Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(Национальный исследовательский университет)
ИНСТИТУТ СПОРТА ТУРИЗМА И СЕРВИСА
МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

основной профессиональной образовательной программы
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Челябинск 2022

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело представляет собой совокупность требований, обязательных при реализации программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ). Одним из таких требований является требование к оцениванию качества освоения ППССЗ.

В соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные общие и профессиональные компетенции.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины/ междисциплинарного курса (далее МДК) /профессионального модуля (далее ПМ) осуществляется преподавателем в процессе Мониторинга динамики индивидуальных достижений обучающихся по учебной дисциплине, включающего текущий контроль и промежуточную аттестацию.

Входной контроль проводится в начале изучения дисциплины/МДК (в течение первых двух недель) с целью определения стартового уровня подготовки студентов, который в дальнейшем сравнивается с результатами следующих этапов мониторинга уровня достижения планируемых образовательных результатов: выстраивания индивидуальной траектории обучения на основе контроля их знаний. Результаты входного контроля являются основанием для проведения корректирующих мероприятий, а также формирования подгрупп и организации дополнительных консультаций. Текущий контроль успеваемости подразумевает регулярную объективную оценку качества освоения обучающимися содержания учебной дисциплины/МДК и способствует успешному овладению учебным материалом в разнообразных формах аудиторной работы, в процессе внеаудиторной подготовки и оценивает систематичность учебной работы студента в течение семестра. Текущий контроль включает устный и письменный опрос, составление логико-смысловых схем, решение расчетных/ситуационных задач, интеллектуальные игры, практические работы, подготовку и участие в круглых столах, конференциях, дискуссиях и др.

Рубежный контроль организуется с целью определения динамики персональных образовательных достижений обучающихся, выявления факторов, влияющих на отсутствие индивидуальных прогрессов студентов, и определения возможностей для коррекции аудиторной и внеаудиторной работы обучающихся в процессе освоения учебной дисциплины. Точки рубежного контроля позволяют определить качество изучения студентами учебного материала по разделам, темам учебной дисциплины. Ведущая задача рубежного контроля – управление учебной деятельностью студентов и ее корректировка. Другими важными задачами рубежного контроля является

стимулирование регулярной, целенаправленной работы студентов, активизация их познавательной деятельности; определение уровня овладения студентами умениями самостоятельной работы, создание условий для их формирования.

Промежуточная аттестация проводится с целью оценки качества и степени сформированности профессиональных и общих компетенций обучающимися по: учебной дисциплине, МДК, учебной практике, производственной практике и профессиональному модулю (далее ПМ). Промежуточная аттестация обучающихся по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу осуществляется в рамках завершения изучения данной дисциплины, междисциплинарного курса и позволяет определить качество и уровень ее (его) освоения. Предметом оценки освоения междисциплинарного курса являются умения и знания.

Промежуточная аттестация обучающихся по профессиональному модулю в целом осуществляется в форме экзамена (квалификационного) и позволяет определить готовность к выполнению соответствующего вида профессиональной деятельности и обеспечивающих его профессиональных компетенций, а также развитие общих компетенций, предусмотренных для ОПОП СПО – ППССЗ в целом. Промежуточная аттестация обучающихся по учебной и производственной практикам осуществляется в рамках учебной и производственной практик. Предметом оценки по учебной и производственной практике обязательно являются дидактические единицы «иметь практический опыт» и «уметь».

Целью создания ФОС является установление соответствия уровня подготовки обучающегося (студента) на данном этапе обучения требованиям рабочей программы.

Задачи ФОС:

– контроль и управление процессом приобретения обучающимися необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенций, определенных в ФГОС СПО по соответствующему направлению подготовки (специальности);

– контроль и управление достижением целей реализации ОПОП, определенных в виде набора общекультурных и профессиональных компетенций выпускников;

– оценка достижений обучающихся в процессе изучения дисциплины/профессионального модуля с выделением положительных/отрицательных результатов и планирование предупреждающих/корректирующих мероприятий;

– обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс техникума.

Основными требованиями, предъявляемыми к ФОС, являются:

– интегративность;

– проблемно-деятельностный характер;

– актуализация в заданиях содержания профессиональной деятельности;

– связь критериев с планируемыми результатами.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Критерии оценки теста:

Критерии оценки:

«5» – 85-100% ;

«4» – 70-84% ;

«3» – 51-69%;

«2» – менее 50% .

Критерии оценки контрольной работы:

Критерии оценки:

«5» – работа выполнена в полном объеме, верно;

«4» – работа выполнена в полном объеме, допущена 1ошибка;

«3» – работа выполнена в полном объеме, допущена 2ошибки или верно, но не менее 70 %;

«2» – работа выполнена в полном объеме, допущена более 3ошибкок или менее 70 %.

Критерии оценки практической работы:

«5» – студент свободно применяет полученные знания при выполнении практических заданий, выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий, в письменном отчете по работе правильно и аккуратно выполнены все записи, при ответах на контрольные вопросы правильно понимает их сущность, дает точное определение и истолкование основных понятий, использует специальную терминологию дисциплины, не затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы, сопровождает ответ примерами;

«4» – выполнены требования к оценке «отлично», но допущены 2 – 3 недочета при выполнении практических заданий и студент может их исправить самостоятельно или при небольшой помощи преподавателя, в письменном отчете по работе делает незначительные ошибки, при ответах на контрольные вопросы не допускает серьезных ошибок, легко устраняет отдельные неточности, но затрудняется в применении знаний в новой ситуации, приведении примеров;

«3» – практическая работа выполнена не полностью, но объем выполненной части позволяет получить правильные результаты и выводы, в ходе выполнения работы студент продемонстрировал слабые практические навыки, были допущены ошибки, студент умеет применять полученные знания при решении простых задач по готовому алгоритму, в письменном отчете по работе допущены ошибки; при ответах на контрольные вопросы правильно понимает их сущность, но в ответе имеются отдельные пробелы и

при самостоятельном воспроизведении материала требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя;

«2» – практическая работа выполнена не полностью и объем выполненной работы не позволяет сделать правильных выводов, у студента имеются лишь отдельные представления об изученном материале, большая часть материала не усвоена, в письменном отчете по работе допущены грубые ошибки, либо он вообще отсутствует, на контрольные вопросы студент не может дать ответов, так как не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с требованиями программы.

Критерии оценки ситуационной задачи:

«5» – ответ на вопрос задачи дан правильный. Объяснение хода ее решения подробное, последовательное, грамотное, с теоретическими обоснованиями (в т.ч. из лекционного курса), с необходимым схематическими изображениями и демонстрациями, ответы на дополнительные вопросы верные, четкие;

«4» – ответ на вопрос задачи дан правильный. Объяснение хода ее решения подробное, но недостаточно логичное, с единичными ошибками в деталях, некоторыми затруднениями в теоретическом обосновании (в т.ч. из лекционного материала), в схематических изображениях, ответы на дополнительные вопросы верные, но недостаточно четкие;

«3» – ответ на вопрос задачи дан правильный. Объяснение хода ее решения недостаточно полное, непоследовательное, с ошибками, слабым теоретическим обоснованием (в т.ч. лекционным материалом), со значительными затруднениями и ошибками в схематических изображениях, ответы на дополнительные вопросы недостаточно четкие, с ошибками в деталях;

«2» – ответ на вопрос задачи дан не правильный. Объяснение хода ее решения дано неполное, непоследовательное, с грубыми ошибками, без теоретического обоснования (в т.ч. лекционным материалом), без умения схематических изображений или с большим количеством ошибок, ответы на дополнительные вопросы неправильные или отсутствуют.

Критерии оценки теоретических вопросов:

«5» – дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Могут быть допущены недочеты в определении понятии, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа;

«4» – дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Могут быть допущены недочеты

или незначительные ошибки, исправленные студентом с помощью преподавателя;

«3» – дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно;

«2» – дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятии, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

Критерии оценки Круглого стола:

№ п/п	Критерий	Количество баллов (макс.)
1	Полнота изложения вопроса. Самостоятельность изложения	1
2	Аргументированность и доказательность основных положений вопроса (темы). Качество ответов на дополнительные вопросы	1
3	Наличие, качество и адекватность практических примеров и (или) иллюстративного материала	1
4	Методическая грамотность устного ответа: - логическая последовательность - правильность произношения терминов, фамилий и т.п. - фиксирование на доске схем, фамилий, формул и т.п.	1
5	Умение делать выводы, вытекающие из вопроса (темы) и резюмирующие основные положения материала	1
	Итого	5

«5» – 5 баллов;
«4» – 4 балла;
«3» – 3 балла;
«2» – менее 2 баллов.

Критерии оценки Портфолио:

Средства контроля	Показатели и критерии оценивания			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
	Содержание Портфолио			
Презентация и защита	Представлены все виды работ, выполненные в	Представлены все работы, выполненные с	Представлено более половины работ,	Представлено менее половины работ,

Портфолио	соответствии с требованиями (средний балл «4,6-5»)	небольшими отклонениями от требований (средний балл «3,8-4,5»)	выполненных с отклонениями от требований (средний балл «3-3, 7»)	выполненных со значительными отклонениями от требований (средний балл «2-2,9»)
	Структура презентации			
	Есть титульный лист, на котором присутствуют название темы работы, фамилия, имя автора, перечень обязательных работ, результаты по каждому виду выполненной работы	Есть титульный лист, оформленный с небольшими отклонениями, перечень обязательных работ, результаты не по каждому виду выполненной работы	Есть титульный лист, оформленный с отклонениями, перечень обязательных работ, представлены не все результаты, либо слайды расположены не в соответствии со структурой	Нет титульного листа, либо не все слайда представлены, либо презентация отсутствует
	Оформление			
	Текст легко читается. Шрифт – TNR. размер шрифта единый; контрастность цвета текста с фоном соблюдена; на слайде не больше 12 строк	Текст легко читается; шрифт – TNR; размер шрифта не единый; контрастность цвета текста с фоном соблюдена; на слайде не больше 12 строк.	Текст трудно читается; размер шрифта не единый; контрастность цвета текста с фоном не соблюдена; на слайде не больше 12 строк	Текст трудно читается; шрифт не отредактирован; нет контраста цвета текста с фоном; на слайде больше 12 строк
	Наглядность			
	Использование рисунков, диаграмм, схем, таблиц и пр., их уместность	Использование рисунков, диаграмм, схем, таблиц; неуместное их использование	Недостаточное использование рисунков, диаграмм, схем, таблиц или их полное отсутствие	Не используются средства наглядного представления информации
	Информативность			
	Информация представлена в необходимом и достаточном количестве, терминологический аппарат используется полно и грамотно	Информация представлена в избыточном количестве, терминологический аппарат используется полно и грамотно	Информация представлена в недостаточном количестве, терминологический аппарат используется неполно полно и с незначительным и отклонениями	Информация представлена в необработанном для презентации виде; терминологический аппарат используется со значительными отклонениями от нормативных

			от нормативных требований	требований
	Выступление докладчика			
	Докладчик владеет материалом без опоры на презентацию; уверенно отвечает на вопросы	Докладчик владеет материалом с опорой на презентацию; уверенно отвечает на вопросы	Докладчик слабо владеет информацией, читает материал со слайдов; неуверенно отвечает на вопросы	Докладчик не владеет материалом, всю информацию полностью читает со слайдов, испытывает затруднения при ответе на дополнительные вопросы

Критерии оценки синквейна:

1. Знание и понимание содержания источника, предложенного для составления синквейна. Максимально 1 балл.

2. Умение находить главное в источнике,предложенном для составления синквейна. Максимально 1 балл.

3. Умение кратко резюмировать большие информации. Максимально 2 балла.

4. Стилистическая чуткость; умение приводить для доказательства лексические и грамматические единицы, выражающие главную мысль. Максимально 1 балл.

1. Соблюдение слоговой структуры синквейна (2 – 4 – 6 – 8 – 2). Максимально 5 баллов.

Итого: максимальный балл – 10

«5» – 9-10 баллов;

«4» – 7-8 баллов;

«3» – 5-6 баллов;

«2» – менее 4 баллов.

Критерии оценки ролевой игры:

Оценку «отлично» рекомендуется выставлять, если обучающиеся в полном объеме усвоили программный материал, принимали активное участие в ролевой игре, соблюдали регламент выступления, правильно выявили, исчерпывающе раскрыли проблему, заложенную в спорной ситуации, выработали точное, обоснованное решение спорного вопроса, а также правильно и полно оформили процессуальную документацию.	«Отлично»
Оценку «хорошо» рекомендуется выставлять, если обучающиеся правильно, по существу и последовательно изложили в выступлении этапы ролевой игры, усвоили основные умения и навыки, не допустили существенных ошибок и неточностей.	«Хорошо»
Оценку «удовлетворительно» рекомендуется выставлять, если	«Удовлетворительно»

обучающиеся не проявили достаточной активности при выступлении и содержание спорной ситуации изложили поверхностно, без должного обоснования, допустили неточности и ошибки, недостаточно правильные оформили процессуальную документацию, нарушили последовательность в изложении материала, а также регламент выступления.	
Оценку «неудовлетворительно» рекомендуется выставлять, если обучающиеся при выступлении допустили существенные ошибки, не смогли правильно обосновать проблему, заложенную в спорной ситуации, выработать окончательное решение, не соблюдали регламент выступления или отказались принимать участие.	«Неудовлетворительно»

Критерии оценки конференции:

1.Актуальность темы – 3 балла (1 б. – Тема работы не отличается новизной. Но работа выполнена хорошо, и может быть частично использована в урочной или внеклассной деятельности; 2 б. – Работа даёт новое видение известной проблемы, или представлено оригинальное, технически сложное для данного возраста учащегося решение известной задачи. Эту работу можно рекомендовать для ознакомления узкому кругу обучающихся, 3б. – Тема работы отличается новизной, носит достаточно большой практический или теоретический интерес. Работа может представлять значимость для достаточно широкой аудитории обучающихся. Её можно использовать в аудиторной и внеаудиторной деятельности).

2. Соответствие содержания теме - 3балла (1 б. - Нет четкости в постановке целей, задач, 2 б. – Цели и задачи частично соответствуют работе. Тема раскрыта не до конца, 3б – Работа соответствует целям и задачам. Тема работы раскрыта полностью).

3. Глубина проработки материала – 5 баллов (1 б. – Материал проработан крайне поверхностно. Ученик плохо разбирается в своей работе, 2 б. – Автор недостаточно хорошо ориентируется в приведённых рассуждениях, не до конца понимает смысл использованных терминов и фактов, 3 б. – Материал проработан хорошо. Автор разобрался в сути проблемы, использовал дополнительную литературу, собственные исследования, но в работе встречаются определённые погрешности при применении терминологии, фактов и рассуждений, или приведены рассуждения, смысл, которых автору не совсем понятен, 4 б. – Работа демонстрирует хорошую проработку материала, использованные научные факты, методы и приёмы решения проблемы частично выходят за рамки программы, 5 б. – Работа демонстрирует очень глубокую проработку материала, использованные научные факты, методы и приёмы решения проблемы лежат далеко за пределами программы).

4.Наличие собственных взглядов и выводов по проблеме – 5 баллов (1 б.– Автор практически не сделал никаких собственных выводов, 2 б. – Автор сделал выводы и обосновал свои собственные взгляды на рассматриваемую проблему, 3 б. – Автор применил информацию, добытую в результате

собственной исследовательской деятельности, но его выводы по проблематике не до конца правильно им выражены, отличаются некой сумбурностью, 4 б. – Автор применил информацию, добытую в результате собственной исследовательской деятельности. Его выводы по проблематике чётко сформулированы и обозначены. В работе присутствует неоднократное выражение автором своего взгляда на поставленную проблему, 5 б. – Автор применил информацию, добытую в результате собственной исследовательской деятельности. Его выводы по проблематике чётко сформулированы и обозначены. В работе присутствует неоднократное выражение автором своего взгляда на поставленную проблему. А также в работе присутствует творчество, оригинальные мысли и идеи).

5. Правильность и полнота использования источников, чёткость и доступность изложения материала – 3балла (1 б.– Используемых источников не достаточно (менее 5), или все они однообразны (только ссылки на Интернет-ресурсы). Или материал работы изложен не совсем грамотно и чётко, есть погрешности в логической структуре работы, 2 б. – Используемые источники, в основном, правильные. В целом цитируемая литература достаточно разнообразна, есть ссылки. Материал изложен чётко и доступно. В работе прослеживается чёткая логическая линия, 3 б. – Используемые источники правильные. Работу характеризует полнота цитируемой литературы, ссылки на исследования ученых, занимающихся данной проблемой. Материал изложен чётко и доступно. В работе прослеживается чёткая логическая линия).

6. Использование мультимедийных средств – 5баллов (1 б. – Полнота раскрытия заявленной темы; оптимальность объёма содержания, сбалансированность текста и картинок, 2 б. – Слайды представлены в логической последовательности, 3 б. – Текст слайдов грамотно написан, хорошо читается, отсутствуют ошибки, 4 б. – Содержательная, эстетическая и психологическая значимость иллюстраций, 5 б. – Возможность дальнейшего использования данной презентации в учебном процессе).

7. Соответствие оформления работы стандартам – 3 балла (1 б. – В работе плохо просматривается структура. Ссылки отсутствуют, библиография не оформлена, 2 б. – Автор старался придерживаться требований к структуре работы, но не все части и разделы выполнены грамотно, аккуратно и чётко, работа содержит ошибки. Или не все ссылки на источники присутствуют в работе. В работе менее 5 источников, 3 б. – Работа структурирована и правильно оформлена. Последовательность изложения чёткая и грамотная. Все необходимые ссылки в работе присутствуют. В работе представлено от 5-ти подлинных источников, наличие материала из них в работе доказано цитатами).

8. Культура выступления на конференции – 3 балла (1 б. – Докладчик зачитывает работу. Не может ответить на большинство вопросов, 2 б. – Четко выстроенный доклад-рассказ с опорой на иллюстративный материал. Докладчик достаточно хорошо отвечает на дополнительные вопросы и свободно ориентируется в вопросе исследования, 3 б. – Чёткий, грамотный

доклад по теме. Докладчик эрудирован как в представленной области, так и в смежных областях. Показал высокий уровень дискуссионно - ораторских навыков).

«5» – 25-30 баллов;

«4» – 19-24 баллов;

«3» – 13-18 баллов;

«2» – менее 12 баллов.

Критерии оценки реферата:

«5» выставляется, если работа сдана в указанные сроки, обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему, логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, раскрыта тема работы, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению;

«4» выставляется, если: - работа сдана в неуказанные сроки, обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему, логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, раскрыта тема работы, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению;

«3» выставляется, если основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочеты, например: имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, объем работы выдержан более чем на 50%, имеются упущения в оформлении;

«2» выставляется, если тема не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы, допущены грубейшие ошибки в оформление работы или студентом не представлена работа.

Критерии оценки заполнение таблицы:

«5» – содержание соответствует теме, в таблице заполнены все столбцы и строки, содержание столбцов и строк соответствует их названию, материал излагается кратко, последовательно, с наличием специальных терминов; таблица оформлена аккуратно карандашом и заполнена без помарок.

«4» – содержание соответствует теме, в таблице заполнены все столбцы и строки, содержание столбцов и строк соответствует их названию, материал излагается не достаточно кратко и последовательно, с наличием не большого числа специальных терминов. В оформлении таблицы имеются помарки.

«3» – в таблице заполнены не все столбцы и строки, содержание столбцов и строк имеет некоторые отклонения от их названия, материал излагается не последовательно, специальные термины отсутствуют. Таблица оформлена ручкой.

«2» – таблица не заполнена или в таблице заполнены не все столбцы и строки, содержание столбцов и строк имеет существенные отклонения от их названия, материал излагается не последовательно, специальные термины отсутствуют. Таблица оформлена небрежно.

Критерии оценки проекта:

Критерий	Уровни достижения		
А. Обоснование актуальности проекта	2 балла Актуальность работы обоснована	1 балл Актуальность работы частично обоснована	0 баллов Актуальность работы не обоснована
В. Образ продукта	2 балла Выбор характеристик продукта хорошо обоснован	1 балл Выбранные характеристики продукта не полностью обоснованы	0 баллов Выбор характеристик продукта не обоснован и не позволяет решить заявленную проблему
С. Логика поэтапного планирования (задачи)	2 балла Соблюдена логическая последовательность поставленных задач, ресурсы и сроки адекватны поставленным задачам	1 балл Логическая последовательность поставленных задач имеет недочёты, ресурсы и сроки не полностью адекватны поставленным задачам	0 баллов Планирование отсутствует или имеет логические несоответствия, сроки и ресурсы неадекватны поставленным задачам
D. Продукт	2 балла Созданный продукт решает поставленную проблему; продукт соответствует изначально заявленным характеристикам; изменения ключевых характеристик обоснованы	1 балл Созданный продукт частично решает поставленную проблему; частично соответствует заявленным характеристикам; изменения ключевых характеристик недостаточно обоснованы	0 балов Созданный продукт вовсе не решает поставленную проблему; не соответствует ключевым характеристикам
Е. Защита (представление работы)	2 балла Презентация наглядна, отражает сущность проекта; выступление поддерживает презентацию; ответы на вопросы аргументированы	1 балл Презентация не в полной мере отражает сущность продукта; ответы на вопросы даны неполно	0 баллов Презентация отсутствует; не отражает сущность проекта; ответы на вопросы отсутствуют

«5» – от 9 до 10 баллов;
«4» – от 7 до 8 баллов;
«3» – от 5 до 6 баллов;
«2» – 4 балла и менее.

Критерии оценки доклада:
Оценки выставляются по 5-бальной шкале по каждому из критериев.

1. Актуальность темы;
2. Самостоятельность суждений, оценок и выводов, их объективность;
3. Соответствие выводов с поставленными целями и задачами исследования;
4. Наличие иллюстрационного материала;
5. Анализ источников литературы;
6. Ясность, лаконичность стиля изложения материала;
7. Умение отвечать на вопросы экспертов.

«5» – от 31 до 35 баллов;
«4» – от 23 до 30 баллов;
«3» – от 15 до 22 баллов;
«2» – 14 баллов и менее.

Критерии оценки презентации:

№		0 баллов	1 балл	2 балла
1.	Информативность	Информация не соответствует обозначенной теме исследования. В тексте присутствуют серьёзные фактические ошибки	Информация по проблеме изложена не полностью или с избытком, присутствуют несколько незначительных недочётов	Информация по заявленной проблеме изложена полно и чётко. Отсутствуют фактические ошибки. Отсутствует избыток информации
2.	Дизайн	Презентация изобилует мультимедиа-эффектами, несоответствующими содержанию слайдов, текст не читаем	Имеются несоответствия между стилем оформления и информационным содержанием слайда	Эффекты способствуют акцентированию внимания, стиль оформления презентации соответствует содержанию презентации и способствует наиболее полному восприятию информации
3.	Понимание логики исследования	В презентации не отражены логика исследования, цель, проблема, ход исследования, не приведены выводы учащегося	Недостаточно чётко обозначены цель, проблема, ход, исследования	В презентации чётко обозначены цель, проблема и ход исследования. Приведены лаконичные, ёмкие выводы учащегося, выделен его личный вклад в разработку заявленной проблемы
4.	Актуальность	Исследование неактуально, в презентации не	Исследование не является в полной мере актуальным для	Обоснована актуальность исследования.

		отражены области применения результатов исследования	данного ученика. Показаны реальные перспективы практического применения результатов исследования	Показаны перспективы практического применения результатов исследования
5.	Глубина	Работа выполнена на базе устаревших, неверных или непроверенных материалах	Работа базируется на устоявшихся концепциях, наблюдается незначительный разрыв положений исследования с современными представлениями	Проведён глубокий и детальный анализ проблемы. В работе использованы материалы современных исследований по проблеме

«5» – от 9до 10 баллов;
«4» – от 7 до 8баллов;
«3» – от 5 до 6 баллов;
«2» – 4 баллов и менее.

Критерии оценки кроссворда:
Критерии оценки:
«5» – 85-100% разгадано слов;
«4» – 70-84% разгадано слов;
«3» – 51-69% разгадано слов;
«2» – менее 50% разгадано слов.

ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

Задания для текущего контроля

Задания для входного контроля (стартовой диагностики)

Задание 1

Определите в состав профессиональных или общих компетенций можно отнести следующие требования к освоению дисциплины основы философии:

- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования,
- овладение философскими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни,
- овладение философскими знаниями и умениями, для освоения смежных естественнонаучных дисциплин;
- овладение философскими знаниями и умениями для освоения дисциплин профессионального цикла,
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;
- готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

Заполните таблицу:

Компетенции	
Общие	Профессиональные

Задание 2. Изучение биографии великих философов (по выбору). Сопоставить биографии философов, соответственно исторического периода их деятельности.

Задание 3. Решение компетентностно- ориентированной ситуационной творческой задачи «Определение понятия «Что значит для меня философия»?

Темы Рефератов

1) Философия, ее смысл, функции и роль в обществе.
2) Мировоззрение, его истоки, типы и значение в формирование человека.
3) Философы ионийской школы о природе, обществе, человеке.
4) Философия и жизнь Сократа как пример верности своим взглядам.

5) Идеализм Платона.
6) Философия Аристотеля.
7) Натурфилософия стоиков.
8) Киники о человеке и обществе.
9) Философия скептицизма.
10) Атомистическая философия Демокрита.
11) Индуизм и брахманизм как истоки буддизма.
12) Благородные истины буддизма.
13) Древнекитайская философия о нравственности, обществе, человеке.
14) Средневековые философы о природе, месте человека в мире.
15) Гуманистическая философия эпохи Возрождения.
16) Рене Декарт как основатель философии Нового времени.
17) Философы Нового времени о науке, прогрессе, религии.
18) Немецкая классическая философия.
19) Основные направления западной философии второй половины XIX – начала XX вв.
20) Развитие русской философии в XI – XVIII вв.
21) Славянофильство и западничество как противоборствующие направления в русской философии XIX в.
22) В.С. Соловьев и Н.А. Бердяев как представители русской религиозной философии XIX в.
23) Русские философы о нравственной природе человека.
24) Материалистическая философия марксизма.
25) Проблемы онтологии.
26) Гносеология о знании и познании.
27) Этика и эстетика о нравственности и красоте.
28) Логика как наука о мышлении, его законах и формах.
29) Основные проблемы философской антропологии.
30) Футурология как наука о будущем.

Теоретические вопросы

1) Мировоззрение, его структура, функции и типы.
2) Научно-философское мировоззрение как высший тип мировоззрения.
3) Причины возникновения философии, ее структура и функции.
4) Основные направления философии.
5) Связь философии с другими отраслями знания.
6) Особенности античной философии, ее периодизация, основные проблемы.
7) Ионийская школа и ее представители.
8) Пифагорейская школа о человеке и обществе.
9) Образ государства в учениях Платона и Аристотеля.
10) Эпикурейская школа о смысле жизни человека.
11) Кинизм как философия обособленности человека от общества.

12) Философия стоиков о нравственном долге человека перед обществом.

13) Скептики о проблемах познания мира и будущем человечества.

14) Фалес как первый мудрец мира.

15) Значение античной философии в становлении европейской цивилизации, культуры и философии.

16) Сравнительная характеристика античной и древневосточной философии.

17) Древнеиндийская философия о сущности и назначении человека.

18) Конфуцианство о нравственной сущности человека и его связи с обществом и государством.

19) Причины религиозного характера средневековой философии.

20) Патристика как ранняя христианская философия.

21) Схоласт Фома Аквинский как научный теоретик католической церкви.

22) Философия Ренессанса как гуманистическая философия Западной Европы.

23) Характеристика Нового времени и философии этого периода.

24) Материалисты и атеисты Нового времени.

25) Философы Нового времени о сущности человека, общества и государства.

26) Утопический коммунизм как одно из направлений философии Нового времени.

27) Немецкие классические философы и их роль в развитии диалектики.

28) Философия французского Просвещения о правах и свободах человека и гражданина.

29) Общая характеристика русской философии.

30) Славянофильство и западничество как ведущие направления русской философии XIX в.

31) Философия Н.А. Бердяева и В.С. Соловьева как русская религиозная философия XIX– начала XX в.

32) Русский космизм.

33) Общая характеристика философии Новейшего времени.

34) «Философия жизни» в творчестве А. Шопенгауэра и Ф. Ницше.

35) Философы Новейшего времени об экологических проблемах.

36) Теория ноосферы в творчестве русского философа В.И. Вернадского.

37) Философия как учение о мире и бытии.

38) Гносеологические проблемы философии.

39) Основные проблемы философской антропологии.

40) Связь цивилизации и культуры.

41) Религия как форма культуры.

42) Проблемы будущего человечества.

Задания для промежуточной аттестации (дифференцированный зачет)

1. Дословно, термин «философия» означает

1. рассуждение
2. компетентное мнение
3. любовь к мудрости
4. сущность явлений

2. Форма общественного сознания, направленная на выработку целостного взгляда на мир и на место в нем человека, исследующая познавательное, ценностное, этическое и эстетическое отношение человека к миру это

1. социология
2. философия
3. мировоззрение
4. нет верного варианта ответа

3. Задачей философии является –

1. создание логически обоснованной базы теоретических знаний
2. объединение всех наук
3. анализ единичного
4. обобщение имеющихся у человека знаний о мире в единую систему

4. Определите функции, характерные для философии:

1. методическая, стохастическая, коммуникативная, компиляционная
2. познавательная, гедонистическая, вероятностная, научная
3. мировоззренческая, методологическая, гносеологическая, социально-коммуникативная
4. нет верного варианта ответа

5. Философия зародилась

1. в Азии в 6-7 вв. до н э
2. параллельно на Востоке и Западе в 7-6 вв. до н.э.
3. на Западе в 6-7 вв.
4. в Европе в 5-4 вв. до н.э.

6. Какой из нижеперечисленных концепции возникновения философии не существует?

1. компеляционной
2. гносеомифогенная
3. мифогенная
4. сциентистская

7. Онтология определяется как
1. учение о познавательных способностях человека
2. учение, затрагивающее вопросы мироздания
3. нет верного варианта ответа
4. учение о бытии, его формах, способах и уровнях

8. Гносеология определяется как
1. учение о познании
2. учение о человеке
3. учение о бытии
4. нет верного варианта ответа

9. Этика определяется как
1. учение о бытии
2. учение о познании
3. учение о ценностях
4. учение о нравственности, морали

10. Наука о законах формах и приёмах познания мира на ступени абстрактного мышления это –
1. эстетика
2. логика
3. онтология
4. аксиология

11. Аксиология определяется как
1. учение о познании
2. учение о бытии
3. учение о ценностях
4. нет верного варианта ответа

12. Философское истолкование и оценка истории это –
1. философия истории
2. история философии
3. философская антропология
4. философия права

13. Наука об историческом процессе развития философии это
1. философия истории
2. история философии
3. философская антропология
4. философия права

14. Основной вопрос философии это вопрос о соотношении
1. разумного и сверхразумного
2. важного и второстепенного

3. нет верного варианта ответа
4. материального и идеального

15. Исходный вопрос онтологии звучит следующим образом
1. Что первично: материальное или идеальное?
2. Познаваем ли мир?

16. Исходный вопрос гносеологии звучит следующим образом
1. Что первично: материальное или идеальное?
2. Познаваем ли мир?

17. Общее название философских учений, признающих первичным материю, существующую вне и независимо от сознания -
1. консерватизм
2. материализм
3. оптимизм
4. идеализм

18. Общее название философских учений, признающих первичность идеального начала (дух, Бог, сознание, логос, душа, идея) -
1. материализм
2. агностицизм
3. дуализм
4. идеализм

19. Общее название философских учений, признающих равноправие материального и идеального начал -
1. идеализм
2. дуализм
3. материализм
4. нет правильного варианта ответа

20. Агностицизм это
1. учение о принципиальной непознаваемости мира
2. учение о доминирующей роли логической ступени познания
3. учение о доминирующей роли чувственной ступени познания
4. нет верного варианта ответа

21. Устойчивая система взглядов на мир, убеждений, представлений, верований человека, определяющих выбор определенной жизненной позиции, отношение к миру и другим людям, - это
1. мировосприятие
2. миропонимание
3. самопознание
4. мировоззрение

22. Какая из приведённых характеристик соответствует мифологическому мировоззрению?

1. Исторически первый тип мировоззрения, формировался на ранних этапах развития общества.
2. Отличается догматизмом, абсолютной верой в бога.
3. В своей сути ориентировано на рациональное объяснение мира.
4. Данное мировоззрение представляет собой специфический способ духовного освоения человеком мира.

23. Какая форма мировоззрения определяется как специфическая форма мировоззрения, сформировавшаяся из потребности систематизации и обобщения опыта познания мира человеком?

1. Обыденное мировоззрение
2. Философское мировоззрение
3. Научное мировоззрение
4. Религиозное мировоззрение

24. Какое мировоззрение формируется и существует на почве простейших знаний и представлений человека об окружающем мире?

1. Философское мировоззрение
2. Научное мировоззрение
3. Обыденное мировоззрение
4. Религиозное мировоззрение

25. В древнекитайской философии этим понятием определяется символ высшей космической гармонии, естественный природный ход вещей

1. Дао
2. Жэнь
3. Тянь
4. Инь-ян

26. Согласно взглядам Древней Китайской философии существуют пять элементов мироздания. Определите, какие?

1. Дерево, солнце, огонь, воздух, ветер.
2. Ветер, камни, земля, метол, вода.
3. Дерево, огонь, земля, метол, вода.
4. Нет правильного Варианта ответа.

27. «Недеяние» в китайской философии понимается как

1. полное бездействие
2. повинность
3. жизнь по велению чувств
4. следование законам природы

28. Идеалы Конфуция относятся к

1. прошлым векам
2. к далёкому будущему
3. созвучны времени его жизни
4. нет верного варианта ответа

29. Среди основополагающих принципов учения Конфуция нет следующего

1. слушаться старших по возрасту и по званию
2. быть гуманным
3. стремиться к самопознанию
4. формировать собственный, независимый стиль жизни и мышления

30. Главные принципы конфуцианства можно охарактеризовать следующим образом:

1. Все варианты ответов верные.
2. Не делай другим того, чего не желаешь себе.
3. Воспитанный человек предъявляет требования к себе, низкий человек предъявляет требования к другим.
4. Все вещи должны быть приведены в соответствие с названиями.

31. Карма в древнеиндийской философии - это

1. понятие долга и предназначения
2. закон вечного круговорота бытия
3. закон воздаяния за мысли и поступки
4. освобождение от земного бытия

32. Утверждение А: ортодоксальные Индийские философские школы (астика) признавали авторитет Вед

Утверждение В: неортодоксальные Индийские философские школы (настика) не признавали авторитет Вед

1. Верными являются оба утверждения
2. Оба утверждения неверные
3. Утверждение А – верное, утверждение В – неверное
4. Утверждение В – верное, утверждение А – неверное

33. Практическая система духовного совершенствования человека, основанная на определённых этических положениях и психофизических методиках управления сознанием и физиологическими процессами, определяется как

1. физическая зарядка
2. йога
3. целеустремлённость
4. просветление

34. Основатель буддизма -

1. Патанджали
2. Капила
3. Гаутама
4. Бадараяна

35. Возможность прекращения страданий в буддизме рассматривается как

1. Вторичный путь
2. Двоичный путь
3. Восьмеричный путь
4. Путь тысячи шагов

36. Термин «античная философия» объединяет в себе философию древних греков и римлян, зародившуюся в 7-6 вв. до н.э. и просуществовавшую до начала 6 в. н.э. Верно ли данное утверждение?

1. Да
2. Нет

37. Время зарождения античной философии

1. 6-7 вв. н.э.
2. 3-2 вв. до н.э.
3. 2-3 вв. н.э.
4. 7-6 вв. до н.э.

38. Натурфилософский период Античной философии связан

1. с интересом к проблемам космоса, физики, поиском начала всех вещей
2. с определением сущности человека
3. с открытием сверхчувственного
4. с пониманием философии как нравственного учения

39. Антропологический период Античной философии связан

1. с интересом к проблемам космоса, физики, поиском начала всех вещей
2. с открытием сверхчувственного
3. с определением сущности человека
4. с пониманием философии как нравственного учения

40. Этический период Античной философии связан

1. с пониманием философии как нравственного учения
2. с интересом к проблемам космоса, физики, поиском начала всех вещей
3. с определением сущности человека

4. с открытием сверхчувственного

41. По Вашему мнению, насколько много Сократ оставил после себя письменных трудов?

1. Письменное наследие Сократа богато и велико
2. Никто не смог подсчитать абсолютно точно
3. Письменные труды были, но они погибли в огне
4. Сократ не оставил после себя письменных трудов

42. Философский метод Сократа получил название

1. майевтика
2. пропедевтика
3. дидактика
4. апологетика

43. Майевтика – это

1. определённая форма насилия
2. форма назидания
3. ироническое подтрунивание
4. общение с собеседником с целью обретения истины

44. Согласно этике Сократа

1. все варианты ответов верные
2. добродетель – это знание, дурное – это незнание
3. знание – предпосылка нравственного
4. добродетель это выбор на основе опыта

45. Платон является учеником

1. Аристотеля
2. Диогена
3. Нет верного ответа
4. Сократа

46. О том, что во главе государства должны стоять философы, говорил

1. Платон
2. Ксенофонт
3. Сократ
4. Аристотель

47. Философ, который считал демократию наихудшей государственной формой правления

1. Протагор
2. Сократ
3. Платон
4. Аристотель

48. Аристотель является учеником
1. Платона
2. Ксенофонта
3. Диогена
4. Гераклита

49. С точки зрения софистики философия – это
1. приятная беседа
2. умение уступить
3. искусство спора
4. нет верного варианта ответа

50. Софисты утверждали, что
1. цель жизни человека – счастье, наслаждение
2. люди должны довольствоваться малым и быть независимыми
3. жизненный идеал – самообладание, бесстрастие и покорность судьбе
4. истина – субъективное мнение индивида

51. Убеждения киников заключались в следующем –
1. жить надо просто, самодостаточно
2. жить надо насыщенно, полно
3. жить надо с чувством максимального самоотречения
4. нет верного варианта ответа

52. Главной фигурой философии Средних Веков является Иисус Христос. Верно, ли это утверждение?
1. Нет
2. Да

53. В средние века назначение философии заключалось
1. в отрицании религии
2. в возрождении античной философии
3. в служении религии
4. нет верного варианта ответа

54. Для философии средних веков является характерным
1. космоцентризм
2. антропоцентризм
3. теоцентризм
4. концептуализм

55. Философия Средних веков тесно связана с
1. религией

2. знанием
3. мифологией
4. логикой

56. Философия раннего христианства называлась
1. патристикой
2. апологетикой
3. схоластикой
4. позитивизмом

57. Основными этапами средневековой философии являются:
1. герменевтика и структурализм
2. позитивизм и постпозитивизм
3. патристика и схоластика
4. эмпиризм и рационализм

58. Крупнейший философ периода патристики, разработавший теологию христианства, –
1. Иоганн Росцелин
2. Уильям Оккам
3. Августин Аврелий (Блаженный)
4. Фома Аквинский

59. Новой чертой мышления Августина Аврелия было
1. внимание к динамике человеческой личности и общечеловеческой истории
2. внимание к миру чистых духов и ангелов
3. внимание к божественной сущности происходящего
4. нет верного варианта ответа

60. Пьер Абеляр в отношении восприятия религии выдвинул следующий принцип
1. Понимаю, чтобы верить
2. Верую, чтобы понимать

61. Философ средневековья, утверждавший, что вера, «не просветлённая разумом, недостойна человека»
1. Фома Аквинский
2. Августин Аврелий (Блаженный)
3. Иоганн Росцелин
4. Пьер Абеляр

62. Крупнейший философ периода схоластики, учение которого рекомендовано изучать в католических учебных заведениях как единственно правильное,

1. Фома Аквинский
2. Августин Аврелий (Блаженный)
3. Пьер Абеляр
4. Иоганн Росцелин

63. Какого направления не существовало в философии Средневековья в решении спора об универсалиях?
1. реализм
2. номинализм
3. концептуализм
4. субъективизм

64. Какая из приведённых характеристик не соответствует эпохе Возрождения?
1. усиление церковной власти
2. появление мануфактур
3. рост доли городского населения
4. укрепление светской власти

65. Одним из свидетельств кризиса римско-католической церкви стал выпуск индульгенций. По вашему мнению «индульгенция» - это
1. документ, разрешающий беспрепятственный проезд через границы государства
2. грамота, свидетельствующая об отпущении грехов
3. хвалебные воззвания
4. нет верного варианта ответа

66. Автором «95 тезисов против индульгенций» является
1. Данте Алигьери
2. Николай Коперник
3. Томас Мор
4. Мартин Лютер

67. Термин «гуманизм» происходит от лат. Humanus, что означает
1. человеческий (человечный)
2. натуральный
3. божественный
4. природный

68. Гуманизм эпохи Возрождения характеризуется появлением новых взглядов на место человека в мире, на его судьбу и предназначение. Определите, какие точки зрения являются новыми?
1. Реабилитация природного начала
2. Переосмысление места человека в мире
3. Все предложенные варианты ответов верны

4. Обожествление человека
5. Изменение отношения к труду

69. Гуманисты создали новую систему ценностей, важное место в которой отводится
1. Человеку
2. Богу
3. Идеям
4. Материи

70. Какое из понятий определяется следующим образом: «Противоречие между рядом положений, из которых каждое имеет законную силу»?
1. синонимичность
2. гносеология
3. антиномия
4. универсализм

71. Произведение Томмазо Кампанелла «Город солнца» представляет собой
1. социальную утопию
2. антиутопию
3. религиозный текст
4. законодательную основу

72. Произведение Томмазо Кампанелла «Город солнца» рассказывает нам:
1. о законах и порядках существующего мира
2. о возможностях человеческого разума в достижении гармонии
3. об идеальном устройстве государства
4. о борьбе человечества с враждебность мира

73. По вопросу о способе получения истинно научного знания философы Нового времени делятся на
1. догматиков и диалектиков
2. теоретиков и практиков
3. эмпириков и рационалистов
4. софистов и стоиков

74. Гносеологическая концепция, согласно которой основу человеческого познания составляет чувственный опыт называется
1. рационализм
2. позитивизм
3. эмпиризм
4. неоплатонизм

75. Гносеологическая концепция, согласно которой основу человеческого познания составляет деятельность разума называется

1. эмпиризм
2. идеализм
3. рационализм
4. сциентизм

76. По мнению большинства историков философии, Ф. Бэкон являлся родоначальником европейского

1. эмпиризма
2. позитивизма
3. скептицизма
4. идеализм

77. Философом Нового времени, полагающим, что философия должна носить прежде всего практический характер, является

1. Рене Декарт
2. Бенедикт Спиноза
3. Нет верного варианта ответа
4. Френсис Бэкон

78. Путь человека в науке Френсис Бэкон сравнивал с

1. осой, пчелой, шершнем
2. пауком, муравьём, пчелой
3. муравьём, кузнечиком, гусеницей
4. пауком, муравьём, кузнечиком

79. Декарт создал

1. рационалистическую философскую систему
2. эмпирическую философскую систему
3. математическую школу
4. механический материализм

80. Рене Декарт провозгласил следующий принцип

1. принцип безаппеляционности
2. принцип согласия
3. принцип сомнения
4. принцип отвержения

81. Индукцию, как метод научного познания можно охарактеризовать следующим образом:

1. движение мысли от общего к общему
2. движение мысли от общего к частному
3. движение мысли от частного к общему

4. движение мысли от частного к частному

82. Дедукцию, как метод научного познания можно охарактеризовать следующим образом:

1. движение мысли от общего к частному
2. движение мысли от общего к общему
3. движение мысли от частного к общему
4. движение мысли от частного к частному

83. Абсолютной достоверностью является полная индукция. Следовательно, индуктивный подход имеет

1. абсолютный характер
2. вероятностный характер
3. преобразующий характер
4. все варианты ответов верные

84. Кто из названных философов не является представителем Немецкой классической философии?

1. Френсис Бэкон
2. Иммануил Кант
3. Фридрих Шеллинг
4. Георг Гегель

85. В так называемый «докритический» период Иммануил Кант разработал

1. гипотезу возникновении мира из первичного хаоса
2. теорию относительности
3. нет верного варианта ответа
4. «небулярную» космогоническую гипотезу образования планетарной системы

86. Как называется период в философии Канта?

1. критический
2. скептический
3. опровергающий
4. упаднический

87. Иммануил Кант выделяет следующие априорные характеристики, которые не подвластны ни разуму ни рассудку

1. силу и власть
2. ощущения и желания
3. время и пространство
4. территориальность и системность

88. Иммануил Кант в «Критике практического разума» рассматривает моральные и легальны поступки людей. Какой, по мнению Канта поступок является моральным?

1. Поступок, совершённый вопреки естественной склонности, направленный против самого себя.
2. Поступок, не предусматривающий отказ человека от своих интересов, склонностей.

89. Иоганн Готлиб Фихте определял философию как

1. учение и правилах
2. учение о логическом порядке
3. учение о науке
4. учение об этических основах

90. Что из предложенного не является законом диалектики Гегеля?

1. закон единства и борьбы противоположностей
2. закон отрицания качества в противодействии единого
3. закон перехода количественных изменений в качественные
4. закон отрицания отрицания

91. С середины 19 века, господствовавший ранее рационализм, претерпевает

1. возрождение
2. трансформацию
3. кризис
4. ничего не происходит

92. Философия иррационализма

1. определяла разум, единственным определяющим поведение человека
2. отрицала значимость познания
3. принижала роль разумного, сознательного в поведении человека
4. все варианты ответов ошибочные

93. По мнению А.Шопенгауэра миром правит

1. Воля к жизни
2. Воля к смерти
3. Воля к радости
4. Воля к состраданию

94. Земная жизнь человека по мнению Шопенгауэра, это –

1. подарок судьбы
2. случайность, обусловленная совпадением
3. цепь тревог, страданий и мучений
4. труд во искупление грехов

95. Ницше проповедует идею о
1. «сверхчеловеке»
2. «мудром просветителе»
3. «смелой личности»
4. «могущественном управителе»

96. Экзистенциализм это –
1. философия познания
2. философия размышления
3. философия существования
4. философия определения

97. Основная тема философских произведений СьеренаКьёркегора
1. жизнь, счастье, ощущение, радость
2. жизнь, смерть, страх, вина
3. жизнь, равнодушие, бессмысленность, усталость
4. жизнь, борьба, противостояние, объединение

98. Исследование только явлений, процессов и предметов, без стремления познать их сущность является:
1. позитивизмом
2. идеализмом
3. рационализмом
4. конструктивизмом

99. Основоположником позитивизма считается:
1. Кант
2. Гегель
3. Ницше
4. Конт

100. Зигмунд Фрейд является основоположником
1. Теории психоанализа
2. Экзистенциализма
3. Неотомизма
4. Позитивизма

101. Перенос психической энергии инстинктов в сферу деятельности по Фрейду, называется
1. реализация
2. одарённость
3. сублимация
4. безысходность

102. Согласно психоанализу, культура человечества строится на
1. снижении тревожности индивида
2. уменьшении чувства вины человека
3. нет верного ответа
4. сублимации первичных комплексов

103. Наука о понимании, изучающая процессы передачи информации в познании называется
1. герменевтикой
2. позитивизмом
3. экзистенциализмом
4. структурализмом

104. Неотомизм – наиболее разработанная философская доктрина
1. протестантской церкви
2. католической церкви
3. буддизма
4. атеизма

105. В основе неотомизма заложены взгляды следующего философа средневековья
1. Августина Блаженного
2. Пьера Абеляра
3. Фомы Аквинского
4. Нет верного варианта ответа

106. Неотомизм, как рационально-догматическая теория католицизма решает следующую задачу:
1. примирение догматов христианской веры с требованиями развивающегося разума
2. признание догматов канонических учений, как абсолютное, истинное знание
3. осознание противостояния религии и науки
4. нет верного варианта ответа

107. Как определяется направление, возникшее в 30 годах 20 века на базисе ортодоксального фрейдизма?
1. Неотомизм
2. Экзистенциализм
3. Неофрейдизм
4. Нет верного варианта ответа

108. В качестве истоков Русской философии выступает следующее
1. все варианты ответов верные
2. славянское язычество

3. византийская религиозно-философская мысль
4. западноевропейская философия

109. Основной темой философии П.Я. Чаадаева является
1. осмысление античного философского наследия
2. разработка перспектив развития современной философии
3. нет верного варианта ответа
4. историческая судьба России

110. Автор «Философских писем», послуживший прототипом для создания образа Чацкого (пьеса А. Н. Грибоедова «Горе от ума»)
1. П. Я. Чаадаев
2. Т. Н. Грановский
3. А. И. Герцен
4. И. В. Киреевский

111. По мнению западников, Россия, в своём развитии, отстала от западных цивилизаций, поэтому наибольшим благом для русского народа станет следующее
1. отрицание богатства мирового философского наследия
2. следование историческому пути развития, самобытности
3. освоение западных ценностей
4. все варианты ответов верные

112. Славянофилы полагали, что попытки провести реформы и привести Россию к западному подобию приведут русский народ к
1. трагедии
2. процветанию
3. счастью
4. не окажут никакого влияния

113. В какой исторический период русская философия развивалась в рамках диалектико-материалистической концепции?
1. дореволюционное время
2. период реформ Петра 1
3. советское время
4. такая концепция в русской философии отсутствует

Практические задания

ПЗ$_1$ Изучите предложенную Вам проблему биоэтики. Подготовьте буклет, который включает в себя следующие элементы:
1. иллюстративный материал;
2. характеристику проблемы;
3. решение биоэтической проблемы в отечественном/ зарубежном законодательстве;

4. мнения в поддержку осуществляемого вмешательства;
5. мнения в опровержение осуществляемого воздействия.

Биоэтические проблемы, предлагаемые студентам к рассмотрению:

1. аборты (для примера);
2. генная инженерия;
3. трансплантация;
4. суррогатное материнство;
5. эвтаназия;
6. клонирование;
7. продление жизни;
8. коррекция пола.

Решение о формировании группы и выборе темы из ряда предложенных студенты определяют самостоятельно.

