются из требований к их созданию.

Название критерия	Оцениваемые параметры	Баллы (1-3)
Тема презентации	Соответствие темы программе учебного предмета, раздела	
Содержание	Достоверная информация об исторических справках и текущих событиях Все заключения подтверждены достоверными источниками Язык изложения материала понятен аудитории Актуальность, точность и полезность содержания	
Подбор информации для создания презентации	Графические иллюстрации для презентации Статистика Диаграммы и графики Ресурсы Интернет Примеры Сравнения Цитаты и т.д.	
Подача материала презентации	Тематическая последовательность Структура по принципу «проблема-решение»	
Логика и переходы во время проекта – презентации	От вступления к основной части От одной основной идеи (части) к другой От одного слайда к другому Гиперссылки	
Заключение	Яркое высказывание - переход к заключению Повторение основных целей и задач выступления Выводы Короткое и запоминающееся высказывание в конце	
Дизайн презентации	Шрифт (читаемость) Корректно ли выбран цвет (фона, шрифта, заголовков) Элементы анимации	
Техническая часть	Грамматика Наличие ошибок правописания и опечаток	
Список использованных источников	Наличие Оформление в соответствии со стандартом	

Оценивание презентации

Количество набранных баллов	Оценка
От 27 баллов до 20 баллов	5 отлично
От 19 баллов до 15 баллов	4 хорошо
От 14 до 8 баллов	3 удовлетворительно
От 7 баллов	2 неудовлетворительно

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
«КОММУНИКАТИВНЫЙ ПРАКТИКУМ»

по профессии 16675 «Повар»

Р.п. Павловка
2022 год

СОДЕРЖАНИЕ

	ВВЕДЕНИЕ	4
1	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2	УКАЗАНИЯ ПО ВЫБОРУ ВАРИАНТА И ОФОРМЛЕНИЮ РАБОТЫ	9
3	ЗАДАНИЯ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ	10
	СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ	12

ВВЕДЕНИЕ

Учебная дисциплина является частью основной профессиональной образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии 16675 «Повар»

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

Развитие у студентов общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

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

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- толерантно воспринимать и правильно оценивать людей, включая их индивидуальные характерологические особенности, цели и мотивы, намерения, состояния;

- выбирать такие стиль, средства, приемы общения, которые бы с минимальными затратами приводили к намеченной цели общения;

- находить пути преодоления конфликтных ситуаций, встречающихся как в пределах учебной жизни, так и вне ее;

- ориентироваться в новых аспектах учебы и жизнедеятельности в условиях профессиональной организации, правильно оценивать сложившуюся ситуацию, действовать с ее учетом;

- эффективно взаимодействовать в команде;

- взаимодействовать со структурными подразделениями образовательной организации, с которыми обучающиеся входят в контакт;

- ставить задачи профессионального и личностного развития.

В результате освоения учебной дисциплины «Коммуникативный практикум» обучающийся **должен знать:**

- теоретические основы, структуру и содержание процесса деловой коммуникации;

- методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказания влияния на партнеров по общению;

- приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации;

- способы предупреждения конфликтов и выхода из конфликтных ситуаций;

- правила активного стиля общения и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.

1 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина включает следующие темы:

Тема 1. Сущность коммуникации в разных социальных сферах. Основные функции и виды коммуникации.

Содержание учебного материала:

- теоретические основы, структура и содержание процесса деловой коммуникации;

- принципы коммуникативного взаимодействия: общая характеристика;

- понятие эффективности коммуникации.

Самостоятельная работа – самостоятельное изучение и конспектирование тем:

- типы коммуникативных тактик;

- условия эффективной коммуникации в различных видах деятельности;

- условия и факторы, коммуникации в различных видах деятельности.

Тема 2. Понятие деловой этики

Самостоятельная работа – самостоятельное изучение тем:

- особенности коммуникации в деловой сфере общения;

- формы деловой коммуникации;

- структура и содержание процесса деловой коммуникации;

- цели и задачи деловой беседы;

- речь и социализация;

- речь как средство утверждения социального статуса.

Тема 3. Специфика вербальной и невербальной коммуникации

Содержание учебного материала:

- социальный аспект коммуникативного поведения;

- понятие о социальной роли;

- вербальные компоненты общения;

- виды невербальных средств общения.

Самостоятельная работа – самостоятельное изучение и конспектирование тем:

- вербальные и невербальные сигналы психологического типа;

- взаимодействие вербальных и невербальных средств коммуникации.

Тема 4. Методы постановки целей в деловой коммуникации.

Самостоятельная работа - самостоятельное изучение темы:

- методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказания влияния на партнеров по общению.

Тема 5. Эффективное общение. Способы психологической защиты.

Содержание учебного материала:

- понятие эффективности коммуникации;
- цель коммуникативного взаимодействия; понятие коммуникативной стратегии;
- понятие коммуникативной тактики. Типы коммуникативных тактик.

Самостоятельная работа – самостоятельное изучение тем:

- условия и факторы, обеспечивающие продуктивное развитие коммуникативной компетентности;
- приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации.

Тема 6. Основные коммуникативные барьеры и пути их преодоления в межличностном общении. Стили поведения в конфликтной ситуации.

Самостоятельная работа - самостоятельное изучение тем:

- коммуникативные барьеры: логический, семантический, фонетический, стилистический. Пути преодоления барьеров в общении. Основные понятия и категории.
- конфликт: его разновидности; структура, функции, динамика конфликта.

Тема 7. Виды и формы взаимодействия студентов в условиях образовательной организации.

Самостоятельная работа – самостоятельное изучение и конспектирование тем:

- социально-психологические закономерности межличностного взаимодействия;
- общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения);

- взаимодействие как организация совместной деятельности. Типы взаимодействия. Классификация форм совместной деятельности. Публичное выступление как метод воздействия в образовательном процессе.

Тема 8. Моделирование ситуаций, связанных с различными аспектами учебы и жизнедеятельности студентов.

Самостоятельная работа – самостоятельное изучение тем:

- характеристика игровых методов как естественных методов оптимизации межличностного взаимодействия участников образовательного процесса;
- технологии командообразования в образовательном процессе. Формирование у студентов навыков командного взаимодействия.

Тема 9. Формы, методы и технологии самопрезентации.

Содержание учебного материала:

- термин «самопрезентация». Две основных формы самопрезентации. Правила активного стиля и успешной самопрезентации в деловой коммуникации.

Самостоятельная работа – самостоятельное изучение тем:

- цели «природной» и «искусственной» самопрезентаций;
- имиджирование как форма самопрезентации.

Тема 10. Конструирование цели жизни. Технология превращения мечты в цель.

Самостоятельная работа – самостоятельное изучение и конспектирование тем:

- использование средств технологий информатизации образования как средства для реализации активных методов обучения;
- цель и смысл жизни как центральный (базовый) конструкт, вокруг которого выстраивается мировоззрение человека;
- коучинг и наставничество (навыки наставничества, самоменеджмент, психологическая готовность к изменениям, навыки планирования карьеры);
- «Карта жизни» и образ мира (целостное видение будущего, мир людей, мир вещей, мир идей, события жизни, образ успеха).

2. УКАЗАНИЯ ПО ВЫБОРУ ВАРИАНТА И ОФОРМЛЕНИЮ РАБОТЫ

Вариант контрольной работы определяется произвольно.

2.1 Требования к оформлению работы

Работа должна быть выполнена в форме **реферата** на формат А4, объем – 15 печатных листов, шрифт Times New Roman – 14

Контрольная работа студента должна включать следующие структурные элементы:

1. Титульный лист с указанием названия образовательной организации, фамилии, имя и отчества студента, шифра, семестра обучения, учебной дисциплины, номера варианта, места (города) и года выполнения работы.

2. Содержание с указанием номеров страниц

3. Номер вопроса Вашего варианта, его формулировка и Ваш ответ (и так все поставленные вопросы).

3. Список используемых источников, включающий перечень используемой литературы и Интернет-ресурсов, с указанием названием сайтов и их электронных адресов. При использовании монографий и учебных пособий после года издания необходимо указать общее количество страниц в данной книге. При использовании статей из словарей, энциклопедий, журналов, сборников следует указать страницы, на которых эти статьи опубликованы.

В контрольной работе необходимо использовать не менее 3 оригинальных источников, одним из которых должен быть учебник, рекомендованный преподавателем.

Работа оформляется в скоросшиватель.

3 ЗАДАНИЯ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Вариант 1

Теоретические основы, структура и содержание процесса деловой коммуникации. Принципы коммуникативного взаимодействия: общая характеристика. Понятие эффективности коммуникации.

Вариант 2

Типы коммуникативных тактик. Условия эффективной коммуникации в различных видах деятельности. Причины неэффективности коммуникации.

Вариант 3

Особенности коммуникации в деловой сфере общения. Формы деловой коммуникации. Структура и содержание процесса деловой коммуникации. Цели и задачи деловой беседы. Речь и социализация. Речь как средство утверждения социального статуса.

Вариант 4

Социальный аспект коммуникативного поведения. Понятие о социальной роли. Вербальные компоненты общения. Основные группы невербальных средств общения: кинесика, просодика, такесика и проксемика. Язык жестов, мимики и поз в общении.

Вариант 5

Методы и способы эффективного общения, проявляющиеся в выборе средств убеждения и оказания влияния на партнеров по общению. Техники ведения беседы. Техники активного слушания.

Вариант 6

Понятие эффективности коммуникации. Цель коммуникативного взаимодействия; понятие коммуникативной стратегии. Понятие коммуникативной тактики. Типы коммуникативных тактик

Вариант 7

Условия и факторы, обеспечивающие продуктивное развитие коммуникативной компетентности. Приемы психологической защиты личности от негативных, травмирующих переживаний, способы адаптации.

Вариант 8

Коммуникативные барьеры: логический, семантический, фонетический, стилистический. Пути преодоления барьеров в общении. Основные понятия и категории. Конфликт. Его разновидности. Структура, функции, динамика конфликта.

Вариант 9

Социально-психологические закономерности межличностного взаимодействия. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения). Взаимодействие как организация совместной деятельности. Типы взаимодействия. Классификация форм совместной деятельности. Публичное выступление как метод воздействия в образовательном процессе.

Вариант 10

Характеристика игровых методов как естественных методов оптимизации межличностного взаимодействия участников образовательного процесса. Технологии командообразования в образовательном процессе. Формирование у студентов навыков командного взаимодействия.

Вариант 11

Термин «самопрезентация». Две основных формы самопрезентации. Правила активного стиля и успешной самопрезентации в деловой коммуникации. Цели «природной» и «искусственной» самопрезентаций. Имиджирование как форма самопрезентации.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

Основные источники:

1. Панфилова, А. П. Культура речи и деловое общение в 2 ч. Часть 1 : учебник и практикум для СПО / А. П. Панфилова, А. В. Долматов ; под общ. ред. А. П. Панфиловой. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 231 с. — (Серия : Профессиональное образование).

2. Панфилова, А. П. Культура речи и деловое общение в 2 ч. Часть 2 : учебник и практикум для СПО / А. П. Панфилова, А. В. Долматов. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 258 с. — (Серия : Профессиональное образование).

Дополнительные источники:

1. Войтик, Н. В. Речевая коммуникация : учеб. пособие для вузов / Н. В. Войтик. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 125 с.

2. Рамендик, Д. М. Тренинг личностного роста : учебник и практикум для академического бакалавриата / Д. М. Рамендик. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 136 с.

3. Садовская, В. С. Основы коммуникативной культуры. Психология общения : учебник и практикум для прикладного бакалавриата / В. С. Садовская, В. А. Ремизов. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 169 с.

4. Риторика : учебник для СПО / В. Д. Черняк [и др.] ; под общ. ред. В. Д. Черняк. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 430 с. — (Серия : Профессиональное образование).

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.ebdb.ru> – книжная поисковая система.

2. <http://spedkoll.ru/opornye-konspekty> – опорные конспекты занятий педагогов для обучающихся с ОВЗ.

3. <http://www.gramota.ru> – справочно-информационный интернет-портал «Русский язык для всех»

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

*ОП 02. Оборудование предприятий общественного питания
Профессия:16675 Повар*

Р.п. Павловка

2022г

СОДЕРЖАНИЕ

4.1 Паспорт комплекта контрольно - оценочных средств	19 стр.
4.1.1 Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	19 стр
4.1.2 Формы промежуточной аттестации	21 стр
4.1.3 Описание процедуры промежуточной аттестации	21 стр.
4.1.4. Критерии оценивания тестовой работы	22 стр.
4.2 Комплект «Промежуточная аттестация»	
4.2.1 Тестовые задания	23 стр.

4.1 ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

4.1.1 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Изучаются темы: машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров, общие сведения о тепловом оборудовании, пищеварочные котлы и автоклавы, электрические и газовые пищеварочные котлы, пароварочное оборудование, аппараты для выпечки, оборудование для раздачи пищи, общие сведения о холодильном оборудовании, торгово-холодильное оборудование

Предметом оценки освоения учебной дисциплины (УД) являются умения и знания.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов:

Таблица 1. Формы и методы контроля и оценки дидактических единиц

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Наименование оценочного средства
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">• организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;• подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления блюд;• обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного производства;• производить мелкий ремонт основного технологического оборудования	Лабораторные работы, самостоятельные работы, выполнение индивидуальных заданий, оценка деятельности на лабораторных работах	Зачет по лабораторным работам: выполнение работ по нарезке хлеба и гастрономических товаров, выполнение работ с использованием котлов, выполнение работ с использованием парового оборудования, выполнение работ с использованием жарочного оборудования, эксплуатация холодильного оборудования, товарное соседство.