ОГСЭ. 02. ИСТОРИЯ

Задания для текущего контроля

Задания для входного контроля (стартовой диагностики)

1. Расположите в хронологической последовательности следующие события

1) «стояние на реке Угре»
2) поход Тохтамыша на Москву
3) образование Золотой Орды
4) Куликовская битва

2. Установите соответствие между определениями и терминами, им соответствующими

Термины	Определения
А) кормление	1. высший орган управления при великом князе
Б) поместье	2. система содержания должностных лиц (наместников, волостелей) за счет местного населения на Руси
В) Боярская дума	3. крупное земельное владение без права продажи и наследования
Г) местничество	4. система распределения должностей в зависимости от знатности рода

3. Выберите один верный ответ.

Прочтите отрывок из сочинения историка С.М. Соловьёва и определите век, вкотором происходили описанные события.

«В то время как на востоке русские князья принуждены были ездить с поклоном к ханам степных варваров, на западе шла борьба с сильными врагами, которые начали грозить Руси ещё прежде татар… С двух других сторон нападают на Северо-Западную Русь враги, не менее опасные шведы и

ливонские рыцари… Тогда Новгород Великий должен был взять на свою долю борьбу со шведами, а Псков, бедный средствами Псков, должен был вести борьбу с двумя самыми опасными врагами – Литвою и немцами…».

1) XIII в. 2) XII в. 3) XV в. 4) XVI в.

4. Выберите один верный ответ.

Название собрания представителей русских земель, начало которому было положено в XVI веке

1) «Совет всея земли»
2) Избранная рада
3) Государственная дума
4) Земский собор

5. Выберите один верный ответ.

В Древней Руси штраф за совершенное преступление назывался

1) вира
2) пожилое
3) урок
4) полюдье

6. Установите соответствие между именами монархов и событиями, связанными с периодом их правления

Имена монархов	События
А) Алексей Михайлович	1. «угличское дело»
Б) Екатерина II	2. Полтавская битва
В) Петр I	3. церковный раскол
Г) Федор Иоаннович	4. присоединение Крыма

7. Выберите один верный ответ.

Авторами гимна России являются

1) Коц и Дегейтер
2) Александров и Михалков
3) Сергеев и Никитченко
4) Михайлов и Дегейтер

8. Выберите несколько верных ответов.

Выберите из списка три события, относящихся к русско-японской войне, и запишите номера, под которыми они указаны.

1) сражение в порту Чемульпо 4) Цусимское сражение
2) Брусиловский прорыв 5) сражение в Синопской бухте
3) сражение на р. Халхин-Гол 6) оборона Порт-Артура

9. Выберите один верный ответ.

Ниже приведён список терминов. Все они, за исключением одного, появились в XVIII в.

1) Государев двор; 2) рекруты; 3) ассамблеи; 4) Сенат; 5) коллегии; 6) губернии.

10. Выберите три верных ответоа.

Военачальники, которые участвовали в Гражданской войне (1918–1920 гг.)

1) С.М. Будённый
2) А.Н. Куропаткин
3) И.В. Гурко
4) Э.И. Тотлебен
5) П.Н. Врангель
6) М.В. Фрунзе

11. Выберите один верный ответ.

От имени советского командования безоговорочную капитуляцию фашистской Германии в ночь на 9 мая 1945 г. подписал

1) И.С. Конев 2) К.К. Рокоссовский 3) В.М. Молотов 4) Г.К. Жуков

12. Расположите руководителей СССР в хронологическом порядке:

1) Ленин В.И.
2) Хрущёв Н.С.
3) Андропов Ю.В.
4) Брежнев Л.И.
5) Сталин И.В.

13. Расположите следующие события в хронологической последовательности.

1) образование СССР
2) Карибский кризис
3) запуск в СССР первого искусственного спутника Земли
4) подписание Беловежских соглашений

14. Рассмотрите плакат.Выберите два верных суждения из пяти предложенных.

1) Одним из районов событий, которым посвящен данный плакат, был Казахстан
2) Плакат был создан в период руководства партией и страной Л.И. Брежнева
3) Плакат нацелен на привлечение молодёжи к кампании, которой он посвящён
4) В ходе кампании, которой посвящен плакат, было освоено менее 1 млн га земли
5) Кампания, которой посвящен плакат, не смогла обеспечить рост производства зерна

15. Выберите три верных ответа из перечисленных ниже событий движения декабристов

1) пропаганда среди рабочих
2) основание «Вольной русской типографии»
3) образование Северного общества
4) организация стачек рабочих
5) выработка программных документов: «Русской Правды», «Конституции»
6) выступление на Сенатской площади

16. Установите соответствие между терминами и веками, к которым они относятся. К каждой позиции первого столбца подберите соответствующую позицию второго и запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

ТЕРМИНЫ	ВЕКА
А) опричнина	1) XI в.
Б) бироновщина	2) XVI в.
В) аракчеевщина	3) XVII в.
Г) семибоярщина	4) XVIII в.
	5) XIX в.

17. Выберите один верный ответ.

Название созданного в 1815 г. объединения правителей ряда стран Европы и России для борьбы с революционной опасностью, для обеспечения действия постановлений Венского конгресса

1) Священный союз
2) Вторая антинаполеоновская коалиция
3) Антанта
4) Третья антинаполеоновская коалиция

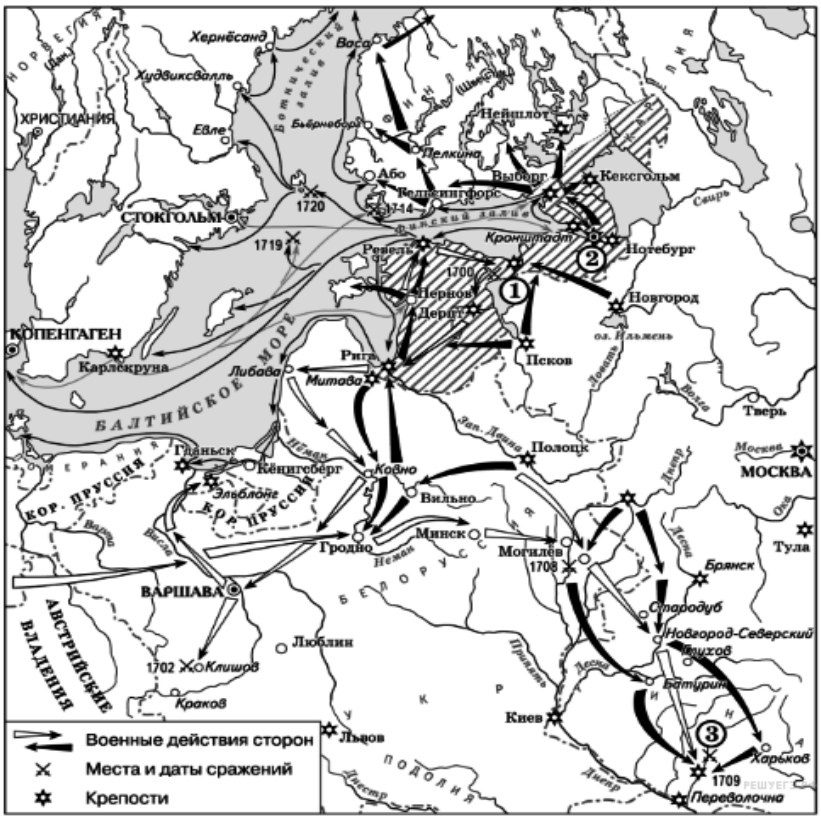
18. Выберите один верный ответ.

События, послужившие началом Первой российской революции 1905-1907 гг., получили название

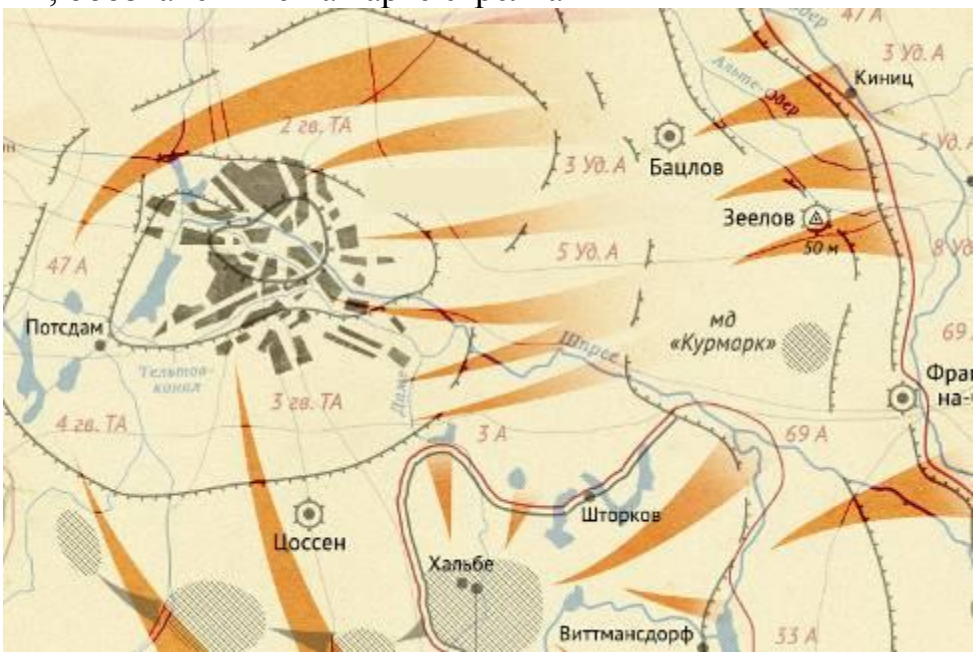
1) «Ленский расстрел»
2) «Третьеиюньский переворот»

3) «Кровавое воскресенье»
4) «Великий перелом»

19. Напишите название войны, события которой обозначены на данной схеме.



20. Рассмотрите схему событий одного из периодов Великой Отечественной войны и назовите месяц 1945 года, когда начались боевые действия, обозначенные на карте стрелками



21. Рассмотрите изображение. Выберите дваверных суждения о нем из пяти предложенных.

1) Император, которому установлен данный памятник, правил во второй четверти XVIII в.

2) Данный памятник является образцом реалистического направления в искусстве.

3) Данный памятник установлен по велению императрицы ЕкатериныII.

4) Данный памятник известен под названием «Медный всадник».

5) Автором данного памятника является Ф.И.Шубин.

22. Выберите один верный ответ.

Договор помещика с крестьянином, в котором фиксировались размер выкупаемого надела и условия выкупа

1) «Дарственное письмо»

2) «Уставная грамота»

3) «Земельный договор»

23. Выберите три верных ответа

Земскую реформу 1864 г. характеризовали следующие положения

1) земства избирались на основе имущественного ценза

2) в ряде губерний решено было земства не создавать

3) земства содержали больницы, школы, дороги

4) во главе всех земств стояло центральное земство

5) крестьяне в земства не избирались

24.Выберите один верный ответ.

Согласно реформе 1861г. устанавливался следующий порядок внесения выкупных платежей крестьянами

1) сразу все 100% стоимости полученного надела

2) сразу 20-25 % стоимости полученного надела, а 75-80 % платило государство

3) 100% стоимости полученного надела с рассрочкой на 50 лет

4) 100% стоимости полученного надела с рассрочкой на 25 лет

25. Выберите один верный ответ.

Участники «хождения в народ» в 1874 году имели цель

1) обучить крестьян разным специальностям
2) вызвать революционный взрыв в дерене
3) объяснить крестьянам значение отмены крепостного права
4) изучить положение дел в деревне

26.Выберите один верный ответ.

Идею замены государства революционным путем на свободные автономные общества высказывал активный участник народнического движения

1) П. Ткачев 2) П. Лавров 3) М. Бакунин 4) Г. Плеханов

27. Выберите один верный ответ.

Название первой народнической организации в России
1) «Земля и воля»
2) «Освобождение труда»
3) «Народная воля»
4) «Народная расправа»

28. Выберите один верный ответа

Реформа судебных учреждений предполагала
1) бессословность суда
2) гласность судопроизводства
3) состязательность судебного процесса
4) всё вышеперечисленное

29. Выберите трисобытия, произошедшие в годы царствования Александра I?

А) введение рекрутской повинности
Б) реформа высшего образовании
В) отмена круговой поруки крестьян
Г) подписание Тильзитского мирного договора
Д) создание первых тайных обществ
Е) созыв Уложенной комиссии

30.Выберите один верный ответ.

Представители общественной мысли 1840—1850-х гг., идеализировавшие прошлое России, считавшие, что она должна идти своим путём, а не следовать примеру ведущих европейских стран, назывались

1) староверами
2) нигилистами
3) славянофилами
4) социалистами

31. Выберите один верный ответ.

Проведение реформы государственной деревни, строительство первой в России железной дороги относятся к царствованию:

1) Николая I
2) Александра I
3) Николая II
4) Александра II

32. Выберите три верных ответа.
Участники Отечественной войны 1812 г.?
1) М. Д. Скобелев
2) П. С. Нахимов
3) П. И. Багратион
4) Н. Н. Раевский
5) А. М. Горчаков
6) Д. В. Давыдов

33. Выберите несколько верных ответов.
Республики, входившие в состав СССР.
1) Эстонская Советская Социалистическая Республика
2) Киргизская Советская Социалистическая Республика
3) Чехословацкая Советская Социалистическая Республика
4) Узбекская Советская Социалистическая Республика
5) Социалистическая Федеративная Республика Югославия

34. Установите соответствие между определениями и понятиями.

Определение	Понятие
1) Модель социально-политического устройства общества, характеризующаяся полным подчинением человека политической власти, всеобъемлющим контролем государства над всеми сферами жизни общества.	А) авторитаризм
2) Политический режим, при котором политическая власть находится в руках одного человека или группы лиц. Для этой формы управления характерно полное или частичное отсутствие политических свобод граждан, ограничение деятельности партий и организаций.	Б) тоталитаризм
3) Преобразование мелких, единоличных крестьянских хозяйств в крупные общественные хозяйства – колхозы – путем кооперирования. В годы СССР рассматривалась как программная установка аграрной политики КПСС (ВКП(б)) в деревне.	В) индустриализация
4) Процесс создания крупного машинного производства и на этой основе переход от аграрного к новому типу общества. После Октябрьской революции	Г) коллективизация

(с конца 20-х гг.) этот процесс форсировано осуществлялся тоталитарным режимом насильственными методами за счет резкого ограничения уровня жизни большинства населения, эксплуатации крестьянства.	

35. Расположите понятия, относящиеся к истории СССР, в хронологическом порядке их появления:

1) НЭП
2) Декрет
3) ГУЛАГ
4) Государственный Комитет Обороны

36. Рассмотрите портрет исторического деятеля и выберите дваверных утверждения

1) участвовал в Первой мировой войне
2) участвовал в Русско-Японской войне
3) ликвидировал классовое неравенство в России
4) создал партию эсеров
5) является первым руководителем Советского правительства

37.Выберите трисобытиявнешней политики СССР, произошедшие в период 1964 – 1985 гг.?

1) вооруженные столкновения на границе с Китаем
2) ввод советских войск в Афганистан
3) вывод войск из стран Восточной Европы
4) ввод войск в Венгрию
5) участие в Хельсинском совещании по безопасности и сотрудничеству в Европе

38. Ниже приведён перечень терминов. Все они, за исключением двух, относятся ко второй половине XX в. Найдите и отметьте термины, относящиеся к другому историческому периоду.

1) ускорение
2) гласность
3) раскулачивание
4) коллективизация
5) период разрядки
6) дефолт

39. Прочтите отрывок из выступления государственного деятеля в III Государственной Думе и напишите его фамилию.

«Поставив на ноги, дав возможность достигнуть хозяйственной самостоятельности многомиллионному сельскому населению, законодательное учреждение заложит то основание, на котором прочно будет воздвигнуто преобразованное государственное здание. Поэтому коренной мыслью теперешнего правительства, руководящей его идеей, был всегда вопрос землеустройства… Не беспорядочная раздача земель, не успокоение бунта подачками – бунт погашается силой, а признание неприкосновенности частной собственности и, как последствие. Отсюда вытекающее, создание мелкой земельной собственности, реальное право выйти из общины…»

40. Выберите один верный ответ.
К событиям военной кампании 1916 г. относится:
1) Эрзерумская операция на русско-турецком фронте;
2) «Брусиловский прорыв» на русско-австрийском фронте;
3) отступление русских войск из Западной Украины;
4) наступление русских войск в Восточной Пруссии.

41. Выберите один верный ответ.
Экономические реформы начала 1990-х гг. в России называют…
1) «административно-командная система»
2) «новой экономической политикой»
3) «экономической стабилизацией»
4) «шоковой терапией»

42. Выберите один верный ответ.
Большевики захватили власть в Петрограде:
1) в ночь с 25 на 26 октября 1917 года
2) в ночь с 17 на 18 мая 1917 года
3) в ночь с 8 на 9 января 1917 года
4) в ночь с 23 на 24 февраля 1917 года

43. Выберите один верный ответ.
Что из перечисленного не относится к НЭПу :
1) введение продразверстки
2) замена продразверстки на продналог
3) отменен декрет о полной национализации промышленности
4)укрепление денежной системы

44. Г. Жуков – выдающийся советский военачальник. Найдите его портрет.

1	2

3	4

45. Соотнесите имена героев Великой Отечественной войны с описанием их подвигов.

А	А. Матросов	1	Герой Советского союза, танковый ас, самый результативный советский танкист за годы Великой Отечественной войны.
Б	Д. Лавриненко	2	Герой Советского союза, участник обороны Брестской крепости.
В	П. Гаврилов	3	Летчик, один из первых в СССР совершил ночной таран немецкого самолета.
Г	В. Талалихин	4	Во время боя накрыл своим телом амбразуру вражеского ДОТ.

46. На памятнике «1000-летие России» в Новгороде вы не найдете этого известного исторического деятеля. Хотя среди 128 фигур присутствуют его современники: митрополит Макарий, священник Сильвестр, А.Ф. Адашев. Среди установленных фигур – и фигура жены этого человека. О ком идет речь?

Запишите имя правителя и его народное прозвание в именительном падеже.

47. Выберите один верный ответ.

Союзниками России в Первой мировой войне были

1)Германия и Болгария

2)Румыния и Австрия

3) Англия и Франция

4)Турция и Сербия

48. Выберите один верный ответ.

В декабре 1917 года был учрежден новый орган для защиты завоеваний революции и борьбы с контрреволюцией и саботажем – Всероссийская чрезвычайная комиссия. Коллегию ВЧК возглавил

1) Я.М. Свердлов

2) Ф.Э. Дзержинский

3) Л.Д. Троцкий

4) А.В. Луначарский

49. Выберите один верный ответ.

Процесс установления советской власти на всей территории бывшей Российской империи был назван В. И.Лениным

1) перманентной революцией

2 большевизацией советов

3) триумфальным шествием советской власти

4) диктатурой пролетариата

50. Выберите один верный ответ.

Император Николай II и его семья были расстреляны по приговору трибунала в городе

1) Новосибирске

2)Екатеринодаре

3) Екатеринбурге

4)Омске

51. Выберите один верный ответ.

Курс на индустриализацию страны в 1930-е годы имел своей целью

1) приоритетное развитие легкой и пищевой промышленности

2) преодоление отставания страны в уровне технического развития

3) повышение уровня доходов на душу населения

4) сближение советской экономики с мировым рынком

52. Выберите один верный ответ.

Основными источниками для осуществления форсированной индустриализации страны в 1930-е гг. стали

А. масштабные иностранные инвестиции.

Б. средства, изъятые государством из сельского хозяйства.

1) верно только А

2) верно только Б

3) верны оба утверждения

4) оба утверждения неверны

53. Выберите один верный ответ.

Приказ № 227 «Ни шагу назад», принятый в июне 1942 года, предусматривал

1) награждение за поимку диверсантов

2) реабилитацию советских военнопленных

3) формирование штрафных батальонов и рот

4) отправку всех частей НКВД на фронт

54. Выберите один верный ответ.

Второй фронт в Европе был открыт союзниками СССР по антигитлеровской коалиции в

1) 1942 году

2) 1943 году

3) 1944 году

4) 1945 году

55. Выберите один верный ответ.

Фактом, потрясшим всю страну и весь мир в 1956 году, способствовавшим

демократизации страны, был доклад Н.С Хрущева на XX съезде КПСС, посвященный

1) секретным протоколам пакта 1939 г. о ненападении между Германией и СССР

2) разоблачению культа личности Сталина

3)провозглашению «нового политического мышления»

4)разоблачению «заговора маршалов»

56. Расположите в хронологической последовательности следующие события российской истории 1990 - 2007 годов.

1) проведение первых выборов в Государственную думу РФ
2) создание в составе России семи федеральных округов
3) Олимпийские игры в Сочи
4) подписание Хасавюртовских соглашений

57. Соотнесите портреты советских государственных деятелей первой пол. XX века и их имена.

1) 2) 3) 4)

Портрет	Имя деятеля
1)	А) В.М. Молотов
2)	Б) К.Е. Ворошилов
3)	В) Н.И. Бухарин
4)	Г) И.В. Сталин
	Д) М.И. Калинин

58. Используя данные статистической таблицы, завершите представленные ниже суждения, соотнеся их начала и варианты завершения.

Инвестиции различных стран в экономику России

Год	Франция	Англия	Германия
1880	31,4 млн руб.	30,1 млн руб.	29,8 млн руб.
1890	66,6 млн руб.	35,3 млн руб.	79,0 млн руб.

НАЧАЛА СУЖДЕНИЙ	ВАРИАНТЫ ЗАВЕРШЕНИЯ СУЖДЕНИЙ
А) Согласно данной таблице к 1890 г. преобладающими в экономике России	

стали	
Б) Согласно данной таблице к концу XIX в. иностранные инвестиции в российскую экономику	
В) Согласно данной таблице наиболее слабой динамикой в конце XIX в. характеризовались	

59. Посмотрите на фотографию, сделанную в годы войны. Назовите дату, когда произошло изображенное событие.

1) 23 октября 1941 г. 2) 7 ноября 1941 г.
3) 23 ноября 1941 г. 4) 5 декабря 1941 г.

60. Страны, вошедшие в состав СНГ 8 декабря 1991 года:
1) Россия, Казахстан, Узбекистан
2) Украина, Казахстан, Киргизия
3) Россия, Украина, Белоруссия
4) Россия, Украина, Казахстан

Самостоятельная работа письменная работа по теме "Духовная жизнь российского общества"
1 вариант
Какие факторы повлияли на развитие культуры в 90-е гг..?
Какие особенности в развитии культуры 90-х гг. можно выделить?
2 вариант
Что принципиально новое появилось в культуре и как это повлияло на общественную жизнь?
Стала ли культура свободной идеологически?

Самостоятельная работа Тест «Духовная жизнь 90-е- - 2000 гг.»

1 вариант

А 1 Культура, произведения которой рассчитаны на узкий круг знатоков, называется

1) народной

2) массовой

3) национальной

4) элитарной

А 2. Массовая культура

1) появилась с развитием средств массовой информации

2) сопровождает всю историю человечества

3) является продуктом тоталитарных обществ с их стремлением к контролю, в том числе и средствами культуры

4) зародилась в Древнем Риме как зрелище для народа

А 3. Непосредственно искусство характеризует признак

1) удовлетворение потребностей человека

2) эстетическое освоение окружающего мира

3) установление законов развития общества

4) отражение сущности природных и социальных явлений

А 4. Верны ли суждения ?

Культура – это:

А. Совокупность всего созданного человеком на протяжении всей истории.

Б. Все виды преобразовательной деятельности общества, а также все их результаты.

1) верно только А

2) верно только Б

3) верны оба суждения

4) оба суждения неверны

А 5. Верны ли суждения?

Произведения массовой культуры

А. Отражают все эмоциональные проблемы современного человека.

Б. Не должны использовать приемы элитарной культуры.

1) верно только А

2) верно только Б

3) верны оба суждения

4) оба суждения неверны

А 6. Искусство от других форм духовной деятельности отличает

1) влияние на все сферы общественной жизни

2) решение фундаментальных проблем бытия

3) выявление законов человеческой психики

4) образное восприятие окружающего мира

А 7. Духовной культурой называется

1) культура чтения

2) религиозный культ

3) процесс и результат духовного производства

4) устойчивое преобладание духовных потребностей над материальными

А 8. Многообразие культур служит в современном мире проявлением

1) национальной изолированности

2) национальной дифференциации

3) культурного застоя

4) культурной глобализации

А 9. Искусство от других форм духовной деятельности отличает

1) объяснение фактов вмешательством сверхъестественных сил

2) решение фундаментальных проблем бытия

3) обеспечения развития отдельных отраслей производства

4) образное восприятие окружающего мира

А 10. Общим для научного и художественного творчества является

1) стремление к осмыслению действительности

2) обоснованность предположений

3) стремление к достоверности

4) формирование чувства прекрасного

А 11 Верны ли следующие суждения о культуре?

А. Материальная и духовная культуры слабо связаны друг с другом

Б. Общество может существовать, не создавая культуру.

1) верно только А

2) верно только Б

3) верны оба суждения

4) оба суждения неверны

А 12. В ходе социологических опросов 2004 и 2005 гг. респондентам предложили ответить на вопрос: «Удовлетворены ли Вы нынешней системой образования в России?» Были получены следующие результаты:

Варианты ответо	% от числа опрошенных	
	2004	2005
Определенно да/ скорее да	23	18
Ни да, ни нет	20	22
Скорее нет/ определенно нет	50	50
Затруднились ответить	7	10

Какой вывод можно сделать на основе данных таблицы?

1) Более половины россиян не смогли определить свое отношение к проблеме.

2) Значительно выросло количество россиян, удовлетворенных качеством образования

3) По мнению половины опрошенных, качество образования в России остается неудовлетворительным.

4) Сокращается число россиян, которые не интересуются проблемами отечественного образования

А 13. Под культурой в наиболее широком смысле понимается

1) уровень развития науки и техники

2) совокупность всех достижений человека
3) уровень образованности населения
4) все жанры искусства

А 14. Проявлением какой формы культуры являются фестиваль некоммерческого кино, серия тематических концертов симфонической музыки?

1) массовой
2) народной
3) экранной
4) элитарной

А 15Произведения создаваемые анонимными творцами, часто не имеющими профессиональной подготовки, относятся к культуре

1) экранной
2) народной
3) массовой
4) духовной

А 16. Искусство как вид человеческой деятельности характеризуется

1) правдоподобностью результатов
2) созданием художественных образов
3) ясностью и целостностью выражения
4) созданием материальных ценностей

А 17 Что из перечисленного относится к культурно-мировоззренческой функции современной науки?

1) программирование развития общества
2) разработка новых средств коммуникации
3) разработка проблемы происхождения жизни на Земле
4) прогнозирование социальных последствий реформ

А 18 Какой из перечисленных факторов делает в наши дни особенно актуальной проблему социальной ответственности деятелей науки?

1) борьба за соблюдение авторских прав
2) неоднозначность последствий научных открытий
3) появление новых научных направлений
4) стремление к научной истине

А 19. Закон РФ «Об образовании» называет следующие ступени образования

1) дошкольное общее образование
2) дошкольное, общее, профессиональное, дополнительное образование
3) дошкольное, начальное, профессиональное, дополнительное образование
4) основное, профессиональное образование

А 20 Экстенсивный путь развития образования состоит в

1) увеличении разнообразия типов образовательных учреждений
2) слияния нескольких учебных дисциплин в одну
3) повышение качества образовательных услуг
4) увеличении количества дисциплин, изучаемых в школе

А 21 Гуманизация образования предполагает

1) особое внимание к социальным дисциплинам

2) унификация требований к оборудованию школ

3) разнообразие типов образовательных учреждений

4) учет возможностей и интересов ребенка

А 22. Верны ли следующие суждения о религии?

А. Специфическим свойством религии является связь с миром переживаний человека.

Б. Специфическим свойством религии является вера в сверхъестественное.

1) верно только А

2) верно только Б

3) верны оба суждения

4) оба суждения неверны

2 вариант

А 1. Верны ли следующие суждения, характеризующие культурно-мировоззренческую функцию современной науки?

Культурно-мировоззренческая функция науки проявляется в

А. формировании представлений человечества об окружающем мире.

Б. создании научно-технической базы для развития производительных сил общества.

1) верно только А

2) верно только Б

3) верны оба суждения

4) оба суждения неверны

А 2. Верны ли следующие суждения о самообразовании?

Самообразованием можно заниматься для

А. заочного приобретения образования

Б. повышения индивидуального уровня культуры

1) верно только А

2) верно только Б

3) верны оба суждения

4) оба суждения неверны

А 3. Произведения массового искусства, в отличие от элитарного

1) имеют авторство

2) предусматривают широкое тиражирование

3) обладают жанровым разнообразием

4) используют систему художественных образов

А 4. Искусство, наука, образование охватываются понятием

1) духовная культура

2) общественный прогресс

3) индустриальное общество

4) социальная стратификация

А 5. Верны ли следующие суждения об искусстве?

А. Искусство как компонент культуры отличается наибольшей устойчивостью своих форм.

Б. Одним из проявлений новаторства в искусстве служит смена художественных стилей.

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

А 6. К основным функциям школы как социального института относится

1) развитие научных знаний
2) социализация личности
3) создание новых рабочих мест
4) углубление социальной дифференциации

А 7. Какая наука изучает происхождение и содержание моральных норм?

1) этика
2) лингвистика
3) литературоведение
4) эстетика

А 8. Общность языка, верований, обычаев, символов присуща культуре

1) массовой
2) элитарной
3) национальной
4) обыденной

А9. Реклама является неотъемлемой частью

1) элитарной культуры
2) народной культуры
3) массовой культуры
4) духовной культуры

А 10. Алексей Б. учится на первом курсе юридического колледжа. Это означает, что он получает

1) основное образование
2) полное (среднее) образование
3) среднее профессиональное образование
4) высшее профессиональное образование

А 11. Героический эпос, обрядовые танцы и песни относятся к

1) элитарной культуре
2) экранной культуре
3) народной культуре
4) массовой культуре

А 12. К мировым религиям относится

1) христианство
2) синтоизм
3) индуизм

4) конфуцианство

А 13. К национальным религиям относится

1) буддизм

2) христианство

3) конфуцианство

4) ислам

А 14. Верны ли следующие суждения о массовой культуре?

А. Коммерциализация массовой культуры позволяет ее творцам не учитывать в своей деятельности вкусы и запросы массовой аудитории.

Б. В массовой культуре произведения литературы, живописи, кинематографа рассматриваются, прежде всего, как предметы потребления, приносящие при продаже прибыль.

1) верно только А

2) верно только Б

3) верны оба суждения

4) оба суждения не верны

А 15 Наука отражает мир в

1) понятиях и терминах

2) художественных образах

3) символах веры

4) обыденных представлениях

А 16. Верны ли следующие суждения о роли образования в современном обществе?

А. Образование считается одним из важнейших каналов социализации личности.

Б. В системе современного образования все большее значение приобретает тенденция к его гуманизации, к учету индивидуальных особенностей школьников.

1) верно только А

2) верно только Б

3) верны оба суждения

4) оба суждения не верны

А 17. Культура в широком смысле слова, - это

1) сложные формы поведения человека и животных

2) все, что относится к деятельности в сфере искусства

3) степень воспитанности определенного человека

4) вся преобразовательная деятельность человека и ее результаты

А 18. Верны ли следующие суждения о науке

А. Для науки характерно постижение закономерностей развития природы, общества и мышления.

Б.Для науки характерно описание, объяснение и предсказание процессов и явлений действительности.

1) верно только А

2) верно только Б

3) верны оба суждения

4) оба суждения не верны

А 19. Верны ли следующие суждения о средствах массовой информации (СМИ)?

А. Содержание информации, поставляемой СМИ, учитывает запросы аудитории.

Б.Запросы массовой аудитории во многом формируются под воздействием на нее СМИ.

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

А 20. Продуктом массовой культуры является

1) симфония
2) фольклор
3) балетный спектакль
4) городской роман

А 21. Для какой науки вопрос о соотношении понятий «добро» и «зло» является основным?

1) психологии
2) этики
3) эстетики
4) социологии

А 22. Фундаментом духовной жизни общества является

1) познание
2) искусство
3) наука
4) культура

Контрольные вопросы

1. С помощью трех примеров проиллюстрируйте взаимосвязь глобальных проблем современности.

2. Приведите три примера технического прогресса в современном обществе.

3. Назовите и проиллюстрируйте примерами три положительных последствия процесса глобализации.

4. В решении глобальных проблем современности выделились два направления ученых: неомальтузианцы, полагающие, что рост человечества необходимо строго контролировать и ограничить потребности, и корнукопианцы, полагающие, что технический прогресс и открытия способны сделать ресурсы, необходимые для жизни людей, безграничными. Какую точку зрения вы поддерживаете и почему, приведите три аргумента.

5. Проиллюстрируйте тремя примерами отличия в системе управления парламентской и президентской республик.

6. Проиллюстрируйте тремя примерами взаимосвязь проблем, связанных с увеличением разрыва между развитыми странами и странами «третьего мира», с проблемой предотвращения новой мировой войны.

7. Современный мир не избавлен от ряда локальных войн, вооружённых конфликтов. Многие мыслители относят локальные войны современности к глобальным проблемам, угрозам, стоящим перед всем человечеством. Приведите три аргумента в обоснование приведённой позиции.

8. Приведите три проявления роли средств массовой коммуникации в современном обществе и раскройте каждое из них на примере.

9. С помощью трёх примеров покажите проявление роли образования в жизни современного общества. В каждом случае сначала приведите пример, а затем укажите роль, которую он иллюстрирует.

10. Многие видные учёные и общественные деятели полагают, что ведущей ценностью современного общества является инновация. Основатель компании «Эппл» Стив Джобс говорил: «Инновация делает лидера». Приведите любые три аргумента в обоснование приведённой точки зрения.

11. Современный мир называют сетевым. Многие ученые отмечают, что символами современного мира и человека стали компьютер и Интернет. Сформулируйте свою точку зрения на роль компьютера и Всемирной паутины в жизни современного общества. Приведите два аргумента в её обоснование.

12. Назовите основные источники международного права и проиллюстрируйте каждый из них примером (ответ должен содержать три положения).

Анализ исторических документов

1. Прочтите статью и выделите основные противоречия между странами СНГ, обозначенные в ней:

Владимир Кузьмин "Российская газета" - Федеральный выпуск №5572 (196). 05.09.2011

В субботу в столице Таджикистана главы государств - участниц СНГ отпраздновали 20-летний юбилей организации. Несмотря на общую праздничную атмосферу, многие спорные моменты, сохраняющиеся между отдельными государствами, проявили себя в полной мере.

Для начала юбилей Содружества не для всех оказался поводом, чтобы приезжать в Душанбе. Президенты Узбекистана, Азербайджана и Белоруссии по разным причинам в Таджикистан не полетели, отправив вместо себя во главе делегаций премьер-министров своих стран. А на расширенном заседании глав государств и правительств начались первые обмены острыми замечаниями.

Сперва в традиционном споре за Нагорный Карабах сошлись президент Армении Серж Саргсян и премьер-министр Азербайджана Артур Раси-заде. В соответствии с алфавитным порядком премьер выступал первым, был при этом краток и сдержан. "Еще не все вопросы решены", - заявил он о сохраняющихся территориальных конфликтах, пожелав Содружеству

плотнее заниматься этими проблемами. Президент Армении же развернуто дал понять, что 20 лет назад народ Нагорного Карабаха провозгласил свою независимость, за эти два десятилетия там выросло поколение людей, которые вообще не понимают, почему кто-то эту независимость обсуждает и оспаривает.

Премьер-министр Азербайджана был вынужден повторно взять слово. "Я полагаю, что многие из присутствующих в большей или меньшей степени знакомы с проблемой Нагорного Карабаха, и надеюсь, что это выступление касалось той части, которая не в курсе этой проблемы или будет в основном для внутреннего пользования, - заявил Раси-заде. - Внимательно слушая выступление, подумалось, может быть, прямо на юбилейном заседании глав государств проголосовать за независимость Нагорного Карабаха. Тогда зачем Минская группа? Зачем другие инициативы?"

Президент Медведев заметил, что и на территории СНГ и внутри самой организации еще остается много проблем и все их прекрасно знают. "Многое из того, что говорилось и говорится, - справедливо и правильно, но, по мнению России, это, конечно, не должно умалять для нас значение данной структуры, ее историческую роль в поддержании стабильности на постсоветском пространстве", - считает российский президент. И сейчас страны СНГ нашли оптимальную схему сотрудничества, которое обеспечивает гибкость участия в нем любой страны. «Не существует никакой альтернативы СНГ в качестве существующей единственной платформы для обеспечения сотрудничества заинтересованных государств во всех возможных сферах взаимодействия, и хочу вас заверить, уважаемые коллеги, что для России эта позиция будет неизменной», - заявил Медведев.

Отдельно он решил заострить внимание на проблеме организации наблюдения за выборами и референдумами в странах Содружества. Основной вопрос, по мнению российской стороны, заключается в том, что международные наблюдатели порой демонстрируют откровенно политизированный подход и двойные стандарты. В СНГ же вполне успешно действует собственная миссия по наблюдению за выборами и группа наблюдателей по линии Межпарламентской ассамблеи Содружества. "Поэтому полагаю важным обеспечить более активную роль миссий от СНГ в наблюдении за выборами в наших государствах, - уверен российский лидер. - Это будет на пользу нашим странам и будет в лучшей степени способствовать демократии и всестороннему развитию политических систем наших государств". - Все мы, естественно, стремимся к проведению свободных и демократических выборов, но это не означает открытой дороги для любой посторонней силы в смысле формирования извне внутренней ситуации в наших государствах, и именно поэтому предлагаю укреплять сотрудничество по этому направлению, - выступил Медведев с инициативой.

На полях саммита шли разные переговоры. В том числе очный и заочный российско-украинский газовый диалог. Президент Украины Виктор Янукович рассказал, что переговоры продолжаются постоянно и будут продолжены. "Надеюсь, у нас хватит мудрости найти совместное решение

без суда. И я рассматриваю суд как уже последнюю инстанцию, когда будут исчерпаны во время переговоров все наши возможности", - подчеркнул он.

Российская делегация в Душанбе продолжала гнуть свою линию. "Российский президент обратил внимание украинских партнеров на то, что те предложения, которые были переданы российскому правительству и о которых было доложено ему, не содержат конкретики", - сообщила пресс-секретарь главы государства Наталья Тимакова. Действующий газовый договор Москва считает безусловным к исполнению, и его нельзя пересмотреть в одностороннем порядке, и если понадобится отстаивать свои позиции в суде, то российская сторона готова и к этому.

Неприемлемы для России и возможные манипуляции Киева с реорганизацией "Нафтогаза Украины". "Любые внутригосударственные решения Украины не должны влиять на исполнение международных обязательств. В противном случае это может повлечь за собой тяжелые последствия для экономики Украины", - предупредила Тимакова.

2. Прочтите статью и выполните задание:

Москва остается крупнейшим торговым партнером Кишинева.

18.10.11

Премьер-министр Молдовы Влад Филат провел сегодня в Санкт-Петербурге встречу со своим российским коллегой Владимиром Путиным, сообщает «Новый Регион» со ссылкой на пресс-службу молдавского правительства. Российский премьер приветствовал молдавского коллегу, прибывшего в северную столицу для участия в совещании глав правительств стран СНГ, и подчеркнул, что данное мероприятие является хорошей возможностью обсудить двусторонние отношения. «Хотя в молдово-российских отношениях были хорошие и не очень хорошие периоды, важно, что сегодня наши отношения хороши и конструктивны», – заявил, в частности, Владимир Путин.

В свою очередь, Влад Филат отметил необходимость сохранения позитивной динамики в двусторонних отношениях и напомнил, что в скором времени Москва и Кишинев отметят 20-летие со дня установления дипломатических отношений. Молдавский премьер также выступил за активизацию экономических отношений двух стран. «Многие проблемы, затронутые в ходе наших предыдущих встреч, уже решены, – отметил Филат. – Те же, что остались, будут решены. Наша сторона проявляет открытость и прагматичный подход в этом вопросе». Глава молдавского правительства также отметил прогресс в двусторонних экономических отношениях, добавив, что Российская Федерация остается самым крупным торговым партнером Республики Молдова.

Касаясь проблемы поставок российского газа в РМ, Филат попросил о заключении нового контракта сроком на 5 лет, который принимал бы в расчет и возможное снижение тарифа на голубое топливо. Со своей стороны, российский премьер сказал, что сообщит эту просьбу ответственным лицам, которые рассмотрят ее и вынесут решение.

Кроме того, премьер-министр Молдовы затронул и вопрос импорта в Россию молдавских вин, попросив продления лицензии московского терминала «Солнцево», срок действия которой истекает уже завтра. Посредством этого, а также петербургского терминала молдавские вина поставляются на российский рынок. Владимир Путин заявил, что даст соответствующие указания для решения вопроса.

Говоря о приднестровской проблеме, оба премьер-министра положительно оценили возобновление переговоров в формате 5+2, что стало возможным на встрече в Москве 21 сентября. Филат при этом поблагодарил своего российского коллегу за усилия, приложенные для возобновления переговоров, и выразил убежденность в том, что в формате 5+2 будет найдено решение приднестровской проблемы.

1. Выделите основные проблемы взаимоотношений России и Молдовы.
2. Какую роль в рамках СНГ играют тарифы на российский газ?

3. Прочтите отрывок из статьи и выполните задания:

«Российско-чеченский конфликт изначально принял форму острого легитимного противоречия, ставящего под вопрос самые основания политической системы России — политическую общность. Эскалация конфликта явилась результатом слабости и неэффективности таких ключевых компонентов политической системы России, как а) конституционная легитимность федеративного устройства; б) урегулированность политических, финансово-экономических, юридических взаимоотношений федерального и регионального уровней государственной власти; в) механизм принятия и реализации политических решений; г) правовая регламентация действий исполнительной власти в кризисных ситуациях и т.д. Сам факт существования внутриполитического конфликта подобного масштаба является недвусмысленным свидетельством глубокого кризиса политической системы государства. Применительно к стратегии контроля над конфликтом, чеченский кризис идентифицирует неспособность политической системы России к реализации превентивного комплекса мер контроля, направленных на недопущение, предотвращение и ограничение политического насилия.

Следует признать при этом, что в условиях переходного процесса, связанного с коренным преобразованием основ общественно-политических отношений и самой государственности, кризисы подобного рода практически неизбежны. Перспектива преодоления системного кризиса связана с поэтапным реформированием ключевых компонентов государственного устройства, утверждением эффективно функционирующих норм и механизмов, повышающих адаптивность и устойчивость политической системы. Перспектива реализации мер контроля над конфликтами в этом контексте связана, в первую очередь, с: а) обеспечением конституционной легитимности основ государственного устройства; б) выработкой эффективного комплекса правовых, политических, финансово-экономических регуляторов взаимоотношений центра и регионов; в)

формированием действенного механизма “сдержек и противовесов”, обеспечивающих оптимальное сочетание эффективности и легитимности политических решений и действий; г) утверждение правовой культуры и “власти закона” в качестве основного регулятора деятельности всех политических институтов и участников политического процесса.

В этом отношении, следует признать, что развитие политической системы России за прошедшие годы, отмеченные эскалацией чеченского кризиса, продемонстрировало значительный прогресс:

— с принятием новой Конституции, пусть и не вполне правовыми методами, преодолена проблема конституционной легитимности основ государственного устройства, в том числе его федеративного характера;

— развитие практики заключения договоров о разграничении полномочий между федеральным центром и субъектами Федерации обозначило реальную и конструктивную альтернативу силовым попыткам решения проблемы самоопределения как со стороны регионов, так и со стороны Центра. Пример субъектов Федерации, выбравших “путь Татарстана”, показал эффективность обеспечения политических и экономических основ самоопределения путем политического диалога, обесценив тем самым былую привлекательность “чеченского пути”, приведшего этот народ на грань исторической катастрофы:

— преодоление острого кризиса во взаимоотношениях законодательной и исполнительной властей, принявшего форму фактического двоевластия, формирование новых конституционных органов законодательной власти, возобновление деятельности Конституционного суда в расширенном составе, подтверждение и расширение практики проведения свободных демократических выборов в органы государственной власти всех уровней, отказ от внеправовых методов политической борьбы — все это недвусмысленно свидетельствует о стремлении основных политических сил внедрить в политическую систему конструктивные элементы “сдержек и противовесов”;

— становление эффективного механизма принятия решений в кризисных ситуациях связано с укреплением нормативных и организационных основ деятельности Совета безопасности РФ; стремление поставить процесс принятия критических государственных решений на устойчивую основу комплексного научного анализа представляется наиболее эффективным способом контроля над конфликтами на территории России.

Чеченский кризис со всей очевидностью показал, что укрепление основ демократии и правового государства, политической культуры является основным условием самоконтроля в конфликтных ситуациях. И напротив, попытки решения внутриполитических проблем силовым способом, вне правового пространства, пренебрежение нормами демократии в угоду авторитарным установкам лидеров подрывает легитимность власти, обесценивает усилия, направленные на решение конфликтных ситуаций. Переход российско-чеченского конфликта в фазу открытого вооруженного

насилия явилось закономерным итогом политического авторитаризма, культивируемого обеими сторонами в своей внутренней политике.

При этом следует с удовлетворением признать, что российское руководство нашло в себе мужество осознать тупиковый характер такой политики. Последовательная линия на укрепление демократических основ российской государственности, выразившаяся в проведении парламентских и президентских выборов в столь критической внутриполитической обстановке, свидетельствует о приверженности российской политической элиты выбранному курсу на поэтапную модернизацию, утверждение рациональных основ и ценностей современного общества.

1. Выделите приводимые автором причины Чеченского конфликта.
2. Какие причины вы можете добавить?
3. Выделите по тексту путь решения конфликта, который автор считает оптимальным.
4. Сделайте вывод, поддерживает ли автор действия российских властей на Северном Кавказе.

4. Почтите отрывок из статьи и выполните задания:

2010-07-12 Андрей Епифанцев. Почему мы теряем Кавказ?

Хочу выразить свою обеспокоенность стремительным нарастанием признаков наступления масштабного, системного кризиса российской политики на Северном Кавказе. Ситуация неминуемо идет к тому, что регион раскалывается, его различные части выталкиваются из российского государственного пространства, увеличивается хроническая дотационность и иждивенчество субъектов Северо-Кавказского региона, появляются и усиливаются политические требования к России, увеличивается моноэтнизация власти, углубляется межнациональная неприязнь, быстрыми темпами идет дерусификация населения, растет религиозный и национальный экстремизм и т.д. Кое-что из этого наблюдалось и раньше, однако именно в последнее время это обрело очень широкий и по-настоящему структурный характер.

В 2009 и особенно в 2010 годах президент России Д. А. Медведев и премьер-министр В. В. Путин в публичных выступлениях неоднократно указывали, что, по их мнению, является причиной этого — кавказская клановость и коррупционность — и обещали всеми силами бороться с этими позорными явлениями нашей жизни… При этом, опора на кавказские кланы является неотъемлемым элементом современной системы управления Северным Кавказом, очень важной частью нынешней вертикали власти, созданной, в том числе, самими В. В. Путиным и Д. А. Медведевым. Без опоры на кавказские кланы и без их усиления современная система административного управления Северным Кавказом невозможна, а коррупционность является естественным следствием увеличения влияния кланов. Как в этих условиях федеральный центр должен бороться с теми, кого он сам в значительно степени создал, кого он поддерживает, и кто поддерживает его?

Основной причиной кризиса считаю автоматическое перенесение на Кавказ сложившейся в России системы политического и административного управления. За последние 15 лет и особенно в последние 10 лет в России сложился особый тип чиновничье-олигархического капитализма, характеризующийся властью определенных, искусственно несменяемых элит (кланов), имеющих поддержку в широких слоях неприкасаемого и всевластного чиновничества, сросшегося с крупным бизнесом и управляющего всеми финансовыми потоками страны.При этом обществу навязана политическая система, обслуживающая и поддерживающая этот тип капитализма и, как следствие, отстраняющая большинство народа от участия в управлении государством и от возможности свободного волеизъявления путем имитации свободы политической деятельности, создания марионеточной официальной оппозиции и искоренения оппозиции неофициальной, насаждения полностью подконтрольной властям избирательной системы, искусственном сдерживании сверху строительства гражданского общества и т. д. Подобная система абсолютно не идеальна сама по себе и более того — крайне опасна.

Вопрос в том, что данную общественно-экономическую систему федеральная административно-чиновничья элита навязывает регионам и, в том числе, Северному Кавказу — всему Северному Кавказу, вне зависимости от того, являются ли его регионы российскими республиками либо формально независимыми государствами (Абхазия и Южная Осетия). При этом система, которая худо-бедно, но действует на основной территории России, преломляясь в условиях кавказского общества и кавказских реалий, превращается в ужасного монстра, который при своей внешней, показушной лояльности российскому государству начинает в полной мере угрожать коренным интересам России и всего российского народа.

Проблема в том, что традиционное северокавказское общество самым радикальным образом не похоже нароссийское, и его реакция на сложившуюся систему управления совершенно иная. В силу ряда исторических причин в горских обществах не существует серьезных устоев государственности (государств на этих территориях либо никогда не было, либо они существовали очень давно). Во время сильного государственного правления горское население Северного Кавказа принимает условия игры государства, но когда это государство ослабевает и начинает демонстрировать слабость, оно мигом возвращается к собственным архаичным формам общественной самоорганизации, характеризующимся доминированием кланов и национальностей. Именно своя национальность и свой клан внутри нее в сознании рядового северокавказца очень быстро подменяют государство… С учетом того, что, в отличии от остальной России, собственных ресурсов на Северном Кавказе почти нет, а промышленность после распада «проклятого» СССР очень быстро развалилась, *основным ресурсом в регионе стали дотации из федерального центра, и именно за обладание ними развернулась основная конкуренции кавказских кланов.*

В этих условиях, начиная с 2000-го года (и значительно сильнее с 2004 года, когда Москва своей властью стала назначать глав регионов) федеральная элита предложила Северному Кавказу негласный социальный договор, в соответствии с которым Москва сама назначала главу региона, который естественным образом являлся одним из лидеров кланов. В его обязанности вменялось обеспечить внешнюю лояльность своего региона России, внешний, демонстративный отказ от курса на сепаратизм, а также уже не внешнюю, а совершенно реальную поддержку правящей российской элиты на выборах в своем регионе. В обмен на это Москва давала ему значительную (а в паре случаев чуть ли не полную) свободу действий на его территории и предоставляла ему крупные федеральные дотации. То есть «я плачу тебе деньги, что ты там делаешь с ними и что ты вообще делаешь в своей республике, меня особо не касается, но за это ты гарантируешь внешнее отсутствие сепаратистских устремлений и обязуешься обеспечить правильное голосование за меня и мою партию на выборах».Именно после этого решения нынешнюю кавказскую клановую систему можно считать сложившейся. Именно после этого различные кланы… стали усиленно пилить фантастические средства, регулярно поступающие из Москвы, всеми силами отталкивая … братьев-конкурентов и соблюдая свои обязанности перед московской властью. Именно этот фактор лежит в основе нынешнего кризиса на Кавказе.