<p>кулинарного производства; проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания</p>		
<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • характеристики основных типов организации общественного питания; • принципы организации кулинарного производства; • учет сырья и готовых изделий на производстве <i>на предприятиях общественного питания</i>; • устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования; • правила безопасного использования технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования ; виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции 	<p>Устный опрос, Самостоятельная работа Тестирование, Практическая работа Итоговый зачёт</p>	

Оценка освоения УД предусматривает использование пятибалльной системы оценки.

4.1.2 ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Таблица 2.1. Запланированные формы промежуточной аттестации

Формы промежуточной аттестации	Форма проведения
дифференцированный зачет	Итоговая зачётная работа

4.1.3 ОПИСАНИЕ ПРОЦЕДУРЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Студенту предлагается сдать зачёт в виде заключительного теста.

Время выполнения 90 минут

Условия выполнения заданий

Помещение: учебная аудитория.

Оборудование: ручка, каранда

4.1.4. Критерии оценивания тестовой работы

Уровни деятельности	Основные качественные показатели
Эмоционально-психологический	- психологическая готовность к выполнению тестовой работы; - проявление эмоциональной устойчивости; - проявление личностной позиции
Регулятивный	- владение программным материалом
Социальный	- текст решения последовательный, логически выстроенный; - правильное использование символики: - уметь классифицировать оборудование - уметь собирать оборудование - знание областей применения электрических машин, устройств.
Учебный	- сформированность научного аппарата, применение методов, адекватных учебной задаче: - уметь рассчитывать параметры
Творческий	- выполнение творческого задания
Самосовершенствования	- проявление высокого уровня самостоятельности, - применение знаний и умений выше программного материала.

Г. вторых блюд	30
Д. сладких блюд	6

2. Расставьте по порядку расположение блюд в меню

- А. фирменные блюда и закуски
- Б. горячие закуски
- В. Холодные закуски
- Г. первые блюда
- Д. сладкие блюда
- Е. вторые блюда
- Ж. кондитерские изделия
- З. напитки

3. Сроки хранения сырья в складских помещениях на П.О.П. в сутках

А. мясо	0,5
Б. рыба	2-3
В. Молоко	1-2

4. Установите соответствие:

Виды меню

характеристика

1. Меню со свободным выбором блюд из 3-х или 4-х блюд

а. представляет собой выбор

, учитывающий

физиологические нормы питания

чередующийся по дням

недели

2. Меню заказных блюд
определенный период с учетом

б. составляется на

Установленных

физиологических норм питания

И предназначено для одной

определенной

Группы людей

3. Меню скомплектованного
зависит от времени
рациона питания
обслуживания и желания

в. Составляется для банкета и

проведения, формы

заказчика

предприятиях различного типа

г. применяется на

5. Установите правильную последовательность основных элементов обслуживания в ресторане:

1. Прием заказа
2. Выполнение заказа

3. Встреча и размещение посетителей
4. Подача блюд
5. Расчет

III часть

1. В ресторане заказан завтрак на 1 человека. В меню – холодные закуски, пирожки, масло, кофе с молоком. Какие приборы нужно подать?

Критерии оценивания письменных работ тестового характера.

- «5» - 100-90% правильных вариантов (или 1 ошибка)
- «4» - 89-70% правильных ответов (или 2-3 ошибки)
- «3» - 69-50% верных вариантов (или 4-6 ошибок)
- «2» - ниже (или 6-13 ошибок; »

Приложение 6.13
к АОППО по профессии
16675 «Повар» для лиц ОВЗ

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

ОП 03. ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, МАНИТАРИЯ

ПРОФЕССИЯ: 16675 ПОВАР

2022 Г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО - ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
 - 1.1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
 - 1.2. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
 - 1.3 ОПИСАНИЕ ПРОЦЕДУРЫ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЁТА
 - 1.4 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ НА ЗАЧЁТЕ

2. КОМПЛЕКТ «ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ»
 - 2.1. ТЕСТОВАЯ РАБОТА

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИЗУЧАЮТСЯ ТЕМЫ : ОСНОВНЫЕ ГРУППЫ МИКРООРГАНИЗМОВ, ИХ РОЛЬ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ; ОСНОВНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ИНФЕКЦИИ И ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ; ОСНОВНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ВЕЩЕСТВА, ИХ ИСТОЧНИКИ, РОЛЬ В СТРУКТУРЕ ПИТАНИЯ; ПИЩЕВАРЕНИЕ И УСВОЯЕМОСТЬ ПИЩИ; ОБМЕН ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ; РАЦИОНАЛЬНОЕ СБАЛАНСИРОВАННОЕ ПИТАНИЕ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ ГРУПП НАСЕЛЕНИЯ; ЛИЧНАЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ГИГИЕНА; САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЯМ; САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ; САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВАНИЮ, ПРИЁМКЕ И ХРАНЕНИЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ЭТИХ ДИДАКТИЧЕСКИХ ЕДИНИЦ ОСУЩЕСТВЛЯЮТСЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СЛЕДУЮЩИХ ФОРМ И МЕТОДОВ:

ТАБЛИЦА 1. ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ ДИДАКТИЧЕСКИХ ЕДИНИЦ

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ	КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ	ФОРМЫ И МЕТОДЫ ОЦЕНКИ
ЗНАНИЯ: ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ И ТЕРМИНЫ МИКРОБИОЛОГИИ; ОСНОВНЫЕ ГРУППЫ МИКРООРГАНИЗМОВ, МИКРОБИОЛОГИЮ ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ; ОСНОВНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ИНФЕКЦИИ И ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ; ВОЗМОЖНЫЕ ИСТОЧНИКИ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ; МЕТОДЫ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ПОРЧИ СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ; ПРАВИЛА ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ РАБОТНИКОВ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ; КЛАССИФИКАЦИЮ МОЮЩИХ СРЕДСТВ, ПРАВИЛА ИХ ПРИМЕНЕНИЯ, УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ; ПРАВИЛА ПРОВЕДЕНИЯ ДЕЗИНФЕКЦИИ, ДЕЗИНСЕКЦИИ, ДЕРАТИЗАЦИИ; ПИЩЕВЫЕ ВЕЩЕСТВА И ИХ ЗНАЧЕНИЕ ДЛЯ ОРГАНИЗМА ЧЕЛОВЕКА; СУТОЧНУЮ НОРМУ ПОТРЕБНОСТИ ЧЕЛОВЕКА В ПИТАТЕЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВАХ; ОСНОВНЫЕ ПРОЦЕССЫ ОБМЕНА ВЕЩЕСТВ В ОРГАНИЗМЕ; СУТОЧНЫЙ РАСХОД ЭНЕРГИИ; СОСТАВ, ФИЗИОЛОГИЧЕСКОЕ ЗНАЧЕНИЕ, ЭНЕРГЕТИЧЕСКУЮ И ПИЩЕВУЮ ЦЕННОСТЬ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ; ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ИЗМЕНЕНИЯ ПИЩИ В ПРОЦЕССЕ ПИЩЕВАРЕНИЯ;	ПОЛНОТА ОТВЕТОВ, ТОЧНОСТЬ ФОРМУЛИРОВОК, НЕ МЕНЕЕ 75% ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ. НЕ МЕНЕЕ 75% ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ. АДЕКВАТНОСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ТЕРМИНОЛОГИИ	ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ: -ПИСЬМЕННОГО/УСТНОГО ОПРОСА; -ТЕСТИРОВАНИЯ; -ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ В ФОРМЕ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА: ТЕСТИРОВАНИЯ.

<p>УСВОЯЕМОСТЬ ПИЩИ, ВЛИЯЮЩИЕ НА НЕЕ ФАКТОРЫ; НОРМЫ И ПРИНЦИПЫ РАЦИОНАЛЬНОГО СБАЛАНСИРОВАННОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ ГРУПП НАСЕЛЕНИЯ; НАЗНАЧЕНИЕ ДИЕТИЧЕСКОГО (ЛЕЧЕБНОГО) ПИТАНИЯ, ХАРАКТЕРИСТИКУ ДИЕТ; МЕТОДИКИ СОСТАВЛЕНИЯ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ</p>		
<p>УМЕНИЯ: СОБЛЮДАТЬ САНИТАРНО- ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЦЕССАМ ПРОИЗВОДСТВА И РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ, МУЧНЫХ, КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК, НАПИТКОВ; ОБЕСПЕЧИВАТЬ ВЫПОЛНЕНИЕ ТРЕБОВАНИЙ СИСТЕМЫ АНАЛИЗА, ОЦЕНКИ И УПРАВЛЕНИЯ ОПАСНЫМИ ФАКТОРАМИ (НАССР) ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ; ПРОИЗВОДИТЬ САНИТАРНУЮ ОБРАБОТКУ ОБОРУДОВАНИЯ И ИНВЕНТАРЯ, ГОТОВИТЬ РАСТВОРЫ ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ И МОЮЩИХ СРЕДСТВ; ПРОВОДИТЬ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКУЮ ОЦЕНКУ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ; РАССЧИТЫВАТЬ ЭНЕРГЕТИЧЕСКУЮ ЦЕННОСТЬ БЛЮД; СОСТАВЛЯТЬ РАЦИОНЫ ПИТАНИЯ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ</p>	<p>ПРАВИЛЬНОСТЬ, ПОЛНОТА ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЙ, ТОЧНОСТЬ ФОРМУЛИРОВОК, ТОЧНОСТЬ РАСЧЕТОВ, СООТВЕТСТВИЕ ТРЕБОВАНИЯМ</p> <p>-АДЕКВАТНОСТЬ, ОПТИМАЛЬНОСТЬ ВЫБОРА СПОСОБОВ ДЕЙСТВИЙ, МЕТОДОВ, ТЕХНИК, ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЕЙ ДЕЙСТВИЙ И Т.Д. -ТОЧНОСТЬ ОЦЕНКИ -СООТВЕТСТВИЕ ТРЕБОВАНИЯМ ИНСТРУКЦИЙ, РЕГЛАМЕНТОВ -РАЦИОНАЛЬНОСТЬ ДЕЙСТВИЙ И Т.Д.</p>	<p>ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ: - ЗАЩИТА ОТЧЕТОВ ПО ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ;</p> <p>- ЭКСПЕРТНАЯ ОЦЕНКА ДЕМОНСТРИРУЕМЫХ УМЕНИЙ, ВЫПОЛНЯЕМЫХ ДЕЙСТВИЙ В ПРОЦЕССЕ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ</p> <p>ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ: - ЭКСПЕРТНАЯ ОЦЕНКА ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ НА ЗАЧЕТЕ.</p>

ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УД ПРЕДУСМАТРИВАЕТ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЯТИБАЛЬНОЙ СИСТЕМЕ ОЦЕНКИ.

1.2. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

ТАБЛИЦА 3.ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

№ СЕМЕСТРА	ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ
2	ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЁТ	ТЕСТИРОВАНИЕ

1.3. ОПИСАНИЕ ПРОЦЕДУРЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ОБУЧАЮЩЕМУСЯ ПРЕДЛАГАЕТСЯ СДАТЬ ЗАЧЁТ В ВИДЕ ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНОГО ТЕСТА.
КОЛИЧЕСТВО ЗАДАНИЙ ДЛЯ СТУДЕНТА:

30 ВОПРОСОВ В ТЕСТЕ

ВРЕМЯ ВЫПОЛНЕНИЯ 80 МИНУТ

УСЛОВИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЙ

ПОМЕЩЕНИЕ: УЧЕБНАЯ АУДИТОРИЯ.

ОБОРУДОВАНИЕ: РУЧКА, КАРАНДАШ

1.4. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ТЕСТОВОЙ РАБОТЫ

30 – 28 ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ – ОЦЕНКА «5»

28- 22 ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТА – ОЦЕНКА «4»

21- 15 ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ – ОЦЕНКА « 3»

14 – 8 ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ – ОЦЕНКА «2»

2. КОМПЛЕКТ «ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ»

1.МИКРОБИОЛОГИЯ – ЭТО

А. НАУКА, ИЗУЧАЮЩАЯ ЖИЗНЬ И СВОЙСТВА МИКРОБОВ

Б. НАУКА, ИЗУЧАЮЩАЯ МНОГООБРАЗИЕ ЖИВЫХ ОРГАНИЗМОВ

В. НАУКА, ИЗУЧАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ БИОЛОГИИ КАК НАУКИ

Г. НАУКА, ИЗУЧАЮЩАЯ КРУГОВОРОТ ВЕЩЕСТВ В ПРИРОДЕ

2. УЧЕНЫЙ, КОТОРЫЙ ОТКРЫЛ МИКРОБЫ

А. РОБЕРТ КОХ

Б. ЛУИ ПАСТЕР

В. АНТОНИЙ ЛЕВЕНГУК

Г. МЕЧНИКОВ И. И.

3. КАКИЕ СВОЙСТВА МИКРООРГАНИЗМОВ ИСПОЛЬЗУЮТ ПРИ КОНСЕРВИРОВАНИИ ПРОДУКТОВ
САХАРОМ ИЛИ СОЛЬЮ?