С точки зрения клана объединение группы людей по признаку какой-то общности несет в себе много полезного для них самих. В кризисные моменты клановость может помочь этносу, сплотить и даже спасти его. Однако в рамках всего государства как группы народов клановая система не может быть прогрессивной. Причина этого в том, что *клан по самой своей сути не может быть созидателем для ВСЕГО народа. В политэкономическом смысле это явление означает захват, узурпацию определенной группой людей политических, экономических, натуральных и иных ресурсов, находящихся в совместной собственности всего общества. То есть для узкой группы своих членов клан может нести процветание и прогресс, но достигается это прямым обворовыванием всего народа и осуществлением действий, тормозящих развитие государства в интересах, опять же, узкой группы лидеров, людей, входящих в их клан или принадлежащих к их национальности.*

В таких условиях интересы России, как страны равноправных наций, заключаются не в поддержке какого-либо одного клана, а в защите интересов всего народа и всех народов на основе принципов равенства и безусловного соблюдения законов. В то же время, в рамках сложившейся властной вертикали и социального договора с элитами, чиновничество из федерального центра, как правило, становится на сторону именно какого-то одного клана и какого-то одного лидера.

В то же время клан пытается освободиться от любого вида контроля за собой, и в этом отношении он, с одной стороны, не допускает развития гражданского общества, одной из задач которого является контроль за властью, с другой — создает иллюзию оппозиции и демократической

политической системы в виде карманных оппозиционных партий общероссийского парламентского спектра, почти или полностью подконтрольных парламентов и избирательных комиссий. Казалось бы, всё как и везде в России. Ничего нового. В чем же отличие Кавказа?

Отличий Кавказа пять:

а) Среднестатистический житель Северного Кавказа гораздо в меньшей степени ощущает свою принадлежность к российскому государству или к государству вообще.

б) В условиях ограниченности ресурсов Кавказа узурпация одним кланом большинства, если не всех, экономических, политических и т. д. активов означает очень резкое расслоение общества, когда у узкой группы людей есть все, а у широких масс — ничего.

в) Менталитет кавказца, особенно в таких республиках, как Чечня, Ингушетия, Дагестан, в огромной степени отличается от менталитета русского человека. Там, где русский будет ходить по судам и писать письмо за письмом «дорогой редакции», пытаясь добиться правды от государства, чеченец … будет решать вопрос своими способами, противоправными с точки зрения российского законодательства.

г) Кавказская коррупция, огромная сама по себе, накладывается на федеральный уровень коррупции — с чиновниками в Москве ведь надо делиться! — в результате вся система представляет из себя один огромный инструмент дележки пирога, и до людей не доходит практически ничего.

д) При наличии разного вида клановой общности, кавказскаяклановость в огромной степени основана на этническом компоненте и в подавляющей степени является именно этнической.

В этих условиях концентрация значительного количества благ, принадлежащих всему народу в руках одного клана приводит к социальному недовольству или даже социальному взрыву. Общество распадается. Часть его, не видя для себя возможности нормального существования в регионе, покидает его, как это произошло, в частности, со множеством жителей Южной Осетии, другая часть всеми силами стремится примкнуть к правящему клану и получить доступ к кормушке, а кто-то озлобляется, уходит в горы или начинает активную борьбу с существующими властями — то, что мы сейчас называем терроризмом.

Еще одним важным следствием распространения подобной системы взаимоотношений на Кавказе является огромная деградация экономики и перманентно *иждивенческий статус кавказских республик* внутри российского государства. Почему так получается? Как известно, дотационность северокавказских территорий составляет от 49 % (КБР) до 92 % (Чечня и Ингушетия). В последнее время она только усилилась. Если на одного среднестатистического россиянина приходится 5 тыс. рублей федеральных дотаций в год, то на жителя Северной Осетии — Алании и Кабардино-Балкарии — по 12 тыс. рублей, Карачаево-Черкесии — 13 тыс. рублей, Дагестана — 14 тыс. рублей, Ингушетии — 27 тыс. рублей. Безусловным рекордсменом здесь является регион, руководитель которого —

Р. Кадыров — заявляет, что Москва им страшно задолжала — Чечня, на жителя которого уходит 48,2 тыс. рублей, заработанных в России… Начинает происходить то, что в народе называется «заваливать Кавказ деньгами», «платить Кавказу оброк» и «получать дань от Москвы».

С одной стороны, огромные федеральные трансферы играют позитивную функцию, т. к. позволяют поддерживать у людей в тотально не зарабатывающих республиках и де-юре странах какие-то минимальные жизненные стандарты, с другой же, самым парадоксальным образом, эти безумные, легкие деньги играют не позитивную, а в крайней степени *негативную роль - лишают Кавказские территории стимулов к развитию и еще больше раскручивают маховик коррупционности и клановости. В* условиях сверхвысокой клановости и коррупционности, *эти огромные средства не доходят до тех, кому они действительно нужны – до честных предпринимателей и производителей и оседают в руках у верхнего слоя людей, руководящих регионами,* принимающих участие в социальном договоре с общероссийской элитой. *Эта система* … делает *наиболее прибыльным делом не экономическую деятельность, а доступ к государственным ресурсам.* Зачем зарабатывать, когда Москва и так даст сколько нужно?

Подобная зависимость наблюдается и в отношении общественной системы, построенной на Кавказе в условиях коррумпированной чиновничье-клановой власти. Кавказские кланы, как и любые другие, действуют в своих личных интересах, а не в интересах общества, следовательно, они всегда и при любых условиях будут стремиться избежать общественного контроля над своими действиями. Коррумпированная клановая верхушка, выбранная из Москвы и принимает все решения единолично за всех членов общества. Российские же власти закрывают глаза практически на все их «шалости» и принципиально не вмешиваются даже в моменты очень острого противостояния власти и народа и за редчайшими исключениями не реагируют на сигналы о вопиющей вседозволенности местных князьков и зажимания ими робких проявлений гражданского общества.

Вопросы контроля в рамках сложившейся системы вообще являются очень и очень острыми. Настолько острыми, что ради отсутствия контроля за своими действиями и за расходом федеральных средств представители кавказских элит, не раздумывая, идут на конфликт с Москвой и в этом противостоянии зачастую готовы идти до конца. Причина этого понятна — любой контроль представляет угрозу лидерству и благосостоянию клана, в то время как открытость и гласность продемонстрируют как московским «кураторам», так и собственному народу, что новая кавказская знать действует не в интересах России, а в интересах лишь собственного клана.

За примерами этого не надо далеко ходить. Можно вспомнить перманентные попытки Э. Кокойты не столько восстановить республику, сколько освободиться от московских «контролеров», наблюдающих за тем, как расходуются российские деньги. Можно припомнить выволочку, устроенную президентом Дагестана Муху Алиевым центральной власти в

феврале 2009 года, когда он грубо выгнал назначенного из Москвы руководителя налогового ведомства Дагестана Владимира Радченко. Причем сделано это было в предельно оскорбительном и вызывающем тоне — «Никакой Радченко здесь работать не будет»! Я очень сомневаюсь, чтобы подобным образом мог поступить кто-нибудь из руководителей некавказских регионов…

1. Выделите признаки системного кризиса политики России на Северном Кавказе, которые приводит автор.
2. Выделите мнения автора по поводу сути политики России на Северном Кавказе.
3. Перечислите аргументы автора против проводимой российскими властями политики.

5. Прочтите отрывок из сочинения современных историков и ответьте на вопросы:

«Замыслы и деятельность реформаторов можно вкратце свести к решению следующих задач: «отпустить цены», ликвидировать хронический дефицит продовольствия и товаров, внедрить рыночные механизмы в экономическую сферу, осуществить приватизацию промышленности и объектов недвижимости, создать значительный по численности и по своему общественному значению средний класс. Часть этих задач удалось решить, часть – нет.

Поскольку социалистическая экономика была предельно огосударствлена, одним из основных направлений реформирования стало ее разгосударствление. Реформаторы стремились к быстрому, необратимому, революционному переделу собственному, исключающему реставрацию социалистических отношений… На основе имущества государственных предприятий создавались акционерные общества… Все делалось для того, чтобы частная собственность вытеснила государственную в самые кратчайшие сроки… Возможности приобретения собственности и акций были чаще всего связаны с высоким постом в государственном или хозяйственном аппарате»…

1. Назовите хронологические рамки описываемого периода.
2. Какое название получила экономическая политика реформаторов в данный период?
3. Назовите имена реформаторов, которые осуществляли названные мероприятия.
4. Раскройте сущность понятия «отпуск цен» каким синонимом можно заменить его?
5. Как называется процесс передачи государственной собственности частной? Какой синоним этого понятия приведен в тексте?
6. Назовите, используя текст и знания по истории, какие задачи удалось решить реформаторам.
7. Укажите нерешенные реформаторами задачи и причины неудач.

6. Прочтите отрывок из источника и выполните задание:

Социально-экономическая политика в период президентства В.В. Путина

В 2000-е годы В.Путиным были подписаны ряд законов, которыми были внесены поправки в налоговое законодательство: была установлена плоская шкала подоходного налога с физических лиц в 13 %, снижена ставка налога на прибыль до 24 %, введена регрессивная шкала единого социального налога, отменены оборотные налоги и налог с продаж, общее количество налогов было сокращено в 3 раза (с 54 до 15). Налоговая реформа способствовала увеличению собираемости налогов и стимулировала экономический рост. Налоговая реформа оценивается экспертами как один из самых серьёзных успехов В. В. Путина.

В октябре 2001 года В. В. Путин подписал новый Земельный кодекс РФ, который закрепил право собственности на землю (кроме земель сельхозназначения) и определил механизм её купли-продажи. В июле 2002 В. В. Путиным был подписан федеральный закон «Об обороте земель сельскохозяйственного назначения», который санкционировал куплю-продажу и земель сельскохозяйственного назначения.

В президентском послании Федеральному собранию в 2003 году В. В. Путин поставил задачу добиться конвертируемости российского рубля по текущим и капитальным операциям. К 1 июля 2006 года эта задача была выполнена.

Одинм из факторов экономического роста являются последствия дефолта 1998 года, приведшего к резкому подоражанию импортных товаров по сравнению с отечественными, и, как следствие, к значительному улучшению конкурентоспособности российских товаров на внутреннем рынке.

В период президентства Владимира Путина обостряется разрыв между ростом, с одной стороны, валового внутреннего продукта и производительности труда и, ростом зарплат с другой. Так, в период 1997—2004 годов ВВП вырос на 35,9 %, тогда как реальная зарплата населения на 54,2 %. Одним из последствий этого становится углубление разницы между доходами 10 % самых богатых и 10 % самых бедных (1991 год — 4,5 раза, 1997 — 13 раз, 2004 — 14,9 раз, 2006 — 15,3 раза). По данным Госкомстата РФ, на 2005 год ВВП России на душу населения составил 11 861 долл. США в год, что составляет 1-е место среди стран СНГ, и 51-е место в мире. По суммарному объёму ВВП Россия в 2007 году находилась на 7-м месте в мире. (Для сравнения:ВВП на душу населения в год в Люксембурге (1-е место в мире) составляет 70 014 долл., в США (6-е место в мире) — 41 478 долл., в Гонконге (10-е место) — 35 680 долл. ВВП на душу населения в год в самых бедных странах мира (Гвинея-Биссау, Мозамбик, Конго и др.) колеблется в пределах 250—750 долл.)

По мнению Госдепартамента США, российская экономика в 1999—2008 годах росла благодаря девальвации рубля, осуществлению ключевых экономических реформ (налоговой, банковской, трудовой и земельной), жёсткой налогово-бюджетной политике, а также благоприятной конъюнктуре

цен на сырьевые товары. По мнению редактора отдела экономики «Новой Газеты» Алексея Полухина экономический рост был в значительной мере обусловлен устойчивым повышением мировых цен на углеводородное сырьё.

В период президентства Владимира Путина был образован Стабилизационный фонд Российской Федерации, появление которого стало возможным благодаря началу экономического роста. Концепция и проект Федерального закона РФ "О стабилизационном фонде" подготовлены в институте Гайдара.В целом Стабилизационный фонд вызывает столкновения сторонников разных путей расходования возросших доходов госбюджета: Экономия. Свести расходы государства к минимуму, сводить бюджет с профицитом, накапливать средства в Стабилизационном фонде. Досрочная выплата долгов. Направлять доходы государства в первую очередь на досрочную выплату значительного внешнего долга, накопленного правительствами Михаила Горбачёва и Бориса Ельцина. Социальные проекты. Расходовать средства в первую очередь на различные социальные нужды.

Во время президентства В. В. Путина произошло значительное увеличение поступления иностранных инвестиций в Россию (с 10 млрд долларов в 1999 году до 120 млрд долларов в 2007. По мнению представителя германского правительства, это свидетельствует о стабильности российской экономики. В последнее время, наоборот, российские власти предпринимают меры по недопущению иностранцев в стратегические сектора экономики или вытеснению их (Штокмановское газовое месторождение, Сахалинские нефтегазовые проекты).

В течение 2004—2007 годов правительство Владимира Путина предпринимает ряд шагов по досрочному погашению значительного внешнего долга, накопившегося в период нахождения у власти Михаила Горбачёва и Бориса Ельцина.

По сравнению с историческим максимумом внешнего долга — 1998 годом (внешний государственный долг составлял 146,4 % ВВП), на 2007 этот долг составляет лишь 9 % ВВП. В 2007 году министерство финансов РФ выступило с инициативой досрочной выплаты долга Всемирному банку (1,77 млрд долл.). В феврале 2005 года Путин высказался за досрочное погашение внешнего долга РФ, составлявшего 115 млрд долл. В настоящий момент внешнего долга у России практически нет.

23 декабря 2004 года на пресс-конференции в Кремле Владимир Путин сделал заявление о том, что золотовалютные резервы приблизились на тот момент к отметке 120 млрд долл., что являлось «рекордным показателем не только за всю историю Российской Федерации, но и Советского Союза». Также было отмечено, что впервые объём золотовалютных резервов превысил объём внешнего государственного долга.

К 2005 году в России сохранялась система льгот малоимущим слоям населения, главной из которых являлся бесплатный проезд в общественном транспорте для пенсионеров и военных. В 2004 году государство решилось пойти на такой радикальный шаг, как на замену этой льготы, а также льгот на

лекарства, денежной компенсацией. Объявление о предстоящей «монетизации льгот» вызвало в среде пенсионеров в 2004 году широкое недовольство, однако оно было фактически проигнорировано властями.

Практическое воплощение «монетизации льгот» в жизнь с января 2005 года вызвало широкомасштабные акции протеста, прокатившиеся практически по всей стране. Основной движущей силой протестов стали пенсионеры. Широкий размах протесты приняли в крупнейших городах. Произошло второе за всю историю президенства Владимира Путина падение его рейтинга (первое произошло после катастрофы подводной лодки «Курск». Гибель подводной лодки вызвала критику не только в адрес самого президента, но и в адрес вооруженных сил РФ. 12 августа 2000 года на борту подлодки произошли взрывы, при которых погибло 118 человек. 23 человека выжили после взрыва и пробовали позвать на помощь. Спасателям не удалось вызволить матросов из затонувшей подлодки и они погибли. Официальные источники далеко не сразу сообщили о катастрофе. Спасательная операция началась лишь спустя сутки: 13 августа. Долгое время командование ВМФ отказывалось от иностранной помощи, уверяя, что в состоянии справиться своими силами.

Путин провёл несколько встреч с кабинетом министров, переложив ответственность на правительство и региональные власти. В январе Путин предложил провести индексацию пенсий не с 1 апреля, а с 1 марта как минимум на двести рублей. Он также дал поручение повысить денежное довольствие военнослужащим.

Другой многочисленной категорией льготников, зачастую пострадавшей от реформы, стали военные. Компенсации были рассчитаны таким образом, что военные, проживавшие далеко от места службы, понесли сильные финансовые потери, тем более заметные на фоне относительно небольших заработных плат. По данным опроса «Интерфакса», проведённым в начале 2005 года, 80 % военнослужащих выразили недовольство монетизацией льгот.

В течение 2005 года в ряде регионов денежные компенсации были повышены до устраивавшего пенсионеров уровня, и протесты постепенно утихли.

В 2005 году президент Путин объявил о реализации четырёх национальных проектов в социальной сфере и экономике (национальный проект «Здоровье», национальный проект «Образование», национальный проект «Жильё», национальный проект «Развитие АПК»). К достигнутым результатам относятся:

В рамках национального проекта «Образование»: своевременные выплаты классным руководителям, конкурсы инновационных школ и вузов, подключение регионов к финансированию.

В рамках национального проекта «Здравоохранение»: в медицинские учреждения поставлено 22 тыс. 652 единицы диагностического оборудования (на них проведено более миллиона диагностических исследований), поставлено 6 тыс. 723 новые машины (обновление санитарного автопарка на

треть), сообщил Дмитрий Медведев. Зарплата врачей первого звена единовременно поднята на 10 000 р, что, как ожидается, повысит престижность их работы.

В январе 2008 года Владимир Путин заявил, что нацпроекты более эффективны, чем другие государственные программы. По его мнению, подобного результата удалось добиться благодаря концентрации административного и политического ресурса.

1. Выделите приведенные в тексте положительные итоги и процессы в социально-экономической сфере.
2. Укажите, какие причины благоприятного экономического развития указывают авторы.

Задания для рубежного контроля

Контрольное занятие (ТРК) №1

Круглый стол на тему «Россия в 1990-е: потери и приобретения в социальной и духовной сфере»

Задание: Найти информацию о проявлениях, состоянии, примерах потерь и приобретений в социальной и духовной сфере России в 1990-е годы. Подготовить сообщение.

Круглый стол - это одна из форм методики активного обучения, как правило, имеющей практическую направленность в области обсуждаемого вопроса.

Круглый стол представляет собой дискуссию ограниченного количества человек.

Цель Круглого стола:

- предоставить участникам возможность высказать свою точку зрения на обсуждаемую проблему;
- выявить спектр мнений по поставленной проблеме;
- обсудить с позиции разных точек зрения неясные или спорные моменты, связанные с обозначенной проблематикой.
- сформулировать либо общее мнение, либо четко разграничить разные позиции сторон.

Характеристики:

- Проводится в форме обсуждения одного или нескольких определенных вопросов или проблем;
- Обсуждаемый вопрос допускает разные мнения и толкования, а так же взаимные возражения участников;
- В результате обсуждения должны быть выявлены точки зрения всех участников на данный вопрос;
- Участники имеют равные права и высказывания в определенном порядке.

Преимущества:

- Участники имеют определенную свободу и возможность высказывать собственные суждения;
- Мероприятие проходит в достаточно неформальной обстановке;

- Высказаться можно тогда, когда хочется, а не когда подойдет очередь;
- Нет строгой иерархии, жесткого регламента и порядка выступлений;
- Для организаторов не будет драматической ситуация, если кто- то из участников не сможет присутствовать.

Правила:

- Время проведения «круглого стола» не должно превышать 2 часов;
- Количество участников не должно быть очень большим;
- Следует предусмотреть, чтобы в распоряжении участников были необходимые канцелярские принадлежности, общение было удобным, выступающие имели возможность наглядно продемонстрировать различный материал;
- Время выступления и порядок необходимо обговорить с участниками заранее;
- Ведущему необходимо быть очень внимательным, чтобы дать высказаться всем участникам и соблюсти регламент;
- Вопросы, предлагаемые для обсуждения, должны быть заранее подготовлены и известны участникам.

Роль ведущего:

- Организующий и направляющий обсуждение;
- Дающий комментарии и пояснения;
- Задача ведущего – не просто объявить главные темы и дать старт Круглому столу, а держать в своих руках все происходящее от начала до конца.
- Ведущий должен чётко сформулировать проблему, не давать растекаться мыслью по древу, выделять основную мысль и, с плавным логичным переходом, предоставлять слово следующему, следить за регламентом.

Структура:

- Постановка цели;
- Слово для приветствия;
- Определение существующих трудностей;
- Поиск возможностей;
- Анализ аргументов;
- Подведение итогов;
- Выработка рекомендаций

Выделяют три этапа в организации и проведении «круглого стола»:

I Подготовительный этап включает:

• выбор проблемы (проблема должна быть острой, актуальной, имеющей различные пути решения). Выбранная для обсуждения проблема должна представлять практический интерес для аудитории с точки зрения развития профессиональных компетенций;

• подготовка сценария (проведение «круглого стола» по заранее спланированному сценарию позволяет избежать спонтанности и хаотичности в работе «круглого стола»).

Сценарий предполагает:
- краткую содержательную вступительную речь преподавателя, в которой объявляется тема и спектр затрагиваемых в ее рамках проблем, контекст желаемого обсуждения;
- перечень вопросов дискуссионного характера (до 15 формулировок);
- разработку «домашних заготовок» ответов, подчас противоречивых и неординарных с использованием репрезентативной выборки информации;
- заключительную речь преподавателя;

• оснащение помещения стандартным оборудованием (аудио-видеотехникой), а также мультимедийными средствами с целью поддержания деловой и творческой атмосферы;

• подготовка необходимых материалов (на бумажном или электронном носителях): это могут быть статистические данные, материалы экспресс-опроса, проведенного анализа имеющейся информации с целью обеспечения участников и слушателей «круглого стола»

II Дискуссионный этап состоит из:

1. выступления преподавателя, в устанавливается регламент, правила общей технологии занятия в форме «круглого стола» и информирование об общих правилах коммуникации.

3. проведения «информационной атаки»: участники высказываются в определенном порядке, оперируя убедительными фактами, иллюстрирующими современное состояние проблемы.

4. выступления дискутантов и выявления существующих мнений на поставленные вопросы, акцентирования внимания на оригинальные идеи. С целью поддержания остроты дискуссии рекомендуется формулировать дополнительные вопросы:

5. ответов на дискуссионные вопросы;

6. подведения преподавателем мини-итогов по выступлениям и дискуссии: формулирование основных выводов о причинах и характере разногласий по исследуемой проблеме, способах их преодоления, о системе мер решения данной проблемы.

III Завершающий этап включает:

• подведение заключительных итогов ведущим;
• выработку рекомендаций или решений;
• установление общих результатов проводимого мероприятия

Портфолио персональных образовательных достижений обучающегося по дисциплине

Требования к структуре и оформлению портфолио:

– титульный лист (ФИО, ОП, № группы);

– содержание портфолио (перечень основных разделов с указанием страниц начала разделов);

– Раздел 1 «Учебно-научная деятельность» (грамоты, благодарственные письма, дипломы, связанные с дисциплиной; рефераты и учебно-научные работы по дисциплине);

– Раздел 2 «Внеаудиторная самостоятельная работа» (доклады, презентации (не более 20 слайдов) и фотоматериалы, туристические проспекты, рефераты по дисциплине);

Портфолио оформляется на бумажном и электронном носителях.

Требования к презентации и защите портфолио: защита Портфолио персональных образовательных достижений обучающегося по дисциплинепроводится в два этапа:

– презентации Портфолио;

– ответы на вопросы по существу представленных в Портфолио материалов.

На выступление отводится не более 5-7 мин., речь быть ясной, грамматически точной, уверенной, выразительной. При изложении основных результатов можно использовать заранее подготовленные схемы, чертежи, графики, таблицы, видеоролики, слайды, видеофильмы. Демонстрируемые материалы должны оформляться так, чтобы они не перегружали выступление и были видны всем присутствующим в аудитории.

Обучающийся отвечает на вопросы, иллюстрируя свой ответ (при необходимости) материалами из портфолио. Ответы на вопросы должны быть краткими и касаться только существа заданного вопроса.

Тест

1. Расположите в хронологической последовательности исторические события. Запишите цифры, которыми обозначены исторические события, в правильной последовательности в таблицу.

1) воссоединение Крыма с Россией
2) начало либерализации цен
3) начало реализации четырёх приоритетных Национальных проектов
4) принята Декларация о государственном суверенитете России

2.Установите соответствие между событиями и годами: к каждой позиции первого столбца подберите соответствующую позицию из второго столбца.

События	Годы
А) создание федеральных округов	1) 1998
Б) зимняя Олимпиада в Сочи	2) 2012
В) финансовый кризис в России — дефолт	3) 2014
Г) избрание Д.А. Медведева Президентом РФ	4) 2000
	5) 1994
	6) 2008

3. К причинам проведения административной реформы (разделение страны на федеральные округа) относится...

1) четкое разделение полномочий между центром и субъектами; создание вертикали власти

2) подготовка к созданию унитарного государства
3) укрепление международного статуса России
4) возврат к командно-административной системе руководства
4. Ниже приведён перечень терминов. Все они, за исключением двух, относятся ко второй половине XX в. Отметьте термины, относящиеся к другому историческому периоду.
1) Ускорение
2) гласность
3) раскулачивание
4) коллективизация
5) период разрядки
6) дефолт
5.Напишите пропущенное словосочетание.
Территории бывших союзных республик с 1992 г. стали называть _____.
6. Установите соответствие между политическим деятелями и политическими партиями.

Политические деятели	Политические организации
1) Г.А. Явлинский	А) «Отечество — Вся Россия»
2) В. В. Жириновский	Б) КПРФ
3) С.М.Миронов	В) «Справедливая Россия»
4) Г. А. Зюганов	Г) «Яблоко»
	Д) ЛДПР

7.Какие три характерные черты социально-экономического развития России относятся к 1994—1998 гг. Соответствующие цифры запишите в ответ.
1) рост преступности и криминализация экономики
2) возврат к командно-административной системе руководства экономикой
3) рост внутреннего и внешнего долга РФ
4) уменьшение внутренних и внешних долгов страны
5) выход России на одно из первых мест в мире по уровню потребления
6) массовый уход от уплаты налогов, перевод капиталов за границу
8.Прочитайте высказывание папы Иоанна Павла II и определите о ком идёт речь.
«Его заслуга в том, что он не пытался силой задержать освобождение народов Восточной Европы и процессы в собственной стране. Этот деятель был искренен и ясно видел положение, и не его вина, что судьба не дала ему иного выбора, кроме развала и хаоса».
Ответ: _____
Горбачев
9.Не является субъектом Российской Федерации…
1) Республика Татарстан;
2) Республика Узбекистан;
3) Республика Дагестан;
4) Республика Северная Осетия.

10.Российско-чеченский конфликт возник из-за:
1) провозглашение независимой Чеченской республики Ичкерия;
2) решения чеченского руководства о вступлении в НАТО;
3) провозглашения Чечено-Ингушской Республики;
4) отказ руководства РФ от переговоров с Чеченской республикой.
11. «Ваучерами» в России кон. XX века называли…
1) стремительно обесценивающиеся деньги
2) неофициальные промтоварные рынки
3) приватизационные чеки
4) акции приватизируемых предприятий
12. Российское правительство в 1992 г. фактически возглавлял…
1) М.И. Касьянов
2) Г.И. Янаев
3) В.С. Павлов
4) Е.Т. Гайдар
13. Экономические реформы начала 1990-х гг. в России называют…
1) «административно-командная система»
2) «новой экономической политикой»
3) «экономической стабилизацией»
4) «шоковой терапией»
14.Что является высшим непосредственным выражением власти народа по Конституции РФ?
1) голосование
2) свободные выборы
3) референдум
4) референдум и свободные выборы
15. Правовой характер российского государства означает…
1) отделение государственных и муниципальных школ от церкви
2) отсутствие государственной идеологии
3) верховенство правовых законов
4) право каждого человека исповедовать любую религию
16. Высшая законодательная власть в РФ принадлежит
1) Федеральному собранию
2) Верховному Суду
3) Правительству
4) Президенту
17. Председатель Правительства Российской Федерации назначается…
1) Правительством РФ с согласия Государственной Думы
2) Президентом РФ с согласия Государственной Думы
3) Референдумом
4) Советом Федерации
18.По итогам российской войсковой операции вручалась медаль «Участнику марш-броска 12 июня 1999 г.» Укажите конечный пункт этого знаменитого марш-броска:
1) Белград (Сербия)

2) Цумадинский район (республика Дагестан)
3) Тузла (Босния)
4) Приштина (автономный край Косово)
19. Обострение проблемы национальной безопасности постсоветской России связано с
1) вступлением России в ЕС
2) расширением НАТО на восток
3) подписанием Устава СНГ
4) включение России в совещание ведущих стран мира — образование «Большой восьмёрки».
20. Международная опасность, объединившая Россию и США в 2001г.:
1) угроза мирового голода
2) международный терроризм
3)нарастание мирового экономического кризиса
4) загрязнение окружающей среды
21. «Северный поток»:
1) направление торговли РФ с Западом
2) название армейской операции НАТО
3) новое название Северного сияния
4) газопровод, напрямую транспортирующий газ из РФ в Западную Европу через Германию минуя Украину
22.Соотнесите фамилии представителей науки и культуры и факты их деятельности.

1. Д.С.Лихачёв	А. Историк, филолог; написал труды по истории древнерусской литера туры и культуры; занимался просветительской деятельностью
2. В.Листьев	Б. Советский и российский телеведущий и тележурналист, один из основателей телекомпании ВИД
3. А.Шнитке	В. Советский и российский композитор, представитель музыкального авангарда, автор музыки к балетам "Жёлтый звук", "Пер Гюнт"
4. В Цой	Г. Советский рок-музыкант, основатель и лидер рок-группы «Кино»
	Д. Режиссёр, создатель фильма «Покаяние»

23.Какие три понятия характеризуют постсоветский период развития нашей страны? Обведите соответствующие цифры и запишите их в таблицу.
1) парламентаризм 4) приватизация
2) акционирование 5) эвакуация
3) тоталитаризм 6) стагнация
24.Какие три черты характеризуют период президентства В.В. Путина в России? Запишите соответствующие цифры в таблицу.
1) установление цензуры средств массовой информации
2) укрепление позиций России на международной арене

3) провозглашение курса на построение социалистического правового государства
4) приоритетное развитие военной промышленности
5) осуществление программы национальных проектов в области здравоохранения и образования
6) привлечение иностранных инвестиций в российскую экономику

25. Рассмотрите изображение и выполните задание

Какие суждения, относящиеся к данному изображению, являются верными. Выберите два суждения из пяти предложенных. Запишите в таблицу цифры, под которыми они указаны

1) референдум, которому посвящён данный плакат, проходил в 2013 г.
2) вскоре после референдума, которому посвящён данный плакат, в составе России появилось два новых субъекта
3) все бюллетени, поданные в ходе данного референдума, были признаны действительными
4) за воссоединение Крыма с Россией проголосовало абсолютное большинство участников референдума
5) территория, на которой проходил референдум, во все годы существования СССР входила в состав УССР

26. Прочитайте данный отрывок и укажите название субъекта Российской Федерации, пропущенное в тексте.

Строительство новой Федерации осложнялось и ситуацией в отдельных регионах страны. Федеративный договор не подписала Республика _____. Более того, вопреки протестам федеральных властей в ноябре 1992 г. после референдума её Верховный Совет утвердил новую Конституцию, где Республика характеризовалась как «суверенное государство, субъект международного права, ассоциированное с Россией на основании Договора».

Ответ: Татарстан

27. Рассмотрите изображение и выполните задание

Какие суждения о данной денежной купюре являются верными? Выберите два суждения из пяти предложенных. Запишите в таблицу цифры, под которыми они указаны.

1) данная купюра выпущена в период президентства Б. Н. Ельцина
2) на купюре изображена башня Московского Кремля
3) данная купюра выпущена в период президентства В.В. Путина
4) купюры данного образца имели хождение в период существования СССР
5) на купюре изображён памятник затопленным кораблям в г. Севастополе

28.Установите соответствие между памятниками культуры и их авторами: к каждой позиции первого столбца подберите соответствующую позицию из второго столбца и внесите в строку ответов выбранные цифры под соответствующими буквами.

Памятники культуры	Авторы
А) фильм «Утомленные солнцем»	1) И. С. Глазунов
Б) монументальная скульптура «Маска скорби»	2) Э. И. Неизвестный
В) картины «Мистерия XX века», «Вечная Россия»	3) В. Л. Гинзбург
Г) роман «Generation «П»	4) В. Пелевин
	5) Н. С. Михалков
	6) Г. Я. Перельман

29. Установите соответствие между процессами (явлениями, событиями) и фактами, относящимися к этим процессам (явлениям, событиям): к каждой позиции первого столбца подберите соответствующую позицию из второго столбца и внесите в строку ответов выбранные цифры под соответствующими буквами.

Процессы (явления, события)	Факты
А) распад СССР	1. увеличение срока полномочий Президента до 6 лет
Б) национальная политика	2. подписание Федеративного договора

Российского правительства в первой половине 1990-х гг.	
В) политическая реформа периода президентства Д. А. Медведева	3. создание Государственного совета РФ
Г) второй период президентства В. В. Путина (2004—2008)	4. уход в отставку М. С. Горбачёва
	5. введение порядка избрания всего состава Государственной думы только по партийным спискам
	6. создание Шанхайской организации сотрудничества

30. Определите исторического деятеля по представленной информации.

Информация	Исторический деятель
А. Государственный, политический и партийный деятель, действующий генеральный секретарь ЦК КПК, предложивший проект «Один пояс и один путь» как продолжение и развитие духа древнего Шёлкового пути	1) А. Лукашенко
Б. Современный физик. Нобелевская премия 2000г. за исследования полупроводников.	2) Си Цзиньпин
В. Президент дружественного России государства – западного соседа, партнера, участника всех интеграционных объединений, созданных по инициативе РФ	3) Р. Кадыров
Г. Глава национально – территориального образования, входящего в состав РФ, возглавивший Республику после гибели отца от рук террористов	4) Ж. Алферов

31. Признаком рыночной экономики в современной России является
1) государственное управление экономикой
2) рост управленческого аппарата
3) ослабление конкуренции производителей
4) существование разветвленной системы банков

32.Расположите в хронологической последовательности внешнеполитические события 1990-2000-х гг. Запишите цифры, которыми обозначены события, в правильной последовательности в таблицу.
1) признание Россией независимости Южной Осетии и Абхазии
2) натовские бомбардировки Югославии
3) грузинская агрессия против Южной Осетии
4) создание Содружества Независимых Государств

33.Для обеспечения взаимодействия государства с гражданским обществом в 2005 г. создается:
1) Общественная палата
2) Высший арбитражный суд
3) Государственный совет
4) Конституционный суд
34.Стратегическим партнером РФ в Азии и мире в настоящее время считается:
1) Бразилия
2) Китай
3) США
4) Япония
35. Стратегическим партнером РФ в БРИКС является:
1) США
2) Франция
3) Индия
4) Венесуэла
36.Для российской культуры 1990-х гг. характерно:
1) дистанцирование от европейской культуры
2) тесные культурные связи с зарубежными странами
3) полный отказ от наследия советской культуры
4) идеологизация культуры
37. О переходе России на инновационный путь развития в конце XX - начале XXI в. свидетельствует:
1) рост управленческого аппарата
2) увеличение экспорта нефти и газа
3) инвестирование наукоемких отраслей
4) создание агропромышленных комплексов
38. Россия имеет возможность влияния на глобализационные процессы, прежде всего, благодаря:
1)сотрудничеству в рамках СНГ
2)участию российской дипломатии во влиятельных международных организациях
3)развитым экономическим и политическим связям со странами ЕС
4) сотрудничеству в рамках НАТО
39. В рамках международного миротворчества, Россия выступает за:
1)приоритетную роль ООН и Совета безопасности ООН
2)отказ от практики миротворчества на международном уровне
3)приоритет региональных организаций
4) увеличение числа межрегиональных организаций

Рассмотрите карту и выполните задания.

40. Укажите год, когда была осуществлена операция грузинских войск, отраженная на карте .
41. Укажите название территориальных образований, обозначенных на схеме

цифрами «1» и «2», против которых была направлена операция грузинских войск.

42. Укажите название операции участия российских войск в данном конфликте.

Принуждение к миру

Пример практической части (анализ исторического источника)

Прочтите отрывок из воспоминаний Е.Т. Гайдара и ответьте на вопросы.

«Часам к двенадцати в воскресенье утром приехал к нему (С.А. Филатову – главе президентской администрации) на дачу и здесь узнал, что президент принял решение приостановить работу Верховного Совета, объявив новые выборы и провести референдум по Конституции. Филатову поручено продумать политический сценарий предстоящих событий. Сергей Александрович сказал, что все это вызывает у него серьезное беспокойство. Спросил, какова моя точка зрения.

После того, как Верховный Совет открыто проигнорировал ясно выраженную апрельским референдумом волю народа к продолжению реформ и отверг одну за другой все попытки найти между двумя ветвями власти разумный компромисс, неизбежность подобного решения была очевидной. Но выбранный момент не казался подходящим.

… Не могу дозвониться до Грачева, связываюсь с его первым заместителем. Общее ощущение хаоса и нерешительности только усиливается. Прекрасно понимаю, насколько трудно в сложившейся ситуации задействовать армию.

… Принимаю решение о необходимости обратиться к москвичам за поддержкой.

… Подъезжаем к Российскому телевидению. Вход забаррикадирован. После долгих и настороженных переговоров моей охраны и охраны телевидения нас, наконец, пропускают».

1. Укажите, когда происходили описываемые события.
2. Используя текст и знания по истории укажите причины указанных событий (не менее трех).

3. Назовите имена политических деятелей, возглавлявших противоборствующие в конфликте стороны.
4. Каковы итоги и последствия описанного конфликта?

ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Задания для текущего контроля

Задания для входного контроля (стартовой диагностики)

I. Choose the right answer.

1) He … a student.
   a) am b) is c) are
2) We … at the college yesterday.
   a) are b) were c) was
3) He … three lectures a day.
   a) have got b) has got c) was
4) My friend is interested … physics.
   a) at b) on c) in
5) I … to the college in the morning.
   a) go b) am going c) goes
6) I … go to the cinema yesterday.
   a) haven't gone b) didn't go c) shan't go
7) This film … .
   a) is much spoken about.
   b) speaks much about.
   c) Is speaking much about.
8) How … you get to the office?
   a) are b) have c) go
9) What … your mother doing now?
   a) are b) is c) has
10) We don't have lessons … Sundays.
   a) by b) in c) on

II. Put the verb in brackets into the necessary tense.

1) I (to do) my homework tomorrow.
2) I (to do) my homework at 6 o'clock tomorrow.
3) I (to do) my homework by 6 o'clock tomorrow.
4) I already (to do) my homework.

Тестовые задания для текущего контроля

Вариант 1

1.Переведите слова:

1. профессия
2. повар
6. здоровая еда
7. варка

3. политическая система
4. обслужить (в кафе)
5. специи
8.выпекание
9. овощи
10. фрукты

2.Под цифрами 1-5 обозначены проблемы питания, найдите пути решения, выбрав соответствующий вариант а-е:

1. underweight	a) Follow a low-carbohydrate diet.
2. tiredness	b) Eat foods rich in vitamin C.
3. overweight	c) Eat three well-balanced meals and three or four snacks per day
4. frequent illness	d) Drink more water and eat more oily fish, nuts and seeds.
5. dry skin	e) Eat less and take regular exercise

3.Выберите правильный ответ:
1. Bananas are a type of...
a) vegetable b) fruit c) potato d) berry
2. The biggest producer of bananas in South America is...
a) Ecuador b) Colombia c) Bolivia d) Brazil.
3. The best climate for growing bananas is...
a) wet and windy b) cold and wet c) warm and dry d) hot and humid.
4. The first potatoes were grown near a lake in which country?
a) Ireland b) Brazil c) Peru
5. How many days does it take to grow a potato in the tropics?
a) 90 days b) 150 days c) 365 days
4. Распределите слова по категориям:
banana
beef
carrot
cheese
cod
cucumber
grapes
ham
lamb
lettuce
milk
peach
salmon
tuna
yogurt

Fruit: _____
Vegetable: _____
Meat: _____

Fish: _____
Dairy: _____

5. Подберите слова к их значениям

1. meal a) a person who makes food
2. dish b) a particular style of cooking
3. food c) the separate stages in which a meal is served
4. course d) food which is eaten at the same time each day
5. cook e) things that people eat, such as vegetables and meat
6. cuisine f) food prepared in a particular way, typical of a particular area
7. portion g) a small amount of food between main meals or instead of a meal
8. snack h)an amount of food for one person, when served in a restaurant

6. Выберите правильный глагол к фразам: *grate, boil, dice, chop, grill, roast, toast, slice, mash, fry.*

1. …… water to make tea
2. …… an onion into pieces
3. …… sausages over the fire
4. …… bread to make toast
5. …… cheese for spaghetti
6. …… a chicken for dinner
7. ….. a banana for the baby
8. …… a fish in a pan
9. …… tomatoes for salad
10. …… ham for sandwiches

7. Выберите правильный глагол к фразам: *add, cook, eat, exceed, keep, heat, peel, wash*

1. ……. cheese in the fridge
2. …….vegetables before you wash them
3. ……. water to the rice
4. ……. meat until it isn't pink
5. ……. fish on the day you buy it
6. …… rice before you cook it
7. …… the recommended daily intake
8. ……. thoroughly before serving

8. Найдите русские эквиваленты

1. The appetite comes with eating.	a) О вкусах не спорят.
2. Tastes differ.	b) Кто рано ложится и рано встаёт, здоровье, богатство и ум наживёт.
3. The last piece of meat is especially sweet.	c) Посмеешься до завтрака — поплачешь до ужина
4. Early to bed and early to rise makes a man healthy, wealthy and wise.	d) Аппетит приходит во время еды.

5. If you laugh before breakfast you'll cry before supper. e) Остатки сладки.

9. Выберите необходимое слово в предложении
1. What are we going to have for *dessert/desert*?
2. The bacon and eggs began to *fizz/ sizzle* in the pan.
3. The champagne began to *smash/fizz* in the glasses.
4. If you drop a tablet into water, it will *slice/sizzle* for a few seconds.
5. How many *slices/lumps* of sugar would you like?
10. Заполните пропуски, используя слова в колонках

Ingredients	Verbs	Cooking instructions
Some apples	take	_____ some_____ and _____ them. Take 2 bananas. _____ the fruit into pieces. _____ 5 strawberries. _____ with a _____. You don't need any sugar. ____ some _____ on the top. Enjoy your fruit salad.
2 bananas	mix	
5 strawberries	cut	
A spoonful of yogurt	wash	
Some ice cream	add	
	put	

Вопросы по темам дисциплины

1. What is the purpose of different kitchen appliances?
2. Why does a restaurant kitchen need frequent cleaning and tidying?
3. What are some different jobs in a restaurant kitchen?
4. Why does a kitchen have different types of chefs?
5. What are the responsibilities of a server in a restaurant?
6. What are some other jobs in the front end of a restaurant?
7. What are some different types of knives?
8. Why is using the correct knife important?
9. What are some different utensils for stirring, scraping, and spreading?
10. What tools are used for measuring ingredients?
11. What cooking containers are best for boiling food?
12. Why are some different pots and pans used for different foods?
13. What are some different ways to cut up an ingredient?
14. Why do cook's helpers prepare ingredients?
15. What are some different ways to describe mixing ingredients together?
16. What actions are used for a popular recipe in your country?
17. How do people describe flavors?
18. What are some flavors of popular foods in your country?
19. What are some common units of measurement in your country?

20. Why might someone prefer the metric system instead of the imperial system?
21. What are some common cooking measurements in your country?
22. What are the conversions from one measurement to another in your country?
23. What are some ways to prevent food from being unsafe?
24. How is food safety ensured in your country?
25. What are some kitchen tools that can pose a safety hazard?
26. How can careless actions pose a safety hazard in a kitchen?
27. What substances in food contribute to nutrition?
28. What is a popular healthy meal in your country?

Примерная тематика сообщений, докладов, презентаций

1. Сервировка стола (посуда, приборы, стекло, последовательность и место их расположения).
2. Работники ресторана, их должностные инструкции (название должностей работников ресторана, описание их обязанностей).
3. Устройство ресторана (перечисление и краткое описание всех помещений ресторана).
4. Столовый этикет (манеры правильного поведения за столом, общение с гостем).
5. Праздничное меню (особенности составления праздничного меню, сервировки и украшения стола).
6. Общение с гостем, жалобы (возможные проблемы, урегулирование таких ситуаций, извинения).
7. Описание ресторана (отчет о практике: местоположение, тип ресторана, описание, цены, виды работ, цех, впечатления).
8. Самопрезентация (опыт работы, способности, образование).
9. Восточная кухня (особенности подачи, необычные блюда).
10. Британская кухня (особенности, традиционные блюда, английское чаепитие).
11. Русская кухня (история, характерные русские продукты, супы).
12. Русские напитки и десерты (традиционные русские алкогольные и безалкогольные напитки, традиционные русские десерты).
13. Особенности русской кухни (блюда русской кухни, особенности приготовления, подача).
14. Европейская кухня (итальянская, французская кухни, их особенности, примеры блюд).
15. Деловая корреспонденция, виды писем (различие между неформальным и официальным письмом, правила оформления, резюме).
16. Кавказская кухня (особенности, традиционные блюда, рецепты).
17. Славянская кухня (ингредиенты, блюда, особенности).

18. Кондитерские и фруктовые десерты (виды теста, холодные и горячие десерты).

19. Моя профессия – повар (описание работы повара, его распорядка дня).

20. Оснащение кухни (цеха, название оборудования, их предназначение).

21. Производственная практика (отчет о практике, тип ресторана, местоположение, описание, цех, виды работ, впечатление).

22. Интервью с работодателем (опыт работы, способности, образование).

23. Европейская кухня (особенности немецкой кухни, примеры блюд).

24. Производственные помещения ресторана (перечисление и краткое описание всех помещений ресторана).

25. Традиции в русской кухни (история русской кухни, традиционные супы).

Примерные рецепты для перевода

1. Летний салат
2. Свинина по-русски
3. Пельмени постные с грибами
4. Рыбное филе в кляре
5. Говядина по-нормандски
6. Французский луковый суп
7. Щи из свежей капусты
8. Окрошка
9. Французский луковый суп
10. Свинина с имбирной приправой
11. Говядина по-нормандски
12. Рыба, запеченная в соусе из трав
13. Чизкейк
14. Суп из садовых овощей
15. Свинина с имбирной приправой
16. Французский луковый суп
17. Свинина с имбирной приправой
18. Рыба, запеченная в соусе из трав
19. Летний салат
20. Летний салат
21. Рыбное филе в кляре
22. Рыбное филе в кляре
23. Щи из свежей капусты
24. Французский луковый суп
25. Свинина по-русски

Задания для рубежного контроля

Ситуации к диалогам для рубежного контроля

1. Taking reservations by telephone
2. Receiving and seating guests
3. Taking a beverage order
4. Taking food orders
5. Serving wine
6. Serving the first course
7. Serving the main course
8. Dealing with complaints
9. Serving dessert
10. Presenting the check/bill
11. Setting the table

Ролевые игры для рубежного контроля

Student A: You are a server. Talk to Student B about: • a customer's question • who can answer the question Student B: You are a server. Talk to Student A about who can answer a customer's question.	Student A: You are a restaurant owner. Talk to Student B about: • his or her experience • how long he or she has been in the restaurant business • what you are looking for Student B: You are a job applicant. Talk to Student A about your restaurant experience.
Student A: You are a chef. Talk to Student B about: • preparing ingredients • how to cut the ingredients • how to combine the Ingredients Student B: You are a cook's helper. Talk to Student A about preparing ingredients.	Student A: You are a cook. Talk to Student B about: • a recipe • a problem you are having • possible solutions to the Problem Student B: You are a cook. Talk to Student A about a problem he or she is having with a recipe.
Student A: You are a restaurant owner. Talk to Student B about: • the status of your kitchen • improvements you made • improvements you need to make Student B: You are a food safety inspector. Talk to Student A about improvements he or she needs to make in the	Student A: You are a cook. Talk to Student B about: • a workplace accident • what caused the accident • the injured employee's Condition Student B: You are a cook. Talk to Student A about a workplace accident.

kitchen.	
Student A: You are a restaurant server. Talk to Student B about: • his or her order • special requests • your recommendations Student B: You are a customer. Talk to Student A about your order requests. Student A: You are a butcher. Talk to Student B about: • available meats • meat prices • his or her order Student B: You are a chef. Talk to Student A about available meats.	Student A: You are a chef. Talk to Student B about: • using dairy products • how to store products • how to keep products fresh Student B: You are a cook's helper. Talk to Student A about using dairy products. Student A: You are a restaurant server. Talk to Student B about: • a dessert order • your recommendation • his or her special requests Student B; You are a customer. Talk to Student A about your dessert order.
Student A: You are a chef. Talk to Student B about: • a dish you are making • problems with vegetables • how to avoid problems in future Student B: You are a chef. Talk to Student A about problems he or she is having with vegetables.	Student A: You are a culinary instructor. Talk to Student B about: • the dish he or she will be making • which spices and herbs to use • how to use spices and herbs in the recipe Student B: You are a student. Talk to Student A about how to use spices and herbs properly.

Задания для промежуточной аттестации (дифференцированный зачет)

Итоговый контроль освоения программы учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» проводится в форме дифференцированного зачета. Дифференцированный зачет предусматривает защиту портфолио персональных образовательных достижений по дисциплине.

Задача портфолио – научить студентов презентовать себя, продемонстрировать свои знания английского языка, способность практически применять их в общении. Подготовка и защита портфолио дает возможность студентам развить творческий потенциал, умение анализировать свои сильные и слабые стороны.