А. ПЕРЕДВИЖЕНИЕ И ПИТАНИЕ

Б. ДЫХАНИЕ И РАЗМНОЖЕНИЕ

В. ОБЕЗВОЖИВАНИЕ И СМОРЩИВАНИЕ

Г. ПИТАНИЕ И РАЗМНОЖЕНИЕ

4. МИКРОБЫ, ЖИВУЩИЕ И РАЗВИВАЮЩИЕСЯ ПРИ ОТСУТСТВИИ КИСЛОРОДА

А. АЭРОБЫ

Б. УСЛОВНЫЕ АНАЭРОБЫ

В. АНАЭРОБЫ

5. ОПТИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА РАЗВИТИЯ ДЛЯ БОЛЬШИНСТВА МИКРООРГАНИЗМОВ

А. 0-5°С

Б. 5-15°С

В. 35-37°С

Г. 25-35°С

6. ПРИ КАКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ПРОТЕКАЕТ МЕТОД ПАСТЕРИЗАЦИИ?

А. 30-60°С

Б. 60-90°С

В. 90-100°С

Г. 100-120°С

7. ГДЕ ЗАРАЖАЕТСЯ МЯСО ЗДОРОВОГО СКОТА?

А. ПРИ ЖИЗНИ ЖИВОТНОГО

Б. ПРИ ТРАНСПОРТИРОВКЕ

В. ПРИ УБОЕ

Г. ПРИ КОРМЛЕНИИ

8. ПОЧЕМУ МЯСНЫЕ СУБПРОДУКТЫ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ ПОСТУПАЮТ В
ЗАМОРОЖЕННОМ ВИДЕ?

А. ТАК ВКУСНЕЕ

Б. ТАК УМЕНЬШАЕТСЯ СРОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

В. ТАК КАК ИЗ ВНЕШНЕЙ СРЕДЫ НА НОГИ, ХВОСТЫ, ГОЛОВЫ, УШИ ПОПАДАЮТ МИКРООРГАНИЗМЫ

Г. ТАК КАК СОДЕРЖАТ МНОГО ВЛАГИ (ПЕЧЕНЬ, ПОЧКИ, МОЗГИ)

9. КАКИМ ОБРАЗОМ В МОЛОКО ПОПАДАЮТ МИКРОБЫ?

А. ОТ БОЛЬНЫХ ЖИВОТНЫХ

Б. ОТ МУХ

В. ОТ КОРМОВ

Г. ОТ ВОДЫ

10. СПОСОБ ОБЕЗВРЕЖИВАНИЯ МОЛОКА ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 63...95°С

А. ПАСТЕРИЗАЦИЯ

Б. СТЕРИЛИЗАЦИЯ

- В. УЛЬТРАСТЕРИЛИЗАЦИЯ Г. КИПЯЧЕНИЕ
11. КАКАЯ РЫБА НАЗЫВАЕТСЯ СВЕЖЕЙ?
- А. ЗАМОРОЖЕННАЯ Б. ОХЛАЖДЕННАЯ
- В. ЗАСНУВШАЯ Г. ЖИВАЯ
12. ПРИ КАКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ РЫБА СЧИТАЕТСЯ ОХЛАЖДЕННОЙ?
- А. +5...0°C Б. 0...-5°C
- В. -5...-7°C Г. -7...-8°C
13. БАКТЕРИЦИДНАЯ ФАЗА МОЛОКА – ЭТО...
- А. ПЕРИОД ВРЕМЕНИ, В ТЕЧЕНИИ КОТОРОГО МОЛОКО НАХОДИТСЯ В ВЫМЕНИ
- Б. ПЕРИОД ВРЕМЕНИ, В ТЕЧЕНИИ КОТОРОГО ВЫДАИВАЕТСЯ МОЛОКО
- В. ПЕРИОД ВРЕМЕНИ ДО СТЕРИЛИЗАЦИИ
- Г. ПЕРИОД ВРЕМЕНИ, В ТЕЧЕНИИ КОТОРОГО СОХРАНЯЮТСЯ АНТИМИКРОБНЫЕ СВОЙСТВА МОЛОКА
14. ... ВОЗНИКАЮТ ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ ПИЩИ С СОДЕРЖАНИЕМ В НЕЙ НЕЗНАЧИТЕЛЬНОГО КОЛИЧЕСТВА ЖИВЫХ ВОЗБУДИТЕЛЕЙ.
- А. ПИЩЕВЫЕ ИНФЕКЦИИ Б. ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ
- В. ЗООНОЗНЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ Г. МИКОТОКСИКОЗЫ
15. КАКОЕ ЗАБОЛЕВАНИЕ СОПРОВОЖДАЕТСЯ ЖЕЛТУХОЙ, ПОРАЖЕНИЕМ ПЕЧЕНИ?
- А. ХОЛЕРА Б. БРЮШНОЙ ТИФ
- В. ДИЗЕНТЕРИЯ Г. ВИРУСНЫЙ ГЕПАТИТ А
16. ОТРАВЛЕНИЕ ПИЩЕЙ, СОДЕРЖАЩЕЙ СИЛЬНО ДЕЙСТВУЮЩИЙ ЯД (ТОКСИН) МИКРОБА – БОТУЛИНУСА
- А. СТАФИЛОКОККОВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ Б. БОТУЛИЗМ
- В. ФУЗАРИОТОКСИКОЗЫ Г. АФЛОТОКСИКОЗЫ
17. КАК ПРОЯВЛЯЮТСЯ ГЛИСТНЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ У ЧЕЛОВЕКА?
- А. ТОШНОТА, ГОЛОВОКРУЖЕНИЕ, ПЛОХОЙ АППЕТИТ
- Б. ХОРОШИЙ АППЕТИТ, ЧЕЛОВЕК БЫСТРО НАБИРАЕТ ВЕС
- В. ПОХУДЕНИЕ, МАЛОКРОВИЕ, ЗАДЕРЖКА РОСТА И УМСТВЕННОГО РАЗВИТИЯ
- Г. БЫСТРЫЙ РОСТ, ОТСУТСТВИЕ АППЕТИТА
18. ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ ГЛИСТНЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ НА ПОП НЕОБХОДИМО:
- А. ПРОВЕРЯТЬ ПОВАРОВ, КОНДИТЕРОВ И ДРУГИХ РАБОТНИКОВ НА ЯЙЦА ГЛИСТОВ НЕ РЕЖЕ ОДНОГО РАЗА В ГОД
- Б. ПРОВЕРЯТЬ ПОВАРОВ, КОНДИТЕРОВ И ДРУГИХ РАБОТНИКОВ НА ЯЙЦА ГЛИСТОВ НЕ РЕЖЕ ОДНОГО РАЗА В 2 ГОДА
- В. ПРОВЕРЯТЬ ПОВАРОВ, КОНДИТЕРОВ И ДРУГИХ РАБОТНИКОВ НА ЯЙЦА ГЛИСТОВ НЕ РЕЖЕ ОДНОГО РАЗА В 5 ЛЕТ
- Г. ПРОВЕРЯТЬ ПОВАРОВ, КОНДИТЕРОВ И ДРУГИХ РАБОТНИКОВ НА ГЛИСТОНОСИТЕЛЬСТВО
19. ОСНОВНОЕ ТРЕБОВАНИЕ К ПЛАНИРОВКЕ ПОМЕЩЕНИЙ ПОП
- А. ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ И ПОТОЧНОСТЬ Б. ПЕРЕКРЕЩИВАНИЕ ПОТОКОВ СЫРЬЯ
- В. ПЕРЕКРЕЩИВАНИЕ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ Г. ПЕРЕКРЕЩИВАНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ
20. РАБОТНИКИ ПОП ОБЯЗАНЫ СОБЛЮДАТЬ СЛЕДУЮЩИЕ ПРАВИЛА ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ
- А. ИМЕТЬ КОРОТКУЮ СТРИЖКУ Б. ИМЕТЬ МАНИКЮР
- В. РАБОТАТЬ В ЧИСТОЙ СПЕЦОДЕЖДЕ, МЕНЯТЬ ЕЕ ПО МЕРЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ
- Г. ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ ТЩАТЕЛЬНО МЫТЬ РУКИ С МЫЛОМ
21. КОГДА ОБСЕМЕНЯЕТСЯ МЯСО ЗДОРОВОГО СКОТА МИКРОБАМИ?
- А. ПРИ ЖИЗНИ ЖИВОТНОГО. Б. ПРИ ТРАНСПОРТИРОВКЕ
- В. ПРИ УБОЕ Г. ПРИ КОРМЛЕНИИ
22. КАКУЮ ИЗ ПЕРЕЧИСЛЕННОЙ ПОСУДЫ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ НА ПОП?
- А. ФАРФОРОВУЮ Б. СТЕКЛЯННУЮ
- В. ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ Г. ЦИНКОВУЮ
23. ЧЕМУ СООТВЕТСТВУЕТ МАРКИРОВКА «РС» НА РАЗДЕЛОЧНОЙ ДОСКЕ?
- А. РЫБА СЪЕДОБНАЯ Б. РЫБА СОЛЕНАЯ

В. РЫБА СЫРАЯ

Г. РЫБА СОМ

24. ДЛЯ ЧЕГО НА ПОП ПРОВОДЯТ ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ МЕРЫ?

А. ЧТОБЫ ПРЕДУПРЕДИТЬ ВОЗМОЖНОСТЬ ЗАРАЖЕНИЯ МИКРОБАМИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ГОТОВОЙ ПИЩИ

Б. ЧТОБЫ ПИЩА БЫЛА ВКУСНЕЕ

В. ЧТОБЫ ГОТОВЫЕ БЛЮДА ЭСТЕТИЧНО ВЫГЛЯДЕЛИ

Г. ЧТОБЫ ПРОДУКТЫ ДОЛЬШЕ ХРАНИЛИСЬ

25. ДЛЯ ОБРАБОТКИ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ, РУК ПРИМЕНЯЮТ ХЛОРНУЮ ИЗВЕСТЬ КОНЦЕНТРАЦИЕЙ

А. 0,5%

Б. 0,2%

В. 0,5%

Г. 5%.

26. БОЛЬШЕ ВСЕГО МИКРООРГАНИЗМОВ НАХОДИТСЯ В ?

А. ВОДЕ

Б. ВОЗДУХЕ

В. ПОЧВЕ

Г. В ПИЩЕ

27. КАКИЕ ПРИЗНАКИ ГОВОРЯТ О ПОРЧЕ СВЕЖЕГО МЯСА?

А. ИЗМЕНЕНИЕ ЦВЕТА

Б. ПОЯВЛЕНИЕ СЛИЗИ

В. ИЗМЕНЕНИЕ ЗАПАХА

Г. ПОЯВЛЕНИЕ ЛИПКОЙ ПОВЕРХНОСТИ

28. ДЕЗИНСЕКЦИЯ - ЭТО

А. КОМПЛЕКС МЕР ПО УНИЧТОЖЕНИЮ ГРЫЗУНОВ

Б. КОМПЛЕКС МЕР ПО УНИЧТОЖЕНИЮ НАСЕКОМЫХ

В. КОМПЛЕКС МЕР ПО УНИЧТОЖЕНИЮ ВОЗБУДИТЕЛЕЙ ЗАРАЗНЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ ВО ВНЕШНЕЙ СРЕДЕ

29. ОСНОВНЫМИ ФАКТОРАМИ, ВЛИЯЮЩИМИ НА ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТЬ МИКРОБОВ, ЯВЛЯЮТСЯ

А. СПОСОБЫ ДЫХАНИЯ, ПИТАНИЯ

Б. ТЕМПЕРАТУРА, ВЛАЖНОСТЬ, ДЕЙСТВИЕ СВЕТА, ХАРАКТЕР ПИТАТЕЛЬНОЙ СРЕДЫ

В. СПОСОБЫ РАЗМНОЖЕНИЯ, ХАРАКТЕР СРЕДЫ

Г. ВЛАЖНОСТЬ, ТЕМПЕРАТУРА, СПОСОБ ДЫХАНИЯ

30. КАКИЕ ВИДЫ МЕДИЦИНСКОГО ОБСЛЕДОВАНИЯ ОБЯЗАН ПРОХОДИТЬ РАБОТНИК ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ? (ПЕРЕЧИСЛИТЕ ИЗВЕСТНЫЕ ВАМ ВИДЫ ОБСЛЕДОВАНИЙ)

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОП 4 ОХРАНА ТРУДА**

профессия: 16675 Повар

СОДЕРЖАНИЕ

4.1 Паспорт комплекта контрольно - оценочных средств	14
4.1.1 Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	14
4.1.2 Формы промежуточной аттестации	15
4.1.3 Описание процедуры промежуточной аттестации	15
4.2 Комплект «Промежуточная аттестация»	16
4.2.1 Тестовое задание	16

4.1 ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

4.1.1 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Предметом оценки освоения учебной дисциплины «Охрана труда» являются умения и знания.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов:

Таблица 1. Формы и методы контроля и оценки дидактических единиц

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Наименование оценочного средства
Уметь: применять методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов; обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности; анализировать травмоопасные и вредные факторы в профессиональной деятельности; использовать экипировочную технику;	Самостоятельная работа, выполнение индивидуальных заданий тестирование Наблюдение и анализ результатов Тестирование, собеседование Устная, письменная Оценка знаний, умений по результатам промежуточного контроля	Оценка практических работ по темам: «Рассмотрение нормативно-правовых актов по охране труда», «Рассмотрение инструкций по охране труда», «Рассмотрение и учет несчастных случаев на производстве», «Оценка воздействия вредных веществ, содержащихся в воздухе»
Знать: воздействие негативных факторов на человека; правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации	устные опросы, письменные опросы, тестирование	Тестирование по темам: 1. Основы законодательства об охране труда 2. Производственный травматизм и профзаболевания 3. Организация труда и отдыха 4. Электробезопасность 5. Пожарная безопасность

Оценка освоения УД предусматривает использование пятибалльной системы оценки.