Содержание портфолио

Работа представляет собой электронную презентацию в формате MS Power Point, содержащую портфолио учащегося на английском языке.

Оформление портфолио:

– количество страниц не ограничено;

– приветствуется использование в портфолио текстов, подписей к изображениям, сделанных от руки;

– при необходимости презентация может быть переработана (сокращена) для защиты;

– в презентацию могут быть включены иллюстрации, звуковые, видео-, музыкальные фрагменты.

Примерный план портфолио:

– Титульный лист

– Сведения о себе (профессиональное резюме)

– Глоссарий профессиональных терминов (1200 − 1400 лексических единиц)

– 10 англоязычных текстов по специальности с переводом на русский язык

– 5 деловых писем на английском языке

– Достижения (грамоты, дипломы, сертификаты)

– Планы на будущее

Содержание титульного листа

– Название образовательного учреждения

– ФИ обучающегося

– Регион, населенный пункт

– ФИО преподавателя

Время презентации портфолио – не более 7 минут. После защитной речи участники, обсуждая презентацию, отвечают на вопросы жюри, аргументируют свою позицию (не более 3 минут).

Критерии оценивания содержания портфолио

ФИО учащегося (полностью)	
Критерии оценивания содержания портфолио	*Количество баллов*
Яркость, красочность	max 5 баллов
Титульный лист	max 5 баллов
Организация портфолио	max 5 баллов
Оригинальность, творческий подход	max 15 баллов
Грамотность, лексическое разнообразие	max 15 баллов
Наличие самооценки	max 5 баллов
Информативность	max 5 баллов
Наличие всех разделов	max 15 баллов
Сведения о себе (профессиональное резюме)	max 5 баллов
Глоссарий профессиональных терминов (1200 − 1400 лексических единиц)	max 5 баллов
10 англоязычных текстов по специальности с переводом	max 5 баллов

на русский язык	
5 деловых писем на английском языке	max 5 баллов
Достижения	max 5 баллов
Планы на будущее	max 5 баллов
Количество баллов	max 100 баллов
Итого:	

Критерии оценивания электронной презентации и выступления

ФИО учащегося (полностью)	
Критерий оценивания электронной презентации и выступления	*Максимальное количество баллов*
Красочность, яркость электронной презентации	max 10 баллов
Содержательность презентации, согласованность презентации и защитной речи	max 10 баллов
Логика и последовательность в изложении мыслей	max 10 баллов
Аргументированность, выразительность и образность речи, богатство словаря	max 10 баллов
Умение отвечать на вопросы, вести диалог	max 10 баллов
Количество баллов за выступление	max 50 баллов
Количество баллов	max 100 баллов
Общее количество баллов по 2 разделам	max 200 баллов
Итого:	

ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Задания для текущего контроля

Задания для входного контроля (стартовой диагностики)

5 ступень ГТО 2017 — для 16-17 лет

№	Девушки			Юноши			Виды
п/п	3	4	5	3	4	5	
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ТЕСТЫ							
1.	18	17,6	16,3	14,6	14,3	13,8	Бег на 100 м (сек.)
2.	11,50	11,20	9,50	9,20	8,50	7,50	Бег на 2 км (мин., сек.)
	—	—	—	15,10	14,40	13,10	или на 3 км (мин., сек.)
3.				8	10	13	Подтягивание из виса на высокой перекладине (число раз)
				15	25	35	или рывок гири (число раз)
	11	13	19	—	—	—	или подтягивание из виса лежа на низкой перекладине (число раз)
	9	10	16	—	—	—	или сгибание и разгибание

№ п/п	Девушки			Юноши			Виды
	3	4	5	3	4	5	
							рук упоре лежа на полу (число раз)
4.	7	9	16	6	8	13	Наклон вперед из положения стоя с прямыми ногами на гимнастической скамье (см)
ТЕСТЫ ПО ВЫБОРУ							
5.	310	320	360	360	380	440	Прыжок в длину с разбега (см)
	160	170	185	200	210	230	или прыжок в длину с места толчком двумя ногами (см)
6.	20	30	40	30	40	50	Поднимание туловища из положения лежа на спине (число раз за 1 мин.)
7.	—	—	—	27	32	38	Метание спортивного снаряда весом 700 г (м)
	13	17	21	—	—	—	или весом 500 г (м)
8.	19.15	18.45	17.30	—	—	—	Бег на лыжах на 3 км (мин., сек.)
	—	—	—	25.40	25.00	23.40	или на 5 км (мин., сек.)
	Без учета времени			—	—	—	или кросс на 3 км по пересеченной местности *
	—	—	—	Без учета времени			или кросс на 5 км по пересеченной местности *
9.	Без учета		1.10	Без учета		0.41	Плавание на 50 м (мин., сек.)
10.	15	20	25	15	20	25	Стрельба из пневматической винтовки из положения сидя или стоя с опорой локтей о стол или стойку, дистанция — 10 м (очки)
	18	25	30	18	25	30	или из электронного оружия из положения сидя или стоя с опорой локтей о стол или стойку, дистанция — 10 м (очки)
11.	Дистанция: 10 км						Туристический поход с проверкой туристических навыков
12.	15-20	21-25	26-30	15-20	21-25	26-30	Самозащита без оружия (очки)
12							количество испытаний в возрастной группе
	6	7	8	6	7	8	число необходимых испытаний для получения

№ п/п	Девушки			Юноши			Виды
	3	4	5	3	4	5	
							знака отличия Комплекса **
* Для бесснежных районов							
** При выполнении нормативов для получения знаков отличия Комплекса обязательны виды испытаний на быстроту, силу, выносливость и гибкость.							

6 ступень ГТО — для женщин 18-29 лет

№ п/п	ВИДЫ ИСПЫТАНИЙ (ТЕСТЫ)	Возраст (лет)					
		18-24			25-29		
1.	Бег на 100 м (сек.)	17,5	17,0	16,5	17,9	17,5	16,8
2.	Бег на 2 км (мин., сек.)	11.35	11.15	10.30	11.50	11.30	11.00
3.	Подтягивание из виса лежа на низкой перекладине (кол-во раз)	10	15	20	10	15	20
	или сгибание и разгибание рук в упоре лежа на полу (кол-во раз)	10	12	14	10	12	14
4.	Наклон вперед из положения стоя с прямыми ногами на гимнастической скамье (см)	+8	+11	+16	+7	+9	+13
ИСПЫТАНИЯ (ТЕСТЫ) ПО ВЫБОРУ							
5.	Прыжок в длину с разбега (см)	270	290	320	—	—	—
	или прыжок в длину с места толчком двумя ногами (см)	170	180	195	165	175	190
6.	Поднимание туловища из положения лежа на спине (кол-во раз за 1 мин.)	34	40	47	30	35	40
7.	Метание спортивного снаряда весом 500 г (м)	14	17	21	13	16	19
8.	Бег на лыжах на 3 км (мин., сек.)	20.20	19.30	18.00	21.00	20.00	18.00
	или на 5 км (мин., сек.)	37.00	35.00	31.00	38.00	36.00	32.00
	или кросс на 3 км по пересеченной местности*	Без учета времени					
9.	Плавание на 50 м (мин., сек.)	Без учета		1.10	Без учета		1.14
10.	Стрельба из пневматической винтовки из положения сидя или стоя с опорой локтей о стол или стойку, дистанция — 10 м (очки)	15	20	25	15	20	25
	или из электронного оружия из положения сидя или стоя с опорой локтей о стол или	18	25	30	18	25	30

№ п/п	ВИДЫ ИСПЫТАНИЙ (ТЕСТЫ)	Возраст (лет)					
		18-24			25-29		
	стойку, дистанция — 10 м (очки)						
11.	Туристический поход с проверкой туристических навыков	15 км					
12.	Самозащита без оружия (очки)	15-20	21-25	26-30	15-20	21-25	26-30
Кол-во видов испытаний видов (тестов) в возрастной группе		12	12	12	12	12	12
Кол-во испытаний (тестов), которые необходимо выполнить для получения знака отличия Комплекса**		6	7	8	6	7	8
* Для бесснежных районов страны							
** При выполнении нормативов для получения знаков отличия Комплекса обязательны испытания (тесты) на силу, быстроту, гибкость и выносливость.							

6 ступень ГТО — для мужчин 18-29 лет

№ п/п	ВИДЫ ИСПЫТАНИЙ (ТЕСТЫ)	Возраст (лет)					
		18-24			25-29		
1.	Бег на 100 м (сек.)	15,1	14,8	13,5	15,0	14,6	13,9
2.	Бег на 3 км (мин., сек.)	14.00	13.30	12.30	14.50	13.50	12.50
3.	Подтягивание из виса на высокой перекладине (кол-во раз)	9	10	13	9	10	12
	или рывок гири 16 кг (кол-во раз)	20	30	40	20	30	40
4.	Наклон вперед из положения стоя с прямыми ногами на гимнастической скамье (см)	+6	+7	+13	+5	+6	+10
ИСПЫТАНИЯ (ТЕСТЫ) ПО ВЫБОРУ							
5.	Прыжок в длину с разбега (см)	380	390	430	—	—	—
	или прыжок в длину с места толчком двумя ногами (см)	215	230	240	225	230	240
6.	Метание спортивного снаряда весом 700 г (м)	33	35	37	33	35	37
7.	Бег на лыжах на 5 км (мин., сек.)	26.30	25.30	23.30	27.00	26.00	24.00
	или кросс на 5 км по пересеченной местности*	Без учета времени					
8.	Плавание на 50 м (мин., сек.)	Без учета		0.42	Без учета		0.43

9.	Стрельба из пневматической винтовки из положения сидя или стоя с опорой локтей о стол или стойку, дистанция — 10 м (очки)	15	20	25	15	20	25
	или из электронного оружия из положения сидя или стоя с опорой локтей о стол или стойку, дистанция — 10 м (очки)	18	25	30	18	25	30
10.	Туристический поход с проверкой туристических навыков	Туристический поход с проверкой туристических навыков на дистанцию 15 км					
12.	Самозащита без оружия (очки)	15-20	21-25	26-30	15-20	21-25	26-30
Кол-во видов испытаний видов (тестов) в возрастной группе		11	11	11	11	11	11
Кол-во испытаний (тестов), которые необходимо выполнить для получения знака отличия Комплекса**		6	7	8	6	7	8
* Для бесснежных районов страны							
** При выполнении нормативов для получения знаков отличия Комплекса обязательны испытания (тесты) на силу, быстроту, гибкость и выносливость.							

Задания для текущего и рубежного контроля
Тестовые задания по физической культуре

	Инструкция по выполнению 1-6 заданий: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите соответствующие строки ответов букву, обозначающую правильный ответ на задание. В результате выполнения вы получите последовательность букв. Например: А-2, Б-3,В-4,Г-1
№	Задание (вопрос)
1	Найдите соответствие между видом спорта и инвентарём: 1) Баскетбол А) Волан 2) Футбол Б) Винтовка 3) Биатлон В) Ворота 4) Бадминтон Г) Кольцо
2	Найдите соответствие между названиями игры и техническим приёмом: 1) 11 метровый штрафной удар А) Хоккей 2) Буллит Б) Гандбол 3) 7 метровый штрафной бросок В) Футбол 4) Штрафной бросок в кольцо Г) Баскетбол

3	Найдите соответствие между видами занятий и временем их проведения: 1) Утренняя зарядка А) 4-5 минуты 2) Урок Б) 2-3 часа 3) Тренировка В) 45 минут 4) Физкультурная пауза Г) 15-20 минут
4	Найдите соответствие между названиями игры и техническим приёмом: 1) Ведение и передача мяча А) Лёгкая атлетика 2) Нападающий удар, блокирование Б) Баскетбол 3) Удар по воротам В) Волейбол 4) Разбег, отталкивание Г) Футбол
5	Найдите соответствие между видами спорта и инвентарём: 1) Лёгкая атлетика А) Сетка 2) Волейбол Б) Барьер 3) Баскетбол В) Мяч 4) Лыжная подготовка Г) Палки
6	Найдите соответствие между названиями дистанции и количеством метров: 1) Короткая А) 3000 м 2) Длинная Б) 500 м 3) Средняя В) 60 м 4) Марафонская Г) 42 км195 м

Инструкция по заполнению заданий 7-19: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите её в бланк ответов.

7	Последовательность обще-развивающих упражнений начинается с: 1)Снизу вверх 2) Сверху вниз 3) Справа налево 4) Слева направо
8	В каком году Олимпийский игры проводились в нашей стране? 1) 1944 2) 1976 3) 1980 4) Ещё не проводились
9	Физическая культура это: 1)Часть человеческой культуры 2)Стремление к высшим достижениям 3)Разновидность развлечения 4)Занятия лёгкой атлетикой
10	Кто является основателем Олимпийских игр современности Пьер де Кубертен

	Алексей Бутовский ЗифритЭдстрем Майкл Килланин
11	Комплекс утренней гимнастики должен содержать: 1)Упражнения на выносливость 2)Упражнения на все группы мышц 3)Упражнения силового характера 4)Упражнения на ловкость
12	Деформация стопы, сопровождаемая уплощением её сводов, является: 1)Кифоз 2)Сколиоз 3)Лордоз 4)Плоскостопие
13	Основные мышцы, помогающие сохранить правильную осанку: 1)Мышцы верхнего плечевого пояса 2)Мышцы спины 3)Мышцы ног 4)Мышцы брюшного пресса
14	Результаты прыжка не засчитываются, если: 1)Спортсмен не доступил до бруска 2)Спортсмен приземлился на две ноги 3)Спортсмен заступил за брусок 4)Спортсмен упал после приземления
15	Ошибкой при игре в волейбол считается: 1) Игра рукой 2) Игра головой 3) Касание мяча два раза подряд одним игроком 4) Игра ногой
16	К циклическим видам спорта относятся: 1) Плавание, лыжные гонки 2) Футбол, баскетбол 3) Прыжки в воду, гимнастика 4) Борьба, бокс
17	Основной формой обучения физической культурой является: 1)Утренняя гимнастика 2) Физкульт минутка 3) Тренировка 4) Урок
18	Главной причиной нарушения осанки является: 1) Привычка к определённым позам 2) Слабость мышц 3) Отсутствие движений во время уроков

	4) Ношение сумки, портфеля в одной руке
19	Какое количество игроков на площадке при игре в футбол: 1)5 человек 2)11 человек 3)7 человек 4)6 человек

Инструкция по заполнению заданий 20-25: в соответствующую строку ответов внесите краткий ответ на вопрос, окончание предложения, пропущенные слова.

20	Назовите самую длинную дистанцию в беге, входящую в Олимпийскую программу
21	Назовите самую длинную дистанцию в лыжных гонках, входящую в Олимпийскую программу
22	Назовите вид спорта, в который входят метание диска, толкание ядра, метание копья
23	Назовите вид спорта, в который входит подъём штанги
24	Стайерский бег – это бег на …… дистанции
25	Спринт – это бег на …… дистанции

Инструкция по выполнению 1-6 заданий: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите соответствующие строки ответов букву, обозначающую правильный ответ на задание. В результате выполнения вы получите последовательность букв. Например: А-2, Б-3,В-4,Г-1

26	Найдите соответствие между видом спорта и инвентарём: 1) Лёгкая атлетика А) Сетка 2) Волейбол Б) Барьер 3) Баскетбол В) Мяч 4) Лыжная подготовка Г) Палки
27	Найдите соответствие между видами спорта и размером площадки: 1) Волейбол А) 26 х 14 2) Футбол Б) 18 х 9 3) Баскетбол В) 90 х 45 4) Мини футбол Г) 40 х 20
28	Найдите соответствие между названиями дистанции и количеством метров: 1) Короткая А) 3000 м

	2) Длинная Б) 500 м 3) Средняя В) 60 м 4) Марафонская Г) 42 км 195 м
29	Найдите соответствие между названиями игры и техническим приёмом: 1) Баскетбол А) Блокирование 2) Волейбол Б) Остановка мяча 3) Футбол В) Бросок в корзину 4) Настольный теннис Г) Удар без вращения
30	Найдите соответствие между видами спорта и инвентарём: 1) Баскетбол А) Волан 2) Футбол Б) Винтовка 3) Биатлон В) Ворота 4) Бадминтон Г) Кольцо
31	Найдите соответствие между видами занятий и временем их проведения: 1) Утренняя зарядка А) 4-5 минуты 2) Урок Б) 2-3 часа 3) Тренировка В) 45 минут 4) Физкультурная пауза Г) 15-20 минут

Инструкция по заполнению заданий 7-19: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите её в бланк ответов.

32	Основной формой обучения физической культурой является: 1) Утренняя гимнастика 2) Физкульт минутка 3) Тренировка 4) Урок
33	Укажите, в каком городе проходили летние Олимпийский игры в 2004 г 1) Афины 2) Барселона 3) Москва 4) Атланта
34	Физическая культура – это: 1) Часть человеческой культуры 2) Стремление к высшим спортивным достижениям 3) Разновидность развлекательной деятельности 4) Отдых
35	Что понимается под закаливанием 1) Купание в холодной воде и хождение босиком 2) Приспособление организма к воздействиям внешней среды

	3)Сочетание воздушных и солнечных ванн с физическими упражнениями 4)Солнечный загар в сочетании с холодной водой
36	Что называется осанкой 1)Качество позвоночника, обеспечивающее хорошее самочувствие 2)Пружинные характеристики позвоночника и стоп 3)Привычная поза человека в вертикальном положении 4)Расстояние от одного позвонка до другого
37	Укажите вид спорта, который обеспечивает наибольший эффект в развитии гибкости 1)Тяжёлая атлетика 2)Гимнастика 3)Современное пятиборье 4)Баскетбол
38	Какой стиль плавания самый быстрый 1) Брасс 2) Баттерфляй 3) Кроль на груди 4) Кроль на спине
39	Подачи мяча в волейболе бывают 1)Верхняя 2)Левая 3)Правая 4)Сзади
40	Баскетбол – это …. 1)Командная спортивная игра с мячом 2)Парная спортивная игра 3)Разновидность упражнения 4)Командная спортивная игра с шайбой
41	Бег на короткие дистанции 1)100 м 2)1000 м 3)3000 м 4)500 м
42	Размер волейбольной площадки: 1)18 х 9 2)26 х 14 3)15 х 20 4)30 х 15
43	Биатлон – это ….. 1)Лыжная гонка со стрельбой из винтовки 2)Бег на длинные дистанции 3)Командно-спортивная игра 4)Эстафетная лыжная гонка

44	Состав первой волейбольной команды, находящейся на площадке во время игры 1)6 человек 2)10 человек 3)3 человека 4)8 человек

Инструкция по заполнению заданий 20-25: в соответствующую строку ответов внесите краткий ответ на вопрос, окончание предложения, пропущенные слова.

45	В волейболе существует пять основных приёмов – это: блокирование, подача, приём, нападающий удар и ….
46	Существует пять физических качеств, такие как: сила, быстрота, выносливость, ловкость и ….
47	Символом Олимпийских игр, проводившихся в 1980 г в Москве, являлся …..
48	Лыжная гонка со стрельбой из винтовки, называется…..
49	Бег в лесу по пересечённой местности на средние и длинные дистанции называется ……
50	Напишите 3 любых зимних вида спорта, входящих в программу Олимпийских игр

Нормативы ГТО (16 – 17 лет)

№	Девушки			Юноши			Виды
п/п	3	4	5	3	4	5	
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ТЕСТЫ							
1.	18	17,6	16,3	14,6	14,3	13,8	Бег на 100 м (сек.)
2.	11,50	11,20	9,50	9,20	8,50	7,50	Бег на 2 км (мин., сек.)
	—	—	—	15,10	14,40	13,10	или на 3 км (мин., сек.)
3.				8	10	13	Подтягивание из виса на высокой перекладине (число раз)
				15	25	35	или рывок гири (число раз)
	11	13	19	—	—	—	или подтягивание из виса лежа на низкой перекладине (число раз)
	9	10	16	—	—	—	или сгибание и разгибание рук упоре лежа на полу (число раз)
4.	7	9	16	6	8	13	Наклон вперед из положения стоя с прямыми ногами на гимнастической скамье (см)

ТЕСТЫ ПО ВЫБОРУ							
5.	310	320	360	360	380	440	Прыжок в длину с разбега (см)
	160	170	185	200	210	230	или прыжок в длину с места толчком двумя ногами (см)
6.	20	30	40	30	40	50	Поднимание туловища из положения лежа на спине (число раз за 1 мин.)
7.	—	—	—	27	32	38	Метание спортивного снаряда весом 700 г (м)
	13	17	21	—	—	—	или весом 500 г (м)
8.	19.15	18.45	17.30	—	—	—	Бег на лыжах на 3 км (мин., сек.)
	—	—	—	25.40	25.00	23.40	или на 5 км (мин., сек.)
	Без учета времени			—	—	—	или кросс на 3 км по пересеченной местности *
	—	—	—	Без учета времени			или кросс на 5 км по пересеченной местности *
9.	Без учета		1.10	Без учета		0.41	Плавание на 50 м (мин., сек.)
10.	15	20	25	15	20	25	Стрельба из пневматической винтовки из положения сидя или стоя с опорой локтей о стол или стойку, дистанция — 10 м (очки)
	18	25	30	18	25	30	или из электронного оружия из положения сидя или стоя с опорой локтей о стол или стойку, дистанция — 10 м (очки)
11.	Дистанция: 10 км						Туристический поход с проверкой туристических навыков
12.	15-20	21-25	26-30	15-20	21-25	26-30	Самозащита без оружия (очки)
12							количество испытаний в возрастной группе
	6	7	8	6	7	8	число необходимых испытаний для получения знака отличия Комплекса **
* Для бесснежных районов							
** При выполнении нормативов для получения знаков отличия Комплекса обязательны виды испытаний на быстроту, силу, выносливость и гибкость.							

Комплексы упражнений для профилактики профессиональных заболеваний

Выполнение комплексов упражнений для осанки

1. ИП — стоя над сиденьем стула, руки на поясе. Отвести руки в стороны — вдох; руки на пояс — выдох. Упражнение выполняют 4-6 раз. Дыхание равномерное.

2. ИП — то же. Руки вверх — вдох; наклон вперед — выдох. Так 5-7 раз. ТС.

3. ИП — стоя, руки перед грудью. Отвести руки в стороны — вдох; вернуться в ИП — выдох. 4-6 раз. ТМ.

4. ИП — стоя у стула. Присесть — выдох, встать — вдох. 5-7 раз. ТМ.

5. ИП — сидя. Согнуть правую ногу — хлопок; вернуться в ИП. То же с другой ноги. 3-5 раз. ТС.

6. ИП — сидя на стуле. Присесть впереди стула; вернуться в ИП. Дыхание не задерживать. 5-7 раз. ТМ.

7. ИП — то же ноги выпрямлены, руки впереди. Согнуть ноги в коленях, руки — на пояс; вернуться в ИП. 4-6 раз. ТС.

8. ИП — стоя. Отвести правую ногу назад, руки вверх — вдох; вернуться в ИП — выдох. То же с левой ноги. По 4-6 раз. ТМ.

9. ИП — стоя, руки на поясе. Наклоны влево-вправо по 3-5 раз. ТМ.

10. ИП — стоя, руки перед грудью. Отвести руки в стороны — вдох; вернуться в ИП — выдох. 4-6 раз. ТС.

11. ИП — стоя. Отвести правые ногу и руку вперед. То же с левой ноги. По 3-5 раз. ТС.

12. ИП — стоя, руки вверх. Присесть; вернуться в ИП. 5-7 раз. ТС. Дыхание равномерное.

13. ИП — то же руки вверх, кисти в «замок». Вращение туловища. 3-5 раз. ТМ. Дыхание не задерживать.

14. ИП — стоя. Шаг с левой ноги вперед — руки вверх; вернуться в ИП. То же с правой ноги. По 5-7 раз. ТС.

15. ИП — стоя, руки над грудью. Повороты влево-вправо с разведением рук. 4-5 раз. ТМ.

16. ИП — стоя, руки к плечам. По очереди выпрямляйте руки. 6-7 раз. ТС.

17. Ходьба на месте или по комнате — 30 сек. Дыхание равномерное.

Выполнение комплексов упражнений для глаз

1 – вверх – вниз (поднимите глаза вверх, опустите вниз)

2 – диагонали (посмотрите вправо-вверх, потом влево-вниз, поморгайте, выполните в обратном направлении.

3 – прямоугольник (очертите взглядом воображаемый прямоугольник, обводя его стороны глазами: снизу-вверх-влево-вниз-вправо. Поморгайте. Выполните в другую сторону).

4 – ходики (скосите глаза вправо, потом влево).

5 – циферблат (сделайте медленное круговое движение глазами начиная сверху по часовой стрелке. Повторите в другую сторону.

6 – змейка (нарисуйте зрачками волнистую линию, начиная справа налево. Поморгайте. То же самое в другую сторону.

Выполнение комплексов упражнений для опорно-двигательного аппарата

1 – сидя на стуле, прижав ногу друг другу, опускайте их на носки, затем на пятки.

2 – оперевшись двумя руками о стол, подниматься на цыпочки, опускаясь затем на пятки.

3 – обопритесь двумя руками о стену, попеременно становитесь на носки, затем на пятки.

4 – на вдохе поднять руки вверх и встать на носки, на выдохе расслабиться.

5 – сидя, движение ногами в разные стороны-вверх, вниз, влево, вправо.

6 – вставание на цыпочки обеими ногами одновременно.

Тактика спортивных игр

Технико-тактические приёмы игры в баскетбол

Юноши и девушки:

Конкурсное испытание заключается в следующем: перемещение спиной в защитной стойке, пробивание 3-х штрафных бросков (произвольным способом), рывок по прямой, выполнение ведения мяча правой или левой рукой «челноком» с передачей мяча в щит, ловля и бросок в корзину.

Участник находится за площадкой лицом вперёд справа в углу в пересечение лицевой и боковых линиях. По сигналу участник перемещается спиной в защитной стойке в 2 шага вправо и влево до штрафной линии, пробивает три штрафных броска, выполняет рывок лицом вперед к центральной линии, берет мяч и начинает прямолинейно ведение мяча «челноком» правой рукой до штрафной линии; обратно к центральной линии ведение мяча левой рукой, движение в обратном направление к щиту ведение сильнейшей рукой (правой или левой) передача мяча в щит, от линии штрафного броска не выходя из круга, ловля мяча от щита двумя руками и бросок (произвольным способом). Фиксируется время выполнения упражнения, остановка секундомера осуществляется в момент касания мяча пола его броска в корзину.

За неточное попадание в корзину участнику к его фактическому времени прибавляется дополнительно 5 секунд, за каждое нарушение правил (пробежка, пронос мяча, двойное ведение, неправильная смена рук, недобегание до линий, не поймал мяч после передачи в щит) участнику прибавляется дополнительно 2 секунды.

В случае непопадания завершающего броска в упражнении даются две дополнительные попытки. За неточное попадание в корзину дважды прибавляются дополнительно 10 секунд. Если участник уходит с площадки,

не выполнив дополнительные попытки, прибавляется дополнительно 30 секунд.

Технико-тактические приёмы игры в волейбол

Участник находится на лицевой линии.

С другой стороны площадки судьями указываются три любые зоны, в каждую из которых нужно будет попасть при подаче. В каждой из выбранных трех зон судьями указывается место для премиальных очков, которое обозначается стандартным гимнастическим обручем. Участнику дается право выполнить: три нижних прямых подачи, три верхних прямых подачи.

При выполнении нижних прямых подач: за попадание в заданную зону начисляется 3 очка. За попадание в зону премиальных очков участнику начисляется еще 1 очко к уже полученным трем. Если мяч попадает в одну и ту же зону, засчитывается одно попадание в данную зону и начисляется только 3 очка. За непопадание в указанную зону очки не начисляются. За подачу в сетку или в аут, снимается одно очко.

При выполнении верхних прямых подач: за попадание в заданную зону начисляется 3 очка. За попадание в зону премиальных очков участнику начисляется еще 1 очко к уже полученным трем. Если мяч попадает в одну и ту же зону, засчитывается одно попадание в данную зону и начисляется только 3 очка. За непопадание в указанную зону очки не начисляются. За подачу в сетку или в аут, снимается одно очко.

Верхняя прямая подача – и.п. – испытуемый находится на лицевой линии, лицом к сетке. Удар по мячу производится выше плечевого сустава (плеча).

Нижняя прямая подача – и.п. – испытуемый находится на лицевой линии, лицом к сетке. Удар по мячу производится ниже плеча.

Технико-тактические приёмы игры по настольному теннису

Подача шарика производится одной рукой (подкинуть мяч), второй рукой, ракеткой отбить шарик на стол своей стороны, затем на сторону соперника. Передвижение производится за пределами стола своей стороны (вперед, назад, влево, вправо). Отдача теннисной ракеткой отбивается любой стороной ракетки вверх, вперед.

Техника передвижения на лыжах

Техника передвижения на лыжах – наиболее рациональная для конкретных условий и данного уровня физической подготовленности система движений, обеспечивающая при оптимальной экономичности высокий спортивный результат. Техника всегда конкретна и определяется временными, пространственными и динамическими характеристиками. Техника лыжника изменяется в процессе возрастного развития организма и в результате спортивного совершенствования; кроме того техника должна быть естественной, эффективной, экономичной, устойчивой, вариативной, индивидуальной.

Основой техники передвижения на лыжах являются лыжные ходы.

Лыжные ходы-закономерное объединение отдельных движений лыжника в единое целое.

По отталкиванию ногой от подвижной или неподвижной опоры лыжные ходы подразделяются на классические и коньковые.

И классические, и коньковые классифицируются по вариантам работы рук в момент отталкивания. Выделяют группы попеременных ходов, когда отталкивание руками выполняется поочередно, однако всегда разноименно по отношению к толчковой ноге (как при ходьбе), и группы одновременных ходов, в основе которых - одновременное отталкивание руками. Возможны также ходы без толчка руками.

По количеству шагов в каждом цикле движений лыжные ходы классифицируют на бесшажные - движение происходит только за счет отталкивания палками, без движения ног; одношажные; двухшажные; трехшажные и четырехшажные (с 1,2,3 и 4 скользящими шагами в цикле лыжного хода, соответственно).

Классические ходы включают попеременные: двухшажный и четырехшажный;

одновременные: бесшажный, одношажный, двухшажный и трехшажный; а также переходы с одного хода на другой.

Попеременный двvхшажный ход является одним из основных среди классических способов передвижения. Он применяется в различных условиях скольжения на равнинных участках и на подъемах. В цикле хода на два отталкивания палками выполняется два скользящих шага. При выполнении этого хода лыжник скользит поочередно то на одной, то на другой лыже и так же поочередно на каждый шаг отталкивается рукой, всегда разноименной по отношению к толчковой ноге, т.е. общая схема движений рук и ног максимально приближена к обычной ходьбе.

Попеременный четырехшажный ход используют при передвижении по глубокому снегу, на неровной лыжне, в случаях, когда нет хорошей опоры для палок. Выгоден он при длительных переходах, прогулках, при передвижении с грузом, уложенным в рюкзак. Квалифицированные лыжники, этот ход практически не применяют.

В цикле хода на два попеременных отталкивания палками выполняется четыре скользящих шага.

Техника выполнения упражнений по атлетической гимнастике

Занятия атлетической гимнастикой включают в себя три фазы (части):

- разминку;
- силовые упражнения (основную часть);
- заключительную часть.

Разминка

Разминка имеет особое значение, поскольку снижает вероятность травм и позволяет проработать мышцы по всей амплитуде движений.

Общая разминка обычно состоит из разогревающих упражнений — легкой пробежки, работы на велотренажере и других подобных упражнений в течение нескольких минут.

В специальной разминке применяются упражнения на растягивание, в частности, повторные статические упражнения (стретчинг).

Рекомендуется, например,

- наклон вперед из стойки с разведенными руками между фиксированными опорами;
- занесение стоп за голову до касания пола из положения лежа на спине;
- наклон вперед с касанием носков пальцами рук и пр.

Растянутое положение достигается за 2-3 с и удерживается 7-10 с. Упражнения повторяются трижды. После упражнений на растягивание в течение 5-10 мин выполняются прыжки со скакалкой, отжимания, наклоны.

Силовые упражнения

Силовые упражнения, объем и интенсивность нагрузки в основной части занятия подбираются с учетом подготовленности занимающихся и задач тренировочного цикла.

Заключительная часть

Заключительная часть состоит из успокаивающих упражнений, таких, как медленный бег с переходом на ходьбу или плавание. На нее отводится 5-10 мин.

Темы сообщений, рефератов

1. Роль физической культуры в общекультурном развитии человека.
2. Роль физической культуры в профессиональном развитии человека.
3. Роль физической культуры в социальном развитии человека.
4. Основы здорового образа жизни.
5. Профилактика психоэмоционального перенапряжения.
6. Режим физической нагрузки для работника умственного труда.
7. Способы профилактики нарушений зрения.
8. Как повысить свой иммунитет?
9. Грипп, ОРЗ - средства профилактики и лечения.
10. Закаливание организма как средство укрепления здоровья.
11. Режим дня студента.
12. Организм как единая саморазвивающаяся и саморегулирующаяся биологическая система.
13. Анатомо-морфологические особенности и основные физиологические функции организма.
14. Функциональная система организма. Костная система и её функции.
15. Функциональная система организма. Мышечная система и её функции (строение, физиология и биохимия мышечных сокращений).
16. Физиологические системы организма.
17. Внешняя среда и её воздействие на организм и жизнедеятельность человека.

18. Функциональная активность человека и взаимосвязь физической и умственной деятельности.

19. Утомление при физической и умственной работе. Восстановление.

20. Биологические ритмы. Работоспособность.

21. Физиологические механизмы и закономерности совершенствования отдельных систем организма под воздействием направленной физической тренировки.

22. Роль упражнений и функциональные показатели тренированности организма в состоянии покоя и при выполнении стандартной и предельно напряжённой работы.

23. Обмен веществ и энергии.

24. Регуляция деятельности организма в различных условиях.

25. Особенности функционирования центральной нервной системы.

26. Рефлекторная природа двигательной активности. Формирование двигательного навыка.

27. Двигательная функция и повышение уровня адаптации и устойчивости организма человека к различным условиям внешней среды.

28. Характеристика физиологических состояний организма при занятиях физическими упражнениями и спортом.

29. Адаптация к нарушению биологических ритмов.

30. Устойчивость к резкому изменению погодных условий и микроклимата.

Задания для промежуточной аттестации (дифференцированный зачет)

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине «Физическая культура» организована в форме зачетов (по окончании каждого семестра) и дифференцированного зачета (по окончании всего периода обучения по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности «Гостиничное дело».

В процессе зачетов оценивается ведение обучающимся Дневника здоровья, подготовка реферата/ проекта/ учебно-исследовательской работы, выполнение нормативов комплекса ГТО, организация и проведение комплекса упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с обучающимися, освоения тактики спортивных игр.

Дифференцированный зачет предусматривает выполнение нормативов ГТО, демонстрацию выполнения комплекса упражнений для профилактики профессиональных заболеваний, демонстрацию обучающихся тактики спортивных игр, защита Дневника здоровья, демонстрирующего положительную динамику физических качеств обучающегося за весь период обучения.

ОЦЕНКА УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ

(по стандартизированным методикам оценки)

Тесты

Броски мяча по баскетбольному кольцу;

Координационный тест - прыжки в длину с места (см);

Координационный тест - броски малого мяча в цель;

Силовой тест - приседание на одной ноге, опора о стену (количество раз на каждой ноге);

Силовой тест — подтягивание на низкой перекладине (количество раз)

Тест на координацию и скорость — челночный бег 2*10 м (с);

Силовой тест - бросок набивного мяча 1 кг из-за головы (м);

Силовой тест – сгибание и разгибание рук в упоре лежа;

Тест на гибкость – наклон туловища вперед из положения сидя

Тест на выносливость – 6-ти минутный бег

Тесты	Оценка		
	5	4	3
Бег 500м (мин,с)	11,00	13,00	б/вр
Бег на лыжах 3км (мин,с)	19,00	21,00	б/вр
Прыжки в длину с места (см)	190	175	160
Приседание на одной ноге, опора о стену (количество раз на одной ноге)	8	6	4
Силовой тест – отжимание от лавочки	20	10	5
Координационный тест - челночный бег 3х10м (с)	8,4	9,3	9,7
Бросок набивного мяча 1 кг из-за головы (м)	10,5	6,5	5,0
Гимнастический комплекс упражнений: - утренней гимнастики - ЛФК (из 10 баллов)	До 9	До 8	До 7,5

ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

Задания для текущего контроля

Задания для входного контроля (стартовой диагностики)

1. Составьте синквейн к понятию «Профессия?». Запишите его в левый столбик таблицы.

*Синквейн (с фр. – «пять») – это способ обобщения сложной информации в тексте из 5 строк.

Строгое соблюдение правил написания синквейна необязательно.

1 строка – 1 слово (выражение) Кто? Что? (сущ.)

2 строка – 2 слова (определения: прил., прич.) Какой?

3 строка – 3 слова (глаголы) Что делает?

4 строка – 3-6 слов - фраза, несущая определенный смысл, выражающая отношение к теме

5 строка – заключение в форме существительного или словосочетания: резюме, обобщение, вывод.

Синквейн на основе личного представления, опыта	*Синквейн на основе ФГОС*
Название профессии	*Название профессии*

2. Исследуйте ФГОС специальности. Определите:

– какие виды деятельности предполагает ФГОС;

– при выполнении каких видов профессиональной деятельности необходимо владение психологическими основами общения;

– какими профессиональными и общими компетенциями должен овладеть будущий специалист;

– какими качествами должен обладать специалист;

– компетенции, развитию которых может способствовать дисциплина «Психология общения».

3. Составьте еще один синквейн, используя информацию из ФГОС специальности. Запишите его в правый столбик таблицы. Сравните.

4. Ролевая игра «Давайте познакомимся»

Инструкция

1. Разделитесь на 4-5 микрогрупп
2. Выберите лидера (члена группы, который будет представлять результаты деятельности)
3. Выполните задание

1. Запишите информацию о себе по шаблону:

Меня зовут…

Мне…лет

Я увлекаюсь (занимаюсь)…

Я пришел учиться в колледж, чтобы…

2. Соберите, проанализируйте информацию, выявите особенности и представьте Портрет микрогруппы в предложенном вам стиле речи

---

6. Выполните тестовые задания письменно.

Психология это:

1. наука, изучающая нейрофизиологические механизмы психических процессов, состояний и поведения

2. наука о становлении, развитии и реализации психических процессов психики

3. наука изучающая мораль и нравственность

Объектом психологии выступает

1. внутренний (субъективный) мир человека

2. отношение между людьми в обществе

3. трудовая деятельность человека

Вербальная коммуникация:
1. речевое (устное или письменное) общение
2. способность к получению, хранению и воспроизведению жизненного опыта
3. объединение людей в группы

Одна из форм психики человека:
1. двигательная система человека
2. сознание
3. строение органов дыхания

Психическое состояние концентрации, на каком либо объекте это:
1. эмоции
2. ощущение
3. внимание

Когнитивная психология это:
1. наука о поведении
2. процесс познания и активности сознания
3. потребности человека

Осмысленный и означенный синтез разнообразных ощущений, получаемых от целостных предметов и явлений, который выступает в виде образа данного предмета:
1. мышление
2. восприятие
3. внимание

К основным методам психологии как научной дисциплины относят:
1. функционирование нервной системы
2. изучение анатомии человека
3. наблюдение

Одно из основных свойств нервной системы, способность к воспроизведению прошлого опыта определяется как:
1. мышление
2. речь
3. память

Наука о чувственном познании, постигающем и создающем прекрасное и выражающемся в образах искусства:
1.ноэтика
2. эстетика
3. этика

Один из участников группы, который признает за собой «Психология общения» брать на себя наиболее ответственные решения, затрагивающие интересы и определяющие направление и характер деятельности всей группы, определяется как:

1. лидер
2. независимый эксперт
3. интеллектуал

Запоминание:

1. это способность в течении длительного времени сохранять состояние внимания на каком-либо объекте
2. это процесс порождающий новые знания, активная форма творческого отражения человеческой действительности
3. это исходный мнемический процесс

Мотивация это:

1. сдерживающий фактор в деятельности человека
2. творчество в деятельности человека
3. побуждение к деятельности человека

Психическая деятельность, состоящая в создании представлений и мысленных ситуаций, никогда в целом не воспринимавшихся человеком в действительности, называется:

1. восприятие
2. монолог
3. воображение

Избирательное отношение личности к объекту в силу его эмоциональной привлекательности:

аффектация
интерес
диалог

Задания для рубежного контроля

Контрольное занятие № 1. Контрольная работа по разделу 1 «Основы психологии общения»

Задание 1

Вопрос 1. Этика делового общения основывается на знаниях:

1) социологии; 2) психологии; 3) менеджмента; 4) логики; 5) всех перечисленных дисциплин.

Вопрос 2. Что такое общение?

1) разговор двух и более людей; 2) спор; 3) взаимодействие субъекта и объекта;

4) взаимодействие людей с целью обмена информацией; 5) совместный отдых.

Вопрос 3. Какова основная задача делового общения?

1) продуктивное сотрудничество;

2) строгое регулирование иерархического соположения управляющего и управляемого;

3) налаживание межличностных контактов;

4) поиски «нужных» людей для решения производственных вопросов;

5) поиски «нужных» людей для решения личных и производственных вопросов.

Вопрос 4. Какое правило Дейл Карнеги возводит в важнейший закон человеческого поведения?

1) говорите о том, что интересует вашего собеседника.

2) внушайте собеседнику сознание его значимости и делайте это искренне;

3) поощряйте других говорить о себе;

4) искренне интересуйтесь другими людьми;

5) улыбайтесь.

Задание 3

Вопрос 1. К вербальным средствам общения относятся:

1) жесты; 2) позы; 3) устная и письменная речь; 4) интонации голоса. 5) мимика

Вопрос 2. Чье восприятие образа другого человека более объективно?

1) человека с положительной самооценкой, адаптированного к внешней среде;

2) эмоциональной женщины;

3) человека авторитарного типа;

4) конформной (склонной к приспособленчеству) личности;

5) человека с низкой самооценкой.

Вопрос 3. По утверждению австралийского специалиста А.Пиза, наибольший объем информации от другого человека передается нам с помощью:

1) речи; 2) мимики, жестов, позы; 3) тона голоса и его интонаций; 4) тактильно-мышечных форм;

5) вербальных и невербальных средств общения.

Вопрос 4. Продолжите фразу: «Внешнее проявление твердости -.»:

1) привычка морщить нос, втянутый подбородок;

2) высоко поднятые плечи, неясное и нечеткое произношение;

3) прямой открытый взгляд, шаркающая походка;

4) откинутая назад голова, манера стоять, широко расставив ноги;

5) богатая, доброжелательная мимика, прямой открытый взгляд.

Вопрос 5. Какой из перечисленных факторов может отрицательно повлиять на атмосферу общения при первой встрече?

1) очки с затемненными стеклами; 2) располагающий взгляд; 3) приветливость;

4) доброжелательная улыбка; 5) строгий деловой костюм.

Задание 4

Вопрос 1. Что не входит в подготовку к переговорам?

1) выявление области взаимных интересов;

2) установление рабочих отношений с партнером;

3) установление нерабочих отношений с партнером;

4) решение организационных вопросов (повестка дня, место и время встречи);

5) нахождение общего подхода и подготовка переговорной позиции.

Вопрос 2. Какая цветовая гамма помещения создает атмосферу доминирования (превосходства) хозяев и не позволяет гостям чувствовать себя непринужденно?

1) синяя; 2) зеленая; 3) желтая; 4) серая; 5) бежевая.

Вопрос 4. Что нам мешает слушать собеседника?

1) внимание; 2) дружелюбие; 3) критичность, 4) активность; 5) заинтересованность.

Вопрос 5. При ведении переговоров с иностранными партнерами необходимо:

1) неукоснительно соблюдать традиции и правила поведения страны-партнера;

2) соблюдать правила и традиции своей страны;

3) соблюдать правила поведения и традиции страны- партнера, если они Вам нравятся;

4) обращать внимание только на решение деловых вопросов, даже, если это противоречит этическим нормам;

5) придерживаться единых международных норм и правил.

Задание 6

Вопрос 1. Какой вид улыбки наиболее уместен в деловом общении?

1) заискивающая: 2) адекватная ситуации; 3) презрительная. 4) ироничная; 5) насмешливая.

Вопрос 2. Что означает контакт глаз собеседников:

1) они боятся друг друга; 2) они не доверяют друг другу; 3) разговор их мало интересует;

4) просьбу не перебивать, ещё не всё сказано; 5) доверие собеседников друг другу.

Вопрос 3. Какой должна быть дистанция в деловом общении, по мнению американцев?

1) 90 см; 2) 25 см; 3) 1 м 20 см; 4) 15 см. 5) не имеет значения.

Вопрос 4. Какое средство невербального общения слушающего поощряет говорящего к продолжению разговора?

1) увеличение дистанции слушающим собеседником; 2) очень широкая улыбка;

3) постоянное сокращение дистанции во время разговора;

4) заинтересованный взгляд с нечастыми кивками головой;

5) частый отвод взгляда в сторону.

Вопрос 5. Равноправие участников деловой встречи, свободный обмен мнениями и взгляда подразумевает беседа:

1) за "Т" - образным столом; 2) за круглым столом; 3) за прямоугольным столом;

4) за журнальным столиком; 5) за любым из перечисленных.

Задание 7

Вопрос 1. Какого правила необходимо придерживаться, чтобы избежать ошибок поведения?

1) притворяйтесь, что слушаете;

2) не задавайте слишком много вопросов;

3) будьте излишне чувствительны к эмоциональным словам;

4) всегда давайте советы, даже если вас об этом не просят;

5) воздерживайтесь от высказывания своих мыслей.

Вопрос 2. Какой конфликт называется внутриличностным?

1) столкновение противоположно направленных тенденций во взаимоотношениях людей;

2) столкновение противоположно направленных тенденций во взаимоотношениях между группами людей;

3) столкновение противоположно направленных тенденций между личностью и группой;

4) столкновение противоположно направленных тенденций в психике человека;

5) такого вида конфликта не существует.

Вопрос 3. Какой из перечисленных признаков не относится к признакам конструктивной фазы конфликта?

1) полный уход от предмета обсуждения;

2) разногласия не принимают необратимого характера;

3) проявляется взаимная неудовлетворенность ходом общения;

4) проявляется взаимная неудовлетворенность друг другом;

5) оппоненты адекватно оценивают свое состояние и состояние партнера.

Вопрос 4. Какой принцип для предупреждения конфликтов является определяющим?

1) принцип презумпции порядочности партнера; 2) принцип толерантности и альтруизма;

3) принцип ненасилия; 4) принцип милосердия; 5) принцип «справедливости и благородства».

Вопрос 5. Психологи считают, что конфликты:

1) неестественны в личной сфере; 2) неизбежны в деловой сфере;

3) естественны и неизбежны в личной сфере; 4) неестественны в деловой сфере;

5) естественны и неизбежны в деловой и личной сфере.

Задание 8

Вопрос 1. Какой принцип делового этикета ограничен климатическими условиями?

1) этичность; 2) свобода; 3) удобство; 4) экономичность; 5) эффективность.

Вопрос 2. Что не является проявлением хороших манер?

1) Скромность; 2) Сдержанность; 3) Тактичность; 4) Громкая речь; 5) Умение контролировать свои поступки.

Вопрос 3. Весьма привлекательные в деловом мире черты:

1) надежность, фундаментальность, стабильность; 2) бесцеремонность, расхлябанность;

3) невнимание к окружающим, невоспитанность; 4) конфликтность; 5) подхалимство.

Вопрос 4. К какому виду этикета относится этикет, предписывающий нормы поведения на улице, в гостях, в театре, в общественных местах?

1) деловому; 2) общегражданскому; 3) воинскому; 4) дипломатическому;

5) придворному.

Вопрос 5. Какое приветствие подчеркивает ваше уважение и добрые чувства к человеку?

1) "Здравствуйте"; 2) поклон, взмах руки; 3) "Здравствуйте, Иван Александрович!", тепло улыбнуться; 4) кивок головой; 5) "Эй, привет!".

Задание 9

Вопрос 1. Входя в комнату, где сидят подчиненные, руководитель:

1) не здоровается ни с кем; 2) первым здоровается со всеми;

3) первыми здороваются подчиненные, а начальник обменивается со всеми рукопожатиями;

4) здоровается первым, сотрудники отвечают, вставая;

5) сотрудники здороваются и подают руку первыми.

Вопрос 2. Посетитель, входя в кабинет в учреждении:

1) не должен стучать в дверь;

2) должен постучать в дверь, и не дожидаясь разрешения, войти;

3) должен постучать в дверь и подождать разрешения войти;

4) должен постучать и подождать, когда хозяин кабинета выйдет и пригласит его войти;

5) не должен стучать в дверь, а ждать, когда кто-нибудь выйдет и пригласит его в кабинет.

Вопрос 3. Деловой этикет в ряде случаев отдает преимущество женщине. Какая из указанных ситуаций некорректна?

1) Женщина первая протягивает руку для рукопожатия;

2) Женщину представляют мужчине, а не наоборот;

3) В служебном автомобиле женщина занимает более почетное место и первой садится в автомобиль;

4) В служебном помещении женщина вправе принять помощь мужчины при необходимости передвинуть или перенести мебель или какое-либо тяжелое оборудование;

5) Мужчина уступает женщине дорогу.

Вопрос 4. Согласно общим правилам вежливости, первым приветствует (найдите ошибку в утверждении):

1) мужчина - женщину;

2) вышестоящий по должности первым приветствует нижестоящего;

3) секретарь (женщина) руководителя (мужчину);

4) опаздывающий - ожидающего;

5) входящий - находящихся в помещении.

Вопрос 5. Согласно деловому этикету представляют (найдите ошибку в утверждении):

1) мужчину - женщине;

2) младшего по возрасту - старшему по возрасту;

3) имеющего более низкий должностной статус - имеющему более высокий должностной статус;

4) одного сотрудника - группе сотрудников;

5) женатого - холостому.