4.1.2 ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Таблица 2.1. Запланированные формы промежуточной аттестации

№ семестра	Формы промежуточной аттестации	Форма проведения
1	Дифференцированный зачёт	Итоговая тестовая работа

1.1.3 ОПИСАНИЕ ПРОЦЕДУРЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Обучающемуся предлагается сдать зачёт в виде заключительного теста.

Количество заданий: 30 вопросов теста

Время выполнения: 60 мин.

Условия выполнения заданий:

- помещение: учебная аудитория
- оборудование: ручка, карандаш

4.2. КОМПЛЕКТ «ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ»

4.2.1 Итоговый тест по учебной дисциплине

Охрана труда
Инструкция

Последовательно и внимательно читайте вопросы, отвечайте в заданной последовательности.

Максимальное время выполнения задания – 60 мин.

Задание выполняется письменно

Задание

Выполните тест. Каждый вопрос содержит только один правильный ответ.

1. Кто осуществляет управление охраной труда:

- а) государство;
- б) работодатель;
- в) профсоюзы

2. Несчастный случай на производстве не относящийся к тяжёлым несчастным случаям должен быть расследован в течении:

- а) 2 дней;
- б) 3 дней;
- в) 5 дней.

3. Какова нормальная продолжительность рабочего дня в неделю?
- а) 36 часов;
 - б) 40 часов;
 - в) 42 часа;
 - г) продолжительность рабочего дня определяется внутренним распорядком
4. Привлечение женщин к работам в ночное время:
- а) Разрешается
 - б) Разрешается как временная мера
 - в) Разрешается по распоряжению главного инженера
 - г) Не разрешается
5. Прием на работу лиц моложе 16 лет:
- а) разрешается
 - б) разрешается по согласованию с МК профсоюза
 - в) разрешается по согласованию с администрацией
 - г) не разрешается
6. Ручным механизированным инструментом запрещается работать:
- а) со стремянок
 - б) с подмостей
 - в) с приставных лестниц
 - г) с подвесных лесов
7. Пожарный щит может быть расположен:
- а) только рядом с пожарным шкафом или в помещении, оборудованном системой автоматического пожаротушения
 - б) только рядом с кабинетом руководителя предприятия
 - в) в любом месте на территории предприятия. на пути эвакуации во время пожара
 - г) на видном месте и иметь свободный и удобный доступ и не служить препятствием при эвакуации во время пожара.
8. Возможно ли применение воздушно-пенного огнетушителя при тушении расплавленных веществ?
- а) да
 - б) да, но только в закрытом помещении
 - в) да, но только на открытом пространстве
 - г) нет, необходимо выбрать другой тип огнетушителя
9. Какие симптомы наблюдаются при сотрясении головного мозга?
- а) Похолодание тела, потеря сознания.
 - б) Головная боль, тошнота, слабость, потеря сознания.

в) Деформация черепа, очковая гематома.

10. Как оказать первую помощь при тепловом ударе?

а) Уложить, согреть, напоить горячим напитком.

б) Перенести в прохладное место, уложить, охлаждать голову и область сердца, напоить холодным напитком.

в) Уложить, приподняв ноги, обеспечить приток свежего воздуха, дать понюхать нашатырный спирт, побрызгать в лицо холодной водой, после возвращения сознания - напоить сладким чаем

11. Каков порядок проведения первичного инструктажа на рабочем месте?

а) проводится индивидуально или группой лиц, обслуживающих однотипное

оборудование, или в пределах общего рабочего места с показом безопасных приемов и методов труда. Завершается устной проверкой приобретенных знаний и навыков. Регистрируется в журнале;

б) проводится по программам, разработанным и утвержденным в установленном порядке;

в) проводится в соответствии с ответами «А» и «В».

12. Каким локальным нормативным актом устанавливается режим рабочего времени в организации?

а) Правилами внутреннего трудового распорядка организации;

б) распоряжением руководителя подразделения;

в) Трудовым Кодексом РФ

г) Конституцией РФ

13. Привлекать лиц моложе 18 лет к сверхурочным работам:

а) запрещается

б) разрешается в аварийных ситуациях

в) разрешается с согласия МК профсоюза

г) разрешается

14. Максимальная продолжительность рабочей недели, согласно трудового законодательства не должна превышать:

а) 32 часа

б) 40 часов

в) 42 часа

г) 52 часа

15. Максимально допустимое содержание оксида углерода в воздухе рабочей зоны:

а) Концентрация не должна превышать предельно-допустимой концентрации для воздуха рабочей зоны

б) Концентрация не должна превышать предельно-допустимой

концентрации для воздуха рабочей зоны, если человек работает в таких условиях менее одного часа

в) Концентрация не должна превышать предельно-допустимой концентрации для воздуха рабочей зоны, если человек работает в таких условиях менее половины рабочей смены

г) концентрация может превышать предельно-допустимую концентрация для воздуха рабочей зоны, если помещение оборудовано системой приточной вентиляции

Количественные критерии:

14-15 правильных ответов – оценка «5»

11-13 правильных ответов – оценка «4»

8-10 правильных ответов – оценка «3»

менее 8 правильных ответов – оценка «2»

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 01.**

**ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ
БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ.**

Профессия: 16675 Повар

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. общая характеристика комплекта контрольно - оценочных средств

1.1. Область применения

1.2. Формы промежуточной аттестации

1.3 Описание процедуры промежуточной аттестации

2. Комплект «Промежуточная аттестация»

2.1. Тестовая работа

2.2. Критерии оценивания тестовой работы

I. общая характеристика комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Область применения.

Контрольно - оценочные средства предназначены для оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ 01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов** адаптированной образовательной программы по профессии 16675 **Повар**

В результате освоения программы профессионального модуля «**Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов**», обучающиеся должны обладать следующими профессиональными и общими компетенциями, а также демонстрировать умения, знания и иметь практический опыт в основном виде деятельности.

В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость профессии «Повар, кондитер», проявлять устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач,
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Готовить к работе производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	<ul style="list-style-type: none"> - определение органолептическим способом годности и соответствия сырья технологическим требованиям к качеству; - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации производственного инвентаря и оборудования в соответствии с методами обработки овощей и грибов; - производит первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов в соответствии с дальнейшей кулинарной обработкой -подготавливает пряности и приправы в соответствии с кулинарным назначением
ПК 1.2.Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов	<ul style="list-style-type: none"> -готовит основные простые блюда из традиционных видов овощей и грибов с использованием различных способов кулинарной обработки и в соответствии с технологической картой -оформляет готовые блюда из овощей и грибов в соответствии с правилами и способами оформления

<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Применение методов и способов решения профессиональных задач при организации рабочего места, выполнении производственных задач и решении экстремальных ситуаций.</p> <p>Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач. Умение анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>
---	--

1.2. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Таблица 2. Запланированные формы промежуточной аттестации

№ семестра	ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов	Формы промежуточной аттестации	Форма проведения
1	Раздел 1 Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов.	Дифференцированный зачёт	тестирование
1	Раздел 2 Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	Дифференцированный зачёт	тестирование

1.3. ОПИСАНИЕ ПРОЦЕДУРЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

При сдаче дифференцированного зачёта по МДК. 01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов студенту предлагается тестовая работа из 30 заданий.

Время выполнения: 40 минут.

Условия выполнения заданий:

- помещение: учебная аудитория
- оборудование: ручка, карандаш

2. Комплект «Промежуточная аттестация»

2.1. Тестовая работа

1. К какой группе овощей относят помидоры, баклажаны, перец?

- а) клубнеплоды
- б) корнеплоды
- *в) плодовые
- г) пряные.

2. Ревень – это?

- а) тыквенные овощи;
- б) плодовые овощи;
- *в) десертные овощи в виде плоских листьев с черешками;
- г) пряные овощи.

3. Сульфитирование картофеля – это?

- а) обработка кислотой;
- б) обработка щёлочью;
- в) обработка паром;
- *г) обработка бисульфитом натрия.

4. К какому виду грибов относятся: лисички, рыжики, сыроежки, опята, грузди?

- *а) пластинчатые;
- б) губчатые;
- в) сумчатые;
- г) трубчатые.

5. Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа?

- а) свежие;
- б) маринованные;
- в) солёные;
- *г) сушеные.

6. Как называется нанесение продольных насечек на поверхности овощей при фигурной нарезке?

- а) калибровка;
- *б) карбование ;
- в) сортировка;
- г) обтачивание овощей.

7. Какая последовательность операций при механической обработке клубне- и корнеплодов?

- а) сортировка, мытьё, очистка, мытьё, нарезка;
- *б) сортировка, калибровка, мытьё, очистка, дочистка, мытьё, нарезка
- в) мытьё, очистка, дочистка, нарезка;
- г) мытьё, очистка, нарезка, сортировка.

8. Какие условия хранения сульфитированного очищенного картофеля?

- а) 2-3 часа при T 4-8°C;
- б) 12 часов при T 0°C;
- в) 24 часа при T +2°C;
- *г) 48 часов при T +4+7°C.

9. Какие существуют формы нарезки капусты?

- а) брусочки, дольки
- б) крошка, кубики
- *в) соломка, шашки
- г) дольки, кубики.

10. Какие овощи перед фаршированием бланшируют?

- а) помидоры, баклажаны
- б) перец, кабачки, огурцы
- *в) перец, кабачки, капуста для голубцов
- г) картофель, помидоры, огурцы.

11. Какая норма соли при варке овощей на 1 л воды?

- *а) 10г
- б) 20г
- в) 30г
- г) 15г.

12. Какой используется способ тепловой обработки при приготовлении шницеля из капусты?

- а) варка и запекание
- б) жарка и тушение
- в) жарка и запекание
- *г) варка и жарка.

13. Как нарезают картофель для блюда «Картофель в молоке»?

- а) соломка
- *б) крупный кубик
- в) мелкий кубик
- г) брусочки.

14. Какие нарушения технологического процесса приготовления картофельного пюре, если оно получилось клейким, тягучим?

- а) не доварили картофель, добавили горячее кипяченое молоко
- *б) протирали картофель остывшим, добавили горячее кипяченое молоко
- в) протирали картофель горячим, добавили горячее кипяченое молоко
- г) не обсушили картофель, добавили горячее кипяченое молоко.

15. Какая температура подачи блюд из овощей?

- а) 75°C
- *б) 65°C
- в) 55°C
- г) 80°C.

16. Какие овощи используются для фарширования?

- а) капуста, репа, свекла
- *б) перец, помидоры, кабачки, баклажаны
- в) патиссоны, перец, морковь
- г) огурцы, помидоры, свекла.

17. Когда солят картофель жареный во фритюре?

- а) во время жарки
- *б) после жарки
- в) не солят
- г) перед жаркой.

18. Какой вариант подходит для сложного гарнира?

- а) каша гречневая, горошек отварной, морковь припущенная
- б) макароны отварные, капуста цветная отварная
- *в) картофель жаренный, морковь, припущенная в молочном соусе, горошек отварной
- г) рис отварной, свекла отварная, лук жаренный.

19. Как правильно варить зеленые овощи?

- а) в подсоленной кипяченой воде при закрытой крышке
- *б) в большом количестве бурно кипящей воды при открытой крышке
- в) заливают холодной водой и варят на малом огне
- г) на пару.

20. Сколько хранят запеченные блюда из овощей?

- *а) 2 ч
- б) 4 ч
- в) 30 мин
- г) 6 ч.

21. В каком овоще содержится каротин?

- а) картофель
- б) капуста
- *в) морковь
- г) свекла.

22. Какие овощи содержат повышенное количество фитонцидов?

- а) помидоры, баклажаны
- *б) лук, чеснок
- в) капуста, морковь
- г) перец, свекла.

23. Каковы размеры мелкого кубика из свеклы?

- а) 0,3*0,3см
- *б) 0,5*0,5см
- в) 1*1см
- г) 0,7*0,7см.

24. Какая длина соломки из картофеля?

- а) 6-7см
- *б) 4-5см
- в) 3-4см
- г) 5-6см.

25. Для чего используют средние кубики из свеклы?

- *а) тушение
- б) варка
- в) жарка
- г) запекание.

26. Какое количество составляют отходы при обработке сырого картофеля в марте?

- а) 25%
- б) 30%
- *в) 40%
- г) 15% .

27. Как сохранить яркий цвет свеклы при варке?

- а) варить при закрытой крышке
- б) добавить сахар
- в) добавить соль
- *г) добавить уксус.

28. Как нарезают картофель «пай»?

- а) брусочком
- б) стружкой
- *в) соломкой
- г) ломтиком.

29. Какой соус используется для припускания овощей?

- а) томатный
- *б) молочный
- в) сухарный
- г) сметанный

30. Какие овощи варят без соли?

- а) Свёклу, картофель, зелёный горошек.
- б) Свёклу, спаржу, фасоль.
- в) Спаржу, морковь, зелёный горошек.
- *г) Свёклу, морковь, зелёный горошек.

2.2. Критерии оценивания тестовой работы

Оценка «5» - 30-27 правильных ответов

Оценка «4» - 26-22 правильных ответов

Оценка «3» - 21-15 правильных ответов

Оценка «2» - 14-10 правильных ответов

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ 02.Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов
профессия 16675 Повар

2022 г.

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю **ПМ 02** Приготовление блюд из рыбы разработан к рабочей программе профессионального модуля ПМ 02, который является частью адаптированной образовательной программы по **профессии 16675 Повар**

Разработчики:

Данилова Тамара Евгеньевна, мастер производственного обучения

Салюкова Фяридя Адельшовна, мастер производственного обучения,

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика комплекта контрольно - оценочных средств	25
1.1. Область применения	25-28
1.2. Формы промежуточной аттестации	29
1.3 Описание процедуры промежуточной аттестации	29
2. Комплект «Промежуточная аттестация»	30
2.1. Тестовая работа	30-36
2.2. Критерии оценивания тестовой работы	36

I. Общая характеристика комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Область применения.

Контрольно - оценочные средства предназначены для оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ 02. Приготовление блюд из рыбы** основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по профессии 16675 Повар

В результате освоения программы профессионального модуля «**Приготовление блюд из рыбы**», обучающиеся должны обладать следующими профессиональными и общими компетенциями, а также демонстрировать умения, знания и иметь практический опыт в основном виде деятельности.

В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Показатели оценки результата
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
ПК 02 Производить обработку рыбы с костным скелетом	<ul style="list-style-type: none"> - определение органолептическим способом годности и соответствия рыбного сырья технологическим требованиям к качеству; - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации производственного инвентаря и оборудования в соответствии с методами обработки и видом рыбы с костным скелетом; - демонстрация последовательности приемов и технологических операций обработки рыбы с костным скелетом; - определение качества обработанной рыбы с костным скелетом; - определение органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям для приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом; - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации производственного инвентаря и оборудования для приготовления или

ПК 02 Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;

-демонстрация последовательного выполнения операций технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;

- определение качества полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;

- определение органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых блюд из рыбы с костным скелетом;

-демонстрация использования различных технологий приготовления и оформления простых блюд из рыбы;

- определение качества готовых блюд.

Применение методов и способов решения профессиональных задач при организации рабочего места, выполнении производственных задач и решении экстремальных ситуаций.

Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач.

Умение анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

Организовывать работу коллектива и команды.

ПК 4.3. Готовить и оформлять

<p>простые блюда из рыбы с костным скелетом</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>
---	--

Проверяемые результаты обучения:

- ОК 1.** Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 4.** Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

1.2. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Таблица 2. Запланированные формы промежуточной аттестации

№ семестра	ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы	Формы промежуточной аттестации	Форма проведения
4	<i>Раздел модуля 1 Обработка рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов из нее</i>	Дифференцированный зачёт	тестирование
4	<i>Раздел модуля 2 Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом</i>	Дифференцированный зачёт	тестирование

1.3. ОПИСАНИЕ ПРОЦЕДУРЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

При сдаче дифференцированного зачёта предлагается тестовая работа из 30 заданий.

Время выполнения: 40 минут.

Условия выполнения заданий:

- помещение: учебная аудитория
- оборудование: ручка, карандаш

2. Комплект «Промежуточная аттестация»

2.1. Тестовая работа

Выберите правильный вариант ответа.

1. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?

- а) по степени усвояемости;
- б) по химическому составу;
- в) по минеральному составу.

2. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

- а) разрушается;
- б) улетучивается с паром;
- в) переходит в клейкое вещество глютин (свертывается).

3. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?

- а) улучшению цвета;
- б) повышению калорийности;
- в) возбуждению аппетита.

4. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?

- а) окунь;
- б) маринка;
- в) ставрида.

5. Какая рыба является наиболее ценным продуктом питания?

- а) живая рыба;
- б) охлажденная рыба;
- в) замороженная рыба.

6. Какое блюдо из рыбной котлетной массы имеет форму полумесяца

- а) тефтели;
- б) зразы;
- в) тельное.

7. Какова масса (г) п/ф котлет рыбных, отпускаемой на 1 порцию?

- а) 144,115,86; б) 125, 95; в) 200.

8. Как определить готовность жареной рыбы?

- а) по наличию на ее поверхности мелких воздушных пузырьков;
- б) прокалыванием поварской иглой наиболее толстой части;

в) по вкусу, по внешнему виду.

9. Какие питательные вещества содержатся в рыбе?

а) белки, жиры, углеводы, минеральные вещества;

б) белки, жиры, натрий, фосфор, йод, сера, витамины А и D;

в) белки, жиры, сахар, витамины С и группы В.

10. Почему рыбу варят и припускают при $t = 85... 90^{\circ}\text{C}$, без кипения?

а) порционные куски рыбы сохраняют форму;

б) бульоны остаются прозрачными;

в) количество эмульгированного жира в бульоне незначительно.

11. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?

а) порционными кусками (кругляшом)

б) целиком;

в) разделяют на филе.

12. Какую панировку используют для жарки рыбы во фритюре?

а) мучная;

б) белая;

в) двойная.

13. Какой соус используют при приготовлении тефтелей рыбных?

а) красный;

б) белый;

в) сметанный.

14. У каких рыб кожу снимают «чулком»?

а) налим, угорь, бельдюга;

б) щука, навага, линь;

в) камбала, треска, сайда.

15. Для блюда раба в тесте жареная используют панировку?

а) двойную;

б) кляр;

в) красную.

16. Перед запеканием, рулет сверху прокалывают 2-3 местах для

а) внешний вид улучшить;

б) чтобы поверхность осталась целой;

в) в качестве рисунка.

17. Жареную рыбу хранят при t 6-8⁰С?

а) до 12 ч;

б) 24 ч;

в) 2 ч.

18. Готовность жареной рыбы определяют?

а) по наличию на поверхности мелких воздушных пузырьков;

б) на разрезе;

в) цвет золотисто коричневый.

19. Каким образом изменяется качество рыбы в результате ее тепловой обработки?

а) возрастает усвояемость рыбы;

б) погибают бактерии;

в) ухудшается цвет рыбы.

20. Для блюда рыба жареная с зеленым маслом, используют полуфабрикат в виде?

а) восьмёрки;

б) брусочков;

в) кругляши.

Допишите предложения и ответьте на вопросы.

21. Количество жира в рыбе зависит от ее вида, возраста и _____.
22. Наибольшее количество жира содержат такие рыбы, как угорь, _____
23. Охлаждённую рыбу хранят при t _____, _____ суток.
24. Для жарки основным способом порционные куски нарезают под углом _____⁰ к рыбе.
25. Технология приготовления рыбы запеченной с картофелем по-русски _____.
26. Перед варкой рыбы, на коже куска рыбы делают надрезают в 2-3 местах, чтобы _____.
27. Белая панировка это _____.
28. Для припускания порционные куски рыбы нарезают под углом 30°, чтобы получить плоские, широкие куски, удобные

для ... в малом количестве жидкости. Бульоны от припускания рыбы процеживают и используют для приготовления соусов при отпуске.

29. Для чего панируют рыбу _____.

30. Почему масса панированных кусков рыбы изменяется меньше, чем непанированных?

_____.

2.2. Критерии оценивания тестовой работы

Оценка «5» - 30-27 правильных ответов

Оценка «4» - 26-22 правильных ответов

Оценка «3» - 21-15 правильных ответов

Оценка «2» - 14-10 правильных ответов

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

**ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 03.Приготовление блюд из мяса,
домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов.**

МДК 03.01.Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из
мяса , птицы, субпродуктов, мяса диких животных

профессия 16675 Повар

2022 г.

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю **ПМ 03.Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов** разработан к рабочей программе профессионального модуля ПМ 03, который является частью адаптированной образовательной программы по профессии **16675 Повар**

Разработчики:

Данилова Т.Е. , мастер производственного обучения, первой квалификационной категории

Салюкова Ф.А. ,мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика комплекта контрольно - оценочных средств

1.1. Область применения

1.2. Формы промежуточной аттестации

1.3 Описание процедуры промежуточной аттестации

2. Комплект «Промежуточная аттестация»

2.1. Тестовая работа

2.2. Критерии оценивания тестовой работы

I. Общая характеристика комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Область применения.

Контрольно - оценочные средства предназначены для оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ 03.Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов**, адаптированной образовательной программы по профессии 16675 Повар

В результате освоения программы профессионального модуля «**ПМ 03.Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов**», обучающиеся должны обладать следующими профессиональными и общими компетенциями, а также демонстрировать умения, знания и иметь практический опыт в основном виде деятельности.

В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ПК3.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 3.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
ПК 3.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 3.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Профессиональные и общие компетенции, которые сгруппированы для проверки	Показатели оценки результата
<p>ПК3.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы</p> <p>ПК 3.2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p> <p>ПК3.3 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p> <p>ПК3.4 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p> <p>-----</p> <p>ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p> <p>ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты работы.</p> <p>ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК.3 Использование информационно-</p>	<ul style="list-style-type: none"> - последовательность технологических операций по приготовлению и оформлению в соответствии с технологической картой; - обоснованность выбора производственного инвентаря и оборудования для подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы - обоснованность определения качества приготовления блюд в соответствии органолептических методов - последовательность технологических операций по приготовлению и оформлению в соответствии с технологической картой; - обоснованность выбора производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. - обоснованность определения качества приготовления блюд в соответствии органолептических методов - последовательность технологических операций по приготовлению и оформлению в соответствии с технологической картой; - обоснованность выбора производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления простые блюда из Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов обоснованность определения качества приготовления блюд в соответствии органолептических методов - последовательность технологических операций по приготовлению и оформлению в соответствии с технологической картой; - обоснованность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления

коммуникационных технологий в профессиональной деятельности

ОК.3. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК.3. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние

и оформления блюд из домашней птицы

-обоснованность определения качества приготовления блюд в соответствии органолептических методов

-
- Мотивация освоения и реализация учебной деятельности;
 - Положительная динамика учебной деятельности;
 - Самопрезентация своей будущей профессии
 - Обоснование способов достижения цели;
 - Соответствие действий разработанному плану;
 - Соответствие критериев оценки собственной деятельности, исходя из цели и способов действий ее достижения;
 - Обоснованность выбора и оптимальность состава источников необходимых для решения поставленной цели;
 - Совпадение результатов самоанализа с анализом руководителя;
 - Адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих материалов, инструментов и т.д.;
 - обоснованность выбора текущего контроля;
 - ясность и аргументированность изложения собственного мнения;
 - обоснованность принятого решения в стандартных и нестандартных ситуациях
 - адекватность оценки ответственности за результат своей работы;
 - Владение различными способами поиска информации;
 - результативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач;
 - самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач;
 - обоснованность выбора источников информации необходимых для выполнения профессиональных задач

	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение профессиональных выполнение профессиональных задач с применением ИКТ; - использование ИКТ в оформлении результатов самостоятельной работы. - Обоснованность выбора вида, методов и приема бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе; - соблюдение принципов профессиональной этики при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и мастерами п/о в ходе обучения; - рациональное распределение времени на все этапы выполнения задания. -соблюдение санитарного состояния рабочего места в соответствии с СанПином - Выполнение требований инструкций.
--	---

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт:

ПО1. Приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.

уметь:

У.1. – проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы

У.2. – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.

У.3. – использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы.

У.4. – оценить качество готовых блюд

Знать :

3.1. - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы.

3.2. – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы.

3.3. – последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.

3.4. – правила проверки бракеража.

3.5. – способы сервировки и варианты оформления, температурой подачи;

3.6. – правила хранения и требования к качеству;

3.7. – температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.

3.8. – виды необходимого технологического оборудования и

производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент профессионального модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.03.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса, птицы, субпродуктов, мяса диких животных	Дифференцированный зачет.	Наблюдение за выполнением практических, лабораторных работ. Контроль результата выполнения практических работ. Защита лабораторных работ. Тестирование Контрольные работы
УП	Дифференцированный зачет	Наблюдение за выполнением работ на учебной практике
ПП	Дифференцированный зачет	Наблюдение за выполнением работ на производственной практике

1.3. ОПИСАНИЕ ПРОЦЕДУРЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

При сдаче дифференцированного зачёта предлагается тестовая работа из 20 заданий.

Время выполнения: 40 минут.

Условия выполнения заданий:

- помещение: учебная аудитория
- оборудование: ручка, карандаш

2. Комплект «Промежуточная аттестация»

2.1. Тестовая работа

Выберите правильный вариант ответа.

1. Почему мясо солят за 10-15 минут до окончания варки?

1. Часть белков сразу переходит в отвар и образует пену на поверхности бульона.
2. В хорошо прогретом мясе белки теряют способность растворяться.
3. Чтобы не пересолить бульон и мясо.

2. Что влияет на качество приготовляемых блюд из мяса?