Задание 10

Вопрос 2. Выделите недопустимое сочетание:

1) Уважаемый господин директор; 2) Господин доцент; 3) Госпожа Киселева;

4) Миссис Браун; 5) Фрау Бользен.

Вопрос 3. В типовой визитной карточке сотрудника не указывается:

1) Фамилия, имя; 2) Должность сотрудника; 3) Служебный телефон;

4) Название фирмы; 5) Домашний адрес сотрудника.

Вопрос 4. Визитная карточка фирмы не содержит:

1) Полное официальное название фирмы; 2) Почтовый адрес;

3) Адрес в Интернете;

4) Телефоны секретариата; 5) Банковские реквизиты.

Вопрос 5. Надписи в виде кратких символов на визитной карточке принято делать:

1) в правом нижнем углу; 2) в левом нижнем углу; 3) в правом верхнем углу;

4) в левом верхнем углу; 5) посередине.

Задание 11

Вопрос 1. Что не соответствует характеристике преуспевающих женщин?

1) высокий уровень общей интеллектуальной и физической активности;

2) готовность рисковать, напористость, целеустремленность;

3) уверенность в себе, спокойная активность;

4) неумение достойно реагировать на критику, замечания и даже оскорбления;

5) отказ от мелочной опеки подчиненных.

Вопрос 2. Выделите правило, которого не следует придерживаться критикующему:

1) Иметь достаточно оснований для критики; 2) Определиться, стоит ли критиковать публично;

3) Начинать критику с похвалы; 4) Применять повышенную интонацию речи;

5) Применять корректные формы критических замечаний.

Вопрос 3. В случае если критикующий вас следовал всем этическим нормам, не следует расценивать критические замечания, как:

1) Знак того, что от Вас ожидали большего;

2) Повод справедливо посмотреть на собственную работу, служебное поведение и поступки;

3) Шанс усовершенствовать свои профессиональные качества;

4) Намек начать поиски новой работы;

5) Знак того, что Вас не уважают.

Вопрос 4. Какие фразы уместны в деловом общении?

1) «Возможно я не прав, но давайте обратимся к фактам»;

2) «Мне надо, чтобы Вы .»; 3) «Вы не правы и я готов Вам это доказать»;

4) «На Вашем месте я бы так не рассуждал.»; 5) «Вы плохо выглядите».

Вопрос 5. Чем надо начинать и заканчивать общение?

1) комплиментом; 2) критикой; 3) распоряжением; 4) оскорблением; 5) раздражением.

Задание 13

Вопрос 1. Какой пункт следует исключить из правил телефонного общения:

1) отвечая на звонок, представьтесь;

2) убедитесь в точности сведений, которые намерены сообщить;

3) в начале разговора задать вопросы типа «С кем я разговариваю?», «Что Вам нужно?»;

4) отвечать на все звонки;

5) не давайте выход отрицательным эмоциям.

Вопрос 2. Какое из приведенных выражений следует употребить в телефонном разговоре?

1) «я не знаю»; 2) «Вы должны.»; 3) «Подождите секундочку, я скоро вернусь»;

4) «Хороший вопрос. Разрешите, я уточню это для вас»; 5) «Это не моя ошибка».

Вопрос 3. Если вам звонит рассерженный чем-то человек, ваши действия:

1) положите трубку; 2) сразу прервете собеседника и укажите ему на тон разговора;

3) выслушаете его до конца; 4) прервете в подходящем месте вопросом типа: «Чем я могу Вам помочь?»; 5) накричите на него в ответ.

Вопрос 4. Что мешает устранить разногласия с оппонентом?

1) то, что вы не впадаете в бешенство; 2) задаете много вопросов; 3) слушаете его;

4) не позволяете собеседнику высказаться первым; 5) избегаете личных оскорблений.

Вопрос 5. Каких рекомендаций не следует придерживаться для сохранения конфиденциальности информации?

1) проявлять разумную осторожность в разговорах с потенциальными партнерами или клиентами;

2) знать, кто и к какой информации или оборудованию имеет допуск;

3) если водитель фирмы вдруг заинтересовался конфиденциальным документом, следует твердо и тактично пресечь эту попытку;

4) надо быть внимательным к предметам, которые "забывают" посетители приемной;

5) оставлять ненадолго посетителей в приемной одних.

Задания для промежуточной аттестации (дифференцированный зачет)

Использование языка в коммуникативных целях – это

а. Речь

б. Проксемика

в. Лингвистика

г. Орфография

Речевое поведение, направленное на поддержание разговора называется

а. Фатическим

б. Экспрессивным

в. Подбадривающим

г. Заинтересованным

Возникновение при восприятии человека человеком привлекательности одного из них для другого можно определить как

а. Идентификация

б. Телепатия

в. Аттракция

Способность эмоционального сопереживания другому – это

а. Эмпатия

б. Рефлексия

в. Толерантность

Уровень общения, на котором индивиды объединены интересами совместной деятельности, поиском средств повышения эффективности сотрудничества называется

а. Деловой

б. Бытовой

в. Светский

г. Высокий

Форма делового общения, предполагающая специально организованный предметный разговор, служащий цели решения профессионально значимых задач – это

а. Деловая беседа

б. Презентация

в. Деловая корреспонденция

Умение молчать, внимательно слушать, не вмешиваться в речь собеседника своими замечаниями является :

а. Эмпатическим слушанием

б. Рефлексивным слушанием

в. Нерефлексивным слушанием

Друзья мои, внушайте людям веру
И чаще говорите «добрый день».
И следуйте хорошему примеру-
Продляйте добрым словом жизнь людей.

О чем идет речь в данном стихотворении?

а. О личном влиянии

б. Об имидже

в. О соблюдении правил бонтона

Стиль общения – это

а. Уровень общения, на котором от человека ожидается выполнение определенной ролевой функции, демонстрация знания норм социальной среды, подтверждение себя и своего статуса

б. Общение людей как представителей тех или иных групп (возрастных, профессиональных и т.д

в. Индивидуальная стабильная форма коммуникативного поведения человека, проявляющаяся в любых условиях его взаимодействия

Культура речи – это

а. Совокупность качеств речи, которые оказывают эффективное воздействие на адресата с учетом обстановки общения и в соответствии с поставленной задачей

б. Возможность проявить свои речевые возможности

в. сообщение партнеру по общению о своих чувствах и переживаниях в словесной форме

г. Форма организованного целенаправленного взаимодействия руководителя с коллективом посредством обмена мнениями

«Канцелярит» как процветающий в литературе (30-е г. XX в.) стиль описывается К.И. Чуковским в произведении (укажите название):

а. «Живой как жизнь»

б. «Родная речь»

в. «Психология делового общения»

«Есть только два искусства, способные поставить человека на высшую ступень почета - это искусство полководца и …». О чьем искусстве еще идет речь в высказывании Цицерона?

а. Оратора

б. Врача

в. Специалиста по социальной работе

г. Политика

Барьер коммуникативный – это абсолютное или относительное (…) эффективному общению, субъективно переживаемое или реально присутствующее в ситуациях общения. Вставьте пропущенное слово.

а. Препятствие

б. Сообщение

в. Опознание чего-либо, кого-либо, установление тождества объекта или

личности в процессе

г. Желание

Сложное, запутанное действие; система приемов и способов воздействия на сознание с целью навязывания каких-либо идей или введения в заблуждение; всякий прием, с помощью которого хотят облегчить общение для себя или затруднить его для партнера. О чем идет речь?

а. О манипулировании

б. О мимики

в. О нормах литературного языка

г. О реципиентах

Способность влиять на других - это

а. Лидерство

б. Критика

в. Комплимент

ОГСЭ.06 РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ

Задания для текущего контроля

Задания для входного контроля (стартовой диагностики)

1. Составьте синквейн к понятию «Менеджер».

2. Исследуйте ФГОС специальности. Составьте еще один синквейн, используя информацию из ФГОС специальности. Сравните два синквейна. Сделайте вывод.

4. Выполните комплексное задание на определение уровня усвоения языковых норм.

5. Составьте связное высказывание (письменно) на тему «Роль культуры речи в профессиональной деятельности»

1. Составьте синквейн к понятию «Менеджер». Запишите его в левый столбик таблицы.

*Синквейн (с фр. – «пять») – это способ обобщения сложной информации в тексте из 5 строк.

Строгое соблюдение правил написания синквейна необязательно.

1 строка – 1 слово (выражение) Кто? Что? (сущ.)

2 строка – 2 слова (определения: прил., прич.) Какой?

3 строка – 3 слова (глаголы) Что делает?

4 строка – 3-6 слов - фраза, несущая определенный смысл, выражающая отношение к теме

5 строка – заключение в форме существительного или словосочетания: резюме, обобщение, вывод.

Синквейн на основе личного представления, опыта	*Синквейн на основе ФГОС*
Менеджер	*Менеджер*

2. Исследуйте ФГОС специальности. Определите:

– какие виды деятельности предполагает ФГОС;

– при выполнении каких видов профессиональной деятельности необходимо владение нормами русского литературного языка;

– какими профессиональными и общими компетенциями должен овладеть будущий специалист;

– какими качествами должен обладать специалист;

– компетенции, развитию которых может способствовать дисциплина «Русский язык и культура речи».

3. Составьте еще один синквейн, используя информацию из ФГОС специальности. Запишите его в правый столбик таблицы. Сравните.

4. Ролевая игра «Давайте познакомимся»

Инструкция

4. Разделитесь на 4-5 микрогрупп

5. Выберите лидера (члена группы, который будет представлять результаты деятельности)

6. Выполните задание

1. Запишите информацию о себе по шаблону:

Меня зовут…

Мне…лет

Я увлекаюсь (занимаюсь)…

Я пришел учиться в колледж, чтобы…

2. Соберите, проанализируйте информацию, выявите особенности и представьте Портрет микрогруппы в предложенном вам стиле речи

---

5. Прочитайте тексты. Определите стиль данного текста. Выпишите слова и предложения, характерные для данного стиля.

А. *Невероятное открытие! Житель глухой деревни Эксперименталово изобрел новый препарат, заставляющий куриц нести золотые яйца! Тайна, над которой не одно столетие бились величайшие алхимики мира, наконец, раскрыта нашим соотечественником! Пока от изобретателя никаких комментариев не поступало, он, в данный момент, находится в сильном*

запое, однако можно однозначно сказать, что открытия таких патриотов, однозначно, стабилизируют экономику нашей страны и укрепят ее позиции на мировой арене как лидера в области добычи золота и производстве золотых изделий на десятки лет вперед.

Б. *Акт беспрецедентной жестокости и бесчеловечного отношения к животным проявил житель деревни Эксперименталово, который в своих корыстных целях с особым цинизмом использовал несчастных куриц для создания своего «философского камня». Золото было получено, однако это живодера не остановило, и он, как абсолютно аморальный тип, ушел в глубочайший запой, даже не пытаясь помочь бедным созданиям, ставшим жертвой его вопиющих экспериментов. Сложно сказать, чем чревато такое открытие, однако, учитывая тенденции в поведении «ученого», можно сделать вывод, что он явно замышляет захват власти над миром.*

В. *Сидорович плохо спал ночью, то и дело, просыпаясь под раскаты грома и сверкание молний. Это была одна из тех ужасных ночей, когда хочется закутаться под одеяло, высунув нос для притока воздуха, и представлять, что ты в шалаше в дикой степи за сотни километров до ближайшего города.*

Вдруг откуда ни возьмись Сидоровичу по уху проехалась ладонь спавшей рядом жены:

– Спи уже, путешественник хренов, – простонала она, сонно причмокивая языком.

Сидорович обиженно отвернулся, надувшись. Он думал о Тайге…

Г. *Я, Иванов Иван Иванович, выражаю свои искреннюю благодарность сотрудникам компании ООО «Пример», в частности, Сидорову С.С. и Пупкову В.В. за высокий уровень качества обслуживания и оперативное урегулирование всех спорных моментов прямо на месте и прошу поощрить их в соответствием с условиями коллективного договора ООО «Пример».*

Д. *Ёо, чувак! Если ты читаешь этот текст, то врубаешься в тему. Энергия, драйв и скорость – вот что определяет мою жизнь. Я люблю экстрим, люблю острые ощущения, люблю, когда адреналин зашкаливает и сносит башку. Я без этого не могу, чувак, и знаю, что ты меня понимаешь. Мне глубоко по-барабану: скейтборд или паркур, ролики или байк, до тех пор, пока мне есть чему бросить вызов. И это круто!*

Е. *Вы когда-нибудь задумывалить о том, что было бы, если бы Земля поменялась местами с Юпитером? Я серьезно! Возникли бы НовыеВасюки на его кольцах? Конечно нет! Они же из газа! Неужели вы хоть на минуту купились на такую откровенную чушь? В жизни не поверю! А если бы луна упала в Тихий Океан, на сколько бы поднялся его уровень? Вы, наверное, думаете, что я – редкий зануда, но, если я не задам эти вопросы, то кто?*

Критерии оценки:

«отлично» – дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и

несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Могут быть допущены недочеты в определении понятии, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.

«хорошо» – дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Могут быть допущены недочеты или незначительные ошибки, исправленные студентом с помощью преподавателя.

«удовлетворительно» – дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.

«неудовлетворительно» – дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятии, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

6. Выполните задания письменно по вариантам.

Вариант 1

1. Перепишите предложения, устранив допущенные речевые ошибки:

1) Человечный фактор решает всё.

2) У меня нет осенних туфлей.

3) Таким образом, рассмотрев функциональные характеристики структур департамента, предлагается следующее решение.

2. Выпишите слова с Ё.

АФЕРА, МАНЕВРЫ, СВЕКЛА, ОСЕДЛЫЙ, ОДНОВРЕМЕННЫЙ.

3. Выпишите слова, в которых согласный перед Е произносится твердо:

СИНТЕЗ, ДЕКЛАРАЦИЯ, ДЕКАДА, ВЕКСЕЛЬ, БУТЕРБРОД.

4. Поставьте ударение в следующих словах:

КЛАДОВАЯ, НЕФТЕПРОВОД, ВЕРОИСПОВЕДАНИЕ, ХРИСТИАНИН, СВЕКЛА, ДИСПАНСЕР, ЖАЛЮЗИ, НА ПОХОРОНАХ, ЦЫГАН, ОТКУПОРИТЬ, ПО СРЕДАМ, УГЛУБИТЬ, БАЛОВАТЬ, БАЛОВАННЫЙ, ЗАНЯТА, ОПТОВЫЙ, КАМБАЛА, КАТАЛОГ, УПРОЧИТЬ, ЯЗЫКОВАЯ (система).

5. Как различаются по смыслу следующие паронимы? Употребите каждый пароним в контексте (словосочетание, предложение), демонстрируя тем самым разницу в значении:

БОЛОТНЫЙ – БОЛОТИСТЫЙ, ДИПЛОМАТ – ДИПЛОМАНТ, УДАЧНЫЙ – УДАЧЛИВЫЙ, РОСПИСЬ-ПОДПИСЬ, СВОДНЫЙ-СВОДЧАТЫЙ.

6. Как вы понимаете значение следующих заимствованных слов?

АПЕЛЛЯЦИЯ, ВЕТО, ДЕМАГОГИЯ, ДИЛЕММА, ЙЕТИ.

7. Перепишите предложения, употребив числительные в нужной форме:

а) Найти сумму 467 и 8643.

б) 10 сложить с 6504.

в) От 5858 отнять 19.

8. Определите род следующих существительных:

КОФЕ, МОЗОЛЬ, СУХУМИ, АТС, КАКАДУ, КРУПЬЕ, РАНДЕВУ, ОМОН, СССР, ТАКСИ.

9. Образуйте форму родительного падежа множественного числа:

Образец: помидор (ед.ч.) – (чего?) помидоров (мн.ч.).

ТУФЛЯ, СВЕЧА, ЯСЛИ, САПОГ, КОЧЕРГА, ДУПЛО, ВАЛЕНОК, ГРАММ, НОСОК, ДЯДЯ.

10. Перепишите слова, вставив пропущенные буквы:

В…СТ…БЮЛЬ ТЕАТРА, ИЖД…ВЕНЕЦ, К…МП…ТЕНТНЫЙ ИНЖ…НЕР,

СУВ…Р…НИТЕТ ГОСУДАРСТВА, О…ОЗИЦИОННАЯ ПАРТИЯ.

Вариант 2

Перепишите предложения, устранив допущенные речевые ошибки:

1) Совсем недавно я купила очень красивый бра.

2) Внеклассная работа играет положительное значение в развитии детей.

3) Поднимая цены на топливо, это прямо скажется на уровне жизни населения.

Выпишите слова с Ё.

ОСЕДЛЫЙ, ЗА ИСТЕКШИЙ ПЕРИОД, НАЕМНИК, БЫТИЕ, СТАРЬЕВЩИК.

Выпишите слова, в которых согласный перед Е произносится твердо:

КОМПЬЮТЕР, ТЕСТ, ПРЕССА, ПРЕССИНГ, ШИНЕЛЬ.

4. Поставьте ударение в следующих словах:

АВГУСТОВСКИЙ, АПОКАЛИПСИС, АПОСТРОФ, БАЛОВАТЬ, БЕНЗОПРОВОД, ВЕРБА, ГУСЕНИЦА, ДИОПТРИЯ, ДИСПАНСЕР, ДОСУГ, ЕРЕТИК, ЖИЗНЕОБЕСПЕЧЕНИЕ, ЗАВИДНО, ЗАДОЛГО, ЗАВСЕГДАТАЙ, ЗАКУПОРИТЬ, ИКОНОПИСЬ, КАМБАЛА, КВАРТАЛ, КАУЧУК.

Как различаются по смыслу следующие паронимы? Употребите каждый пароним в контексте (словосочетание, предложение), демонстрируя тем самым разницу в значении:

НЕВЕЖДА – НЕВЕЖА; ПРЕДОСТАВИТЬ - ПРЕДСТАВИТЬ;

РОСПИСЬ-ПОДПИСЬ; ЛИЧНОСТНЫЙ – ЛИЧНЫЙ,

ИСКУСНЫЙ – ИСКУССТВЕННЫЙ.

Как вы понимаете значение следующих заимствованных слов?

КАНОН, КОНФОРМИЗМ, ИНСИНУАЦИЯ, ОФШОРНЫЙ, НОНСЕНС.

Перепишите предложения, употребив числительные в нужной форме:

а) Найти сумму 654 и 986.

б) 54 сложить с 9806.

в) От 5674 отнять 80.

Определите род следующих существительных:

ШАМПУНЬ, ВУАЛЬ, АЗС, СМИ, АЛИБИ, ШИМПАНЗЕ, АВЕНЮ, ДЕПО, МЕНЮ, ДОМИЩЕ.

Образуйте форму родительного падежа множественного числа:

Образец: помидор (ед.ч.) – (чего?) помидоров (мн.ч.).

ЯБЛОКО, САПОГ, КИЛОГРАММ, ТУРОК, АРМЯНИН, ДЖИНСЫ, ГОЛЬФЫ, ДЯДЯ, КОММЕНТАРИЙ, НОСОК.

Перепишите слова, вставив пропущенные буквы:

ТЕ…АСА ДОМА, РА…ЧИТЫВАТЬ, ИНТ…ЛЛ...ГЕНТ, ОБ…ЯНИЕ, ОБ…НЯНИЕ, П…ЛИСАДНИК, ГА…ЕРЕЯ, АНТИКО…ОЗИЙНОЕ ПОКРЫТИЕ.

Задания для рубежного контроля

Контрольное занятие №1. Семинар «Современный русский литературный язык как мировой язык»

1. Выступите с сообщением на одну из тем (2 минуты):

Признаки международного языка.

Виды международных языков.

Мировые языки как разновидность международных языков.

Русский язык как язык русской нации.

Русские и русскоязычные.

Хронологические границы современного русского языка.

Статус и функции русского языка в России.

Статус и функции русского языка в мире.

Причины приобретения русским языком статуса мирового.

2. Оцените выступление однокурсника.

3. Примите участие в обсуждении проблем развития современного русского языка.

4. Выполните тестовые задания

Задание 1. Прочитайте приведенные ниже тексты и подготовьте ответы на вопросы семинара.

Вопросы к семинару

«Современный русский язык как мировой язык»

Признаки международного языка.

Виды международных языков.

Мировые языки как разновидность международных языков.

Русский язык как язык русской нации.

Русские и русскоязычные.

Хронологические границы современного русского языка.
Статус и функции русского языка в России.
Статус и функции русского языка в мире.
Причины приобретения русским языком статуса мирового.

Тексты к семинару:

Текст 1.

Международные языки — языки, служащие средством общения народов разных государств. Подразделяются на естественные языки (для которых функция международных языков является реальной, но вторичной по отношению к их основному использованию в роли национальных или этнических языка) и искусственные языки (для которых функция международного языка являетсяпервичной, но не всегда реализованной, поскольку не все такие языки получили применение в практике межъязыкового общения).

Международные естественные языки в древнюю и средневековую эпохи носили региональный характер (их употребление ограничивалось определенным регионом), их использование сопровождалось ограничениями: социальными (ими владели относительно небольшие социальные группы), функциональными (зачастую М. я. использовался в этой роли лишь в письменной форме) и др. Так, средством общения народов Дальнего Востока был китайский язык (в его иероглифической форме). В древних государствах Передней Азии использовались в разные эпохи шумерский, аккадский и арамейский языки. Древнегреческий язык стал общим языком эллинистического мира, латинский язык – разноязычной Римской империи; в средневековой Европе оба языка выступали в функции международного языка. К средним векам относится выдвижение на роль международных языков арабского, персидского языков в районе Ближнего Востока; старославянского языка в славянских странах.

В новое время, наряду с сохраняющейся категорией региональных международных языков (прежних, как, напр., арабский, или новых, как, напр., суахили), возникла группа международных языков глобального использования (т. наз. мировые языки), что вызвано потребностями более широких международных контактов в условиях расширяющейся международной торговли, развития средств массовой коммуникации, интернационализации научной терминологии и т. п.

Выдвижение того или иного языка на роль мирового определяется совокупностью экстралингвистических (политических, экономических и культурных) и лингвистических факторов (к числу последних относится развитость функциональных подсистем языка, наличие отраслевых терминологий и пр.). Число мировых языков имеет тенденцию к возрастанию. После 18 в. (нередко именовавшегося веком «всеобщности французского языка») в сферу глобального использования постепенно включаются английский и немецкий языки, с 20 в. русский и некоторые

другие языки. Международное общение обеспечивает в совокупности группа наиболее развитых международных языков (т. наз. клуб мировых языков).

Для мировых языков характерно юридическое закрепление их роли благодаря признанию их «официальными» или «рабочими» языками международных организаций или конференций (ООН, ЮНЕСКО и др.; так, официальными и рабочими языками ООН являются английский, арабский, испанский, китайский, русский, французский языки), они включаются в программы обучения общеобразовательной и высшей школы разных стран в качестве «иностранных языков».

От международных языков следует отличать языки межнационального общения, используемые внутри многонациональных государств. Некоторые языки могут выступать в роли как международных языков, так и языков межнационального общения (напр., русский язык, будучи одним из мировых языков, является средством межнационального общения народов России).

Международные искусственные языки представляют собойкоммуникативные системы, специально сконструированные для международного общения. Попытки создания таких языков делались еще в античную эпоху (в 4 – 3 вв. до н. э. искусств, язык на базе древнегреческого койне был разработан Алексархом). В большом количестве проекты искусственных языков стали появляться с 17 в., что связано с сокращением международных функций латинского языка. В 1629 г. Р. Декарт заложил основы теории лингвопроектирования. В 17–19 вв. создатели искусственных языков нередко исходили из критики естественных языков, как якобы недостаточно совершенных орудий мышления и общения, и мыслили искусственные языки как универсальные, предназначенные для замены естественных. В середине 19 в. оформляется представление о вспомогательном характере искусственного языка как специализированного средства международного общения, выступающего наряду с естественными языками. Первым искусственным языком, получившим коммуникативную реализацию как в устном общении, так и в литературе, стал *волапюк* (создан в 1879). В 1884–89 состоялись 3 международных конгресса сторонников волапюка, в разных странах мира на нем издавалось несколько десятков газет и журналов. Однако это движение просуществовало недолго. Широкое распространение с большим числом говорящих получил только *эсперанто* (создан в 1887). Узкое коммуникативное использование имеют также искусственные языки *идо* (1907), *окциденталь* (1921–22) и *интерлингва* (1951).

(С.Н. Кузнецов // Лингвистический энциклопедический словарь. М., 1990. С.291.)

Текст 2. Международные и искусственные языки

Международные языки служат средством общения народов разных государств. Существует два вида международных языков – естественные и искусственные. Для естественных языков функция международного языка – вторичная, для искусственных – первичная.

Естественные международные языки

В древние времена и средние века международные языки имели пределы распространения:

1. Определенный регион.

На Ближнем Востоке – шумерский, аккадский, арамейский, в эллинистических государствах – древнегреческий;

2. Определенная социальная группа.

Жрецы и священники использовали международные языки для религиозных целей (арабский в странах ислама, латинский и греческий в христианских странах, санскрит у индуистов, пали у буддистов);

3. Определенная функция.

На Дальнем Востоке у японцев, корейцев и вьетнамцев письменным международным языком был китайский язык в иероглифической форме.

И сегодня есть немало региональных международных языков. В Восточной Африке – суахили, в Западной – хауса, в Индонезии, Малайзии и Сингапуре – малайский; персидский как язык литературы на Ближнем и Среднем Востоке; в какой-то степени немецкий на Балканах и Восточной Европе. В Европе XVIII–XIX веков основным международным языком был французский. С начала XX века стала возрастать роль английского языка. Между двумя мировыми войнами было международное англо-французское двуязычие (официальные языки Лиги Наций). Официально признанными международными языками после второй мировой войны считаются рабочие языки Организации Объединенных Наций. Это английский, французский, испанский, русский, арабский и китайский языки. Немецкий и японский языки, несмотря на вес Германии и Японии, не признаны таковыми, так как ООН была создана после победы над этими странами во второй мировой войне. <…>

Искусственные международные языки

Искусственные международные языки подразделяются на априорные и апостериорные.

Априорный искусственный язык (лат. apriori - до этого, прежде) - словарный состав и грамматика которого не заимствуются из естественных языков, а конструируются по собственным правилам. Сольресоль и линкос не имеют аналогий в естественных языках.

Апостериорный искусственный язык (лат. aposteriori - после этого) - слова заимствуются из естественных языков, и грамматика строится по образцу естественных языков, напр., бейсик инглиш.

*Смешанный искусственный язык*совмещает свойства априорного и апостериорного языков. В волапюке и эсперанто видоизмененная лексика - из естественных языков, а грамматика априорна.

Кроме языков общего назначения существуют и специализированные искусственные языки математики, химии, логики, программирования. Кпоследнимотносятся, напр., такиеязыки, как FORTRAN (Formula Translation), ALGOL (Algorithmic Language), BASIC (Beginnefs All-purpose Symbolic Instruction Code).

В мире существует множество искусственных языков. Первое известие

о создании искусственного языка относится к IV–III веку до н.э., когда грек Алексарх использовал в качестве основы древнегреческое койне. В новое время, когда сократилась роль латинского языка, особенно из-за распространения протестантизма, вводящего национальные языки в богослужение, появилось множество проектов апостериорного искусственного языка на основе упрощенного латинского, французского, или смеси славянских языков. Напр., хорват Юрий Крижанич (долго живший в России) в XVII веке написал трактат «Политика» на искусственном славянском языке (60% общеславянских слов, 10% русских, 10% хорватских). Философы и ученые (Р. Декарт, Я. Коменский, И. Ньютон, Г. Лейбниц) предлагали спроектировать априорные языки при помощи комбинаций букв и цифр. К двадцатому веку насчитывалось свыше тысячи различных проектов. Ниже будут рассмотрены только наиболее известные языки. <…>

Волапюк

В 1879 году Иоганн Мартин Шлейер (1831 - 1912), немецкий пастор, опубликовал проект языка, который сразу же приобрел множество сторонников: уже через десять лет 200 000 человек окончили курсы волапюка, который даже преподавали в вузах, выходили волапюкские газеты, на нем писали и говорили в конторах и отелях, ставили оперы. Была создана Международная Академия Волапюка (KademBevunetikVolapuka). Этим языком владели до одного миллиона человек. Это был первый в мире международный искусственный язык, который стал живым средством общения. Буквы за некоторыми исключениями (например, буква j = [ш]) читались по-немецки, но звук [г] в волапюке первоначально отсутствовал, потому что Шлейер хотел, чтобы этим языком могли пользоваться китайцы, для которых [г] - редкий звук. Тем самым он «обидел» японцев, у которых нет звука [1].

Лексика этого языка основывается в основном на искаженных до неузнаваемости словах английского языка, причем корневые слова были, как правило, односложными, начинались и заканчивались согласными. Примером образования слов может служить самоназвание этого языка: Volapuk (world +speak), т.е. «мир + говорить». Авоткакуродовалисьдругиеслова: diploma >plom, problem >blem, academy >kadem, republic >blik, England - Nely, America >Melop, Russia >Lusan, Africa >Filop, animal (животное) >nim, rose (роза) >lol, friend (друг) >flen.

Особенностилексикиволапюкаможнопоказатьнаследующихпримерах: del - день, adel - сегодня, odel - завтра, adel -вчера, bal - один, tel - два, kit - три , balsдесять, tels - двадцать, kils - тридцать, fat e mot - отецимать, man e vom - мужчинаиженщина, blod e ji-blod - братисестра, son e ji-son - сынидочь.

Грамматика довольно сложная, включающая черты многих языков.

У существительных были 4 падежа, например, им. пад. dom (дом), род. пад. - doma, дат.пад. - dome, вин.пад. - domi. Показатель мн. числа - s, как в англ.яз (doms -дома). Существительные имели степени сравнения (как в осетинском языке). Окончание прилагательных-ik (gudik "хороший"),

наречия на -i или -o (eg., gudiko "хорошо"). Основные местоимения: ob (я), ol (ты), от (он), of (она), os (оно), obs (мы), ols (вы), andoms, ofs (они).

У глаголов было 5 времен, 5 наклонений, 2 вида, 2 залога. <…>

Отченаш: O Fat obas, kelbinol in sills, paisaludomoznemola! Komomodmonarganola! Jenomozvilolik, as in siil, i sutal! Перевод: *Отче наш, сущий на небесах! Да святится имя Твое; да приидет Царствие твое; да будет воля Твоя и на земле, как на небе.*

Судьба языка незавидная. Быстрый взлет сменило стремительное падение. Во-первых, Шлейер отказывался от предложений упростить язык, а во-вторых, на арену вышел более простой эсперанто, в котором были учтены многие недостатки волапюка. К началу 20 века волапюк вымер, а само название языка стало синонимом белиберды.

Эсперанто

Варшавский врач и полиглот Лазарь Маркович Заменгоф (1859-1917) в первой публикации (1887) своего проекта искусственного языка LingvoInternacia (Международный язык) выступал под псевдонимом Д-р Эсперанто ("Надеющийся"), который и превратился в название языка.

Первый учебник эсперанто был написан на русском языке: Польша тогда входила в состав России.

Язык построен на основе интернационализмов, преимущественно романского происхождения, но с добавлением германских и некоторых славянских элементов (bonanmatenon - доброе утро, bonantagon - добрый день). Читается как пишется; есть диакритические знаки, ударение всегда на предпоследнем слоге. Это агглютинирующий язык. Всего 16 грамматических правил. Исключений нет. Есть определенный артикль la.

Все существительные оканчиваются на -o (domo - дом), прилагательные на a (bona-хороший), наречия на e (bone - хорошо); мн. число выражается окончанием - j (bonajdomoj-хорошие дома); винительный падеж - n (mividasdomon - я вижу дом); родительный падеж выражает предлог de, дательный - предлог al.

Окончание глаголов в настоящем времени - as (vidas - вижу), прошедшем времени - is (venis - пришел), будущем времени - os (malfermos - открою), инфинитив оканчивается на i (esti - быть); повелительное наклонение - u (skribu - пиши), сослагательное наклонение- us, (skribus - писал бы).

mi - я, vi - ты,вы, И - он, si - она, ni -мы ili, oni - они.

jes - да, пе - нет, kaj - и, си - вопросительная частица.

Многие аффиксы облегчают запоминание слов: mal - отрицание, in - суффикс женского пола, ge - оба пола, fi - отвращение. Напр., bone - хорошо, malbone - плохо; granda - большой, malgranda - маленький; ami- любить, malami - ненавидеть; patro - отец, patrino - мать, gepatroj - родители; odoro - запах, fiodoro - вонь.

Любой без труда переведет это предложение: Laelektristoakuratekontrolaselektrajnlampojnenlaredakcio, kielaborasmiapatrino. Заимствований из русского языка около 30: vidi, sidi, 6erpi, gladi, serpo,

toporo, prava, kruta, krom, klopodi, gloti, nepre, brovo, kreno, vosto, kolbaso, kartavi.

Слова, взятые из немецкого языка: knabo, nur, tago, jaro, monato, melki, trinki, lerni, gasto, haro, morgau, baldafl, voto, hejmo, zorgi и т.д. Слова, заимствованные из французского языка: aceti, mangi, krajono, jeti, poso, fresa и т.д.

"Отченаш": Patronia, kiuestas en la cielo, sanktaestu via nomo; venuregno via; estufaritavolo via, kiel en la cielotielankausur la tero.

У эсперанто имеются и недостатки: непоследовательность в фонетическом строе, напр., есть звук "ц", но нет звонкой пары "дз", орфография с неудобными диакритическими знаками, излишняя последовательность в оформлении лексики (Asio вместо Asia, kafo вместо привычного kofe и одновременно исключения в оформлении числительных, местоимений и служебных слов, неудобство согласования прилагательных и существительных, обязательность винительного падежа и т.д. Однако эсперанто пока самый популярный искусственный язык. На нем выходят журналы, книги, пишутся романы и стихи. У эсперанто немало сторонников. <…>

Бейсик инглиш

Бейсик Инглиш (BasicEnglish) следует отличать от языка програмирования Бейсик. Basic, кроме значения "основной", расшифровывается как BritishAmericanScientificInternationalCommercial (Британско-Американский Научный Международный Коммерческий). Это упрощенный английский язык, автором которого был английский лингвист Ч. Огден (1932). Язык состоит из 850 английских слов (100 операций, т.е. глаголов, предлогов, наречий, местоимений, 600 вещей, 150 качеств). Всего 18 спрягаемыхглаголов (come, get, give, go, keep, let, make, put, seem, take, be, do, have, say, see, send, may, will). Поэтому для замены отсутствующих глаголов применяются сочетания имеющихся глаголов и существительных, а для отсутствующих существительных применяются описания, например, вместо He wanted (он хотел) = He hadadesire (он имел желание), а вместо people (народ, люди) - menandwomen (мужчины и женщины). Язык был довольно популярен в 30-40 годы, но непрактичность его вследствие излишней упрощенности лексики при сохранении сложной орфографии и грамматики привела к скорому забвению. <…>

(Б.Ганеев. Язык. Уфа, 2001. С.239–246)

Текст 3.

Русский язык является одним из славянских (а точнее говоря – восточнославянских) языков, принадлежащих наряду с германскими, романскими, балтийскими, индийскими и другими к индоевропейской языковой семье.

В 1992 г. приблизительно 285 млн. человек считали русский язык родным или вторым родным языком (такова была численность населения СССР к тому времени). Сегодня, по оценкам специалистов, их число за счет

естественной убыли населения меньше на 35–40 млн. человек. В него входят: около 145,3 млн. жителей России; 19,2 млн. русских, проживающих, по данным последних переписей населения, и странах СНГ и Балтии; остальные – это бывшие советские граждане других национальностей и русская диаспора за рубежом. Еще приблизительно 180 млн. человек владеют или стремятся овладеть русским языком как иностранным. Таким образом, сегодня на русском языке в мире говорят 420–460 млн. человек (7,75% населения Земли). Что же представляет собой русский язык в настоящее время?

(Современный русский литературный язык / Под ред. Акад. РАО В.Г. Костомарова и проф. В.И. Максимова. М., 2003. С.8-10).

Текст 4.

Русскоязычное население. 1. – Понятие, используемое в широком и узком смысле. В широком – как объединительное название русских и групп людей другой этнической принадлежности, пользующихся преимущественно русским языком и обычно считающих его «родным»; в узком смысле – только группы нерусской национальности с «родным» русским языком;число таковых возросло с 10,2 млн. в 1959 г. до 18,7 млн. в 1989 г.; в это число вошли 8,3 млн. украинцев, 2,9 млн. белорусов, 1,2 млн. евреев, 1,1 млн. татар, 1,0 млн. немцев и др. В начале 1990-х гг. появилась тенденция использовать термин Р.н. во внешнеполитической сфере для обозначения всего Р.н., находящегося вне границ Российской Федерации и нуждающегося в ее покровительстве, прежде всего в Эстонии и Латвии, где были приняты законы, дискриминирующие права иноэтнических групп.

Русскоязычное население. 2. – Термин, которым обозначаются русские и представители других национальностей, использующие в основном русский язык и проживающие в республиках России, а также государствах нового зарубежья. Их общее количество нестабильно из-за миграционных процессов, однако оно доходит до 20–25 млн. чел.

Проблемы Р.н. обострились за последние годы из-за дискриминационных мер, которые предпринимаются по отношению к ним в некоторых странах нового зарубежья (Латвия, Эстония и некоторые др.), а также из-за конфликтов в некоторых национальных регионах.

(М.И. Исаев. Словарь этнолингвистических понятий и терминов. М., 2001. С.131)

Текст 5.

Русские (самоназвание) – самый многочисленный народ в РФ (РФ – Российская федерация) и на всем пространстве бывшего СССР. Их основная масса расселена в РФ (в тыс. чел., по переписи 1989) – около 119 866 (81,5% всего населения), в том числе в Адыгее – 293,6 (68,0), Башкирии – 1548,3 (39,3), Бурятии –726,2 (69,9), Республике Алтай – 115,2 (60,4), Дагестане – 165,9 (9,2), Кабардино-Балкарии – 240,7 (31,9), Калмыкии – 121,5 (37,7), Карачаево-Черкесии – 175,9 (42,4), Карелии –|- 581,6 (73,6), Коми - 721,8

(57,7), Марийской Республике – 355,9), (47,5), Мордовии – 586,1 (60,8), Северной Осетии – 189,1 (29,9), Татарии – 1575,3 (43,2), Туве – 98,8 (32,0), Удмуртии – 945,2 (58,8), Хакасии – 450,4 (79,4), Чечне и Ингушетии – 293,8 (23,1), Чувашии – 357,1 (26,7), Якутии – 550,2 (50,3); в автономных округах: Ачинском и Бурятском – 31,5 (40,7), Коми-Пермяцком – 57,3 (36,1), Корякском – 24,8 (62,0), Ненецком – 35,5 (65,8), Таймырском – 37,4 (67,0), Усть-Ордынском и Бурятском – 76,8 (56,5), Ханты-Мансийском – 850,3 (66,3), Чукотском – 108,3 (66,0), Эвенкийском – 16,7 (67,5), Ямало-Ненецком – 292,8 (59,1), в Еврейской автономной обл. – 78 (83,2).

Русские широко представлены и в странах нового зарубежья (бывших союзных республиках СССР): на Украине – 11355,6 (22% всего населения), в Казахстане – 6227,5 (37,8), Узбекистане – 1653,5 (8), Белоруссии – 1342 (13,2), Киргизии – 916,6 (21,5), Латвии – 905,5 (37,6), Молдавии – 562 (13), Эстонии – 474,8 (30), Азербайджане – 392,3 (5,5), Таджикистане – 388,5 (7,6), Грузии – 341,2 (6,3), Литве – 344,5 (9,3), Туркмении – 333,9 (9,4), Армении – 51,5 (1,5), а также в США – около 1 млн., Канаде и многих других странах (около 1,4 млн. чел.).

<…> Истоки истории русского народа восходят к эпохе древнерусского государства – Киевской Руси, которое возникло в 9 в. в процессе консолидации восточнославянских племен; складывался русский народ в 13 – 14 вв. в самую напряженную для Восточной Европы эпоху, что было связано с распространением татаро-монгольского ига нал Русью.

<…> Язык русских совместно с украинским и белорусским языками составляют восточнославянскую подгруппу славянской группы индоевропейской лингвистической семьи. Он – один из наиболее распространенных и развитых языков мира, служит средством межнационального общения народов РФ, а также в значительной мере народов всего постсоветского пространства. Русский – один из шести официальных языков ООН, государственный язык РФ, а также многочисленных республик РФ.

Русский язык выделился в 14–15 вв. из распавшегося древнерусского языка, от которого происходят также украинский и белорусский языки. Для диалектного членения общенародного языка русских характерно существование наречий (северовеликорусского и южновеликорусского), а также их сочетаний (своеобразное койне). Наречия языка Р., не будучи отгороженными друг от друга, постоянно взаимодействуют между собой и языками других народов.

Взаимовлияние наречий языка Р. особенно усиливается в эпоху становления русской нации и, соответственно, русского национального языка (с 17 в.). Переломным моментом в этом плане становится 18 в. – период бурного развития промышленности, переустройства государства, подъема науки и литературы, усиления взаимодействия с к культурами европейских стран (в особенности Франции).

Письменность свою русский язык унаследовал от Древней Руси. Наиболее ранние письменные памятники относятся к 11 в. В основу русского

алфавита положена кириллица.

(М.И. Исаев. Словарь этнолингвистических понятий и терминов. М., 2001. С.129–131)

Текст 6.

Русский язык выделился из восточнославянского (древнерусского) языка в самостоятельный язык в XIV—XV вв. наряду с украинским и белорусским. После распада Киевской Руси отдельные феодальные земли вошли в состав разных государственных образований, что отразилось и на судьбе некогда единого древнерусского языка. Территории нынешних Украины и Белоруссии отошли со временем Польско-Литовской унии, земли же, на которых формировался собственно русский язык, объединялись вокруг Москвы.

На территории Московской Руси существовало два наречия: северновеликорусское (наиболее характерные черты — оканье и взрывной г) и южновеликорусское (аканье и фрикативный г). После падения Новгорода и присоединения его к Московской Руси северновеликорусское наречие потеряло шанс стать отдельным восточнославянским языком, несмотря на значительные структурные особенности. Москва же, оказавшись в XVI—XVII вв. на границе двух наречий, послужила местом, где сложилось своеобразное койне, которое впитало особенности обеих групп говоров и постепенно стало образцовым. В Московской Руси развилась оригинальная и переводная литература разнообразных жанров, в московских приказах формировались общерусские нормы делового языка. От древнерусской эпохи было унаследовано литературное двуязычие: продолжали существовать церковнославянский язык русского извода и собственно русский литературный язык с народной речевой основой.

С XVII в. язык великорусской народности преобразуется в русский национальный язык, в котором устраняется литературное двуязычие, устанавливаются определенные литературные нормы. Церковнославянский язык начинает использоваться только как язык церкви, а церковнославянизмы получают статус стилистического средства литературного языка. В XVIII в. продолжается формирование национального языка, складывается система трех стилей (высокого, среднего и низкого), при этом нормативным считается высокий стиль. Большой вклад в разработку теории трех стилей внес М.В. Ломоносов.

Наконец, в началеXIX в. благодаря гению А.С. Пушкина различные языковые течения были синтезированы в единую систему, основой которой послужила литературно обработанная народная речь. Именно в произведениях Пушкина определился средний стиль и сложилось представление о нем как о литературной норме, отчего в корне изменилось стилевое пространство русского языка. Именно в пушкинских произведениях сформировались современные принципы словоупотребления, именно эти образцовые тексты стали той базой, на основе которой описывалась грамматика русского литературного языка и составлялись гимназические

учебники. В дальнейшем русский литературный язык развивался и обогащался под влиянием многих мастеров слова, взаимодействовал с другими языками.

(Современный русский литературный язык / Под ред. акад. РАО В.Г. Костомарова и проф. В.И. Максимова. М., 2003. С. 8-10).

Текст 7.

Выражение *современный русский язык* употребляется в двух значениях: 1) это язык от А. Пушкина до наших дней (широкое понимание термина «современный») и 2) язык середины — второй половины XX в. (узкое понимание термина, предложенное М.В. Пановым). Вне сомнения, язык конца XX в. отличается от языка пушкинской эпохи фонетически, лексически, семантически и грамматически.

Здравствуй, племя\ Младое, незнакомое! (А. Пушкин)

Племя в языке А.Пушкина значит 'поколение людей' — устарелое слово высокого стиля; *младое* — ныне фонетический архаизм. Однако язык Пушкина нам в целом понятен, лишь в отдельных случаях необходимы комментарии. И вместе с тем язык эпохи информационного развития отличается специализированностью знания, расширением информативности, вовлеченностью в широкий обиход иноязычных именований интернационального типа: брокер, оффшор, эмиссия, эмбарго и др. И потому узкое понимание термина «современный» объяснимо и обоснованно.

(Современный русский язык: Теория. Анализ языковых единиц. В 2 ч. Ч.1. /Под ред. Е.И. Дибровой. М., 2001. С.6-7)

Текст 8.

Русский язык в Российской Федерации

В соответствии со статьей 68 Конституции Российской Федерации русский язык является государственным языком Российской Федерации на всей ее территории. В Советском Союзе понятие «государственный язык» не использовалось, а русский язык имел статус языка межнационального общения. Закон РСФСР «О языках народов РСФСР», принятый в 1991 г., гласит: «Русский язык, являющийся основным средством межнационального общения народов РСФСР, в соответствии со сложившимися историко-культурными традициями, имеет статус государственного на всей территории РСФСР». За русским языком закреплены все необходимые для государственного языка социальные функции – в сфере делового общения, образования, науки, в средствах массовой коммуникации, в судопроизводстве и т.д.

Свой высокий статус русский язык получил не случайно. Современный русский язык – это прежде всего язык русского народа, составляющего 80,58% населения Российской Федерации. Это язык народа, имеющего более чем тысячелетнюю историю, культуру и письменность, многовековой опыт государственного и культурного строительства, освоения новых земель и хозяйствования, огромные достижения в области науки и техники. На русском языке создавали свои произведения величайшие писатели и поэты –

А.С. Пушкин, И.С. Тургенев, Ф.М. Достоевский, Л.Н. Толстой, А.П. Чехов, А.М. Горький, М.А. Булгаков, М.А. Шолохов, А.И. Солженицын; выдающиеся ученые — М.В. Ломоносов, К.А. Тимирязев, Д.И. Менделеев, И.П. Павлов, К.Э. Циолковский, И.В. Курчатов, В.И. Вернадский; крупнейшие философы – А.И. Герцен, Н.А. Бердяев, А.Ф. Лосев, П.А. Флоренский и многие другие. Именно длительная и богатая событиями история русского народа оказала огромное влияние на развитие русского языка, определила его место среди других языков России в границах дореволюционного, советского и постсоветского периодов, а также среди языков других народов мира. Поэтому русский язык изучается (наряду с родным) в начальных, средних и высших национальных школах – как средство общения с другими народами Российской Федерации, взаимного обмена опытом, приобщения к многонациональной российской и мировой культуре и науке.

В России русский язык выполняет следующие социальные функции:

1) является национальным языком русского народа, средством сохранения и передачи национальной культуры, мышления, поведения; очевидно, что сложение общей для народа системы смыслов, одинаковое понимание ключевых категорий культуры – добра, справедливости, правды – это основа национальной общности;

2) служит средством языкового единения многонационального государства, межнационального общения народов России;

3) является государственным языком, употребляемым в разных сферах общения (в науке, дипломатии, образовании).

Деятельность по поддержке, развитию, распространению и сохранению чистоты русского языка координирует, помимо законодательных актов, Совет по русскому языку при Правительстве Российской Федерации (в настоящем виде существует с 2000 г.). Он имеет статус совещательного органа, осуществляющего рассмотрение вопросов и подготовку предложений для правительства в области государственной языковой политики. В число задач Совета входят разработка предложений по улучшению подготовки специалистов, деятельность которых связана с профессиональным использованием русского языка; подготовка рекомендаций по развитию фундаментальных и прикладных исследований в области русского языка; содействие популяризации знаний о русском языке через средства массовой информации (СМИ).

(Современный русский литературный язык / Под ред. акад. РАО В.Г. Костомарова и проф. В.И. Максимова. М., 2003. С. 8–9).

Текст 9.

Русский язык – один из мировых языков.

Каковы функции русского языка как одного из мировых языков?

Во-первых, русский язык (наряду с английским, китайским, французским, испанским и арабским) является официальным языком многих международных организаций – ООН, ЮНЕСКО, МАГАТЭ и др. Значит, на русском языке издаются официальные документы, пресс-бюллетени,

специальные журналы этих организаций, создаются их сайты в Интернете, ведутся радиопередачи. Русский включен в число языков, которые обслуживают деятельность почти трети международных неправительственных организаций, в том числе Всемирной федерации профсоюзов, Международного комитета за европейскую безопасность.

Он выступает также как рабочий язык крупнейших международных конференций, встреч на высшем уровне, обеспечивая общение представителей разных стран. Правда, сегодня наблюдаются тревожные симптомы: в международных организациях, где русский язык имеет статус официального или рабочего, ухудшаются оперативность и качество переводов, службы русского перевода иногда просто сокращаются. Важно, чтобы усилия России, направленные на сохранение статуса русского языка, были поддержаны представителями дипломатических служб других стран.

Во-вторых, русский язык – это язык одного из крупнейших центров международного образования. Так, в 1999 г. в вузах России, по данным Минобразования, обучалось 60 тыс. иностранных студентов, в 2000 г. – 67 тыс. Высокий уровень российского высшего образования за последние сорок лет способствовал карьере более полумиллиона специалистов, ученых, политических деятелей, глав компаний в Азии, Африке, Латинской Америке, Европе. А это означает и тесные экономические и политические связи, и ориентацию на российские технологии, и плодотворное международное сотрудничество России с разными регионами нашей планеты. Координацией работы национальных ассоциаций выпускников российских вузов занимается специальная неправительственная организация «Инкорвуз», имеющая статус ЮНЕСКО.