1. Наличие жировой ткани.
2. Правильный подбор частей мяса с содержанием нестойкого коллагена.
3. Подготовка полуфабрикатов.
4. Выбор способа тепловой обработки для отдельных частей мяса.

3. Как изменяется содержание жира при тепловой обработке мяса?

1. Уменьшается.
2. Увеличивается.
3. Разбрызгивается

4. Какое количество воды берут для варки 1 кг. мяса?

1. 2-3 л
2. 1-1,5 л
3. 4-5 л

5. От чего зависит продолжительность варки мяса?

1. От вида мяса, плотности и количества соединительной ткани.
2. От величины кусков.
3. От используемой посуды.

6. Какое количество потерь (%) образуется при варке мяса?

1. 50-60
2. 40-50

3. 38-40

7. В какую воду закладывают мясо, если варят его для вторых блюд?

1. В холодную
2. В горячую
3. В пряный отвар

8. Укажите соответствие блюд форме полуфабриката, гарниру и соусу

блюдо	Форма полуфабриката и часть мяса, количество	гарнир	соус
Рагу	1. кубики массой 15-20г, 6-8 шт.;	а) рис, морковь, лук, томат;	А) Зелень петрушки;
Плов	2. котлетная масса;	б) отварной рис;	Б) сметанный;
Говядина, запеченная в луковом соусе	3. кусочки массой 30-40 г вместе с косточкой;	в) картофель, морковь, петрушка, обжаренные дольками или кубиками, зелень;	В) красный основной; луковый
Биточки, запеченные «по-казацки»	4. боковая наружная часть задней ноги, лопатка, 1-2 куска на 1 порцию	г) картофель вареный, нарезанный кружочками (часть ломтиками) или картофельное пюре	

9. При какой температуре запекают мясные блюда?

1. 200-220 °С
2. 250-300 °С
3. 300-350 °С

10. Какой гарнир готовят для запеканки картофельной с мясом?

1. Картофель отварной, нарезанный кусочками;
2. Картофельное пюре;
3. Протертую картофельную массу

11. Из чего готовят мясной фарш?

1. Из мяса отварного с рисом и луком;
2. Из обжаренного мяса с луком
3. Из сырого мяса с луком

12. Какой гарнир готовят для блюда «Говядина, запеченная в луковом соусе»?

1. Из отварного картофеля кружочками или картофельной массы;
2. Из отварных макарон;
3. Из тушеной капусты

13. В каких случаях жареные котлеты на изломе сохраняют красный цвет, при надавливании вытекает розовый сок?

1. Нарушен срок хранения сырых полуфабрикатов;
2. Изделия не дожарены в духовом шкафу;
3. Использовали недоброкачественное сырье

14. Какие соусы используют при отпуске говядины отварной?

1. Красный основной, луковый;
2. Белый;
3. Сметанный с хреном. Красный
- 4.

блюдо	гарнир	соус
1. Бифштекс	а). картофель жареный, или сложный	А. красный, мадера, томатный
2. Филе	б). картофель фри или сложный, яичница глазунья	Б. мясной сок
3. Лангет	в). картофель жареный, рассыпчатые каши;	В. красный с луком и корншонами, сметанный с луком;
4. Антрекот	г). картофель фри, припущенная морковь, зеленый горошек;	Г. Сливочное масло разогретое;
5. Ромштекс	д). картофель фри, картофель	Д. Сливочное масло разогретое,

	в молоке или 3-4 вида овощей, строганный хрен, зелень	сверху кусочки зеленого масла
--	---	-------------------------------

15. В каких случаях тушеное мясо имеет слабый аромат, жесткую

16. консистенцию, с трудом разрезается ножом?

1. После жаренья мясо залили холодной водой;
2. Добавили мало томата и специй;
3. Взяли для тушения не ту часть мяса, которая предусмотрена

17. Укажите соответствие блюд используемой части мяса, гарниру и соусу

18. По приведенному набору продуктов определите название блюда:

Говядина, репчатый лук, маргарин, мука пшеничная, сметана, кетчуп, гарнир

19. Внутри, какого блюда из птицы находится небольшой кусочек сливочного масла:

- а) цыплята табака;
- б) котлета натуральная;
- в) птица по-столичному;
- г) котлета по-киевски.

20. Укажите блюда жареные на сливочном масле:

- а) лангет;
- б) котлета из филе птицы панированная;
- в) ромштекс;
- г) птица жареная во фритюре;
- д) птица по-столичному;
- е) котлета по-киевски;
- ж) антрекот;
- з) котлета натуральная из филе птицы.

21. Какое мясо используют для приготовления котлет Пожарских?

- а) натурально-рубленая масса из мяса;
- б) котлетная масса из мяса;
- в) котлетная масса из птицы;
- г) котлетная масса из рыбы.

2.2. Критерии оценивания тестовой работы

Оценка «5» - 20-17 правильных ответов

Оценка «4» - 16-12 правильных ответов

Оценка «3» - 11-5 правильных ответов

Оценка «2» - 4- 0 правильных ответов

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 04.
Технология приготовления супов и соусов.**

Профессия: 16675 Повар

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика комплекта контрольно - оценочных средств	
1.1. Область применения	стр 29
1.2. Формы промежуточной аттестации	стр 29
1.3 Описание процедуры промежуточной аттестации	стр29
2. Комплект «Промежуточная аттестация»	стр29
2.1. Тестовая работа	стр 29-33
2.2. Критерии оценивания тестовой работы	стр 33

I. Общая характеристика комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Область применения.

Контрольно - оценочные средства предназначены для оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ 04. Технология приготовления супов и соусов** адаптированной образовательной программы (далее ОПОП) по профессии 16675 **Повар**

В результате освоения программы профессионального модуля «Технология приготовления супов и соусов», обучающиеся должны обладать следующими профессиональными и общими компетенциями, а также продемонстрировать умения, знания и иметь практический опыт в основном виде деятельности.

В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость профессии «Повар, кондитер», проявлять устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
ПК 4.1.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 4.2.	Готовить простые супы.
ПК 4.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 4.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Основные показатели оценки результата
ПК 4.1. Готовить бульоны и отвары	- готовит бульоны (мясной, мясокостный, из птицы и рыбы) - готовит отвары (овощной, грибной)
ПК 4.2. Готовить простые супы	- готовит простые супы (щи, овощные супы, супы с макаронными изделиями, крупами, молочные, рассольники)
П.К. 4.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты	- готовит компоненты (мука, томат-паста, овощи)
ПК 44. Готовить простые холодные и горячие соусы	- готовит простые холодные соусы - готовит простые горячие соусы (белый, красный основной, молочный, сметанный)

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Основные показатели оценки результата
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость профессии «Повар, кондитер», проявлять устойчивый интерес	Демонстрирует понимание сущности социальной значимости профессии «Повар. Кондитер», проявлять к ней устойчивый интерес;
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач,	Организовывает собственную деятельность, в соответствии с поставленными задачами
ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы	Анализирует рабочую ситуацию. Осуществляет текущий и итоговый самоконтроль. Оценивает и корректирует собственную деятельность. Несет ответственность за качество готовой кулинарной продукции.
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Использует в работе различные источники информации, в том числе Интернет ресурсы
ОК5 Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Использует в работе и общении различные современные средства коммуникации
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Эффективно взаимодействует с субъектами профессиональной деятельности в соответствии с нормами межличностного общения
ОК7 Готовить к работе производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние	Организовывает рабочее место в соответствии с требованиями СанПИНа и техпроцесса и техники безопасности

1.2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент профессионального модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.04.01. Технология приготовления супов и соусов	Дифференцированный зачет.	Наблюдение за выполнением практических, лабораторных работ. Контроль результата выполнения практических работ. Защита лабораторных работ. Тестирование Контрольные работы
уп	Дифференцированный зачет	Наблюдение за выполнением работ на учебной практике

1.3. ОПИСАНИЕ ПРОЦЕДУРЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

При сдаче дифференцированного зачёта по МДК. 04.01. **Технология приготовления супов и соусов** студенту предлагается тестовая работа из 30 заданий.

Время выполнения: 40 минут.

Условия выполнения заданий:

- помещение: учебная аудитория
- оборудование: ручка, карандаш

2. Комплект «Промежуточная аттестация»

2.1. Тестовая работа

Выберите правильный вариант ответа.

1. В состав, какого рассольника входит крупа?

- а) домашний
- *б) ленинградский
- в) московский
- г) по-россошански.

2. Назовите борщ, в состав которого не входит картофель?

- а) флотский
- *б) московский
- в) сибирский
- г) украинский.

3. Какой борщ готовят на грибном отваре?

- а) московский
- б) флотский
- в) сибирский
- *г) с черносливом.

4. Какой борщ отпускается с фрикадельками?

- а) флотский
- б) московский
- *в) сибирский
- г) украинский.

5. Если в щи используют квашеную капусту, в каком виде ее добавляют?

- а) в пассерованном
- б) в свежем виде
- *в) в тушеном
- г) в варенном.

6. Какие щи готовят с крупой?

- а) суточные
- *б) по-уральски
- в) щи зеленые
- г) щи невские.

7. Как нарезается картофель для рассольника ленинградского?

- а) соломкой
- *б) брусочком
- в) ломтиком
- г) средним кубиком.

8. С чем можно отпускать рассольник московский?

- а) расстегай
- б) пирожок с капустой
- в) кулебяка
- *г) ватрушка с творогом.

9. Какие кости для бульона предварительно обжаривают?

- а) бараньи и говяжьи
- *б) телячьи и свиные
- в) говяжьи и свиные
- г) бараньи и телячьи.

10. С чем готовят суп полевой?

- *а) с пшеном
- б) с рисовой крупой
- в) с перловой крупой
- г) с овсяной крупой.

11. Какую мучную пассировку используют для приготовления красного основного соуса?

- *а) красную сухую
- б) красную жировую
- в) белую сухую
- г) белую жировую.

12. К какой группе соусов относится соус майонез?

- а) на сливочном масле
- б) на муке
- *в) на растительном масле
- г) на уксусе.

13. Производным, какого соуса является соус луковый?

- а) белого
- *б) красного
- в) томатного
- г) грибного.

14. Какой соус готовят с добавлением рубленого вареного яйца и зелени?

- а) белое вино
- б) паровой
- *в) польский
- г) рассол.

15. Что является загустителем сладких соусов?

- а) красная сухая пассировка
- *б) картофельный крахмал
- в) белая сухая пассировка
- г) белая жировая пассировка.

16. К какому блюду подают соус белый с рассолом?

- а) к рыбе жаренной
- *б) к рыбе припущенной
- в) к мясу запеченному
- г) к мясу тушенному.

17. Какова продолжительность хранения ично – масляных соусов?

- *а) до 2 ч
- б) 4 ч
- в) 1 ч
- г) 30 мин.

18. От чего зависит концентрация бульона?

- *а) соотношение продуктов и воды
- б) от времени варки
- в) от способа варки
- г) от степени измельчения продуктов.

19. Какова температура подачи горячих супов?

- *а) 75-80°C
- б) 60-65°C
- в) 80-85°C
- г) 70-75°C.

20. Какие супы заправляют льезоном и сливочным маслом?

- а) молочные супы;
- б) сладкие супы;
- *в) супы-пюре;
- г) прозрачные супы.

21. В состав, каких супов входят соленые огурцы?

- а) щи, окрошка
- *б) рассольник, солянка
- в) ботвинья, борщ
- г) окрошка, щи.

22. Какой набор сырья подходит для рассольника домашнего?

- а) картофель, петрушка, сельдерей, лук, огурцы соленые, шпинат, жир, сметана
- б) картофель, крупа, морковь, лук, огурцы, маргарин
- *в) капуста свежая, картофель, морковь, лук, огурцы соленые, маргарин
- г) картофель, огурцы соленые, лук, морковь, щавель, шпинат, маргарин.

23. В чем отличительная особенность приготовления борща украинского?

- *а) заправляют чесноком, растертым с салом шпик
- б) подают с набором мясных продуктов
- в) бульон варят с добавлением копченостей
- г) готовят из квашеной капусты.

24. Для каких щей квашеную капусту тушат 3-4 часа с добавлением томата и костей копченостей?

- а) щи из квашеной капусты
- *б) щи суточные
- в) щи по-уральски
- г) щи донские.

25. Какой рассольник готовится с томатом?

- а) домашний
- *б) ленинградский
- в) московский
- г) рассольник обыкновенный.

26. Какой основной компонент заправочных супов?

- а) тушеная капуста
- *б) пассерованные овощи
- в) припущенные огурцы
- г) картофель.

27. Какой продукт закладывают в рассольник в последнюю очередь?

- а) крупа
- б) картофель
- *в) огурцы соленые
- г) белые коренья.

28. Какой обязательный компонент щей?

- а) репа
- *б) капуста
- в) морковь
- г) картофель.

29. Какие щи заправляют мучной пассеровкой?

- а) щи из свежей капусты с картофелем
- б) щи донские
- *в) щи из свежей капусты
- г) щи уральские.

30. Какой борщ подают с пампушками?

- а) флотский
- б) московский
- *в) украинский
- г) сибирский.

2.2. Критерии оценивания тестовой работы

Оценка «5» - 30-27 правильных ответов

Оценка «4» - 26-22 правильных ответов

Оценка «3» - 21-15 правильных ответов

Оценка «2» - 14-10 правильных ответов

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 02.**

**ПМ.05 Приготовление блюд и гарниров из круп,
бобовых и макаронных изделий**

Профессия 16675 « Повар»

2022г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно - оценочных средств	23
1.1. Область применения	23
1.2. Формы промежуточной аттестации	
1.3 Описание процедуры промежуточной аттестации	
2. Комплект «Промежуточная аттестация»	
2.1. Тестовая работа	
2.2. Критерии оценивания тестовой работы	

I. Общая характеристика комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Область применения.

Контрольно - оценочные средства предназначены для оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.05 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий адаптированной образовательной программы по профессии 16675 **Повар**

В результате освоения программы профессионального модуля, «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий» обучающиеся должны обладать следующими профессиональными и общими компетенциями, а также демонстрировать умения, знания и иметь практический опыт в основном виде деятельности.

В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из простых блюда из бобовых и кукурузы.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость профессии «Повар, кондитер», проявлять устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Готовить к работе производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
ПК 5.1 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	<ul style="list-style-type: none"> - проверяет органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц жиров и сахара в том числе на конкретном предприятии - выбирает производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья к производству в соответствии с технологией, в том числе на конкретном предприятии
ПК 5.2.Готовить и оформлять каши и гарниры из круп	<ul style="list-style-type: none"> - готовит каши и гарниры из круп и риса: варит вязкие и жидкие каши из цельных дробленых круп и хлопьев на воде каши и молоке: пшенная каша, рисовая каша молочная, манная каша молочная, каша овсяная из геркулеса ; варит рассыпчатые каши и гарниры из цельных круп(риса, гречки, перловой) в соответствии с технологией, в том числе на конкретном предприятии - оформляет каши и гарниры из круп: порционирует и сервирует в соответствии с технологией, в том числе на конкретном предприятии
ПК 5.3.Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> - готовит простые блюда из макаронных изделий сливным и не сливным способом: макароны отварные с жиром или сметаной, макароны отварные с овощами, макароны с томатом, макаронник, макароны запеченные с сыром, лапшевник с творогом в соответствии с технологией, в том числе на конкретном предприятии - оформляет простые блюда из макаронных изделий: макароны отварные с жиром или сметаной, макароны отварные с овощами, макароны с томатом, макаронник, макароны запеченные с сыром, лапшевник с творогом в соответствии с технологией и правилами подачи, в том числе на конкретном предприятии
ПК 2.4.Готовить и оформлять простые блюда из бобовых	<ul style="list-style-type: none"> - готовит простые блюда из бобовых и кукурузы: бобовые (горох, фасоль) с жиром и луком, фасоль в соусе, кукурузу в

	початках, в соответствии с технологией, в том числе на конкретном предприятии - оформляет простые блюда из бобовых и кукурузы: порционирует и сервирует для подачи в виде блюд и гарниров в том числе на конкретном предприятии

<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Применение методов и способов решения профессиональных задач при организации рабочего места, выполнении производственных задач и решении экстремальных ситуаций.</p> <p>Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач. Умение анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>
---	---

1.2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент профессионального модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 05.01. Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Дифференцированный зачет.	Наблюдение за выполнением практических, лабораторных работ. Контроль результата выполнения практических работ. Защита лабораторных работ. Тестирование Контрольные работы
УП	Дифференцированный зачет	Наблюдение за выполнением работ на учебной практике

1.3. ОПИСАНИЕ ПРОЦЕДУРЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

При сдаче дифференцированного зачёта по **МДК 05.01. Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий** студенту предлагается тестовая работа из 30 заданий.
 Время выполнения: 40 минут.
 Условия выполнения заданий:
 - помещение: учебная аудитория

- оборудование: ручка, карандаш

2. Комплект «Промежуточная аттестация»

2.1. Тестовая работа

Выберите правильный вариант ответа.

1. Перед приготовлением какую крупу не перебирают:

- а) манную
- б) гречневую
- в) перловую

2. Как изменяется масса круп при тепловой обработке:

- а) уменьшается
- б) уваривается
- в) увеличивается

3. Каких не бывает каши по консистенции:

- а) рассыпчатые
- б) вязкие
- в) плотные

4. Как вводят манную крупу в жидкость:

- а) тонкой стружкой
- б) порциями
- в) всю сразу

5. Какие каши не используют для приготовления блюд из круп:

- а) вязкие
- б) жидкие
- в) рассыпчатые

6. Как изменяется масса макаронных изделий при тепловой обработке:

- а) уменьшается
- б) уваривается
- в) увеличивается

7. Какого не существует способа приготовления макаронных:

- а) сливной
- б) не сливной

в) на пару

8. Для макаронника каким способом отваривают макаронные изделия:

- а) сливной
- б) не сливной
- в) на пару

9. Для блюда лапшевник с творогом, макаронные готовят:

- а) сливной
- б) не сливной
- в) на пару

10. В лапшевник с творогом добавляют:

- а) яйца
- б) желток
- в) белок

12. При приготовлении драчены добавляют:

- а) сливочное масло
- б) сметану
- в) крахмал

2.2. Критерии оценивания тестовой работы

Оценка «5» - 30-27 правильных ответов

Оценка «4» - 26-22 правильных ответов

Оценка «3» - 21-15 правильных ответов

Оценка «2» - 14-10 правильных ответов

Комплект заданий для тестирования

Тест № 1

1. Перед приготовлением какую крупу не перебирают:

- а) манную
- б) гречневую
- в) перловую

2. Как изменяется масса круп при тепловой обработке:

- а) уменьшается
- б) уваривается
- в) увеличивается

3. Каких не бывает каши по консистенции:

- а) рассыпчатые
- б) вязкие
- в) плотные

4. Как вводят манную крупу в жидкость:

- а) тонкой струйкой
- б) порциями
- в) всю сразу

5. Какого не существует способа варки риса:

- а) сливного
- б) припущенного
- в) заварного

6. Как выглядят зерна вязких каш:

- а) разваренные слипшиеся
- б) разваренные не слипшиеся
- в) не разваренные

7. Какие каши не используют для приготовления блюд из круп:
- а) вязкие
 - б) жидкие
 - в) рассыпчатые
8. Из какой каши готовят крупеник:
- а) вязкая
 - б) жидкая
 - в) рассыпчатая
9. Что добавляют в массу при приготовлении крупеника:
- а) молоко
 - б) творог
 - в) лимонную кислоту
10. При приготовлении запеканок в массу добавляют:
- а) яйцо
 - б) желток
 - в) белок
- Тест № 1
1. Как обрабатывают бобовые перед приготовлением:
- а) перебирают
 - б) проваривают
 - в) очищают
2. Как изменяется масса бобовых при тепловой обработке:
- а) уменьшается
 - б) уваривается
 - в) увеличивается
3. Для чего замачивают бобовые перед приготовлением:
- а) чтобы сохранили форму
 - б) чтобы не изменили цвет
 - в) чтобы не потеряли витамины

4. Какой водой заливают бобовые для приготовления:

- а) холодной
- б) горячей
- в) теплой

5. В какой воде замачивают бобовые перед приготовлением:

- а) холодной
- б) горячей
- в) теплой

6. Почему бобовые солят в конце варки:

- а) соль выварится
- б) будут пересоленные
- в) замедлится процесс разваривания

7. Что замедляет процесс разваривания бобовых:

- а) жир
- б) кислота
- в) сахар

8. Где используют отвар из цветной фасоли:

- а) для приготовления соусов
- б) сливают
- в) для приготовления первых блюд

9. Что сохраняет форму бобовых при варке:

- а) предварительное замачивание
- б) холодная вода
- в) горячая вода

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

а

в

в

а

в

а

- б
- в
- б
- а

10. Из каких бобовых готовят пюре:

- а) чечевица
- б) фасоль
- в) горох

Тест № 1

1. Как изменяется масса макаронных изделий при тепловой обработке:

- а) уменьшается
- б) уваривается
- в) увеличивается

2. Какого не существует способа приготовления макаронных:

- а) сливной
- б) не сливной
- в) на пару

3. Для макаронника каким способом отваривают макаронные изделия:

- а) сливной
- б) не сливной
- в) на пару

4. Что добавляют в воду при варке макарон для макаронника:

- а) молоко
- б) сметану
- в) кефир

5. Для макарон запеченных с сыром, макароны отваривают:

- а) сливной
- б) не сливной
- в) на пару

6. Для блюда лапшевник с творогом, макаронные готовят:

- а) сливной

- б) не сливной
- в) на пару

7. В лапшевник с творогом добавляют:

- а) яйца
- б) желток
- в) белок

8. Сроки хранения горячих блюд из макаронных изделий:

- а) не более 2 часов
- б) не более 6 часов
- в) не более суток

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- а
- в
- а
- а
- а
- в
- б
- б
- а
- в

9. Отварные макаронные заправляют:

- а) растительным маслом
- б) сливочным маслом
- в) оливковым маслом

10. Необходимо ли в макаронник добавлять сырые яйца:

- а) да
- б) нет
- в) только если масса жидкая

ТЕСТ № 1

1. Почему при варке молочных каш крупу предварительно варят в воде, потом добавляют

молоко, соль, сахар и варят до готовности?

- а) затрудняется процесс разваривания круп в молоке;
- б) молоко быстро пригорает;
- в) молоко меняет цвет.

2. Почему при варке молочных каш манную крупу засыпают тонкой струйкой, непрерывно помешивая?

- а) чтобы молоко не пригорело;
- б) чтобы не образовались комки;
- в) чтобы молоко не изменило цвет.

3. Почему при варке рассыпчатых каш часть жира можно положить в котел до крупы (50... 100 г на 1 кг крупы)?

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- б
- а
- а
- в
- б
- б
- в
- а
- а
- а

- а) чтобы не образовались комки;
- б) для улучшения вкуса и внешнего вида;
- в) чтобы каша не подгорела.

4. Сколько воды и соли используют при варке рассыпчатых каш из 1 кг риса (сливным способом)?

- а) 6 л воды, 50 г соли;
- б) 5 л воды, 40 г соли;
- в) 4 л воды, 30 г соли.

5. Почему пшенная каша горчит?

- а) каша подгорела;
- б) плохо промыли пшено;
- в) кашу пересолили.

6. Почему манная каша получается комками?

- а) заварили большое количество крупы;
- б) засыпая крупу, плохо размешивали;
- в) добавили много сахара.

7. Почему рисовая каша рассыпчатая получается вязкой?

- а) переварили;
- б) нарушили норму засыпки крупы и жидкости;
- в) засыпали в холодную воду.

8. Какую крупу, чтобы она не горчила, перед варкой каш промывают многократно горячей водой?

- а) рисовую;
- б) пшенную;
- в) гречневую.

9. Сколько граммов пшенной крупы берут для приготовления 1 кг каши рассыпчатой?

- а) 300 г;
- б) 400 г;
- в) 450 г.

10. Какое количество воды потребуется при варке 1 кг макарон несливным способом?

- а) 2,2...3 л;
- б) 3...4 л;

в) 4...5 л.

ТЕС Т № 2

1. Сколько получается вареных бобовых из 1 кг сухих?

- а) 2,1 кг;
- б) 3 кг;
- в) 4 кг.

2. Сколько из 1 кг крупы гречневой ядрицы получается готовой каши рассыпчатой?

- а) 3 кг;
- б) 2,1 кг;
- в) 1,5 кг.

3. Какая крупа варится дольше всех?

- а) манная;
- б) рисовая;
- в) перловая.

4. Какая крупа перед варкой не промывается?

- а) манная;
- б) рисовая;
- в) пшено.

5. Какую крупу не надо варить?

- а) манную;
- б) пшенную;
- в) толокно.

6. Какая крупа перед варкой слегка поджаривается?

- а) манная;
- б) гречневая;
- в) пшено.

7. Какое количество воды используют для приготовления гречневой растратой каши из 1 кг крупы?

- а) 2 л;
- б) 1,5 л;
- в) 2,5 л.

8. Как лучше использовать кашу гречневую рассыпчатую, если она имеет бледный цвет, плохо отделяющиеся друг от друга зерна, которые частично разварены?

- а) на гарнир;
- б) с молоком;
- в) для запеканок.

9. В каком виде для приготовления котлет и биточков используют вязкие каши?

- а) в горячем состоянии;
- б) пока она теплая;
- в) охлажденную.

10. В каком случае получается малопористый рисовый пудинг?

- а) плохо взбили белок;
- б) не добавили изюм;
- в) не добавили ванилин.

ТЕСТ № 3

Укажите причины возникновения дефектов крупяных гарниров и каш.

1 Разварившиеся, слипающиеся зерна рассыпчатых каш:

- а) нарушение рецептуры;
- б) нарушение правил варки каш;
- в) долго не сливали воду.

2 Темные крупинки, зерновая примесь в кашах:

- а) не перебрали крупу;
- б) плохо промыли;
- в) использовали для варки грязную посуду.

3 Горьковатый привкус каши:

- а) не промыли крупу;
- б) добавили много соли;
- в) каша пригорела.

4 Рассыпчатая крупа недоварена:

- а) нарушение рецептуры (соотношение воды и крупы);
- б) рано сняли с плиты;
- в) не промыли.

5 Кислый и затхлый привкус каши:

- а) использовали некачественное сырье;
- б) использовали некачественную воду;
- в) использовали грязную посуду.