В наступающую эпоху глобализации, сопровождающейся значительной экспансией английского языка, укрепление позиций своих государственных языков рассматривается многими европейскими государствами как важный рычаг противодействия глобальной унификации культур, как главный инструмент сохранения культурной множественности и канал обеспечения национальной идентичности. Показательно, что Совет Европы объявил 2001 год Европейским годом языков. Целью этой акции было привлечь к языковым проблемам внимание людей, сделать их активными сторонниками политики мультилингвизма (или языкового плюрализма), донести до каждого усиленно развиваемую в последние годы мысль о языковом многообразии как основе культурного богатства Европы. Не последняя роль в проведении такой политики отводилась и русскому языку.

Система поддержки своего государственного языка все чаще объявляется не просто частью внешнекультурных связей, но одним из существенных элементов всей внешней политики страны, непременной предпосылкой и условием ее результативности и эффективности. Язык становится в наши дни наиболее важным, особо охраняемым предметом экспорта, пользующимся режимом наибольшего благоприятствования.

Государственная языковая политика любой страны преследует, как правило, далеко идущие цели. Это не столько поощрение изучения языка,

сколько распространение через изучаемый язык широкой и благоприятной информации об истории, культуре, внутренней и внешней политике. Это создание доброго имиджа данного государства в мире, привлечение через язык сторонников и друзей в других странах, потому что именно на них держится вся конструкция международного сотрудничества.

В-третьих, при обсуждении ситуации с русским языком в мире не стоит забывать о миллионах наших соотечественников, по разным причинам живущих за пределами России. Например, в Германии проживает сегодня свыше 3 млн. граждан, считающих русский язык родным. Свыше 1 млн. выходцев из России проживает в Израиле. Большую группу владеющих русским языком составляют дети-билингвы, т.е. дети от смешанных браков, которым родители передают языковые богатства сразу двух культур.

На протяжении уже нескольких лет наша страна проводит последовательную политику, направленную на поддержку российской диаспоры за рубежом. Программа мер в этой области, принятая постановлением № 590 Правительства РФ от 17 мая 1996 г., одной из своих целей ставит создание условий для функционирования русского языка, прежде всего, в образовательной, информационной и культурной сферах.

В-четвертых, русский язык обеспечивает доступ не только к богатствам науки и культуры России, но и других стран, выступая своеобразным посредником между разными народами, особенно на евразийском пространстве. Ведь на русский переводится значительная часть научной и художественной литературы, выходящей в мире. Напомним, что на рубеже 1980–1990-х гг. (по данным ЮНЕСКО) на русском языке в мире публиковалась одна треть научно-технической информации, а в некоторых областях (физика, медицина и др.) – половина; каждая четвертая книга издавалась в Советском Союзе. Кроме того, на русский язык переводилось до 70% всей опубликованной мировой информации. Поэтому его знание позволяло ознакомиться практически со всеми основными достижениями народов мира в области не только науки, но и культуры.

Несмотря на определенный спад в изучении русского языка за рубежом в перестроечные и постперестроечные годы, с конца 1990-х гг. ситуация в целом стабилизировалась: русский изучается в школах Европы и США как второй или третий иностранный язык. Впрочем, в этой роли его позиции нуждаются в укреплении. По результатам исследований, проведенных институтом «Евролингва» в 2000 г., русский язык не входил в число пяти языков-лидеров Евросоюза, хотя в некоторых странах его все-таки ставят на пятое место. Интересно, что в Японии, Китае, Южной Корее востребованность русского языка в последнее время растет.

Какие причины способствовали установлению статус-кво в изучении и преподавании русского языка за рубежом? Во-первых, это обусловлено образованием единого экономического пространства в Европе, в связи с чем появились так называемые рыночные языки и языки маркетинга. К первым относятся языки отдельных лиц или предприятий, совместно осуществляющих какой-либо коммерческий проект. Считается, что по своей

культурной значимости все рыночные языки равноценны. Но по маркетинговой значимости они различаются между собой. Высказывается мнение, что рыночный язык может стать языком маркетинга при следующих условиях: он функционирует в качестве единственного официального языка в стране, ведущей активную внешнеэкономическую политику; он является языком общения не только в данной стране; на нем публикуется новая научно-техническая информация; он является языком-посредником при общении людей различных культур (лингва франка). Таким языком, помимо английского, немецкого, французского, испанского, признается и русский. Многие зарубежные фирмы, сотрудничающие с российскими, предпочитают вести переговоры и деловую переписку на русском языке, стараясь «быть ближе» к партнеру в коммуникативном и психологическом плане.Поэтому за последние годы появилось немало учебных пособий по русскому языку как языку бизнеса, существуют специальные экзамены и сертификаты, подтверждающие владение деловым русским (сертификат Государственного института русского языка им. А.С. Пушкина, выдаваемый совместно с Торгово-промышленной палатой России; сертификат Московского государственного университета им. М.В. Ломоносова, выдаваемый совместно с Американской торгово-промышленной палатой; сертификат Торгово-промышленной палаты Парижа; сертификат Торгово-промышленной палаты Великобритании и др.). В плане развития мирового экономического пространства русский остался международным языком.

Во-вторых, Россия играет важную роль на международном рынке образовательных услуг. Русский язык дает возможность получить высшее профессиональное образование на уровне мировых стандартов.

В-третьих, существенной причиной интереса к изучению русского языка остается желание приобщиться к той культуре, в частности к литературе, которая за ним стоит и которая имеет общечеловеческую значимость. Диалоги между разными культурами ЮНЕСКО и Совет Европы считают насущной задачей современности, поскольку такие диалоги предполагают взаимное постижение ценностей и традиций других, обмен опытом, накопленным за столетия, обмен мнениями по животрепещущим вопросам прошлого, настоящего и будущего народов, населяющих земной шар.

В-четвертых, изучение русского языка за рубежом стимулирует и заметный приток туристов из России в Западную Европу и другие страны мира (до кризиса 1998 г. число российских туристов ежегодно превышало 3 млн. человек; несмотря на последовавший затем спад, сегодня оно превышает 4 млн. человек), а также многочисленные поездки зарубежных туристов в Россию, прямые контакты между гражданами (школьниками, студентами, семьями) как результат взаимных поездок «по договоренности».

В-пятых, определенную группу учащихся привлекает трудность русского языка. Так, в Великобритании долгое время считалось, что человек, способный выучить русский язык, обладает высоким коэффициентом интеллектуального развития. По мнению американских студентов, русский

язык для изучения выбирают те, кто любят преодолевать препятствия.

Желание ознакомиться с достижениями российской науки и промышленности также является важной причиной изучения русского языка.

Наконец, существует категория лиц, которые изучают русский язык по причине его красоты, мелодичности, музыкальности. Среди них любители русских песен, русской поэзии.

Процесс старения населения Европы, вызванный общим увеличением продолжительности жизни в последние десятилетия, породил новую категорию изучающих русский язык — пенсионеров. Для них изучение русского языка становится формой проведения досуга и даже медицинским фактором: считается, что изучение иностранного языка помогает бороться с развитием склероза сосудов головного мозга.

Безусловно, что место русского языка в системе образования в значительной степени определяет государственная политика тех или иных стран по отношению к современной России — введение или исключение его как учебного предмета в школах и университетах. Русский имеет статус второго государственного языка в Белоруссии, Киргизии, статус официального языка в Казахстане.

Социальные функции русского языка за пределами России:

1) формирование положительного образа России в мире через знакомство с ее культурой, наукой, историей, традициями, представленными в оригинальных текстах;

2) объединение наших соотечественников и обеспечение их права получать информацию на родном языке в соответствии с Хартией Совета Европы о региональных языках и языках меньшинств;

3) развитие международных экономических и политических связей России, в частности через работу в международных организациях;

4) обеспечение доступа к качественному профессиональному образованию;

5) посредничество при интеркультуральных контактах;

6) обеспечение доступа к современном источникам информации;

7) средство общения в сфере туризма.

(Современный русский литературный язык / Под ред. акад. РАО В.Г. Костомарова и проф. В.И. Максимова. М., 2003. С.12-20).

Задание 2. Выполните тестовые задания

Вариант 1

1. «Толковый словарь» живого великорусского языка был создан:

а) коллективом Российской императорской Академии наук

б) В. И. Далем

в) С. И. Ожеговым

г) М. В. Ломоносовым

2. Язык является системой, потому что:

а) сохраняет информацию

б) состоит из взаимосвязанных единиц различных уровней

в) является средством общения

3. Какая наука изучает происхождение слов?

а) историография

б) психолингвистика

в) этимология

г) лексика

4. Признаком литературного языка является:

а) нормированность

б) книжный характер

в) многофункциональность

г) лексика

5. Жаргон как нелитературный вариант языка имеет характерные особенности на уровне:

а) фонетики

б) морфологии

в) лексики

6. Функциональным стилем не является:

а) официально-деловой язык

б) разговорный язык

в) профессиональный язык

г) литературный язык

7. Эмоционально-экспрессивная лексика не уместна:

а) в разговорном стиле

б) в публицистическом

в) в научном стиле

г) в официально- деловом стиле

8. Повествование как тип речи отличается:

а) перечислением свойств и признаков предмета

б) динамическим отображением действий и состояний, событий

в) исследованием положений

г) доказательством тезисов

9. Культура общения - это

а) лингвистический термин

б) психологический термин

в) междисциплинарный термин

г) логический термин

10. Изменения норм литературного языка – явление, обусловленное

а) правилами употребления языковых норм

б) социально- экономическими условиями

в) решением официальных органов

г) учеными – лингвистами

11. Лексические нормы – это...

а) словоизменение

б) словообразование

в) словоупотребление

12. Отметьте обязательные характеристики устной речи (два ответа):
а) использование невербальных средств
б) соблюдение орфографических норм
в) возможность исправления
г) строгая выдержанность стиля
13. В каком стиле произносится ораторская речь?
а) научном
б) публицистическом
в) художественном
г) официально- деловом
14. В каком предложении допущена стилистическая ошибка?
а) Милый мой голубчик, получил твое письмо.
б) Что же делать при изучении произведений его.
в) Надо заострить внимание детей на этом вопросе.
15. Определите значение слова «*эксклюзивный*».
а) роскошный
б) новый
в) исключительный
г) подробный
16. Найдите слова с приставкой *ПРИ-*
а) понять пр..вратно
б) пр..вилегия
в) пр..зентабельный
17. Буква А пишется в слове (два ответа):
а) ут..пический б) упл..тить налоги
в) декл..рация г) ан..малия
18. Согласная буква пишется в слове:
а) проф...ессионал б) бал..отироваться
в) конста..тация г) ис..кусный
19. Ударение поставлено неправильно в одном из слов ряда:
а) катал*о*г, язык*о*вая (подготовка) б) торт*ы*, гр*а*жданство
в) экспертный, позв*о*нишь г) ход*а*тайство, догов*о*ры
20. Отметьте словосочетания без речевых ошибок (два ответа):
а) На пятидесяти трёх гектарах.
б) Семистами экспонатами.
в) Около трёхсот сорока восьми монографий.
г) По восемьдесят трём специальностям.
21. Какие знаки препинания не используются в служебных документах?
а) двоеточие б) многоточие
в) восклицательный знак г) точка
22. Группа слов какого варианта не может быть отнесена к женскому роду:
а) мозоль, туфля, вуаль б) тюль, толь, шампунь
в) плацкарт, мышь, манжета г) авеню, ООН, рельса

23. Какое из приведенных утверждений является логическим определением понятия «язык»:

а) язык-ключ науки, орудие правды и разума

б) языком учат, убеждают, наставляют

в) язык- это то, что объединяет нас, когда мы говорим

г) язык - естественно возникающая в человеческом обществе и развивающаяся система обращенных в звуковую форму знаковых единиц

24. Под культурой речи понимается...

а) владение нормами литературного языка в его устной и письменной формах

б) использование слов в несвойственном им значении

в) выбор и организация языковых средств, позволяющих достичь поставленных задач коммуникации

г) использование слов-сорняков и слов-паразитов

25. Какие средства помогают сделать нашу речь образной, эмоциональной и выразительной? (два ответа)

а) предложения

б) пословицы и поговорки

в) крылатые слова и фразеологические выражения

г) термины

Вариант 2

1. Укажите неверный тезис:

а) Русский язык – национальный язык русского народа

б) Русский язык – государственный язык стран СНГ

в) Русский язык – официальный международный язык

2. Укажите, в каком ряду все слова женского рода:

а) авто, бере, салями

б) бордо, динамо, ревю

в) авеню, выпь, кольраби

3. Признаками литературного языка являются:

а) нормированность б) книжный характер

в) многофункциональность г) письменная форма

4. Литературный язык не используется

а) в делопроизводстве б) бытовой сфере

в) в невербальном общении г) в устной речи

5. Выбор функционального стиля обусловлен (два ответа):

а) сферой общения

б) количеством участников

в) характером передаваемой информации

г) языковыми средствами

6. Какие из перечисленных характеристик являются обязательными для определения «культуры речи»? (два ответа)

а) дружелюбие б) официальность

в) целесообразность г) уместность

7. Качество речи, которое характеризуется соблюдением не только языковых, но и этических норм (два ответа):

а) точность б) чистота

в) правильность г) богатство

8. Соблюдение правил речевого этикета определяется:

а) нормами речевого поведения в общественных местах

б) употреблением типичных языковых конструкций в типичных ситуациях

в) доступность информации

г) учетом степени знакомства

9. Акцентологические нормы – это...

а) нормы произношения б) нормы словоизменения

в) нормы ударения г) нормы правописания

10. Какие словари содержат сведения о нормах произношения?

а) орфографические б) этимологические

в) орфоэпические г) частотные

11. Устная публицистическая речь предполагает:

а) экспрессивность б) субъективизм

в) использование стандартных форм г) графическую информацию

12. Отметьте характерные особенности письменной речи:

а) использование невербальных средств

б) соблюдение орфографических норм

в) спонтанность

г) строгая выдержанность стиля

13. Укажите правильный вариант предложения:

а) Среди многих писем процитируем лишь одно.

б) После ознакомления с учащимися учитель начал урок.

в) Отношения России и Германии всегда имели большое значение в жизни обоих народов.

г) Мы всегда отдавали отчет тому, как важны дискуссии.

14. Определите значение слова «эксцесс»:

а) разочарование б) неудачная шутка

в) воспаление г) столкновение

15. Буква О пишется в слове:

а) предпол...гаемый б) к...мпозиция

в) ант...гонизм г) пар...докс

16. Буква И пишется в слове:

а) правопр...емник б) сувер...нитет

в) д...виденд г) пр...имущество

17. НН пишется во всех словах ряда:

а) мороже...ая рыба, хозяйстве...ик

б) груже...ый, непокоре...ый

в) результаты измене...ы, нехоже...ая тропа

г) полирова...ый, нежда...ый

18. Пунктуационная ошибка не допущена в предложении:

а) Он неловко встал и рассеянный вышел.

б) Она бежит, он все вослед и сил бежать уж больше нет.

в) Берлиоз – то как человек образованный должен был понять кто перед ним.

г) Когда человек имеет большую мечту и у него есть сильная воля, он может всего достичь.

19. Нормы сочетаемости слов не нарушены:

а) благодаря травме

б) оказать вред

в) взаимное уважение друг друга

г) заведующий базой

20. Слово употреблено в несвойственном ему значении в предложении:

а) К юбилею города были выпущены открытки и красочные буклеты.

б) В конце года состоялся мой бенефис, в котором я впервые выйду на сцену.

в) На предприятии заканчивается сборка целой плеяды новейших сверхзвуковых истребителей.

г) Отсутствие альтернативы ограничивало научные поиски.

21. К какому функциональному стилю можно отнести следующее предложение: «Участники встречи выразили поддержку президенту страны»?

а) научному

б) официально – деловому

в) публицистическому

г) разговорному

22. Группа слов какого варианта принадлежит к мужскому роду?

а) манго, метро, виски б) рантье, атташе, импресарио

в) беж, урду, визави г) кепи, интервью, сопрано

23. Назовите главную функцию языка.

а) коммуникативная

б) познавательная (когнитивная)

в) ценностно-ориентирующая

г) волюнтативная (воздействия)

24. Устная речь- это речь звучащая, она подчиняется нормам:

а) орфоэпическим

б) орфографическим

в) лексическим

г) акцентологическим

25. Какие средства помогают сделать нашу речь образной, эмоциональной и выразительной? (два ответа)

а) предложения

б) пословицы и поговорки

в) крылатые слова и фразеологические выражения

г) термины

Контрольное занятие №2. Деловая игра «Один день в туристической фирме»

Задание 1. Примите участие в деловой игре. Оцените свое участие и участие однокурсников в обсуждении.

Разделитесь на микрогруппы, спроектируйте ситуацию, обсудите задания и примите участие в решении ситуационных задач:

- работа с документацией
- деловое общение по телефону
- беседа с клиентом

Задание 2. Выполните задания

Вариант 1

1.*Спишите текст. Вставьте пропущенные буквы и недостающие знаки препинания.*

Тьма теплой августовской ночи еле видны тусклые звезды (кое)где мерцающие в облачном небе. Мягкая (не)слышная от глубокой пыли дорога в поле по которой катится теле…ка с двумя м…лодымисосе…ками – мелкопоместной барышней и юношей гимназистом. Пасмурные з…рницыосв…щают иногда пару (ровно)бегущих рабочих лошадей со спута…ыми гривами в простой упряжи и картуз и плечи малого в запашной рубахе на козлах на мгновение открывают (в)переди поля опустевшие после рабочей поры и дальний п…чальный лесок. Вчера вечером на деревне был шум крик трусливый лай и визг собак; с уд…вительной дерзостью когда по избам уже ужинали волк зарезал в одном дворе овцу и едва (не)унес ее – (во)время выск…чили на собачий гам мужики с дубинами и о…били ее уже околевшую с разорва…ым боком. Теперь барышня нервно х…хочет заж…гает и броса…т в темнотуспички весело крича Волков боюсь. Спички осв…щаютудл…не…ое грубоватое лицо юноши и ее возбужде…ое (шороко)скулое личико. Кач…ясь на бегу теле…ки она жжет и бросает в т…мноту спички буд(то) не зам…чая что гимназист обн…мает ее. Она отодв…гает его локтем он намере…о громко и просто имея в виду малого на козлах говорит ей Отдайте спички. Сейчас сейчас! Кричит она и опять в…пыхивает спичка потом з…рница и тьма еще гуще слепит теплой чернотой в которой все кажется что теле…ка катится назад. (По И. Бунину).

2.*Определите лексическое значение заимствованных слов. Приведите примеры употребления данных слов в письменной речи (СМИ, справочная литература, научная литература и т.п.)*

1. Андерграунд
2. Бакалавриат
3. Гигабайт
4. Демография
5. Имиджмейкер
6. Керлинг
7. Леггинсы
8. Мегаполис
9. Процессор
10. Эксклюзивный

3. *Заполните пропуски в тексте, выбрав слово из предложенного в скобках списка синонимов.*

Был … (*красивый, прекрасный, изумительный*) июльский день, один из тех дней, которые … (*случаются, происходят, совершаются*) только тогда, когда погода … (*наладилась, определилась, установилась*) надолго.С самого раннего утра небо ясно; утренняя заря не … (*пылает, горит, пыхает, пламенеет*) пожаром: она разливается … (*незлобным, кротким, покорным*) румянцем.Солнце - не огнистое, не раскаленное, как во время … (*страстной, жаркой, знойной*) засухи, не тускло-багровое, как перед бурей, но … (*светлое, яркое, лучистое*) и приветно лучезарное – мирно … (*появляется, всплывает, обнаруживается*) под узкой и длинной тучкой, свежо просияет и … (*погрузится, нырнет, углубится*) в лиловый ее туман. Верхний, тонкий край растянутого облачка … (*засверкает, загорится, заблестит*) змейками; блеск их подобен блеску кованого серебра... Но вот опять … (*потекли, двинулись, хлынули*) играющие лучи, - и весело и … (*торжественно, величаво, величественно*) словно взлетая, … (*поднимается, возвышается, вздымается*) могучее светило.Около полудня обыкновенно появляется множество круглых … (*длинных, высоких, долговязых*) облаков, золотисто-серых, с … (*мягкими, шелковистыми, нежными*) белыми краями.

(И.С. Тургенев)

4. а) *Объясните значение фразеологизмов. Подберите к ним синонимичные фразеологические обороты. Оформите задание в виде таблицы.*

образец

Фразеологизм	Значение	Синоним
Сломя голову	Быстро	Во все лопатки

1. Стреляный воробей 2. Ни зги не видно 3. Хоть пруд пруди

б) *Объясните значение фразеологизмов. Подберите к ним антонимические фразеологические обороты. Оформите задание в виде таблицы.*

Образец

Фразеологизм	Значение	Антоним
Сломя голову	Быстро	Черепашьим шагом

1. Возносить до небес 2. На краю света 3. Олух царя небесного

в) Запишите ряд фразеологизмов, в состав которых входит слово *вода*

5. *Используя материалы «Орфоэпического словаря», приведите примеры слов (10 единиц из словарных статей на буквыА – Б), имеющих варианты ударения. При выполнении задания сохраните словарные пометы.*

Образец: астроном, проф. астроном

6. *Заполните недостающие части таблицы*

Норма	Вид трудности	Пример

	Произношение согласных звуков	
Морфологическая		Забавный пони
		Сне[к]
Синтаксическая		Согласно приказу
	Употребление собирательных числительных *двое, трое* и т.д.	

Образец

Норма	Вид трудности	Пример
Орфоэпическая	Произношение [чн] - [шн]	Ску[шн]о

7. *В приведенных предложениях найдите речевые ошибки, укажите их разновидность. Запишите предложения в исправленном виде.*

1. Редактор внес в рукопись стилевые поправки.
2. Предложенное решение кажется проблемным.
3. Она охотно отдала бы эту праздничную жизнь за жизнь в деревне.
4. Воздвигнут мемориальный памятник.
5. На кафедре появилась свободная вакансия.
6. Туристов встретили местные аборигены.
7. Доверчивые документы переданы адвокату.
8. Мы купили экономную стиральную машину.
9. Он привык существовать своим умом.
10. Басни соловья не кормят

8.*Выполните задания по предложенному тексту.*

1)Составьте тезисный план текста.

2)Сделайте из текста выписку о литературных пристрастиях мало читающих россиян.

3)Составьте аннотацию к тексту.

4)Представьте содержание текста в виде таблицы (схемы, диаграммы, графика).

Справка

✓ *Тезисы – краткое изложение основных положений статьи, книги, доклада; это выводы, обобщения, которые оформляются в виде цитат или собственных формулировок.*

✓ *Выписка – дословная или документально точная запись частей текста.*

✓ *Аннотация (от лат. annotation - замечание) – краткая характеристика книги, статьи и т.п., излагающая их содержание (обычно в виде перечня главнейших вопросов) и дающая иногда их оценку*

Круг чтения и читательские запросы россиян: статистика Фонда «Общественное мнение»

Три четверти россиян более или менее регулярно что-либо читают. Каждый второй читает газеты (52% ответов), каждый третий – книги (35%), каждый четвертый – журналы (24%), а 2% – некие иные виды печатной продукции. Четвертая часть (24%) респондентов сказали в ходе опроса, что они ничего не читают.

Что касается содержания потребляемой печатной продукции, то наиболее востребованный жанр у наших сограждан – это новости, текущая информация о событиях в стране и за рубежом: отвечая на вопрос *«Какие тексты, публикации Вы чаще всего читаете*?», его с одинаковой частотой отмечали и *много,* и *мало читающие* (63% и 61% соответственно). Но в других отношениях читательские интересы названных групп респондентов различаются. У тех*, кто читает мало*, на втором месте – легкое чтение на темы повседневной жизни (мода, кулинария, обустройство быта, здоровый образ жизни и пр.) – 37%. Художественная литература у этой группы респондентов – на третьем месте (29%). Далее следуют: литература по специальности (21%); публикации, связанные с различными хобби (18%); публикации на общественно-политические и экономические темы (16%), учебная и справочная литература (14%), научно-популярные тексты (10%). Среди тех*, кто читает много*, художественная литература востребована практически так же, как и новости (59%). Легкое чтение на повседневные темы также пользуется спросом в этой группе (43%). Однако здесь значимо (в полтора-два раза) популярнее – в сравнении с *читающими мало* – литература по специальности (35%), справочная и учебная литература (28%), публикации на общественно-политические и экономические темы (27%), научно-популярные тексты (21%). Литература, связанная с увлечениями, хобби респондентов, востребована в этой группе так же, как и среди*мало читающих* (18%). Помимо этого, каждый десятый (10%) среди *много читающих* упомянул публикации на религиозную тему (среди*мало читающих* – 5%).

Судя по полученным данным, рынок сегодня довольно полно удовлетворяет интересы читающей публики России: 61% респондентов (или 80% от числа читающих вообще) сказали, что той литературы, которая им нужна и интересна, публикуется достаточно. С этим мнением одинаково часто соглашались как те*, кто читает много*, так и *мало читающие* граждане. Недостаток в интересующей их литературе испытывают 10% респондентов (или 14% от числа читающих). Отвечая на открытый вопрос: *«Какой именно литературы... СЕГОДНЯ, на Ваш взгляд, публикуется недостаточно*?», – 2% опрошенных сказали, что им не хватает общественно-политической литературы, причем некоторые озвучивали запрос на доступную и правдивую информацию («*события в политическом мире, а если есть, то большая статья, там все так запутано, что не разберешь»; «о том, что делается в нашей области»; «не освещается жизнь города»; «о*

пенсионерах нет ничего, только о коммерсантах, которые награбили себе все»; «новости в правдивом изложении»). *(Ирина Шмерлина)*

9.*Трансформируйте текст художественного стиля, выбрав один из жанров официально-делового стиля (заявление, резюме, объяснительная записка, служебная записка, протокол, характеристика и т.п.).*

ВОРОНА И ЛИСИЦА

Уж сколько раз твердили миру,
Что лесть гнусна, вредна; но только все не впрок,
И в сердце льстец всегда отыщет уголок.
Вороне где-то бог послал кусочек сыру;
На ель Ворона взгромоздясь,
Позавтракать было совсем уж собралась,
Да позадумалась, а сыр во рту держала.
На ту беду, Лиса близехонько бежала;
Вдруг сырный дух Лису остановил:
Лисица видит сыр, -
Лисицу сыр пленил,
Плутовка к дереву на цыпочках подходит;
Вертит хвостом, с Вороны глаз не сводит
И говорит так сладко, чуть дыша:
"Голубушка, как хороша!
Ну что за шейка, что за глазки!
Рассказывать, так, право, сказки!
Какие перышки! какой носок!
И, верно, ангельский быть должен голосок!
Спой, светик, не стыдись!
Что ежели, сестрица,
При красоте такой и петь ты мастерица,
Ведь ты б у нас была царь-птица!"
Вещуньина* с похвал вскружилась голова,
От радости в зобу дыханье сперло, -
И на приветливы Лисицыны слова
Ворона каркнула во все воронье горло:
Сыр выпал - с ним была плутовка такова.

* Вещунья - предсказательница. В народных легендах и сказках ворон,
ворона изображаются как вещие птицы. (И.А. Крылов)

10.*Подберите к одной из предложенных тем публичного выступления не менее 5 примеров афоризмов, крылатых выражений, пословиц, поговорок, цитат, способствующих усилению эмоционального воздействия на слушателей.*

1. Гражданином быть обязан. 2. Здоровый образ жизни.3. Оптимизм – это сила надежды.

Вариант 2

1. *Спишите текст. Вставьте пропущенные буквы и недостающие знаки препинания.*

По б…рюзовому неб…склону бе…конечно высокому и (прозрачно)нежному местами подернутому словно (бело)снежным кружевом маленькими перистыми обл…чками быстро подн…мается зол…тистый шар солнца жгучий и осл…пительный зал…вая радостным блеском вод…ную холмистую поверхность океана. Голубые рамки д…лекого г…ризонтаогр…ничивают его бе…предельную даль.

Как(то) торжестве…о бе…молвно кругом.

Только могучие (светло)синие волны св…ркая на солнце своими сер…бристыми верхушками и нагоняя одна другую плавно пер…ливаются с тем ласковым почти нежным ропотом который точно наш…птывает что в этих широтах под тропиками век…вечный старик океан всегда находится в добром распол…жении духа.

Бережно словно заботл…вый нежный пестун несет он на своей исп…линской груди плывущие корабли (не) угрожая морякам бурями и ураганами.

(Не) видно сегодня (н…) одного белеющего паруса (не) видно (ни)одного дымка на г…ризонте. Большая океанская дорога широка.

Изредк… бл…снет на солнце сер…бристою чешуйкой летучая рыбка покажет ч…рную спину играющий кит и шумно выпустит ф…нтан воды высоко прореет в воздухе темный фрегат или (бело)снежный альбатрос пронесется над водой маленькая серая петрель направляясь в далеким берегам Африки или Америки и снов… пусто. Снова р…кочущий океан солнце да небо светлые ласковые нежные.

(По К. Станюковичу)

2. *Определите лексическое значение заимствованных слов. Приведите примеры употребления данных слов в письменной речи (СМИ, справочная литература, научная литература и т.п.)*

1. Аккредитив
2. Бриффинг
3. Ваучер
4. Граффити
5. Драйвер
6. Кастинг
7. Маргинал
8. Мюсли
9. Пейнтбол
10. Шлягер

3. *Заполните пропуски в тексте, выбрав слово из предложенного в скобках списка синонимов.*

Началось … (*тихое, спокойное, мирное*) течение служебного дня. Никто не … (*тревожил, баламутил, волновал*) стол регистрации смертей и браков. В окно было видно, как граждане, … (*вздрагивая, поеживаясь, сжимаясь*) от весеннего холодка, … (*расходились, удалялись, разбредались*) по своим домам. Ровно в полдень … (*залился, грянул, запел*) петух в

кооперативе «Плуг и молот». Никто этому не удивился. Потом … (*раздались, зазвучали, пронеслись*) … (*резкое, металлическое, пронзительное*) кряканье и клекот мотора. С улицы имени товарища Губернского выкатился … (*плотный, крепкий, компактный*) куб дыма. Клекот … (*усилился, увеличился, усугубился*). Из-за дыма … (быстро, в темпе, вскоре появились … (*контуры, очертания, линии*) исполкомовского автомобиля Гос. № 1 с … (*маленьким, крохотным, мизерным*) радиатором и … (*большим, исполинским, громоздким*) кузовом. Автомобиль, барахтаясь в грязи, пересек Старопанскую площадь и, колыхаясь, … (*исчез, утратился, сгинул*) в ядовитом дыму. Служащие то и дело стояли у окна, комментируя … (*эпизод, факты, происшествие*) и ставя его в … (*узы, связь, контакт*) с возможным сокращением штатов. (И. Ильф, Е. Петров)

4. а) О*бъясните значение фразеологизмов. Подберите к ним синонимичные фразеологические обороты. Оформите задание в виде таблицы.*

Образец

Фразеологизм	Значение	Синоним
Сломя голову	Быстро	Во все лопатки

1. Водить за нос 2. Бить баклуши 3. Плечом к плечу

б) *Объясните значение фразеологизмов. Подберите к ним антонимические фразеологические обороты. Оформите задание в виде таблицы.*

Образец

Фразеологизм	Значение	Антоним
Сломя голову	Быстро	Черепашьим шагом

1. Кот наплакал 2. Хоть глаз выколи 3. От горшка два вершка

в) Запишите ряд фразеологизмов, в состав которых входит слово *взгляд*

5. Используя материалы «Орфоэпического словаря» (см. список рекомендованной литературы), приведите примеры слов (10 единиц из словарных статей на буквыБ – В), имеющих варианты ударения. При выполнении задания сохраните словарные пометы.

Образец: астроном - проф. астроном

6. *Заполните недостающие части таблицы*

Норма	Вид трудности	Пример
		Аф[е]ра
	Склонение	

	количественных числительных	
Морфологическая		Солнечный Сочи
	Согласование подлежащего и сказуемого	
Синтаксическая		Оплатить проезд

Образец

Норма	Вид трудности	Пример
Орфоэпическая	Произношение [чн] - [шн]	Ску[шн]о

7. *В приведенных предложениях найдите речевые ошибки, укажите их разновидность. Запишите предложения в исправленном виде.*

1. Туристы обратили внимание на детали и подробности.
2. Мы помнили и не забывали его советов.
3. Произошло криминальное преступление.
4. Гуманитарный поступок нашего товарища вызвал восхищение.
5. Бережный хозяин не оставит урожай под осенним дождем.
6. Укол не был больным.
7. Зарплату за май месяц выплатили вовремя.
8. Из командировки отец привез памятные сувениры.
9. Его гуманность и человеколюбие известны всем.
10. Враги приближались все ближе.

8.*Выполните задания по предложенному тексту.*

1)Составьте тезисный план текста.

2)Сделайте из текста выписку о российских реалиях, влияющих на негативное отношение к России в мире.

3)Составьте аннотацию к тексту.

4)Представьте содержание текста в виде таблицы (схемы, диаграммы, графика).

Справка

✓ *Тезисы – краткое изложение основных положений статьи, книги, доклада; это выводы, обобщения, которые оформляются в виде цитат или собственных формулировок.*

✓ *Выписка – дословная или документально точная запись частей текста.*

✓ *Аннотация (от лат. annotation - замечание) – краткая характеристика книги, статьи и т.п., излагающая их содержание (обычно в виде перечня главнейших вопросов) и дающая иногда их оценку*

По мнению 41% наших сограждан, к России в мире сегодня в целом относятся хорошо, по мнению 36% – плохо. Небольшой перевес сторонников мнения о положительном отношении к России обеспечивается голосами молодежи: среди тех, кому до 35 лет, это мнение разделяют 46% опрошенных, а противоположное – только 32% (среди людей среднего возраста – 42% и 40% соответственно, среди пожилых – 35% и 37%).

Мы попросили заявивших, что к России в мире относятся хорошо, объяснить, чем, по их мнению, это объясняется. Примерно в половине ответов на открытый вопрос упоминались заслуги и достижения нашей страны, ценимые, по мнению респондентов, за рубежом. Респонденты говорили, что Россия поддерживает дружественные отношения с иными странами, многим бескорыстно помогает, ведет миролюбивую политику, что в России укрепляется экономика, расширяются экономические связи с иными странами,

Более чем в трети ответов звучал иной мотив: к России относятся хорошо потому, что с ней приходится считаться. Одни говорили о природных ресурсах нашей страны и их значении для внешнего мира, другие – о ее мощи и влиянии, а также габаритах, третьи – о военном потенциале. Хорошее отношение здесь недвусмысленно трактуется как вынужденное, обусловленное силой нашей страны. Данный подход особенно отчетливо проявился в максиме респондента, заявившего: *«чем сильнее держава, тем к ней лучше относятся»,* – и в не менее выразительной реплике другого: *«так как если будут плохо относиться, им будет плохо».* Кроме того, довольно значительная часть опрошенных полагает, что к России относятся хорошо благодаря деятельности президента, руководства страны в целом

Респонденты, считающие, что к России в мире относятся плохо, отвечая на аналогичный открытый вопрос, нередко, как и их оппоненты, говорили о мощи и богатствах страны, обвиняя иноземцев в зависти и нежелании иметь сильного конкурента на международной арене, потребительском отношении к российским ресурсам. Впрочем, многие усматривали объяснение в сегодняшних российских реалиях. Одни говорили о бедности и отсталости, другие – о беззаконии и нестабильности, третьи – о плохом руководстве, четвертые – о слабости страны и т. Д.

В целом 39% участников опроса полагают, что в мире сегодня относятся к России объективно, 35% – что необъективно. Большинство россиян (56%) уверены, что Россию в мире считают богатой страной (что бедной – полагают 32%). Еще более распространено убеждение, что нашу страну считают свободной: так думают 60% опрошенных, тогда как противоположное мнение разделяют только 23%. (*Григорий Кертман*)

9.*Трансформируйте текст художественного стиля, выбрав один из жанров официально-делового стиля (заявление, резюме, объяснительная записка, служебная записка, протокол, характеристика и т.п.).*

ЛАРЧИК

Случается нередко нам
И труд и мудрость видеть там,
Где стоит только догадаться
За дело просто взяться.
К кому-то принесли от мастера Ларец.
Отделкой, чистотой Ларец в глаза кидался;
Ну, всякий Ларчиком прекрасным любовался.
Вот входит в комнату механики мудрец.
Взглянув на Ларчик, он сказал: "Ларец с секретом,
Так; он и без замка;
А я берусь открыть; да, да, уверен в этом;
Не смейтесь так исподтишка!
Я отыщу секрет и Ларчик вам открою:
В механике и я чего-нибудь да стою".
Вот за Ларец принялся он:
Вертит его со всех сторон
И голову свою ломает;
То гвоздик, то другой, то скобку пожимает.
Тут, глядя на него, иной
Качает головой;
Те шепчутся, а те смеются меж собой.
В ушах лишь только отдается:
"Не тут, не так, не там!" Механик пуще рвется.
Потел, потел; но наконец устал,
От Ларчика отстал
И, как открыть его, никак не догадался;
А Ларчик просто открывался. (И.А. Крылов)

Подберите к одной из предложенных тем публичного выступления не менее 5 примеров афоризмов, крылатых выражений, пословиц, поговорок, цитат, способствующих усилению эмоционального воздействия на слушателей.

1. Духовная жизнь молодежи.
2. Любовью дорожить умеем?
3. Счастье не в том, чтобы найти, а в том, чтобы искать.

Итоговая контрольная работа

Вариант 1

I. Орфоэпические нормы

1. Поставьте ударение в следующих словах и словосочетаниях. При возникновении трудностей обращайтесь к словарю.

Агент, базироваться, баллотироваться, валовой (продукт), газированный, газопровод, диалог, еретик, каталог, корысть, памятуя, плато, приданое, симметрия, ходатайствовать, нет гриба, комната

прибрана, много должностей, купил гуся, анализ крови, нет прибылей, лечь на спину, сгруппированные, начатые работы, прокляли войну, изобретение.

2. Установите особенности произношения данных слов. Запишите их транскрипцию.

Безнадежный, скучно, безе, нарочно, порядочный, разжать.

II. Лексические нормы

1. Объясните значение слов иноязычного происхождения.

Акселерация, атавизм, бакалавр, индифферентный, щепетильный, люмпен, бутоньерка, визави.

2. Найдите в предложениях речевые ошибки, приводящие к предметной или понятийной неточности. Определите вид речевой ошибки.

Он обратно опоздал на занятия. Когда занавес раздвинулся, на сцене стоял актер в золочёном амплуа. В первое время по приезду в Москву он чувствовал себя очень плохо. Маяковский стоял у источников новой поэзии.После приезда Хлестакова в городе начался полный адюльтер. Коростов, ты обратно опаздываешь на лекцию.Ученье – свет, а неученье – кромешная тьма.

3. Дайте письменное объяснение фразеологизмам:

Забросить удочку, альфа и омега, собака на сене, галиматья

III. Морфологические нормы

1. Определите род имен существительных. Составьте с ними словосочетания.

Визави, повидло, такси, желе, конфетти, рандеву

2. Образуйте формы родительного падежа множественного числа имен существительных и расставьте ударения.

Турки, килограммы, ребро, ноздря, джинсы

3. Исправьте речевые ошибки в предложениях. Объясните причины их появления.

Я бы хотел иметь какого–нибудь животного, чтобы ухаживать за ним. Авторитетная жюри признала работу этого актера самой яркой. Лёня рос круглой сиротой. Окна и двери ребята выкрасили импортнымбелилом. Только один листок виднеется на кусту орешника.

4. Образуйте все возможные формы представленных имен прилагательных. Расставьте ударения.

Лиловый, полный, красивый

5. Исправьте речевые недочёты в предложениях. Объясните причины их появления.

Клоун Джонни был весёлый на каждом представлении. Мальчик был тяжело больной ветрянкой. Голос, доносящийся до нас, становился всё глуше и слабже. Листья клёна осенью очень красивы их окраской. У его совсем не было денег и куска хлеба. Ихняя дочь заканчивает педагогический институт, она будет преподаватель химии. Моя сестра менее старше твоей.

6. Исправьте речевые недочеты в предложениях. Укажите причины их появления.

Вася о чём–тошептает своей соседке. Родители создавают детям хорошие условия для учёбы. Уберите со стола все лопнутые стаканы и чашки. Родители часто попадаются в ситуации, когда дети совершают непонятные поступки. Внук часто одевается бабушкой. Высоко в небе курлыкают журавли.

IV. Синтаксические нормы

Исправьте речевые недочёты в предложениях. Объясните причины их возникновения.

В бедственном положении находились жители соседних селений, отрезанные наводнением от внешнего мира и которые спасались на крышах домов. Живущие родственники в Сибири, приехав в Москву, остановились у нас. Прочитав пьесу, предо мной отчетливо возникли образы персонажей. Сквозь щели в крыше проникает два солнечных луча.

2 вариант

I. Орфоэпические нормы

1. Поставьте ударение в следующих словах и словосочетаниях. При возникновении трудностей обращайтесь к словарю.

Агрономия, алкоголь, баловать, бензопровод, верование, генезис, диспансер, заговор, исповедание, исчерпать, каучук, мускулистый, оптовый, побасенка, таможня, эксперт, нет гуся, сидеть в тени, без степеней сравнения, опереться на щеку, пересечение плоскостей, заняла денег, пролил на скатерть, запломбированный зуб, приняты в институт, дожил до седин.

2. Установите особенности произношения данных слов. Запишите их транскрипцию.

Блеклый, фанера, альтернатива, прачечная, расшуметься, счет.

II. Лексические нормы

1. Объясните значение слов иноязычного происхождения.

Антагонизм, аппассионато, бойкот, импрессионизм, экзальтированный, харизма, адажио, инсинуация.

2. Найдите в предложениях речевые ошибки, приводящие к предметной или понятийной неточности. Определите вид речевой ошибки.

Стихи молодого поэта скоро будут выпущены в журнале. После того, как у него на митинге украли револьвер, носил теперь два, набил карманы пулями. Лес, окутанный тёмным мраком, наводил на нас ужас. Страшная бедность заставляла его влачить жалкое сосуществование.

Нельзя не согласиться с основным пафосом книги. Линяют лисицы, и у куниц скоро появится наследство.

Не будем забегать в долгий ящик.

3. Дайте письменное объяснение фразеологизмам:

Пиррова победа, пожинать лавры, ума палата, избиение младенцев

III. Морфологические нормы

1. Определите род имен существительных. Составьте с ними словосочетания.

Кашне, бюллетень, маэстро, драже, кепи, эму

2. Образуйте формы родительного падежа множественного числа имен существительных и расставьте ударения.

Цыгане, метры, яблоки, ступня, туфли

3. Исправьте речевые ошибки в предложениях. Объясните причины их появления.

Инженера везде требуются. Старый армян выдал свою дочь замуж и очень тосковал по ней. Жестокий юноша не слушал мольб своей старой матери. Зимой белка вытащит боровика из дупла и съест его. Когда мальчик перелезал через забор, одна валенка свалилась с его ноги.

4. Образуйте все возможные формы представленных имен прилагательных. Расставьте ударения.

Нужный, обычный, красный

5. Исправьте речевые недочёты в предложениях. Объясните причины их появления.

Я не совсем здоровая сегодня. Если цветы сразу же не поставить в вазу, они будут ещё вялее. Когда он приехал в Новосибирск, он не нашёл там Кравцова. Длинной вереницей вытянулись медленно ехавшие двадцать двое саней и три розвальни. Этот фильм более интереснее, чем тот, который мы смотрели вчера. Уней совсем не было времени. Листья клёна осенью очень красивы их окраской.

6. Исправьте речевые недочеты в предложениях. Укажите причины их появления.

Я дорожу друзьями, сознавающими свои ошибки. Побегим на станцию, может быть встретим её там. Я пронзю своего обидчика копьём. В детстве меня часто заподазривали во всяких проделках. Инструмент надо ложить в ящик, чтобы потом не искать. Мороз приятно щипет лицо.

IV. Синтаксические нормы

Исправьте речевые недочёты в предложениях. Объясните причины их возникновения.

Веселый котенок Мурка смешила нас каждый день. Эта страна, благодаря своей уникальности и разнообразия, привлекает туристов. Данные факты говорят за невозможность эффективного использования всех ресурсов. Ученикам дежурного класса было поручено наблюдать порядок на перемене.

Темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов:

1. Языковой вкус. Языковая норма. Языковая агрессия.
2. Культурно-речевые традиции русского языка и современное состояние русской устной речи.
3. Вопросы экологии русского языка.
4. Особенности делового общения в профессиональной деятельности.
5. СМИ и культура речи.
6. Деятельность М.В. Ломоносова в развитии и популяризации русского литературного языка.

7. Формы существования национального русского языка: русский литературный язык, просторечие, диалекты, жаргонизмы.
8. Виды делового общения, их языковые особенности.
9. Русское письмо и его эволюция.
10. Функционирование звуков языка в тексте: звукопись, анафора, аллитерация.
11. Русская фразеология как средство экспрессивности в русском языке.
12. В.И.Даль как создатель «Словаря живого великорусского языка».
13. Исторические изменения в структуре слова.
14. Категория наклонения глагола и ее роль в текстообразовании.
15. Монолог и диалог. Особенности построения и употребления в профессиональной деятельности.
16. Русский язык начала XXI века.
17. Актуальные проблемы языковой культуры русского общества рубежа XX-XX1 вв.
18. Нормы современного литературного языка и их роль в поддержании культуры речи.
19. Языковая культура. Что она значит для вас?
20. Владение литературным языком как профессиональное качество специалиста в области гостиничного сервиса.
21. Культура речи в нормативном и этическом аспектах.
22. Языковые средства выразительности речи на службе менеджера в сфере гостиничного сервиса.
23. Тропы и риторические фигуры в русских СМИ, рекламе.
24. Роль заимствованных слов в современном русском языке.
25. Экологическое здоровье нации и русский язык.
26. Современная речь русского города.
27. Современный молодежный сленг.
28. Язык «новых» русских.
29. Язык современного политика.
30. Уральский говор и его особенности.
31. Профессиональные подъязыки русского языка, их специфика.
32. Культура русского делового письма.
33. Специфика письменного общения в системе Интернет (Рунет).
34. Подготовка и произнесение убеждающей речи.
35. Императивная речь, специфика и сферы применения.
36. Особенности ритуального общения.
37. Язык улицы и его влияние на культуру русской речи.
38. Национальные особенности речевого этикета.
39. Специфика русского речевого этикета.
40. Современный речевой этикет и его функции.
41. Социально-психологические корни речевого этикета.
42. Проявление категории вежливости в русском языке.
43. Коммуникативные барьеры в профессиональном общении.
44. Корпоративная речевая культура.

45. Имидж туристической фирмы и речевой этикет.

46. Речевой этикет в профессиональной деятельности менеджера в сфере гостиничного сервиса.

47. Языковой облик русской газеты, журнала, телепередачи.

48. Языковой портрет личности.

Задания для промежуточной аттестации (дифференцированный зачет)

Итоговый тест по курсу «Русский язык и культура речи»

1. Какая из перечисленных точек зрения происхождения языка является верной?

А). Язык – это биологическое явление, наследуемое человеком от своих родителей;

Б). Язык – это духовное (божественное) явление;

В). Язык – это социальное явление, возникшее в силу потребности людей в общении;

Г) – Все перечисленные точки зрения являются верными.

2. Выберите специфические качества устной речи:

А) Наличие собеседника, слушателя (адресата речи);

Б) Спонтанность;

В) Использование книжного, нормированного языка;

Г) Ряд языковых особенностей (свобода в выборе лексики, простые предложения, повторы, незаконченность выражаемой мысли, использование экспрессивно окрашенной лексики).

3. Определите, в каком из предложений наблюдается нарушение языковой нормы:

А) Мама купила прекрасную тюль;

Б) Я пожалуй выпью стакан чая;

В) Враги приближались все ближе и ближе.

4. В каких словах предложения количество букв и звуков не одинаково:

Каштанка съела много, но не наелась, а только опьянела от еды.

А) Съела, наелась, много.

Б) Только, еды.

5. Укажите слова, не имеющие окончаний:

А) Пламя;

Б) Высоко;

В) Решая.

6. Какое слово и какой суффикс соответствуют выражению следующих значений:

1. Заботящийся о своем доме, материальном благополучии, достатке.

А) Домашний (-ашн);

Б) Домовитый (-овит);

В) Домовой (-ов).

2. Обладающий сильным звонким голосом.

А) Голосистый (-ист);

Б) Голосовой.

7. Укажите слово, имеющее прямое значение:

Сквозь волнистые туманы
Пробирается луна.
На печальные поляны
Льет печально свет она.

А) Луна;

Б) Льет.

8. Определите значение фразеологизма:

Через каждые полчаса на судах отбивали склянки, оглашая море разнотонным перезвоном колокола.

А) Обозначить время (полчаса);

Б) Выбросить ненужные предметы.

9. Определите гласную корня, подобрав проверочное слово:

1. Нак…овальня, ук…ротить, роптание, к…пна, обгл…дать.

А) а.

Б) о.

2. Оч…нить карандаш, сп…лить, зав…нтить, засв…стеть.

А) е.

Б) и.

10. Определите существительное, обозначающее действие как предмет:

А) Теннис;

Б) Прыжок.

11. Трудяга – кто он: он или она:

А) Ж.род;

Б) М. род;

В) Общий род.

12. Вставьте Н или НН:

1.Земля вся в серебря…ом свете;

2. Таинстве…ый лес;

3. Безлес…ы скаты гор.

А) Одно Н;

Б) Два Н.

13. Определите тип сказуемого:

1.Дверь была приоткрыта.

2.Вода все еще не могла успокоиться.

3.Величайшая живописная сила заключена в солнечном свете.

А) Простое глагольное сказуемое.

Б) Составное глагольное сказуемое.

В) Составное именное сказуемое.

14. Какое слово является вершиной стихотворного текста, его ульминацией:

Брошена! Придуманное слово-
Разве я цветок или письмо?
А глаза глядят уже сурово
В потемневшее трюмо. (А. Ахматова).

А) Глаза;
Б) Брошена!
В) Цветок или письмо.

15. Установите стиль текста:

Осень освобождала крестьянина от тяжелых земледельческих работ, награждая за труды временным отдыхом. Щедрая, богатая, она украшала землю золотым нарядом. Наступала пора веселых свадеб.

А) Публицистический.
Б) Научный.
В) Художественный.

16. Какой тип простого предложения использовал автор в качестве изобразительно-выразительного средства:

Зверю – берлога,
Страннику – дорога,
Мертвому – дроги,
Каждому свое.
Женщине – лукавить,
Царю – править,
Мне – славить
Имя твое.

А) Односоставное неполное предложение;
Б) Двусоставное неполное предложение;
В) Простое полное предложение.

17. К какому пласту лексики относится слово *разверзается?*

Светает
Все шире разверзается неба рот.
Ночь
пьет за глотком глоток он.
От окон зарево (В. Маяковский).

А) Архаизм;
Б) Неологизм;
В) Историзм

18. В каких предложениях наблюдается нарушение морфологической нормы языка?

1. Поезд отходит, а я все махаю рукой и смотрю вслед моим друзьям.
2. Каждый месяц я ложу в копилку свои сбережения, потому что коплю на горный велосипед.
3. Герой понравился за храбрость.

А) 1;
Б) 1,2.
В) 1,2,3
19. В каких словах допущена ошибка?
А) экскалатор, подчерк, копромитировать, пинджак.
Б) яства, комплимент, инцидент.
В) бидон, констатировать,гайморит.
20. В каких словах неверно поставлено ударение?
А) договор, апостроф, ломота.
Б) вероисповедание, обеспечение, коклюш.
В) каталог, новорожденный, генезис.

ЕН.01. ХИМИЯ

Задания для текущего контроля

Задания для входного контроля (стартовой диагностики)

$ТЗ_1$	Выберите верный вариант ответа из предложенных*:* Какой из приведенных элементов находится в 4 периоде V группе главной подгруппы? а) V б) Ge в) As г) Nb
$ТЗ_2$	Выберите верный вариант ответа из предложенных*:* Атом состоит из: а) протонов и нейтронов б) ядра и вращающихся вокруг него нейтронов в) протонов и электронов г) ядра и вращающихся вокруг него электронов д) нейтронов и электронов
$ТЗ_3$	Выберите несколько правильных вариантов ответа из предложенных: s-элементами являются: а) Sn б) Na в) Mg г) S

	д) Li е) C ж)Zn з) Cu
$ТЗ_4$	Выберите несколько правильных вариантов ответа из предложенных: Порядковый номер элемента в Периодической системе указывает на: а) заряд ядра атома б) число электронов во внешнем слое атома в) число электронов в атоме г) число нейтронов в атоме д) число энергетических подуровней на электронном слое е) число протонов ж) максимальную валентность элемента в соединениях с кислородом з) число электронных слоев в атоме
$ТЗ_5$	Прочитайте приведённый ниже текст, в котором пропущен ряд слов. Выбирайте последовательно одно слово за другим из приведенного ниже списка. Обратите внимание на то, что в списке слов больше, чем вам потребуется для заполнения пропусков. Каждое слово (словосочетание) может быть использовано только один раз. Все вещества состоят из ___ (1). Молекулы разрушаются при ___(2) реакциях. Между молекулами имеются промежутки: у газов - самые ___ (3), у твердых веществ — самые ___(4). Молекулы состоят из ___(5). Атом - это электронейтральная частица, состоящая из ___ (6) и нуклонов. Ядро состоит из ___ (7) и ___ (8). ПЕРЕЧЕНЬ ТЕРМИНОВ:а) ионов, б) протонов, в) маленькие, г) физических, д) электронов, е) молекул, ж) элементов, з) большие, и) химических, к) нейтронов, л) ядра, м) атомов
$ТЗ_6$	Соотнесите термины и определения, подобрав к каждой цифре соответствующую букву. Установите соответствие между элементом и его электронной формулой: *Элементы* — *Электронная конфигурация* 1) He — а) $1s^2 2s^2 2p^3$

	2) N б) $1s^2 2s^2 2p^1$ 3) B в) $1s^2$ 4) C г) $1s^2 2s^2 2p^2$
ТЗ$_7$	Установите соответствие между энергетическим подуровнем и числом орбиталей на нем: *Энергетический подуровень* — *Число орбиталей* 1) s -подуровень — а) 2 2) p-подуровень — б) 6 3) d -подуровень — в) 1 г) 3 д) 5 е) 10
ТЗ$_8$	Расположите элементы списка в необходимой последовательности. Укажите ответ в виде последовательности буквенных обозначений выбранных элементов Расположите нижеперечисленные элементы в порядке возрастания металлических свойств: а) S б) Cl в) Al г) Si
ТЗ$_9$	Выберите верный вариант ответа из предложенных: Вещества, расположенные в последовательности оксид – гидроксид – соль, находятся в ряду: а) P_2O_5 – $ZnSO_4$ – $Ba(OH)_2$; б) H_2O – KOH– K_2CO_3; в) CaO – H_2CO_3 – NaOH; г) CaF_2 – NaOH – PbI_2.
ТЗ$_{10}$	Выберите верный вариант ответа из предложенных: В схеме превращений $FeCl_3 \rightarrow X_1 \rightarrow X_2 \rightarrow Fe(OH)_3$ веществами X_1 и X_2 могут быть соответственно а) $Fe_2(SO_4)_3$, Fe_2O_3 б) $FePO_4$, Fe_3O_4 в) $Fe(NO_3)_3$, Fe_2O_3 г) $Fe(OH)_3$, $Fe_2(SO_4)_3$
ТЗ$_{11}$	Выберите несколько правильных вариантов ответа из предложенных:

	Кислотными оксидами являются: а) BaO б) CO_2 в) Fe_2O_3 г) N_2O_3 д) P_2O_5 е) CO
$ТЗ_{12}$	Выберите несколько правильных вариантов ответа из предложенных: Укажите правильные суждения: а)*Оксиды — это сложные вещества, состоящие из атомов металла и одной или нескольких гидроксогрупп*в зависимости от степени окисления металла б) $NaHCO_3$ – пример основной соли в)Кремниевая кислота является твердым веществом г) Нерастворимые основания разлагаются при нагревании на основный оксид и воду д) Амфотерные оксидыне образуют солей при взаимодействии с кислотами и основаниями е) Серной кислоте соответствует сернистый газ ж) Растворы щелочей мылкие на ощупь, разъедают кожу и ткани з) Реакция нейтрализации – это реакция взаимодействия кислоты с основанием
$ТЗ_{13}$	Прочитайте приведённый ниже текст, в котором пропущен ряд слов. Выбирайте последовательно одно слово за другим из приведенного ниже списка. Обратите внимание на то, что в списке слов больше, чем вам потребуется для заполнения пропусков. Каждое слово может быть использовано только один раз. Оксиды – это _____ (1) вещества, состоящие из _____ (2) химических элементов, один из которых _____ (3), в степени окисления _____(4) . Растворы _____(5) мылкие на ощупь, разъедают кожу и ткани. Растворы основания изменяют окраску индикаторов: лакмуса — в____(6), фенолфталеина — в ____(7). *Соли — это сложные вещества, состоящие из ____(8) и ____(9). В*алентность гидроксильной группы равна ___(10). ПЕРЕЧЕНЬ ТЕРМИНОВ: а)трех, б)водород, в)сложные, г)кислот, д)-2, е)двух, ж)красный, з)малиновый, и)кислород, к)анионов неметалла, л)кислотных оксидов, м)синий, н)щелочей, о)простые, п)0, р) оснований, с) кислотных остатков,т) катионов металла, у) -1

$ТЗ_{14}$	Установите соответствие между названием вещества и его формулой: *Название вещества* *Формула* а) хлорид железа (III) 1. CaO б) сульфит натрия 2.Li_2SiO_3 в) оксидкальция 3.Na_2SO_3 4. $FeCI_3$ 5. $Ca(OH)_2$ 6. Na_2SO_4
$ТЗ_{15}$	Установите соответствие между формулой вещества и его принадлежностью к определенному классу: *Формула вещества* *Класс неорганических соединений* 1) кислота а) HNO_2 2) основание б) BeO 3) основный оксид в) $CaBr_2$ 4) амфотерный оксид г) SO_3 5) кислотный оксид 6) соль
$ТЗ_{16}$	Расположите элементы списка в необходимой последовательности. Укажите ответ в виде последовательности буквенных обозначений выбранных элементов tHClNaOH t $Fe(OH)_3 \rightarrow X_1 \rightarrow X_2 \rightarrow X_3 \rightarrow Fe_2O_3$ а) $FeCl_2$ б) $Fe(OH)_3$ в) $NaCl$ г) Fe_2O_3 д) $Fe(OH)_2$ е) $FeCl_3$
$ТЗ_{17}$	Выберите верный вариант ответа из предложенных: Для приготовления раствора массой 80г с массовой долей соли 5% потребуется: а) 4г соли и 76 мл воды б) 4г соли и 80 мл воды в) 16г соли и 64 мл воды г) нет правильного ответа
$ТЗ_{18}$	Выберите верный вариант ответа из предложенных: Вычислите массовую долю вещества в 200 г раствора,

	образованного при растворении 40 г соли в воде: а) 5% б) 10% в) 20% г) 15%
ТЗ$_{19}$	Выберите верный вариант ответа из предложенных: Химической реакции между гидроксидом меди (II) и раствором серной кислоты соответствует сокращённое ионное уравнение: а) $OH^- + H^+ = H_2O$ б) $2OH^- + H_2SO_4 = 2H_2O + SO_4^{2-}$ в) $Cu(OH)_2 + SO_4^{2-} = CuSO_4 + 2OH^-$ г) $Cu(OH)_2 + 2H^+ = Cu^{2+} + 2H_2O$
ТЗ$_{20}$	Выберите верный вариант ответа из предложенных: В водном растворе ступенчато диссоциирует: а) KNO_3 б) $NaCl$ в) CO_2 г) H_3PO_4
ТЗ$_{21}$	Выберите несколько правильных вариантов ответа из предложенных: Электролитами являются: а) CH_3COOH б) KOH в) ZnS г) $C_6H_{12}O_6$ д) $Ba(OH)_2$ е) NO ж) H_2SO_4 з) HF и) $Cu(OH)_2$ к) H_2SiO_3
ТЗ$_{22}$	Распределите примеры химических реакций по условиям их протекания и заполните нижеследующую таблицу: *Примеры* *Условия протекания реакции:* а)$KOH + (NH_4)_2SO_4 \rightarrow$ 1. Выделение осадка б)$Li_2SO_3 + HNO_3 \rightarrow$ 2. Выделение газа в)$Na_3PO_4 + MgCl_2 \rightarrow$ 3. Выделение воды г)$NaOH + HNO_3 \rightarrow$ д)$CuCl_2 + NaOH \rightarrow$ е)$Ba(OH)_2 + K_2CO_3 \rightarrow$

	ж) $KOH + HCl \rightarrow$ з) $Ba(OH)_2 + H_2SO_4 \rightarrow$ и) $H_2SO_4 + NaOH \rightarrow$
$ТЗ_{23}$	Установите соответствие между примерами ионов и их группой: *Примеры ионов* *Тип иона* а) Cl^- 1. Катион б) Na^+ 2. Анион в) SO_4^{2-} г) Cr^{3+} д) Fe^{2+} е) HCO_3^- ж) NO_3^-
$ТЗ_{24}$	Установите правильную последовательность процессов, происходящих при диссоциации веществ с ковалентной полярной связью. Укажите ответ в виде последовательности буквенных обозначений выбранных элементов. а) диссоциация (распад) электролита на гидратированные ионы б) гидратация (взаимодействие) молекул воды с молекулами электролита в) ориентация молекул воды вокруг полюсов молекулы электролита г) ионизация молекул электролита (превращение ковалентной полярной связи в ионную)
$ТЗ_{25}$	Выберите верный вариант ответа из предложенных*:* Изомером углеводорода, имеющего формулу $CH_3—CH_2—CH_2—CH_2—CH_3$, является: а) 2-метилбутен-2 б) бутен-2 в) 2-метилбутан г) бутин-1

Задания для текущего контроля

«Основные понятия и законы химии»

Исходя из определений, впишите соответствующие слова

1. Наука о веществах и их превращения друг в друга изучает……(химия)
2. Вид материи, имеет определенный состав, строение и характерные, постоянные в данных условиях, свойства называется……(веществом)
3. Описание вещества по следующим параметрам: агрегатное состояние при обычных условиях, цвет, блеск, твердость, мягкость, хрупкость, запах, вкус, плотность, температура кипения или плавления,

электропроводность и теплопроводность, растворимость в воде или других веществах являются ,…….(физическими) свойствами веществ

4. Способность одного вещества взаимодействовать с другими веществами и превращаться в те или иные вещества называют ……..(химическими) свойствами веществ.

5. Наименьшая частица химического элемента, носящая его свойства, называется……..(атомом)

6. Наименьшая частица веществ молекулярного строения это ……..(молекула)

7. Вид атома с одинаковым зарядом ядра ,это …….(химический) элемент

8. Вещество, образованное атомами одного химического элемента, называют…….(простым) веществом

9. Вещество, образованное атомами разных химических элементов, называют…….(сложным) веществом

10. Условная запись состава вещества посредством символов элементов и индексов, называют……..(химической) формулой

11. Число структурных единиц вещества, выраженные в молях, есть ……..(количество) вещества

12. Реакции, входе которых из нескольких простых веществ или сложных образуется одно вещество, называются ……..(соединения)

13. Реакции, в ходе которых из сложного вещества образуется несколько других простых или сложных веществ, называют…….(разложения)

14. Реакции, в ходе которых в результате взаимодействия простого и сложного вещества образуется другое простое и другое сложное вещество, называют…….(замещения)

15. Реакции, в ходе которых в результате взаимодействия двух сложных веществ образуется два других сложных вещества, называют……(обмена)

«Основные понятия и законы термодинамики»

Исходя из определений, впишите соответствующие слова

1. Термодинамика изучает законы взаимных превращений различных видов……(энергии)

2. Химическая термодинамика изучает изменения энергии в результате процессов в материальных системах, приводящих к изменению ……..

и …… физических тел (состава и свойств)

3. Термодинамическая система, которая может получать или отдавать теплоту в окружающую среду и производить работу называется…….(незамкнутой)

4.Система, которая не обменивается с другими системами веществом и энергией называют…….(замкнутой)

5. Система, в которой все свойства одинаковы называют…….(однородной)

6. Системы, между частями которой нет поверхностного раздела называют……(гомогенной)

7. Система, состоящая из различных по свойствам частей, разграниченных поверхностями раздела называют…….(гетерогенной)

8. Совокупность одинаковых гомогенных частей гетерогенной системы, разграниченных поверхностями раздела называют……(фазой)

9. Мера энергии, переданной путем беспорядочного движения частиц системы, является……(количеством теплоты)

10. Мерой энергии, переданной путем упорядоченного движения таких частиц, является …….. (работа)

11. Изучением тепловых эффектов химических реакций занимается……(термохимия)

12. Основу технологических процессов пищевых производств составляют законы сохранения……. и…….(энергии и массы0

13. Движущей силой тепловых процессов является ……температур(разность)

«Химическая кинетика и катализ.

Химическое равновесие и скорость химических реакций.

Свойство растворов»

Задание с выбором ответа

1.Гомогенной является реакция между:

А. оксидом меди(2) и соляной кислотой

Б. магнием и кислородом

В. серой и железом

Г. азотом и кислородом

2. Гетерогенной является реакция между:

А. серой и кислородом

Б. азотом и водородом

В. оксидом серы(4) и кислородом

Г. этанолом и уксусной кислотой

3.Скорость химической реакции не зависит:

А.от концентрации реагирующих веществ

Б. от природы реагирующих веществ

В. от объема сосуда

Г. от температуры

4. Изменение давления влияет на скорость реакции между:

А.железом и соляной кислотой

Б. серой и железом

В. серой и кислородом

Г. соляной кислотой и гидроксидом калия

5. Оцените правильность суждений:

А. При понижении давления скорость реакции с участием газообразных веществ уменьшается

Б. Катализатор- вещество, которое ускоряет химическую реакцию, но само в ней не участвует
А. верно только А
Б. верно только Б
В. верно оба суждения
Г. оба суждения неверны
6. При химическом равновесии в реакционной системе концентрации исходных веществ и продуктов реакции:
А. равны
Б. не изменяются
В. увеличиваются для продуктов, уменьшаются для исходных веществ
Г. уменьшаются для продуктов, увеличиваются для исходных веществ
7. Оцените правильность суждений:
А. Повышение температуры смещает равновесие в сторону эндотермической реакции
Б. Катализатор увеличивает скорость прямой и обратной реакции, но не вызывает смещение химического равновесия
А. верно только А
В. верны оба суждения
Г. оба суждения неверны
8. Оцените правильность суждения:
А. Повышение давления смещает равновесие в сторону образования продуктов реакции.
Б. Повышение концентрации любого из исходных веществ приводит к смещению равновесия в сторону образования продуктов реакции.
А. верно только А
Б. верно только Б
В. верно оба суждения
Г. оба суждения неверны
9. При сжигании 64г серы выделилось 594 кДж теплоты. Теплота образования оксида серы(4) равна:
А. 148,5 кДж
Б. 297 кДж
В. 594кДж
Г. 1188кДж
10. Степень диссоциации веществ не зависит от:
А. природы вещества
Б. молярной массы растворенного вещества
В. температуры раствора
Г. концентрации растворенного вещества
11. Слабыми электролитами являются все группы веществ:
А. фосфат натрия, уксусная кислота, сульфат натрия
Б. гидроксид натрия, серная кислота, вода
В. хлорид натрия, соляная кислота, гидроксид натрия
Г. сероводородная кислота, вода, уксусная кислота

12. С помощью реакции ионного обмена в водном растворе невозможно получить соль:

А. карбонат кальция

Б. сульфат бария

В. сульфид алюминия

Г. фосфат серебра

«Основные классы органических соединений»

Перечень вопросов

1. Вещества, стоящие в одном ряду и имеющие одну и ту же математическую формулу называют?
2. Какое окончание имеют радикалы предельных углеводородов?
3. Какое окончание имеют непредельные углеводороды ряда этилена?
4. Какую функциональную группу имеют одноатомные спирты?
5. Функциональная группа СОН, характеризует какой класс органических веществ?
6. К какому классу органических веществ относятся вещества, содержащие карбоксильную группу?
7. От каких углеводородов образуются названия спиртов?
8. Какое из перечисленных соединений относится к мономерам белка?
9. Какое из веществ относится к моносахаридам?
10. Амины являются, производными какого неорганического вещества?
11. Что представляет собой вторичная структура белка?
12. Какой спирт входит в состав как жидких, так и твердых жиров?
13. Вещества, имеющие одну и ту же молекулярную формулу, но разные структурные называют?

Перечень ответов

1. Изомеры 7. ЕН или ИЛЕН
2. ИЛ 8. Альдегиды
3. Глюкоза 9. Аммиак
4. Спираль 10. ОН
5. Гомологи 11. Предельных
6. Кислоты 12. Аминокислота

13. Глицерин

Ключ ответов:

1-5; 2-2; 3-7; 4-10; 5-8; 6-6; 7-11; 8-12; 9-3; 10-9; 11-4; 12-13; 13-1

«Дисперсные системы»

1. Коллоидные системы относятся к:

а) гетерогенным

б) дисперсионным

в) гомогенным

2. Гетерогенная система, в которой дисперсионная среда является газом, а дисперсная фаза жидкостью называется:

а) эмульсия

б) гидрозоль

в) аэрозоль

3. Коллоидная частица(гранула), образуется согласно уравнению реакции

$AgNO_3$ + HClизб =AgCl +HNO_3 имеет заряд:

а) положительный

б) отрицательный

в) нулевой

4. Наиболее распространенным методом очистки коллоидных систем является:

а) диализ

б) коагуляция

в) пептизация

5. Если дисперсионная среда твердая, а дисперсная фаза газообразная, то систему называют:

а) эмульсии

б) твердые пены

в) взвесью

6. Способность золей сохранять степень дисперсности носит название:

а) термодинамической неустойчивости

б) агрегативной устойчивостью

в) термодинамической устойчивостью

7. Как влияет на степень диссоциации разбавление?

а) увеличивается

б) уменьшается

в) не влияет

8. Концентрация ионов водорода в щелочной среде:

а) (Н)10

б) (Н)10

в) (Н)

9. Что значит раствор глюкозы с массовой долей 0,15?

а) в100г раствора 85г воды и 15 г глюкозы

б) в 100г раствора 15 г глюкозы и 100г воды

в) в 90г раствора 15г глюкозы и 90г воды

10. Истинный раствор отличается от коллоидного:

а) концентрацией

б) плотностью

в) размерами частиц растворенного вещества

11. От чего зависит осмотическое давление белковых растворов?

а) от молекулярной массы белка

б) от заряда белка

в) от числа растворенных молекул

12. Какой из представленных растворов обладает буферными свойствами:

а) раствор глюкозы
б) раствор хлорида натрия
в) раствор уксусной кислоты + ацетат натрия
13. Чему равен pH 0,001М раствора соляной кислоты:
а) 1
б) 3
в) 5
14. Как заряжена коллоидная частица мицелла?
а) положительно
б) отрицательно
в) электронейтрально
15. Для золя иодида серебра полученного взаимодействием избытка нитрата серебра и иодида калия, коагуляцию могут вызвать:
а) анионы электролита
б) катионы электролита
в) нейтральные молекулы

Решение задач на расчет энтальпий химических реакций

Задача №1

Стандартные энтальпии образования жидкой и газообразной воды при 298К равны -285, -241,8 кДж/ моль соответственно. Рассчитайте энтальпию испарения воды при этой температуре.
Решение:
Энтальпии образования соответствуют следующим реакциям:
H_2г +SO_2 г = H_2Oж (H_1=-285, 8)
H_2г + SO_2г = H_2O г (H_2 =- 241, 8)
Вторую реакцию можно провести в две стадии: сначала сжечь Н с образованием жидкой воды по первой реакции, а затем испарить воду:
H_2Oж= H_2Oг Н исп =?
Тогда по закону Гесса,
H_1 + Нисп= H_2
Откуда: Нисп= -241,8-(-285)=44кДж
Ответ: 44 кДж

Задача №2

На основании термохимического уравнения горения этилена (C2H4):

$$C_2H_4г + 3O_2г = 2CO_2\ г + 2H_2O\ ж + 1400кДж$$

вычислите массу и объём (н.у.) сгоревшего этилена, если в ходе реакции выделилось 2450кдж теплоты.
Решение:
Согласно уравнению реакции при сгорании 1 моль этилена выделяется 1400кДж теплоты. По условию задачи выделилось 2450кДж теплоты.
Составим пропорцию:
1моль этилена----1400кДж
х моль этилена-----2450кДж
1 = 1400

X =2450

Решаем уравнение:

1400x=2450

Откуда x=1,75(моль)

Теперь вычислим массу и объём (н.у.) этилена:

$m(C_2H_4)$= 28г/моль x1, 75 моль=49г.

$V(C_2H_4)$=22,4л/моль x 1,75 моль=39,2л(н.у.)

Ответ: Масса этилена 49г. Объём этилена 39,2л

Химическое равновесие. Смещение равновесия

Задание № 1

В какую сторону сместится равновесие при повышении давлении в системе.

$$H_2г + CI_2г = 2HCIг$$

Решение:

Реакция идет без изменения объёма системы (2 объёма в левой и 2 объёма в правой части уравнения), изменение давления не вызовет смещение химического равновесия, так как будет одинаково влиять на скорость прямого и обратного процессов. Равновесие не сместится

Ответ: Равновесие не сместится

Задание №2

В какую сторону сместится равновесие реакции

$2SO_2 + O_2 = 2SO_3$ H=-192кДж

при повышении температуры.

Решение:

Повышение температуры согласно принципу Леш ателье смещает равновесие в сторону эндотермической реакции. В приведенном примере эндотермической является обратная реакция, следовательно, равновесие сместится влево

Ответ: равновесие сместится влево

Задание №3

Как следует изменить концентрацию CO, чтобы сместить равновесие вправо:

$$2CO + O_2 = 2CO_2$$

Решение:

Увеличение скорости прямой реакции (смещение равновесия вправо) можно достичь повышением концентрацииCOи повышении давлении в системе.

$$H_2г + CI_2г = 2HCIг$$

Скорость химических реакций

Факторы, влияющие на скорость реакций

Задача 1

Во сколько раз возрастёт скорость реакции при повышении температуры на 30°? Температурный коэффициент равен 3.

Решение:

По правилу Вант-Гоффа

Подставляем данные в формулу и решаем

$n == 3^3 = 27$

Задача 2

Как измениться скорость реакции: $3H_2+N_2=2NH_3$, если концентрацию водорода увеличить в 3 раза?

Решение:

После увеличения концентрации водорода в 3 раза

$V_2 = k \quad (3[H_2])^3 \quad [N_2] = 27 \quad k \quad [H_2]^3 \quad [N_2]$

Следовательно, скорость реакции возрастёт в 27раз

Ответ: в 27 раз

Задания для рубежного контроля

Решение экспериментальных задач

Задача 1. Распознайте растворы хлорида бария, карбоната натрия, сульфата калия, соляной кислоты в пробирках под номерами 1,2,3,4 (последовательность в каждом варианте своя), используя качественные реакции на хлорид-ион, карбонат-ион, сульфат-ион. Запишите уравнения реакций в молекулярном, молекулярно-ионном и ионном виде.

Вариант 1: №1 - $BaCl_2$, №2 - Na_2CO_3, №3 - K_2SO_4, №4 – HCl;

Вариант 2: №1 - Na_2CO_3, №2 - K_2SO_4, №3 - HCl, №4 – $BaCl_2$;

Вариант 3: №1- K_2SO_4, №2 - HCl , №3 – $BaCl_2$, №4 - Na_2CO_3;

Вариант 4: №1- HCl , №2 – $BaCl_2$, №3 - Na_2CO_3; №4 - K_2SO_4

Задача 2. Определите, какой объем 15%-го раствора гидроксида калия с плотностью 1,13 г/мл потребуется для полной нейтрализации 20 мл 10%-й соляной кислоты с плотностью 1,05 г/мл. Осуществите эту реакцию практически:

1.Рассчитайте по уравнению реакции объем раствора гидроксида калия, необходимого для нейтрализации заданного количества кислоты.

2. Отмерьте пипеткой расчетный объем щелочи и поместите его в химический стакан.

3. Добавьте в раствор несколько капель фенолфталеина для визуального контроля реакции.

4. Отмерьте другой пипеткой заданный объем кислоты и медленно добавьте его в стакан при постоянном помешивании.

5. Запишите в тетрадь необходимые расчеты, сделайте вывод.

Задача 3. Используя выданные реактивы, проведите характерные реакции на ионы и докажите качественный состав:

А) хлорида железа (III)

Б)сульфата аммония

В) хлорида калия

Г) гидроксида натрия

Задача 4. Используя выданные реактивы, осуществите практически последовательное превращение веществ по схеме:

$$Fe \rightarrow FeCl_2 \rightarrow Fe(OH)_2 \rightarrow Fe(NO_3)_2$$

(Первую реакцию проведите в условиях избытка железа, кислоту добавляйте по каплям).

Задача 5. Используя выданные реактивы, осуществите практически последовательное превращение веществ по схеме:

$$Zn \rightarrow ZnCl_2 \rightarrow Zn(OH)_2 \rightarrow Na_2[Zn(OH)_4] \rightarrow ZnSO_4 \rightarrow Zn(OH)_2 \rightarrow ZnO$$

(Первую реакцию проводите в условиях избытка цинка, взяв не более 1 мл кислоты).

По итогам проведенных опытов заполните таблицу, сделайте вывод.

Опыт	Исходные вещества	Условия реакции	Признаки реакции	Уравнение реакции	Вывод

Решение задач на вывод формул органических веществ

При полном сгорании 14,4г органического вещества было получено 44г углекислого газа и 21,6г воды. Относительная плотность паров вещества по воздуху равна 2,48. Выведите молекулярную формулу вещества.

Решение:

Дано:
D(возд) = 2,48
$m(C_xH_y)$ = 14,4г
$m(CO_2)$ = 44г
$m(H_2O)$ = 21,6
М.ф. C_xH_y - ?

1.Найдем молекулярную массу углеводорода по формуле: $D(H_2) = Mr(C_xH_y) / Mr(возд)$

$Mr(C_xH_y) = D(возд) \cdot Mr(возд)$

$Mr(C_xH_y) = 2,24 \cdot 29$ г/моль = 72 г/моль

2. Найдем массы углерода и водорода, образующиеся в результате горения углеводорода:

Хг44г

$$C \rightarrow CO_2$$

12г 44г

$X(C) = \frac{12г \cdot 44г}{44г} = 12г$

Уг 21,6г

$$2H \rightarrow H_2O$$

2г 18г

$У(H) = \frac{2г \cdot 21,6г}{18г} = 2,4г$

3. Найдем соотношение элементов в молекуле углеводорода:

$\frac{CH}{12 : 2,4}$

12 1

1 : 2,4

5 : 12

C_5H_{12}– простейшая формула

4. Найдем молярную массу простейшей формулы: $M(C_5H_{12}) = 60 + 12 = 72$ г/моль

5. Найдем число n:

$n = \frac{M(C_xH_y)}{M(C_5H_{12})} = \frac{72 \text{ г/моль}}{72 \text{ г/моль}} = 1$

C_5H_{12} – пентан (истинная формула)

Ответ: C_5H_{12} – пентан

Решите следующие задачи, оформив их по образцу:

1. Плотность циклоалкана при нормальных условиях равна 2,5г/л. Выведите молекулярную формулу циклоалкана.

2. Относительная плотность паров предельной одноосновной карбоновой кислоты по воздуху равна 2,552. Выведите молекулярную формулу карбоновой кислоты.

3. Относительная плотность паров предельного трёхатомного спирта по воздуху равна 4,62. Выведите молекулярную формулу спирта.

4. Относительная плотность паров органического соединения по кислороду равна 2,25. Массовая доля углерода в веществе равна 66,67%, массовая доля водорода равна 11,11%, массовая доля кислорода равна 22,22%. Выведите молекулярную формулу органического соединения.

5. Массовая доля углерода в циклоалкане составляет 85,71%. Относительная плотность его паров по воздуху равна 1,931. Найдите молекулярную формулу циклоалкана.

6. Относительная плотность углеводорода по кислороду равна 1,25. Массовая доля углерода в нём равна 90%. Выведите молекулярную формулу этого углеводорода.

7. Относительная плотность паров углеводорода по углекислому газу равна 2,41. Массовая доля водорода в нём равна 9,43%. Выведите молекулярную формулу углеводорода.

8. При сжигании углеводорода массой 29 г образовалось 88 г оксида углерода(IV) и 45 г воды. Относительная плотность вещества по воздуху равна 2. Найдите молекулярную формулу углеводорода.

9. Относительная плотность паров органического соединения по кислороду равна 4. При сжигании 38,4 г этого вещества образовалось 105,6 г

диоксида углерода и 43,2 г воды. Выведите молекулярную формулу органического соединения.

10. Относительная плотность паров органического вещества по воздуху равна 3,31. При сжигании 24 г этого вещества образовалось 39,2 л углекислого газа (н.у.) и 27 г воды. Выведите молекулярную формулу органического вещества.

11. Относительная плотность паров органического вещества по водороду равна 45. При сжигании 5,4 г этого вещества образовалось 5,376 л углекислого газа (н.у.) и 5,4 г воды. Выведите молекулярную формулу органического вещества.

Кейс – задача на выявление устойчивости пищевых пен

Задача: В магазин «Продукты» пришла семья (родители и двое детей).Они купили продукты: хлеб, молоко, макароны, масло, конфеты (зефир), бисквитный торт, а дети выбрали сладкие газированные напитки.

Задание:

1. Из купленных потребителями продуктов выберите те, которые представляют собой пищевые пены

2. Укажите, какие из продуктов относятся к жидким пенам, а какие к твердым?

3. Какие пищевые пенообразователи вам известны? Укажите их состав и строение?

Определение качественного и количественного содержания жира в молоке

Задание:

1. Изучить методы определения жира в молоке.
2. Определить содержание жира в молоке.

Порядок выполнения работы:

3. Молоко (коровье цельное, повышенной жирности, топленое, белковое, витаминизированное, стерилизованное с какао или кофе).

4. В чистый молочный жиромер, стараясь не смочить горлышко, наливают 10 мл серной кислоты (плотностью 1,81-1,82 г/см^3) и осторожно, чтобы жидкости не смешивались, добавляют пипеткой 10,77 мл молока, приложив кончик пипетки к стенке горлышка жиромера под углом (уровень молока в пипетке устанавливают по нижней точке мениска).

5. Молоко из пипетки должно вытекать медленно и после опорожнения пипетку отнимают от горлышка жиромера не ранее чем через 3 сек. Выдувание молока из пипетки не допускается. Затем в жиромер добавляют 1 мл изоамилового спирта.

6. *П р и м е ч а н и е. Для определения жира взаготовляемом молоке применяют жиромеры с пределами измерения от 0 до 6 вес. % и от 0 до 7вес % с ценой деления 0.1%.*

7. Жиромер закрывают сухой пробкой, вводя ее немного более чем наполовину в горлышко жиромера, затем жиромер встряхивают до полного растворения белковых веществ, перевертывая 4-5 раз так, чтобы жидкости в

нем полностью перемешались, после чего жиромер ставят пробкой вниз на 5 мин в водяную баню с температурой 65±2°С.

8. Вынув из бани, жиромеры вставляют в патроны (стаканы) центрифуги рабочей частью к центру, располагая их симметрично, один против другого. При нечетном числе жиромеров в центрифугу помещают жиромер, наполненный водой.

9. Закрыв крышку центрифуги, жиромеры центрифугируют 5 мин со скоростью не менее 1000 об/мин. Затем каждый жиромер вынимают из центрифуги и движением резиновой пробки регулируют столбик жира в жиромере так, чтобы он находился в трубке со шкалой. Жиромеры погружают пробками вниз в водяную баню. Уровень воды в бане должен быть несколько выше уровня жира в жиромере. Температура воды в бане должна быть 65±2°С. Через 5 мин жиромеры вынимают из водяной бани и быстро производят отсчет жира. При отсчете жиромер держат вертикально, граница жира должна находиться на уровне глаз. Движением пробки вверх и вниз устанавливают нижнюю границу столбика жира на целом делении шкалы жиромера и от него отсчитывают число делений до нижней точки мениска столбика жира. Граница раздела жира и кислоты должна быть резкой, а столбик жира прозрачным.

10. При наличии кольца (пробки) буроватого или темно-желтого цвета, а также различных примесей в жировом столбике анализ проводят повторно.

11. При анализе гемогенизированного и восстановленного молока определение содержания жира в нем производят, применяя трехкратное центрифугирование и нагревание между каждым центрифугированием в водяной бане при температуре 65±2°С в течение 5 мин.

12. При использовании центрифуги с подогревом жиромеров допускается проведение одного центрифугированиявтечение 15 мин с последующей выдержкой жиромеров в водяной бане при температуре 65±2°С в течение 5 мин.

13. Показание жиромера соответствует содержанию жира в молоке в процентах. Объем 10 малых делений шкалы молочного жиромера соответствует 1% жира в продукте. Отсчет жира проводят с точностью до одного маленького деления жиромера.

14. Расхождение между параллельными определениями не должно превышать 0,1% жира.

15. За окончательный результат принимают среднее арифметическое двух параллельных определений.

Контрольные вопросы:

1. С какой целью применяется цетрифуга при определении содержания жира в молоке?

2. Как определяют содержание жира в молоке?

3. Как определяют содержание жира в гемогенизированном и восстановленном молоке?

Задания для промежуточной аттестации (экзамен)

Итоговый контроль освоения программы учебной дисциплины «Химия» проводится в форме экзамена.Экзамен проводится в форме тестирования и выполнения практических заданий.

Тестирование

ТЗ$_1$ Вещества с общей формулой C_nH_{2n} принадлежат к классу:

алканов;
алкинов;
алкенов;
аренов.

ТЗ$_2$ Вещество, формула которого $CH_3C(=O)H$, является:

алканом;
спиртом;
альдегидом;
карбоновой кислотой.

ТЗ$_3$Формула вещества с ковалентной полярной связью:

CaO;
H_2O;
O_2;
NaCl.

ТЗ$_4$ Гомологами являются:

C_2H_6 и C_2H_4
H—CH=O и CH_3COOH
+CH_3—CH_2—CH_2—OH и HO—CH_2—CH_3
CH_3—NO_2 и CH_3—NH_2

ТЗ$_5$ Название вещества, формула которого:

CH_3—C(=O)—CH_2—CH_2—CH_3

пентаналь;
пентанол-2;
пентановая кислота;
пентанон-2.

ТЗ$_6$ π-связь между атомами углерода имеется в молекуле:

пентана;
пропанола;
циклопентана;
пропена.

ТЗ$_7$С раствором перманганата калия и бромной водой реагируют:

C_3H_6 и C_3H_7Cl;
C_2H_4 и C_2H_2;
C_2H_6 и C_6H_6;

$C_2H_4Br_2$ и C_2H_4.

ТЗ$_8$При бромировании фенола избытком брома образуется:

2-бромфенол;

2,3-дибромфенол;

2,5-дибромфенол;

2,4,6-трибромфенол.

ТЗ$_9$Реакция гидролиза характерна для:

жиров;

альдегидов;

спиртов;

ароматических углеводородов.

ТЗ$_{10}$Сэтиламином реагирует:

вода;

этанол;

оксид углерода (IV);

аммиачный раствор оксида серебра.

ТЗ$_{11}$Характерный тип химической реакции для веществ с общей формулой C_nH_{2n+2}:

гидрирование;

замещение;

дегидратация;

присоединение.

ТЗ$_{12}$ Веществом X_4 в схеме превращений

$$C_2H_6 \xrightarrow{+Br_2,\ t} X_1 \xrightarrow{+H_2O} X_2 \xrightarrow{+[O]} X_3 \xrightarrow{+Ag_2O} X_4$$

является

альдегид;

кетон;

первичный спирт;

карбоновая кислота.

ТЗ$_{13}$Для осуществления превращения

фенол → фенолят натрия + водород

необходимо к фенолу прибавить:

натрий;

оксид натрия;

гидроксид натрия;

хлорид натрия.

ТЗ$_{14}$Пентен можно отличить от пентана с помощью любого из реактивов:

раствор перманганата калия и гидроксид меди (II);

оксид серебра и гидроксид меди (II);

бромная вода и оксид меди (II);

бромная вода и раствор перманганата калия.

ТЗ$_{15}$При добавлении к некоторому органическому веществу свежеосажденного гидроксида меди (II) и нагревании образовался красный осадок. Это органическое вещество:

фенол;
формальдегид;
этилен;
уксусная кислота.

$ТЗ_{16}$ Ацетилен получают одностадийноиз:
карбида кальция;
карбоната кальция;
углерода;
гидроксида кальция.

$ТЗ_{17}$В промышленности этанол получают в результате реакции между:
C_2H_5C1 и H_2O;
C_2H_4 и H_2O;
C_2H_2 и H_2O;
$CH_3COOC_2H_5$ и H_2O.

$ТЗ_{18}$ Массовая доля углерода в углеводороде составляет 83,3%, относительная плотность паров этого вещества по водороду равна 36. Молекулярная формула углеводорода
C_4H_8;
C_4H_{10};
C_5H_{10};
C_5H_{12}.

$ТЗ_{19}$К природным высокомолекулярным соединениям относится:
полиэтилен;
клетчатка;
глюкоза;
сахароза.

$ТЗ_{20}$ Для проведения реакции $C_2H_2 + HOH — CH_3CHO$ необходимо:
добавить щелочь;
использовать раствор сульфата ртути (II) и кислоты;
увеличить концентрацию ацетальдегида;
уменьшить концентрацию ацетилена.

$ТЗ_{21}$ Вещества с общей формулой C_nH_{2n+2} относятся к классу:
алканов;
алкинов;
алкенов;
аренов.

$ТЗ_{22}$Вещество, формула которого CH_3CH_2OH, является:
алканом
спиртом
альдегидом
карбоновой кислотой

$ТЗ_{23}$Для алкенов наиболее характерны реакции:
замещения;
обмена;
присоединения;

дегидратации.

$ТЗ_{24}$ Гомологом этана является:

C_2H_4;

$(CH_2)_3$;

C_6H_6;

$CH_3—CH_2—CH_3$.

$ТЗ_{25}$Для какого класса органических соединений характерным является наличие карбоксильной группы:

альдегиды;

сложные эфиры;

кетоны;

карбоновые кислоты.

$ТЗ_{26}$Наиболее распространенный вид химической связи между атомамиуглерода в органических веществах:

ионная;

ковалентная неполярная;

ковалентная полярная;

металлическая.

$ТЗ_{27}$При взаимодействии пропилена с бромоводородом получается:

1-бромпропан;

1,1-дибромпропан;

2-бромпропан;

2,2-дибромпропан.

$ТЗ_{28}$Диэтиловый эфир получается при:

отщеплении одной молекулы воды от одной молекулы этанола;

отщеплении одной молекулы воды от двух молекул этанола;

взаимодействии этанола с уксусной кислотой;

взаимодействии этанола схлороводородом.

$ТЗ_{29}$При окислении пропаналя образуется:

пропанол;

пропиловый эфир уксусной кислоты;

пропионовая кислота;

метил этиловый эфир.

$ТЗ_{30}$ Образование соединения синего цвета при взаимодействии глюкозы (р-р) с гидроксидом меди (II) (свежеприготовленным) с образованием глюконата меди (II) обусловлено наличием в ее молекуле:

одной гидроксильной группы;

нескольких гидроксильных групп;

альдегидной группы;

Q- и π –связей.

$ТЗ_{31}$Для алкенов наиболее характерны реакции:

замещения

обмена

присоединения

дегидратации

$ТЗ_{32}$Укажите, какая реакция относится к ОВР:

$CaO + 2HCl = CaCl_2 + H_2O$

$2KOH + FeSO_4 = K_2SO_4 + H_2O$

$SiO_2 + 4HF == SiF_4 + 2H_2O$

$Zn + 2HF == ZnF_2 + H_2$

$ТЗ_{33}$Укажите класс неорганических веществ, которому присущи данные физические свойства:водные растворымылкие на ощупь, разъедают кожу, ткань, изменяют окраску лакмуса в синий, а фенолфталеина — в малиновый:

соли

оксиды

основания

кислоты

$ТЗ_{34}$ Реакция «серебряного зеркала» *не характерна* для:

фруктозы

уксусного альдегида

глюкозы

формальдегида

$ТЗ_{35}$При добавлении к некоторому органическому веществу бромной воды образовался белый осадок. Это органическое вещество:

гексан

фенол

циклогексан

бензол

$ТЗ_{36}$ Метилацетат можно получить при взаимодействии:

метанола с муравьиной кислотой

этанола с муравьиной кислотой

метанола с уксусной кислотой

этанола с уксусной кислотой

$ТЗ_{37}$Одним из реагентов для получения этанола может являться:

ацетилен

этилен

уксусная кислота

воздух

$ТЗ_{38}$ Органическое вещество, имеющее состав C — 53,3%, H — 15,6%, N — 31,1% и относительную плотность паров по водороду 22,5, — это:

метиламин

этиламин

диэтиламин

фениламин

$ТЗ_{39}$Укажите, какое из веществ является сильным восстановителем:

Cl_2

HNO_3

$KMnO_4$

H_2S

$ТЗ_{40}$При обычных условиях с наибольшей скоростью будет протекать реакция между:

уксусной кислотой и раствором гидроксида натрия

фенолом и гидроксидом калия (р-р)

этанолом и натрием

бутадиеном-1,3 и водородом

$ТЗ_{41}$ Признаком сходства химических элементов O и S является:

одинаковое число энергетических слоёв атомов

одинаковое число электронов во внешнем энергетическом слое

принадлежность элементов к IVA группе

расположение в одном периоде

$ТЗ_{42}$У химических элементов главных подгрупп с возрастом атомной массы повышаются:

металлические свойства, валентность в водородных соединениях, число энергетических уровней

число энергетических уровней, высшая валентность в оксидах, неметаллические свойства

заряд ядра атома; металлические свойства, радиус атома

неметаллические свойства, заряд ядра атома, число энергетических уровней

$ТЗ_{43}$ Наибольший размер молекулы имеет газообразный:

хлороводород

сероводород

фтороводород

иодоводород

$ТЗ_{44}$ Высшая степень окисления у первого слева элемента – в веществе:

CF_4

CH_4

N_2O_3

$PbCl_2$

$ТЗ_{45}$ Способность атомов принимать электроны увеличиваются в ряду:

Br, S, Te

Cl, Br, I

C, Si, Pb

N, O, F

$ТЗ_{46}$ Система, в которой частицы дисперсной фазы имеют размеры менее 1 нм, - это

истинный раствор

взвесь

коллоидный раствор

дисперсная система

$ТЗ_{47}$ Дисперсная система жидкости в жидкости - это

туман

пыль

пена

эмульсия

$ТЗ_{48}$ Дисперсная система газа в твердом веществе - это

суспензия

керамика

тушь

сплав

$ТЗ_{49}$ К ионным растворам относится водный раствор:

этанола

аммиака

сульфата меди (II)

сахарозы

$ТЗ_{50}$ Белки присутствуют в молоке в виде:

взвесей

коллоидного раствора

истинного раствора

осадка

$ТЗ_{51}$ Дисперсная система, в которой частицы дисперсной фазы имеют размеры более 10 нм:

истинный раствор

коллоидный раствор

взвесь

воздух

$ТЗ_{52}$ Дисперсная система твердого вещества в газе – это:

туман

пыль

пена

эмульсия

$ТЗ_{53}$ Дисперсная система твердого вещества в твердом веществе:

суспензия

керамика

тушь

сплав

$ТЗ_{54}$ К молекулярным растворам относится водный раствор:

этанола

аммиака

сульфата меди (II)

углекислого газа

$ТЗ_{55}$ Количество сульфата калия (моль), необходимое для взаимодействия с хлоридом бария, содержащимся в 121,3 мл 8%-го раствора (плотность 1,071 г/мл), равно:

0,03

0,05

0,06

0,08

$ТЗ_{56}$Смешали 0,4 л 35%-й хлороводородной кислоты (плотность 1,175 г/мл) и 430 г 5%-й кислоты. Массовая доля (в процентах) хлороводородной кислоты в конечном растворе составила:

15,0
18,9
20,7
26,4

$ТЗ_{57}$ Объем (мл) 10%-го раствора гидроксида калия (плотность 1,090 г/мл), который требуется для нейтрализации 0,7 моль серной кислоты, равен:

7,4
120
240
360

$ТЗ_{58}$К сильным электролитам относятся вещества:

HNO_3, $Cu(OH)_2$, КОН
NaCI, $BaSO_4$, $Fe(NO_3)_2$
H,S, H_2SO_4, $CaCO_3$
HC1, $Ca(NO_3)_2$, NaOH

$ТЗ_{59}$ *Электролитами не являются растворы:*

$Ca_3(PO_4)_2$, $Fe(NO_3)_2$, $Cu(OH)_2$
$Fe(OH)_3$, $ZnCO_3$, $BaSO_4$
$FeCl_2$, $CaCO_3$, $Cu(NO_3)_2$
$Ca_3(PO_4)_2$, $Fe(OH)_2$, $ZnCl_2$,

$ТЗ_{60}$ Сумма коэффициентов в уравнении электролитической диссоциации сульфата аммония равна:

3
4
5
6

$ТЗ_{61}$ Молекулярной реакции$3MgCl_2 + 2K_3PO_4 = Mg_3(PO_4)_2\downarrow + 6KC1$соответствует краткое ионное уравнение:

$3MgCl_2 + 2PO_4^{3-} = Mg_3(PO_4)_2\downarrow + 6C1^-$
$3Mg^{2+} + 2K_3PO_4 = Mg_3(PO_4)_2\downarrow + 6K^+$
$3Mg^{2+} + 6C1^- + 6K^+ + 2PO_4^{3-} = Mg_3(PO_4)_2\downarrow + 6K^+ + 6C1^-$
$3Mg^{2+} + 2PO_4^{3-} = Mg_3(PO_4)_2\downarrow$

$ТЗ_{62}$ *Ступенчато происходит диссоциация:*

$A1_2(SO_4)_3$, $FeCl_3$
H_2SO_4, Na_2SO_4
$Ba(OH)_2$, HCIO
$NaHSO_4$, H_3PO_4

$ТЗ_{63}$ Какое вещество в реакции$Ba(OH)_2 + CO_2 = BaCO_3 + H_2O$распадается в растворе на ионы:

$Ba(OH)_2$
CO_2
$BaCO_3$

H_2O

ТЗ$_{64}$ *При диссоциации* $Fe(OH)_2$ *могут образоваться ионы:*

Fe^{2+}, OH^-, $FeOH^+$

Fe^{2+}, OH^-

Fe^{2+}, OH^-, $FeOH^+$, H^+

OH^-, $FeOH^+$

ТЗ$_{65}$ Основные свойства проявляет высший оксид элемента:

серы

азота

бария

углерода

ТЗ$_{66}$ Кислотный характер имеют оксиды, образованные металлами:

главных подгрупп

со степенью окисления выше +4

побочных подгрупп

со степенью окисления ниже +4

ТЗ$_{67}$ Амфотерные свойства проявляют оксид и гидроксид:

меди

цинка

рубидия

азота

ТЗ$_{68}$ Основные оксиды, которым соответствуют щелочи, не взаимодействуют с:

кислотами

водой

водородом

кислотными оксидами

ТЗ$_{69}$ Одноосновной бескислородной кислотой является:

сероводородная кислота

соляная кислота

ортофосфорная кислота

серная кислота

ТЗ$_{70}$ Оксид углерода (IV) реагирует с обоими веществами группы:

водой и оксидом кальция

кислородом и оксидом серы (IV)

сульфатом калия и гидроксидом натрия

фосфорной кислотой и водородом

ТЗ$_{71}$ Для всех кислот характерно взаимодействие с:

металлами

оксидами неметаллов

солями

щелочами

ТЗ$_{72}$ Только соли представлены в ряду веществ:

$Al(NO_3)_3$, CH_3COONa, NH_3, $MgOHCl$

$Fe_2(SO_4)_3$, Na_2ZnO_2, C_2H_5OH, $Li[AlH_4]$

$NaHCO_3$, $Ca3(PO_4)_2$, $H_2S_2O_3$, $K_4[Fe(CN)_6]$
$K_3[Fe(CN)_6]$, $(CH_3COO)_2Cu$, $BaHPO_4$, KCNS

ТЗ$_{73}$ Сумма коэффициентов в молекулярном уравнении реакции
КОН + *SO_3* → средняя соль + ...
4
5
6
9

ТЗ$_{74}$ Сумма коэффициентов в молекулярном уравнении реакции
$Ca(OH)_2 + H_2SO_4$ → кислая соль + ...
4
5
6
2

ТЗ$_{75}$ Сумма коэффициентов в молекулярном уравнении реакции
$Fe(OH)_2$ + HC1 → основная соль + ...
4
5
6
9

ТЗ$_{76}$ *Одновременно не могут находиться в растворе все ионы:*
Fe^{3+}, K^+, $C1^-$, SO_4^{2-}
Fe^{3+}, Na^+, NO_3^-, SO_4^{2-}
Ca^{2+}, Li^+, NO_3^-, S^{2-}
Ba^{2+}, Cu^{2+}, OH^-, F^-

ТЗ$_{77}$ Реакцией обмена является взаимодействие:
$2A1 + 6HC1 \rightarrow 2A1C1_3 + 3H_2\uparrow$
$Cu(OH)_2 \rightarrow CuO\downarrow + H_2O$
$Na_2O + H_2O \rightarrow 2NaOH$
$Ba(NO_3)_2 + H_2SO_4 \rightarrow BaSO_4\downarrow + 2HNO_3$

ТЗ$_{78}$При обработке фосфида кальция водой выделился газ фосфин - аналог аммиака. Какой объем фосфина (в литрах, измеренный при нормальных условиях) можно получить из 18,2 г фосфида кальция?
2,24
3,16
4,48
4,86

ТЗ$_{79}$При взаимодействии 10 г оксида натрия с водой выделяется 36,46 кДж теплоты. Какое количество теплоты (кДж) выделилось, если в результате реакции образовалось 200 г гидроксида натрия?
480
570
650
730

ТЗ$_{80}$ Окислительно-восстановительным является взаимодействие между:

сульфатом меди и гидроксидом калия
цинком и соляной кислотой
углекислым газом и водой
хлоридом аммония и водой

$ТЗ_{81}$ Не является окислительно-восстановительной реакция:

$C_2H_4+3O_2 \rightarrow 2CO_2+ 2H_2O$
$8HI + H_2SO_4 \rightarrow 4I_2 + H_2S + 4H_2O$
$+K_2S_2O_7 \rightarrow SO_3+K_2SO_4$

$ТЗ_{82}$ *Сумма коэффициентов в уравнении реакции*
$K_2CrO_4 + H_2O + H_2S \rightarrow Cr(OH)_3 + S + KOH$ равна

10
12
16
18

$ТЗ_{83}$ Коэффициент перед формулой окислителя в уравнении реакции, схема которой
$NH_3 + O_2 \rightarrow N_2 + H_2O$ равен

1
2
3
4

$ТЗ_{84}$ Кислотность растворов солей уменьшается в ряду:

Na_2CO_3, $Al_2(SO_4)_3$
Na_2SO_4, $CuSO_4$
$AlCl_3$, $BaCl_2$
Na_2S, $ZnCl_2$

$ТЗ_{85}$ Щелочность среды в растворах солей уменьшается в ряду:

K_2PO_4, K_2SO_4
KBr, KCl
Na_2SO_4, Na_2CO_3
$NaNO_3$, Na_4SiO_4

$ТЗ_{86}$ Скорость химической реакции между металлом и серой не зависит от:

температуры
площади поверхности соприкосновения веществ
давления
природы металла

$ТЗ_{87}$ Скорость прямой реакции $N_2 + 3H_2 \rightleftharpoons 2NH_3 + Q$ возрастает при

увеличении концентрации азота
уменьшении концентрации азота
увеличении концентрации аммиака
уменьшении концентрации аммиака

$ТЗ_{88}$ Во сколько раз увеличивается скорость химической реакции при повышении температуры на 20°С, если температурный коэффициент равен 3?