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

«,ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога,
теста и напитков

МДК 06.01.Подготовка сырья и приготовление и оформление холодных блюд,
закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков

профессия 16675 Повар

2 курс, группа 23-П

2020 г.

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю **ПМ 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок** разработан к рабочей программе профессионального модуля ПМ 06, который является частью адаптированной образовательной программы по профессии **16675 Повар**

Разработчик: Щербакова Светлана Генриховна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории Ачитского филиала ГАПОУ СО «Красноуфимский аграрный колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно - оценочных средств	20
1.1. Область применения	20
1.2. Формы промежуточной аттестации	20
1.3 Описание процедуры промежуточной аттестации	21
2. Комплект «Промежуточная аттестация»	21
2.1. Тестовая работа	21
2.2. Критерии оценивания тестовой работы	26

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Область применения.

Контрольно - оценочные средства предназначены для оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ 06.Приготовление и оформление холодных блюд и закусок** адаптированной образовательной программы по профессии 16675 **Повар**

В результате освоения программы профессионального модуля «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок», обучающиеся должны обладать следующими профессиональными и общими компетенциями, а также демонстрировать умения, знания и иметь практический опыт в основном виде деятельности.

В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида (видов) профессиональной деятельности **Приготовление и оформление холодных блюд и закусок** и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является дифференцированный зачёт.

1.2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	зачет	Лабораторные работы Практические работы Тестирование Подготовка и защита сообщений, презентаций. Решение расчетных и ситуационных задач
УП.06	д/зачет	Дневник по практике. Наблюдение за работой обучающегося в процессе учебной практики.
ПП.06	д/зачет	Дневник по практике. Оценочный лист Наблюдение за работой обучающегося в процессе производственной практики. Анализ отзывов с мест прохождения практики.

1.3. ОПИСАНИЕ ПРОЦЕДУРЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

При сдаче дифференцированного зачёта предлагается тестовая работа из 45 заданий.

Время выполнения: 60 минут.

Условия выполнения заданий:

- помещение: учебная аудитория
- оборудование: ручка, карандаш

2. Комплект «Промежуточная аттестация»

2.1. Тестовая работа

МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок

№ п/п	Вопросы
1.	Укажите мясо, рекомендуемое для приготовления холодных блюд и закусок (множественный выбор): 1. свинина 2. говядина 3. телятина 4. козлятина
2.	Выберите из перечисленных посуду для подачи холодных блюд и закусок (множественный выбор): 1. десертная тарелка 2. розетка 3. креманка 4. закусочная тарелка
3.	Выберите из перечисленных в ответах цех для приготовления бутербродов: 1. горячий; 2. кондитерский; 3. холодный; 4. мясной.
4.	Выберите из перечисленных в ответах характеристик хлеба соответствующая требованиям к приготовлению бутербродов: 1. свежий; 2. горячий; 3. жесткий; 4. черствый.
5.	Подберите определение вида бутерброда «многослойный»: 1. содержащий несколько ломтиков хлеба с разными видами продуктов; 2. содержащий несколько видов продуктов на одном ломтике хлеба; 3. когда несколько видов продукта накалывают на шпажку; 4. другой вариант ответа.
6.	Выберите из перечисленных в ответах салатную заправку для придания салатам

	<p>сочности (множественный выбор):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. салатная заправка; 2. томат - пюре; 3. майонез; 4. другой вариант ответа.
7.	<p>Выберите вид тепловой обработки овощей для приготовления закуска «Икра овощная»</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. варка 2. жарка 3. тушение 4. припускание
8.	<p>Выберите из перечисленных в ответах продукты для приготовления мясного салата (множественный выбор):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. мясо отварное; 2. морковь; 3. огурцы; 4. редис; 5. яйца.
9.	<p>Выберите из перечисленных в ответах вид нарезки мясных продуктов, рекомендуемый для приготовления холодных блюд и закусок:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. вдоль волокон; 2. поперек волокон; 3. разрывается по волокнам; 4. другой вариант ответа.
10.	<p>Выберите из перечисленных в ответах продукты для приготовления салата из свежей капусты (множественный выбор):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. клюква; 2. свекла; 3. моченые яблоки; 4. лук.
11.	<p>Выберите из перечисленных в ответах вид нарезки помидор рекомендуемый использовать при приготовлении салата (множественный выбор):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. кружочки; 2. соломка; 3. дольки; 4. кубики.
12.	<p>Выберите из перечисленных в ответах способ нарезки картофеля отварного для приготовления салата «Цада»:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.ломтики 2. кубики мелкие 3. соломка 4. кубики средние
13.	<p>Выберите из перечисленных в ответах рекомендуемые продукты для приготовления бутербродов на ржаном хлебе (множественный выбор):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. колбаса вареная; 2. сельдь пряного посола; 3. сыр Российский; 4. сало копченое.
14.	<p>Выберите из перечисленных в ответах операцию рекомендуемую для подготовки хлеба при приготовлении «Бутербродов канапе»:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. очищают от корки и нарезают; 2. сразу нарезают на ломтики; 3.очищают от корки, нарезают, пассеруют на сливочном масле;

	4. обжаривают, очищают от корки.
15.	Выберите из перечисленных в ответах температуру для отпуска холодных блюд: 1. 10-14 °С; 2. 20 °С; 3. 18 °С; 4. 0-6 °С.
16.	Выберите из перечисленных в ответах продукты, используемые для приготовления овощного винегрета (множественный выбор): 1. квашеная капуста; 2. свекла; 3. яйца; 4. морковь; 5. редис.
17.	Определите срок реализации мяса заливного: 1. 12 часов; 2. 24 часа; 3. 6 часов; 4. готовят непосредственно перед реализацией.
18.	Определите соус, используемый при отпуске блюда «Рыба заливная» (множественный выбор): 1. польский; 2. майонез с корнишонами; 3. хрен с уксусом; 4. другой вариант ответа
19.	Выберите из перечисленных вариант хранения отварного мяса для салатов: 1. в бульоне; 2. на воздухе; 3. не хранится; 4. другой вариант ответа.
20.	Выберите из перечисленных вариант воды для варки овощей: 1. холодной; 2. теплая; 3. кипящая; 4. кипяченая.
21.	Укажите посуду для подачи блюда «Ассорти мясное»: 1. салатник; 2. тарелка десертная; 3. овальные или круглые блюда; 4. селедочница;
22.	Укажите вид тепловой обработки печени для приготовления «Паштетов»: 1. жарка; 2. тушение; 3. запекание 4. пассерование
23.	Определите срок хранения заправленных салатов из вареных овощей и винегретов: 1. 1 час; 2. 2,5 часа; 3. не хранятся; 4. до 6 часов.
24.	Определите срок реализации мяса жареного: 1. 48 часов; 2. 12 часов; 3. 6 часов;

	4. готовят непосредственно перед реализацией.
25.	Укажите подгруппу сыров относящихся к брынзе: 1. кисломолочные; 2. рассольные; 3. мягкие; 4. твердые;
26.	Укажите срок реализации блюда «Сельдь рубленая»: 1. не более 12 часов; 2. не более 24 часа; 3. не более 6 часов; 4. готовят непосредственно перед реализацией.
27.	Укажите нерыбные морепродукты, относящиеся к ракообразным: 1. кальмары, морской огурец; 2. омары, лангусты, креветки; 3. крабы, морской гребешок, осьминоги; 4. кальмары, креветки.
28.	Выберите из перечисленных блюд горячую закуску: 1. Студень говяжий; 2. Жульен из курицы; 3. Паштет из печени; 4. Рыба под маринадом
29.	Укажите последовательность обработки грибов маринованных: 1. отделяют от маринада, крупные нарезают 2. очищают, нарезают, проваривают; 3. перебирают, сортируют, варят, бланшируют; 4. проваривают в соленой воде;
30.	Укажите допустимый временной интервал хранения нарезанных продуктов для приготовления бутербродов: (множественный выбор): 1. за 30...40 мин; 2. за 1,5 часа; 3. непосредственно перед использованием; 4. за 3 часа.
31.	Определите вид тепловой обработки мяса для салата мясного: 1. отваривают, жарят; 2. жарят, запекают; 3. отваривают, тушат; 4. припускают, жарят.
32.	Укажите классификацию открытых бутербродов (множественный выбор): 1. простые 2. сложные 3. канапе 4. «столичные»
33.	Определите состав продуктов для приготовления винегрета (множественный выбор) 1. яйца; 2. морковь; 3. капуста свежая; 4. капуста квашенная; 5. соленые огурцы; 6. чеснок; 7. свекла; 8. лук; 9. редис; 10. салатная заправка;

	11. картофель.										
34.	<p>Определите продукты, входящие в состав Салатной заправки (множественный выбор):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. соль, сахар; 2. уксус, перец черный молотый; 3. масло растительное; 4. масло сливочное топленое. 										
35.	<p>Определите причину заправки салатов из свежих овощей специями и заправкой непосредственно перед подачей:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. увеличивается выход блюда; 2. снижается пищевая ценность блюда; 3. ухудшается внешний вид блюда, консистенция; 4. другой вариант ответа 										
36.	<p>Установите соответствие между салатом и продуктами, входящими в его состав:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Наименование салата</th> <th style="width: 50%;">Продукты, входящие состав</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Салат мясной</td> <td>А. Говядина, курица, картофель</td> </tr> <tr> <td>2. Салат Столичный</td> <td>Б. Говядина, яйцо, картофель</td> </tr> <tr> <td>3. Винегрет овощной</td> <td>В. Огурцы соленые, морковь, лук</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Г. Майонез, курица, огурцы</td> </tr> </tbody> </table> <p>Ответ: <u>1 – Б, 2 – Г, 3 – В</u></p>	Наименование салата	Продукты, входящие состав	1. Салат мясной	А. Говядина, курица, картофель	2. Салат Столичный	Б. Говядина, яйцо, картофель	3. Винегрет овощной	В. Огурцы соленые, морковь, лук		Г. Майонез, курица, огурцы
Наименование салата	Продукты, входящие состав										
1. Салат мясной	А. Говядина, курица, картофель										
2. Салат Столичный	Б. Говядина, яйцо, картофель										
3. Винегрет овощной	В. Огурцы соленые, морковь, лук										
	Г. Майонез, курица, огурцы										
37.	<p>Определите основное правило украшения салатов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. зеленью, морепродуктами; 2. майонезом, овощами; 3. продуктами, входящими в состав салата, зеленью; 4. овощами, зеленью. 										
38.	<p>Установите соответствие между видом бутерброда и толщиной нарезки ломтика хлеба для его приготовления:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Вид бутерброда</th> <th style="width: 50%;">Толщина нарезки ломтика хлеба</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Открытые простые бутерброды</td> <td>А. 05-07 см.</td> </tr> <tr> <td>2. Закрытые бутерброды</td> <td>Б. 1-1,5 см.</td> </tr> <tr> <td>3. Закусочные (канапе)</td> <td>В. 0,5 см.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Ответ: 1 - ; 2 - ; 3 - .</p>	Вид бутерброда	Толщина нарезки ломтика хлеба	1. Открытые простые бутерброды	А. 05-07 см.	2. Закрытые бутерброды	Б. 1-1,5 см.	3. Закусочные (канапе)	В. 0,5 см.		
Вид бутерброда	Толщина нарезки ломтика хлеба										
1. Открытые простые бутерброды	А. 05-07 см.										
2. Закрытые бутерброды	Б. 1-1,5 см.										
3. Закусочные (канапе)	В. 0,5 см.										
39.	<p>Выберите определение Салат-коктейль:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. нарезанные продукты перемешаны, уложены в салатник; 2. нарезанные продукты перемешаны, политы салатной заправкой; 3. нарезанные продукты для салата, политы только соевым соусом; 4. нарезанные продукты для салата, уложены в креманку слоями не перемешивая, политы салатной заправкой. 										
40.	<p>Выберите из перечисленных классификацию бутербродов Канапе:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. открытый; 2. закрытый; 3. закусочный; 4. сложный 										
41.	<p>Определите цель заправки растительным маслом свеклы для винегрета после её нарезки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. для улучшения вкуса; 2. для сохранения витаминов и минеральных веществ; 3. чтобы свекла не окрашивала другие овощи; 4. другой вариант ответа. 										
42.	<p>Определите способ нарезки овощей для винегретов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. соломка, кружочки; 										

	<ul style="list-style-type: none"> 2. брусочки; 3. дольки; 4. ломтики, кубики.
43.	<p>Укажите срок реализации студня из говядины:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. не более 26 ч. 2. не более 1 ч. 3. не более 12ч. 4. не более 6ч.
44.	<p>Определите вид тепловой обработки филе рыбы для приготовления блюда «Рыба жареная под маринадом»:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. жарка во фритюре; 2. припускание; 3. жарка основным способом; 4. варка основным способом
45.	<p>Укажите форму нарезки ветчины в салат – коктейль с ветчиной и сыром:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. соломка; 2. ломтики; 3. мелкие кубики; 4. шарики

2.2. Критерии оценивания тестовой работы

Оценка «5» - 45-41 правильных ответов

Оценка «4» - 40-30 правильных ответов

Оценка «3» - 29-11 правильных ответов

Оценка «2» - 10- 0 правильных ответов