в 3раза
в 6 раз
в 9 раз
в 90 раз

ТЗ$_{89}$Как повлияет на скорость реакции $CaO + CO_2 \rightarrow CaCO_3$ увеличение давления в 3 раза?

скорость увеличится в 3 раза
скорость уменьшится в 3 раза
скорость увеличится в 9 раз
скорость не изменится

Выберите несколько правильных вариантов ответа из предложенных:

ТЗ$_{90}$В каком ряду все указанные вещества являются сильными электролитами?

1) *CH_3COOH ; +KOH; +NaCl*
2) *+H_2SO_4; CO2; $BaCl_2$*
3) *KNO_3; Na_2SO_4; H_2SO_3*
4) *+KCl; + HNO_3; +NaOH*

ТЗ$_{91}$ Карбонат натрия реагирует с каждым из двух веществ

1) Zn и HCl
2) *CaOи SiO_2*
3) KNO_3и $Ca(OH)_2$
4) *+HNO_3и +$Ba(OH)_2$*

ТЗ$_{92}$ *Основным и амфотерным оксидами соответственно являются:*

1) FeOи CO
2) +MgO и +BeO
3) NO и Al_2O_3
4) Cr_2O_3 и CrO

ТЗ$_{93}$За счет ковалентной полярной связи образованы следующие вещества

1) H_2S, Cl_2, H_2O
2) +CO, +SO_2,+ N_2O_5
3) NaCl, F_2, NO
4) HCl, NH_3, Kl

Примеры практических заданий экзамена

1. При оценке качества потребительских товаров определяют их кислотность или щелочность. С помощью характерных реакций определить каждое из предложенных трех неорганических веществ (соляная кислота; гидроксид натрия; сульфат натрия).

2. В пищевой промышленности спирт расходуется для приготовления спиртных напитков, он входит в состав натуральных вин, пива. Из предложенных трех органических веществ определите, в какой из пробирок находится этиловый спирт.

3. Провести качественную реакцию на крахмал, определить наличие крахмала в вареных и полукопчёных колбасах, хлебе

4. Для пищевых продуктов щелочность обуславливает не только их вкусовые качества, но и является показателем свежести и доброкачественности продукта. Определите окраску индикаторов (метилоранж, фенолфталеин, лакмусовая бумага) в щелочной среде.

5. На складе в мешках находится крахмал, глюкоза, поваренная соль, являющиеся вместе с глицерином, маслами, жирами, воском. С помощью характерных реакций определить, где находится крахмал и глюкоза.

6. Белок входит в состав растительной и животной пищи, он

необходим организму человека. Проведите качественные реакции на белок

7. Уксусная кислота широко применятся в пищевой промышленности. Из трех предложенных органических веществ определите с помощью качественной реакции уксусную кислоту

8. Впищевойпромышленности растворение - самый распространенный способ обработки сырья, полупродуктов, получения готовой продукции. Приготовьте 50 мл раствора поваренной соли с массовой долей 10%

9. Окислительно-восстановительные реакции широко применяются в пищевой промышленности. Проведите реакцию взаимодействия магния с серной кислотой. Составьте уравнение электронного баланса, укажите окислитель и восстановитель

10. Глауберова соль применяется для производства соды и в стекольной промышленности, для производства стеклянной посуды. Рассчитайте массовую долю каждого элемента в молекуле глауберовой соли $Na_2SO_4 \cdot 10H_2O$.

11. Глюкоза содержится в соке винограда (виноградный сахар) и других плодов, а также вместе с фруктозой входит в состав меда. Входит в состав крови и других биологических жидкостей живых организмов. В пищевой промышленности применяется в качестве заменителя тростникового сахара. Смешали 10г 3%-го и 16г 7%-горастворов глюкозы. Вычислите массовую долю в % глюкозы в полученном растворе.

12. Сульфат меди применяется для борьбы с вредителями сельского хозяйства и для протравливания зерна. Найдите массу соли, содержащейся в 100г 20% раствора сульфата меди

13. Этилен применяют для ускорения созревания помидоров, лимонов и других овощей и фруктов. При полном сгорании 14,4г органического вещества было получено 44г углекислого газа и 21,6г воды. Относительная плотность паров вещества по воздуху равна 2,48. Выведите молекулярную формулу вещества

14. В пищевой промышленности гидроксид натрия используется в качестве регулятора кислотности при производстве какао, шоколада, мороженого, безалкогольных напитков и карамели. Применяется для размягчения маслин и добавляется в хлебобулочную продукцию. К 350мл 27%-ного раствора гидроксида натрия, плотность которого 1,2г/мл, прилили 230мл воды. Определите массовую долю щелочи в полученном растворе.

15. Серная кислота используется для получения фосфорных и азотных удобрений, органических сульфосоединений. Является хорошим водоотнимающим средством для углеводов, клетчатки, обугливая их. Рассчитайте объем водорода (н.у.), который выделится при взаимодействии данные 17,5 г серной кислоты с алюминием.

16. Гидроксид аммония – это пищевая добавка группы эмульгаторов, которая используется в качестве регулятора кислотности. Определите, сколько граммов аммиака можно получить, нагревая смесь 20 г хлорида аммония с 20 г гидроксида кальция.

17. Предельные углеводороды используются как химическое сырье для получения спиртов, используемых в пищевой промышленности. Выведите молекулярную формулу углеводорода, массовая доля углерода в котором равна 82,75% , а его плотность (н.у.) равна 2,59 г/л.

18. Предельные углеводороды используют в пищевой промышленности в производстве жевательных резинок. Массовая доля углерода в углеводороде равна 85,71%, водорода – 14,29%. Относительная плотность углеводорода по азоту равна 1. Выведите молекулярную формулу углеводорода

19. В пищевой промышленности спирт расходуется для приготовления спиртных напитков, он входит в состав натуральных вин, пива. К 210мл 96%-ного раствора этилового спирта (плотность 0,8г/мл) добавили 315г воды. Определите массовую долю этилового спирта в полученном растворе

20. При сжигании 0,29г органического вещества выделилось 0,448л углекислого газа (н.у.) и образовалось 0,45г воды. Относительная плотность вещества по водороду равна 29. Выведите молекулярную формулу вещества и дайте ему название.

ОП.01МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

Задания для текущего контроля

Задания для входного контроля (стартовая диагностика)

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°С
Б. 0…-5°С
В. -5…-7°С
Г. -7…-8°С
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. зоонозы

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 глистоносительство не реже одного раза в год

Б. проверять поваров, кондитеров и других работников на глистоносительство не реже одного раза в 2 года

В. проверять поваров, кондитеров и других работников на глистоносительство 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. Какие мероприятия способствуют уменьшению образования и распространения пыли?

А. повышение влажности обрабатываемого продукта

Б. проведение работ под слоем воды

В. внедрение автоматического и дистанционного оборудования

Г. отказ от данного вида работы

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 наПОП 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%

Примеры ситуационных задач к практическим работам

1 Подсчитайте калорийность и химический состав блюда «Салат зелѐный» (рецептура № 52 Сборника рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.).

2 Подсчитайте калорийность и химический состав блюда «Салат зелѐный с огурцами» (рецептура № 53 Сборника рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.).

3 Подсчитайте калорийность и химический состав блюда «Салат зелѐный с огурцами и помидорами» (рецептура № 54 Сборника рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

4 Подсчитайте калорийность и количество белков, жиров, углеводов в блюде « Рубленые яйца с маслом и луком » (рецептура № 109 Сборника рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.).

5 Подсчитайте калорийность и химический состав блюда «Салат из свежих помидоров» (рецептура № 58 Сборника рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.).

6 Подсчитайте калорийность и химический состав блюда «Бутерброды ссыром» (рецептура № 3 Сборника рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.).

7 Подсчитайте калорийность и химический состав блюда «Бутерброды с сельдью или килькой» (рецептура № 14 Сборника рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания).

8 Подсчитайте калорийность и химический состав блюда «Бутерброды скилькой и яйцом» (рецептура № 15 Сборника рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания).

9 Подсчитайте калорийность и химический состав блюда «Салат из свежих помидоров и огурцов» (рецептура № 59 Сборника рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.).

10 Подсчитайте калорийность и химический состав блюда «Бутерброды с отварными мясными продуктами» (рецептура № 4 Сборника рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания).

11 Подсчитайте калорийность и химический состав блюда «Салат из квашеной капусты» (рецептура № 81 Сборника рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.).

12 Подсчитайте калорийность и химический состав блюда «Салат из свежих помидор и яблок» (рецептура № 60 Сборника рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.).

13 Подсчитайте калорийность и химический состав блюда «Салат из редиса» (рецептура № 64 Сборника рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.).

14 Вы работаете диетологом в столовой. Какую диету Вы порекомендуете человеку с больным сердцем? Укажите номер диеты, целевое назначение, химический состав и калорийность. Какие продукты и блюда запрещены при этой диете? Разработайте рекомендации по организации питания(ассортимент продуктов, структура рациона и режим питания).

15 Вы работаете диетологом в столовой. Какую диету Вы порекомендуете человеку, больному сахарным диабетом? Укажите номер диеты, целевое назначение, химический состав и калорийность. Какие продукты и блюда запрещены при этой диете? Разработайте рекомендации по организации питания (ассортимент продуктов, структура рациона и режим питания).

16 Вы работаете диетологом в столовой. Какую диету Вы порекомендуете человеку при заболевании почек? Укажите номер диеты, целевое назначение, химический состав и калорийность. Какие продукты и блюда запрещены при этой диете? Разработайте рекомендации по организации питания (ассортимент продуктов, структура рациона и режим питания).

17 Вы работаете диетологом в столовой. Какую диету Вы порекомендуете женщине, страдающемужелчекаменной болезнью? Укажите номер диеты, целевое назначение, химический состав и калорийность. Какие продукты и

блюда запрещены при этой диете? Разработайте рекомендации по организации питания (ассортимент продуктов, структура рациона и режим питания).

18 Вы работаете диетологом в столовой. Какую диету Вы порекомендуете человеку при ожирении? Укажите номер диеты, целевое назначение, химический состав и калорийность. Какие продукты и блюда запрещены при этой диете? Разработайте рекомендации по организации питания (ассортимент продуктов, структура рациона и режим питания).

19 Вы работаете диетологом в столовой. Какую диету Вы порекомендуете женщине, страдающей гастритом? Укажите номер диеты, целевое назначение, химический состав и калорийность. Какие продукты и блюдазапрещены при этой диете? Разработайте рекомендации по организации питания (ассортимент продуктов, структура рациона и режим питания).

20 Вы работаете диетологом в столовой. Какую диету Вы порекомендуете человеку при туберкулезе? Укажите номер диеты, целевое назначение, химический состав и калорийность. Какие продукты и блюда запрещены при этой диете? Разработайте рекомендации по организации питания (ассортимент продуктов, структура рациона и режим питания).

21 Вы работаете диетологом в столовой. Какую диету Вы порекомендуете человеку при заболевании печени? Укажите номер диеты, целевое назначение, химический состав и калорийность. Какие продукты и блюда запрещены при этой диете? Разработайте рекомендации по организации питания (ассортимент продуктов, структура рациона и режим питания).

22 Вы работаете диетологом в столовой. Какую диету Вы порекомендуете женщине, страдающей язвенной болезнью желудка? Укажите номер диеты, целевое назначение, химический состав и калорийность. Какие продукты и блюда запрещены при этой диете? Разработайте рекомендации по организации питания (ассортимент продуктов, структура рациона и режим питания).

23 Вы работаете диетологом в рабочей столовой. Какой рацион Вы порекомендуете работающим с лаками, красками и свинцом? Какие продукты включаются в этот рацион?

24 Перечислите рационы питания, которые Вам известны. Укажите их состав и целевое назначение.

25 Вы работаете диетологом в столовой. Какой рацион Вы порекомендуете работникам, работающим с соединениями хлора, фтора, серной и азотной кислотами? Какие продукты включаются в этот рацион? Перечислите рационы питания, которые Вам известны. Укажите их состав и целевое назначение.

26 Вы работаете диетологом в столовой. Какой рацион Вы порекомендуете лицам, работающим с радиоактивными веществами и ионизирующим излучением? Какие продукты включаются в этот рацион? Перечислите рационы питания, которые Вам известны. Укажите их состав и целевое назначение.

27 Разработайте рекомендации по организации питания мужчины 68 лет (ассортимент продуктов, структура рациона и режим питания).

28 Разработайте рекомендации по организации питания детей в возрасте 10 лет (ассортимент продуктов, структура рациона и режим питания).

29 Уребёнка врачи установили заболевание - эндемический зоб. При недостатке какого элемента развивается указанная болезнь. Укажите физиологическое значение этого элемента для организма, суточную потребность, источники. Какие продукты должны входить в рацион ребенка,чтобы обеспечить потребность организма в основных минеральных веществах.

30 Уребёнка наблюдается склонность к простудным заболеваниям, т.е. снижен иммунитет. Недостаток какого витамина может привести к снижениюиммунитета? Укажите физиологическое значение этого витамина, суточную потребность, источники. Разработайте рекомендации по питанию ребенка. Какие пищевые продукты необходимо включить в рацион.

31 Уребёнка врачи установили заболевание – рахит. При недостатке какого витамина развивается указанная болезнь. Укажите физиологическое значение этого витамина для организма, суточную потребность, источники. Разработайте рекомендации по питанию ребенка. (ассортимент продуктов, структура рациона и режим питания).

32 Вы отправились завтракать встоловую. Вам представили меню завтрака. Меню завтрака:

Рассольник домашний №99;

Макароны с сыром № 211;

Правильно ли составлено меню завтрака с физиологической точки зрения? Укажите ошибки, если они есть. Обоснуйте ответ. Разработайте рекомендации по организации питания студентов (ассортимент продуктов, структура рациона и режим питания).

33 Вы отправились обедать в столовую. Вам представили меню обеда. Меню обеда:

Борщ зелёный №90;

Пюре картофельное №333;

Компот из земляники №429.

Правильно ли составлено меню обеда с физиологической точки зрения? Укажите ошибки, если они есть. Обоснуйте ответ. Разработайте рекомендации по организации питаниялиц I группы интенсивности труда - работников преимущественно умственного труда. (ассортимент продуктов, структура рациона и режим питания).

34 Вы отправились ужинать в столовую. Вам представили меню ужина. Меню ужина:

Щи из квашеной капусты №95; Курица жареная № 316; Лапша домашняя №525;

Компот из апельсинов № 430;

Хлеб.

Правильно ли составлено меню ужина с физиологической точки зрения? Укажите ошибки, если они есть. Обоснуйте ответ. Какие продукты и блюда не рекомендуют включать в меню ужина.

35 Вы отправились завтракать встоловую. Вам представили меню завтрака. Меню завтрака:

Винегрет овощной №60;

Суп картофельный с бобовыми № 107;

Кисель из яблок № 434;

Правильно ли составлено меню завтрака с физиологической точки зрения? Укажите ошибки, если они есть. Обоснуйте ответ. Разработайте рекомендации по организации питания для лиц II группы интенсивности труда работников, которые заняты легким физическим трудом (ассортимент продуктов, структура рациона и режим питания).

36 Вы отправились обедать в столовую. Вам представили меню обеда. Меню обеда:

Пудинг сахарный №457;

Суп картофельный с мясными фрикадельками №108;

Чай с лимоном №468.

Правильно ли составлено меню обеда с физиологической точки зрения? Укажите ошибки, если они есть. Обоснуйте ответ. Разработайте рекомендации по организации питания для лиц III группы интенсивности труда- работников среднего по тяжести труда. (ассортимент продуктов, структура рациона и режим питания).

37 Вы отправились ужинать в столовую. Вам представили меню ужина. Меню ужина:

Солянка грибная №120; Лангет с соусом № 274; Картофель жаренный №335; Кофе черный № 472; Хлеб.

Правильно ли составлено меню ужина с физиологической точки зрения? Укажите ошибки, если они есть. Обоснуйте ответ. Какие продукты и блюда рекомендуют включать в меню ужина.

38 Вы отправились завтракать в столовую. Вам представили меню завтрака. Меню завтрака:

Суп с макаронными изделиями и картофелем № 109;

Мусс клюквенный № 444;

Правильно ли составлено меню завтрака с физиологической точки зрения? Укажите ошибки, если они есть. Обоснуйте ответ. Разработайте рекомендации по организации питания для лиц IV группы интенсивности труда - работников тяжелого физического труда. (ассортимент продуктов, структура рациона и режим питания).(ассортимент продуктов, структура рациона и режим питания).

39 Вы отправились обедать в столовую. Вам представили меню обеда. Меню обеда:

Бутерброд с маслом №1;

Суп молочный с крупой №122;

Блинчики с творогом №505.

Правильно ли составлено меню обеда с физиологической точки зрения? Укажите ошибки, если они есть. Обоснуйте ответ. Разработайте рекомендации по организации питания для лиц V группы интенсивности-работников, занятые особо тяжелым физическим трудом. (ассортимент продуктов, структура рациона и режим питания).

40 Вы отправились ужинать в столовую. Вам представили меню ужина. Меню ужина:

Оладьи №507;

Бефстроганов № 276;

Овощи в молочном соусе № 340;

Кефир № 486;

Хлеб.

Правильно ли составлено меню ужина с физиологической точки зрения? Укажите ошибки, если они есть. Обоснуйте ответ. Какие продукты и блюда не рекомендуют включать в меню ужина.

41 Вы отправились завтракать в столовую. Вам представили меню завтрака.

Меню завтрака:

Салат из моркови №55;

Каша овсяная вязкая молочная № 197;

Бутерброд с сыром №2;

Правильно ли составлено меню завтрака с физиологической точки зрения? Укажите ошибки, если они есть. Обоснуйте ответ. Разработайте рекомендации по организации питания для людей пожилого возраста (ассортимент продуктов, структура рациона и режим питания).

42 Вы отправились обедать в столовую. Вам представили меню обеда.

Меню обеда:

Салат витаминный №53;

Борщ "Украинский" №91;

Азу №292;

Капуста тушеная №343;

Чай с лимоном №468;

Желе из вишни №441;

Хлеб.

Правильно ли составлено меню обеда с физиологической точки зрения? Укажите ошибки, если они есть. Обоснуйте ответ. Перечислите основные принципы составления комплексных обедов.

43 Вы отправились ужинать в столовую. Вам представили меню ужина.

Меню ужина:

Винегрет №59;

Рыба тушеная в томате с овощами № 239;

Компот из смеси сухофруктов № 431;

Хлеб.

Правильно ли составлено меню ужина с физиологической точки зрения? Укажите ошибки, если они есть. Обоснуйте ответ. Перечислите законы рационального питания.

44 Вы отправились завтракать в столовую. Вам представили меню завтрака.

Меню завтрака:

Суп крестьянский с крупой № 104;

Шашлык из говядины №279;

Лук жаренный во фритюре № 347;

Правильно ли составлено меню завтрака с физиологической точки зрения? Укажите ошибки, если они есть. Обоснуйте ответ. Перечислите требования к пищевому рациону.

45 Вы отправились обедать в столовую. Вам представили меню обеда.

Меню обеда:

Солянка домашняя №117;

Рагу овощное №345;

Кисель из кураги №435.

Правильно ли составлено меню обеда с физиологической точки зрения? Укажите ошибки, если они есть. Обоснуйте ответ. Разработайте рекомендации по организации питания студентов (ассортимент продуктов, структура рациона и режим питания).

46 Вы отправились ужинать в столовую. Вам представили меню ужина.

Меню ужина:

Пельмени мясные № 499;

Ватрушки № 519;

Кофе черный с молоком № 474;

Правильно ли составлено меню ужина с физиологической точки зрения? Укажите ошибки, если они есть. Обоснуйте ответ. Какие продукты и блюда рекомендуют включать в меню ужина.

47 Вы отправились завтракать в столовую. Вам представили меню завтрака.

Меню завтрака:

Рассольник "Ленинградский" №101;

Чебуреки №517;

Какао с молоком № 481;

Правильно ли составлено меню завтрака с физиологической точки зрения? Укажите ошибки, если они есть. Обоснуйте ответ. Разработайте рекомендации по организации питания лиц I группы интенсивности труда - работников преимущественно умственного труда. (ассортимент продуктов, структура рациона и режим питания).

48 Вы отправились обедать в столовую. Вам представили меню обеда.

Меню обеда:

Крокеты картофельные №337;
Яблоки в слойке №462;
Чай с молоком №469.

Правильно ли составлено меню обеда с физиологической точки зрения? Укажите ошибки, если они есть. Обоснуйте ответ. Разработайте рекомендации по организации питания для лиц II группы интенсивности труда работников, которые заняты легким физическим трудом (ассортимент продуктов, структура рациона и режим питания).

49 Вы отправились ужинать в столовую. Вам представили меню ужина.

Меню ужина:
Борщ "Флотский" №86;
Голубцы с мясом рисом № 309;
Грибы в сметанном соусе №348;
Кофе черный № 472;
Хлеб.

Правильно ли составлено меню ужина с физиологической точки зрения? Укажите ошибки, если они есть. Обоснуйте ответ. Какие продукты и блюда не рекомендуют включать в меню ужина.

50 Вы отправились завтракать в столовую. Вам представили меню завтрака.

Меню завтрака:
Щи суточные №96;
Зразы донские №247;
Пончики № 516;

Правильно ли составлено меню завтрака с физиологической точки зрения? Укажите ошибки, если они есть. Обоснуйте ответ. Разработайте рекомендации по организации питания для лиц III группы интенсивности труда работников среднего по тяжести труда (ассортимент продуктов, структура рациона и режим питания).

51 Вы отправились обедать в столовую. Вам представили меню обеда.

Меню обеда:
Сельдь с гарниром №35;
Окрошка мясная на кефире №146;
Беляши №518.

Правильно ли составлено меню обеда с физиологической точки зрения? Укажите ошибки, если они есть. Обоснуйте ответ. Разработайте рекомендации по организации питания длялиц IV группы интенсивности труда- работников тяжелого физического труда. (ассортимент продуктов, структура рациона и режим питания).

52 Вы отправились ужинать в столовую. Вам представили меню ужина.

Меню ужина:
Поджарка №277;

Рис отварной № 326;

Хлеб.

Правильно ли составлено меню ужина с физиологической точки зрения? Укажите ошибки, если они есть. Обоснуйте ответ. Какие продукты и блюда рекомендуют включать в меню ужина.

53 Вы отправились завтракать в столовую. Вам представили меню завтрака.

Меню завтрака:

Каша вязкая с тыквой №198;

Бутерброд с сыром №2;

Чай с лимоном № 468

Правильно ли составлено меню завтрака с физиологической точки зрения? Укажите ошибки, если они есть. Обоснуйте ответ. Разработайте рекомендации по организации питания длялиц V группы интенсивности-работников, занятые особо тяжелым физическим трудом. (ассортимент продуктов, структура рациона и режим питания).

54 Вы отправились обедать в столовую. Вам представили меню обеда.

Меню обеда:

Салат из свежих помидоров и огурцов №44;

Солянка рыбная №118;

Тефтели рыбные №254;

Овощи в молочном соусе №341;

Кофе черный с молоком №474;

Хлеб.

Правильно ли составлено меню обеда с физиологической точки зрения? Укажите ошибки, если они есть. Обоснуйте ответ. Разработайте рекомендации по организации питания для людей пожилого возраста (ассортимент продуктов, структура рациона и режим питания).

55 Вы отправились ужинать в столовую. Вам представили меню ужина.

Меню ужина:

Салат из белокочанной капусты №52;

Рыба отварная № 231;

Картофель отварной № 331;

Кефир № 487;

Хлеб.

Правильно ли составлено меню ужина с физиологической точки зрения? Укажите ошибки, если они есть. Обоснуйте ответ. Какие продукты и блюда не рекомендуют включать в меню ужина.

56 Вы отправились завтракать в столовую. Вам представили меню завтрака.

Меню завтрака:

Бульон из кур прозрачный №131;

Филе с грибами и соусом № 270;

Правильно ли составлено меню завтрака с физиологической точки зрения? Укажите ошибки, если они есть. Обоснуйте ответ. Перечислите законы рационального питания.

57 Вы отправились обедать в столовую. Вам представили меню обеда.

Меню обеда:

Лапшевник с творогом №213;

Каша вязкая с тыквой №198;

Кисель молочный №439.

Правильно ли составлено меню обеда с физиологической точки зрения? Укажите ошибки, если они есть. Обоснуйте ответ. Перечислите требования к пищевому рациону.

58 Вы отправились ужинать в столовую. Вам представили меню ужина.

Меню ужина:

Щи из квашеной капусты №95;

Котлета по-киевски № 319;

Картофель, жаренный во фритюре №366;

Компот из груши № 427;

Хлеб.

Правильно ли составлено меню ужина с физиологической точки зрения? Укажите ошибки, если они есть. Обоснуйте ответ. Какие продукты и блюда рекомендуют включать в меню ужина.

59 Вы отправились завтракать в столовую. Вам представили меню завтрака.

Меню завтрака:

Борщ "Московский" № 85

Жареная рыба по маринадом № 75;

Правильно ли составлено меню завтрака с физиологической точки зрения? Укажите ошибки, если они есть. Обоснуйте ответ. Разработайте рекомендации по организации питания студентов (ассортимент продуктов, структура рациона и режим питания).

60 Вы отправились обедать в столовую. Вам представили меню обеда.

Меню обеда:

Яичница-глазунья с луком №216;

Суп-пюре из картофеля №124;

Чай с лимоном №468.

Правильно ли составлено меню обеда с физиологической точки зрения? Укажите ошибки, если они есть. Обоснуйте ответ. Перечислите основные принципы составления комплексных обедов.

61 Вы отправились ужинать в столовую. Вам представили меню ужина.

Меню ужина:

Овощная окрошка №145;

Шницель натуральный рубленный № 246;

Кофе черный № 472;

Хлеб.

Правильно ли составлено меню ужина с физиологической точки зрения? Укажите ошибки, если они есть. Обоснуйте ответ. Какие продукты и блюда не рекомендуют включать в меню ужина.

Задания для рубежного контроля

Контрольное занятие (точка рубежного контроля) №1

Защита презентации

Примерные темы презентаций:

1. Микроорганизмы в решении проблемы продовольственной безопасности.
2. Тактика выживания полезных и вредных микроорганизмов.
3. Микробиологические принципы конструирования продуктов питания.
4. Особенности жизнедеятельности человека в условиях нарастающего микробного загрязнения окружающей среды.
5. Генная инженерия с применением микроорганизмов.
6. Полезные микроорганизмы. Возможен ли от них вред?
7. Ферментированные микроорганизмами пищевые продукты. Новые решения.
8. Симбиотические пищевые продукты и добавки в системе общественного питания.
9. Бифидогенные пищевые продукты и добавки.
10. Необычные пищевые продукты (микробиологические и эпидемиологические аспекты).
11. Наиболее опасные пищевые продукты (микробиологические и эпидемиологические аспекты).
12. Микробные токсикозы. Решение проблемы.
13. Возбудители малоизученных инфекционных болезней. Решение проблемы.
14. Листериоз: миф или реальность?
15. «Чудесные» физиологические возможности микроорганизмов.
16. Современные способы сохранения продуктов.
17. Современные дезинфицирующие средства.
18. Вирусы непобедимы?
19. Гниение и брожение как способы создания новых пищевых продуктов.
20. Современные антибиотики и антисептики – польза или вред?
21. Современные методы ускоренной идентификации вредных микроорганизмов.
22. Новое в техническом регулировании производства и оборота микробиологических пищевых продуктов.
23. Новое в эпидемиологии микроорганизмов.

24.Современные противоэпидемические мероприятия в сфере общественного питания.

25.Как я хотел бы применить знания пищевой микробиологии и эпидемиологии в сфере общественного питания?

26.Пищевая продукция с антимикробными свойствами.

27.Современные способы переработки исходного сырья с помощью микроорганизмов.

28.Микробныенанотехнологии в производстве пищевых продуктов

29.Роль пигментов в жизнедеятельности микроорганизмов.

30.Практическое использование патогенных микроорганизмов и их токсинов.

Контрольное занятие (точка рубежного контроля) №2

Анализ собственного обмена веществ, суточного рациона

Задание:

1.Вспомните, чем вы питались вчера, занесите в таблицу «Состав суточного пищевого рациона».

2. Опираясь на таблицу «Состав пищевых продуктов» рассчитайте количество белков, жиров, углеводов и общую энергетическую ценность продуктов питания потребленных за вчерашний день.

3. После заполнения таблицы «Состав суточного пищевого рациона» сверьте свои результаты с показателями соответствующим вашему возрасту в таблице «Суточные нормы белков, жиров и углеводов в пище детей и подростков», сделайте выводы.

Состав суточного пищевого рациона

Режим питания	Название блюда	Продукты для приготовления	Масса, г	Содержание во взятом количестве продукта, г			Калорийность, ккал.
				Белки,	Жиры	Углеводы	
1-й завтрак							
2-й завтрак							
Обед							
Ужин							

Итого: Белков_____ , жиров_____, углеводов_____, общая энергетическая ценность____

Вывод по собственному рациону и по его коррекции_____

Контрольное занятие (точка рубежного контроля) №3
Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве

Задание:

1. Решить ситуационные задачи, ответить на контрольные вопросы.
2. Оформить отчёт о выполнении работы.

*Задача № 1.*Заболело 7 человек после ужина в городском кафе, пострадавшие связывали свое заболевание с пищей и скорее всего с салатом «Оливье», который показался им несвежим. Через 9-13 ч у заболевших Т тела повысилась до 37,5-37,8 °С, появились ощущение дискомфорта в желудке и ломота в теле, затем присоединились тошнота, рвота, мучительный понос.

Заболевшие вынуждены были прибегнуть к медицинской помощи, вызвав скорую помощь, которая доставила их в приемный покой городской больницы, где они и были госпитализированы. После промывания желудка назначено медикаментозное лечение, а промывные воды, рвотные, каловые массы были отправлены в лабораторию. Из всех материалов был высеян микроб рода протей. Аналогичная флора была высеяна из смывов со столов и приборов кафе.

1. Какое пищевое отравление можно заподозрить на основании клинических и анамнестических данных?
2. Перечислите признаки, характерные для такого диагноза.
3. Укажите конкретные меры профилактики данного вида пищевого отравления.

*Задача № 2.*В конце июля в городе Т. произошло массовое заболевание 52 человек учащихся школы-интерната в результате, как было установлено, употребления в обед вареной колбасы местной колбасной фабрики. Ночью, а также утром следующего дня были заболевшие, жаловавшиеся на тошноту, рвоту, боли в области живота, понос, повышение Т до 37,5-39,2 °С. Все больные были госпитализированы. В процессе расследования причин данного заболевания было установлено, что вареная колбаса хранилась 2 дня в холодильнике, но электроэнергия в эти дни отключалась и почти сутки колбаса находилась при комнатной Т = +30 °С. В другом учреждении, где хранения колбасы не было, вспышки заболевания не наблюдалось. При лабораторном исследовании остатков колбасы, промывных вод, испражнений и смывов с рук персонала и со столового инвентаря выявили наличие кишечной палочки. Оказалась положительной реакция агглютинации сыворотки переболевших с выделенной культурой E. coli в разведении 1:50-1:200.13

1. Могло ли это быть пищевое отравление, каким продуктом, какой микроб был причиной?
2. Какова профилактика данного заболевания?

Задания для промежуточной аттестации (экзамен)

Перечень экзаменационных теоретических вопросов

$ТВ_1$. Какие вопросы изучает микробиология?

$ТВ_2$. Какое место микроорганизмы занимают в живой природе и их характеристика?

$ТВ_{3.}$ Какие признаки положены в основу классификации микроорганизмов?

$ТВ_4$. На какие группы подразделяют микроорганизмы и в чем их различие?

$ТВ_5$. Дать характеристику основных форм микроорганизмов, указать их размеры?

$ТВ_6$. Как устроена микробная клетка?

$ТВ_7$. У каких микроорганизмов отсутствует клеточная стенка? Ее структура и функция.

$ТВ^8$. Систематика плесневых и других грибов. Как они устроены?

$ТВ_9$. Что такое вирусы? Особенности их строения. Чем они отличаются от других микроорганизмов?

$ТВ_{10}$. Какие вещества входят в состав микробной клетки? Их содержание в процентах.

$ТВ_{11}$. На какие группы делят микроорганизмы по типам питания?

$ТВ_{12}$. Как осуществляется механизм метаболизма у микробов?

$ТВ_{13}$. Что такое ферменты? Свойства, классификация и их роль в превращении веществ.

$ТВ_{14.}$Что представляет собой процесс дыхания у микробов и чем он характеризуется?

$ТВ_{15}$. Как протекает аэробное и анаэробное дыхание у микробов.

$ТВ_{16}$. Что такое ферменты? Свойства, классификация и их роль в превращении веществ микроорганизмами.

$ТВ_{17}$. Чем характеризуется рост и размножение микробов? Какие фазы роста микробов определяют в несменяемой среде?

$ТВ_{18.}$ Как и на каких питательных средах проводят культивирование микроорганизмов?

$ТВ_{19}$. Какие пигменты, токсины, ароматические и другие вещества образуют микроорганизмы?

$ТВ_{20}$. Как и какие факторы внешней среды влияют на микроорганизмы?

$ТВ_{21}$.На какие группы делят микроорганизмы по отношению к температуре? Действие на микробы низких и высоких температур.

$ТВ_{22}$. Как действуют на микроорганизмы излучения (ультрафиолетовые и другие)?

$ТВ_{23}$. Действия на микроорганизмы высушивания, ультразвука, гидростатического давления и других факторов.

$ТВ_{24}$. Как влияет на микроорганизмы pH среды?

$ТВ_{25}$. Какие химические вещества применяют для дезинфекции помещений и других объектов хозяйствах?

$ТВ_{26}$. Взаимоотношения между микроорганизмами. В какой форме они проявляются?

$ТВ_{27}$. На каких принципах основано применение факторов внешней среды при хранении пищевых продуктов?

$ТВ_{28}$. В каких средах живут и размножаются микроорганизмы?

$ТВ_{29}$. Какова роль микроорганизмов в формировании почвы?

$ТВ_{30.}$ Как распределяются в почве водоросли, грибы, актиномицеты, бактерии, бациллы и другие микроорганизмы? Их взаимоотношения

Примеры практических заданий экзамена

$ПЗ_{1}$.Продемонстрируйте принцип приготовления препарата методом «раздавленной» капли.

$ПЗ_{2}$. Приготовление препарата методом «висячей» капли.

$ПЗ_{3}$. Проведите фиксацию мазка?

$ПЗ_{4}$. Как проводится окрашивание препарата по методу Грама?

$ПЗ_{5.}$ Как правильно моют и дезинфицируют механическое оборудование, в том числе со съемными рабочими частями?

$ПЗ_{6}$. Какие санитарные требования предъявляются к устройству и содержанию производственных столов?

$ПЗ_{7}$. Какие санитарные требования предъявляются к содержанию теплового оборудования?

$ПЗ_{8}$. Каково значение маркировки разделочных досок, ножей?

$ПЗ_{9}$. Приготовление питательных сред.

$ПЗ_{10}$. Способы стерилизации питательных сред, посуды и инструментария.

$ПЗ_{11.}$ Осуществление культивирования микроорганизмов на питательных средах.

$ПЗ_{12}$. Анализ микрофлоры брожения. Определение спиртового брожения.

$ПЗ_{13.}$ Продемонстрируйте бактериологическое исследование воздуха.

$ПЗ_{14}$. Продемонстрируйте бактериологическое исследование воды.

$ПЗ_{15.}$Определение бактериальной загрязненности молока.

$ПЗ_{16.}$Изучение микрофлоры кисломолочных продуктов.

$ПЗ_{17}$. Продемонстрируйте бактериологическое исследование мяса.

$ПЗ_{18}$. Санитарно-эпидемиологическая оценка проектов предприятий общественного питания.

$ПЗ_{19}$. Как осуществляется приемка продовольственного сырья и продуктов питания согласно санитарным требованиям.

$ПЗ_{20}$. Гигиеническая экспертиза материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

Задания для текущего контроля

Проверочная работа № 1 по теме 1.1 (ПК 1.1-1.3)

Инструкция: Ответьте на поставленные вопросы

I вариант

1. Классификация, ассортимент зерномучных товаров
2. Показатели качества, условия хранения, транспортирования мясных товаров

II вариант

1. Классификация, ассортимент молочных товаров
2. Показатели качества, условия хранения, транспортирования мясных товаров

Проверочная работа № 2 по темам 2.1; 2.2 (ПК 6.1-6.5)

Инструкция: Ответьте на поставленные вопросы

I вариант

1. Классификация складских помещений по температурному режиму.
2. Виды оборудования на складе, характеристика.

IIвариант

1. Способы хранения и укладки сырья и продуктов, характеристика
2. Инвентаризация, правила проведения, сроки проведения, виды инвентаризации, ответственные

Проверочная работа № 3 по теме 2.2; 2.3 (ПК 6.1-6.5)

Инструкция: Ответьте на поставленные вопросы

I вариант

1. Классификация тары и упаковочных материалов, характеристика
2. Режимы хранения. Срок хранения.

II вариант

1. Товарные потери, классификация, характеристика
2. Условия хранения. Срок годности

Проверочная работа № 4 по теме 2.3 (ПК 6.1;6.4)

Инструкция: Ответьте на поставленные вопросы

I вариант

1. Факторы, влияющие на качество продуктов
2. Методы оценки качества товаров. Инструментальный метод оценки, классификация, характеристика.

IIвариант

1. Основные свойства производственных товаров, характеризующих качество товаров.
2. Оценка уровня качества товаров. Органолептический метод оценки, классификация, характеристика

Проверочная работа № 5 по теме 2.3 (ПК 6.1-6.5)

Инструкция:

Составить схему получения продуктов на склад от поставщиков и получение продуктов со склада в производство, используя слова – опоры: склад, заключение договоров, заказ необходимого по расчётам товара и сопроводительных документов на складе у поставщика, приёмка, оприходование товара на складе предприятия ОП, сортировка товара, запись в товарной книге, отпуск товаров в производство с оформлением накладной на отпуск товара; производство, составление плана – меню с использованием Сборника рецептур, подсчёт необходимого количества продуктов, оформление требования в кладовую, производство готовых блюд на основе Сборника рецептур.

Критерии оценки

Оценка	Условия оценивания
Отлично (5)	ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений, материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком, ответ самостоятельный.
Хорошо (4)	ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений, материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные при наводящих вопросах преподавателя.
Удовлетворительно (3)	ответ полный, но при этом допущены две-три существенные ошибки или ответ неполный, несвязный.
Неудовлетворительно (2)	При ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не смог исправить при наводящих вопросах преподавателя или ответ отсутствует.

Задачи

На складе, расположенном во второй зоне, свинина мороженая в количестве 300 кг хранилась 15 суток. Рассчитать норму и размер естественной убыли.

Судак мороженый неглазированный хранится на складе 10 суток. Склад находится в первой зоне. Определить норму естественной убыли.

Каждодневная потребность предприятия ОП в мясе составляет 50 кг в день. Сколько мяса и как часто надо заказывать у поставщиков, если в специальных камерах хранения на складе может поместиться 140 кг мяса.

Каждодневная потребность предприятия ОП в муке составляет 30 кг. Сколько муки и как часто надо заказывать у поставщиков, если при нормальных условиях сроки хранения муки на складе составляют 8-10 дней.

По документам на складе предприятия ОП значится остаток на сумму 20600 руб. при проведении инвентаризации обнаружился остаток на сумму 18100 руб. Комиссией выявлена порча крупы от вредителей на сумму 500 руб. по расчётам бухгалтера размер естественной убыли за отчётный период составил 2300 руб. Задание: принять решение по результатам инвентаризации, определить ответственность кладовщика.

На начало отчётного периода (10 дней) остаток товаров на складе составил 16800 руб. На склад по товарным накладным поступило:

Мясо – 6200 руб.

Крупа – 2100 руб.

Х/б изделия – 680 руб.

Овощи – 560 руб.

Со склада в производство отдано:

Мясо – 5900 руб.

Мука – 380 руб.

Х/б изделия – 680 руб.

Крупа – 630 руб.

Рыба – 1120 руб.

Определить товарные остатки на конец отчётного периода.

Расчёт сырья по массе брутто и нетто на 250 порций салата «Столичный», рецептура № 98/1.

Остаток по товарному отчёту в производстве составил 482 – 30. При проведении инвентаризации обнаружено:

Деньги в кассе – 118-40

Продукты – 209-50

Готовые изделия – 126-70

Определить результаты инвентаризации.

Задания для промежуточной аттестации (экзамен)

1. Цели, задачи и предмет учебной дисциплины, её межпредметные связи. Значение знаний учебной дисциплины профессиональной деятельности технологов.

2. Основные понятия: продовольственное сырьё, продукция, товар, пищевые продукты, запасы. Деление товаров по степени готовности к потреблению.

3. Ассортимент: понятие, отличия ассортимента от сортамента и номенклатуры товаров. Классификация ассортимента по месту нахождения, широте охвата и удовлетворяемым потребностям. Свойства и показатели ассортимента, их краткая характеристика.

4. Управление ассортиментом: ассортиментная политика и формирование ассортимента.

5. Качество; понятие. Свойства, показатели и требования к качеству: понятия. Классификация свойств, показателей и их значений.

6. Номенклатура потребительских свойств и их показатели: деление на группы, подгруппы, удовлетворяемые потребности (общие представления).

7. Товароведные показатели качества, регламентируемые нормативными документами: органолептические, физико-химические и безопасности (химическая, радиационная, микробиологическая, паразитологическая, биологическая, термическая и др.) Общие требования к качеству сырья и продуктов.

8. Оценка качества: понятие, основные этапы. Градации качества: сорта, классы качества, номера и марки товаров. Правила оценки качества состояния запасов продуктов в предприятиях общественного питания.

9. Контроль качества: понятие, назначение. Классификация контроля: сплошной и выборочный; приёмочный, текущий и отпускной. Методы контроля при приемке и хранении продуктов (органолептический, измерительный, регистрационный и экспертный).

10. Правила отбора проб: виды проб (точечные, объединенные и средние), требования к отбору проб. Приемочные и браковочные числа: понятие, назначение.

11. Упаковка: понятие, назначение, составные элементы, их функции. Классификация упаковки, краткая характеристика отдельных групп и видов, их преимущества и недостатки, требования к качеству упаковки.

12. Критерии выбора составных элементов упаковки (тары.упаковочных. укупорочных. перевязочных и других материалов) для обеспечения сохраняемости продуктов и отпуска продукции общественного питания потребителям.

13. Хранение пищевых продуктов: понятие, назначение, этапы. Условия хранения: понятие, назначение, составные элементы. Климатический режим хранения: показатели, их краткая характеристика. Классификация пищевых продуктов и сырья по требованиям к оптимальным температурно-влажностным режимам.

14. Процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов, их влияние на товарные потери.

15. Методы хранения продуктов: по способам регулирования температурно-влажностного режима и воздухообмена, по способу размещения. Современные способы обеспечения сохраняемости и расхода продуктов в предприятиях общественного питания.

16. Виды складских помещений в предприятиях общественного питания и требования к ним. Принципы и правила размещения пищевых продуктов в складских помещениях предприятия общественного питания.

17. Сроки сохраняемости пищевых продуктов, в том числе пищевого сырья, и продукции общественного питания :сроки годности, сроки хранения, сроки реализации. Классификация пищевых продуктов по срока сохраняемости. Обеспечение безопасности продуктов при хранении.

18. Товарные потери: понятие, виды и разновидности, причины возникновения, порядок списания. Нормы естественной убыли: понятие, назначения, порядок применения.

Влияние товарных потерь на результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания

19. Транспортирование: понятие, назначение, виды транспортных средств, их достоинства и недостатки, критерии их выбора. Условия и сроки транспортирования пищевых продуктов разными видами транспортных средств. Производственный контроль условий и сроков транспортирования. Санитарные паспорта на транспортные средства. Порядок приемки продуктов от органов транспорта.

20. Снабжение: понятие, назначение, виды. Источники

общественного питания снабжения организаций общественного питания товарными ресурсами.

21. Товарные ресурсы: понятие, назначение, классы продовольственных и непродовольственных товаров, используемых в предприятиях общественного питания.

Классификация продовольственных товаров на подклассы: пищевые продукты (сырье и готовые покупные товары).

22. Непродовольственные товары, необходимые для производства продукции общественного питания и оказания услуг: технологическое оборудование, инвентарь, посуда (кухонная и столовая), столовое белье, столовые приборы, санитарная одежда для персонала, транспортные средства, офисная мебель и мебель для зала обслуживания, музыкальные инструменты, аудиотехника и др., их классификация и краткая характеристика.

23. Техническое обслуживание предприятий общественного питания: понятие, назначение, виды (обязательное и на добровольной основе обслуживание). Техническое оборудование предприятий общественного питания: понятие, назначение, общая классификация на группы.

24. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весоизмерительного оборудования. Периодичность поверок весоизмерительного оборудования, способы подтверждения соответствия установленным требованиям организации, обеспечивающие техническое обслуживание. Органы метрологического контроля, проводящие проверку.

25. Программное обеспечение управления товародвижением в предприятиях общественного питания: понятие, назначение. Знакомство и выбор программного обеспечения для конкретного вида профессиональной деятельности: программы ресторанно-гостиничного бизнеса 1С Рарус: Управление рестораном, система автоматизации ресторанной деятельности R-Keeper, компьютерные системы для планирования и учета питания Ининг-Хлебосол, 1С Рарус: Общепит, 1С Рарус: Сборники рецептур и др.

26. Информационные технологии, применяемые для управления расходом продуктов на производстве: понятие, назначение, краткая характеристика. Информационные технологии для контроля за движением блюд в предприятиях общественного питания: понятие, назначение, краткая характеристика.

27. Охрана труда в предприятиях общественного питания: понятие, назначение, общие положения. Инструктаж по технике безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Обеспечение безопасности персонала в складских помещениях и на производстве. Способы и формы инструктажа персонала по безопасности хранения продуктов.

28. Инвентаризация: понятие, назначение, процедуры и правила. Оформление результатов инвентаризации. Порядок списания недостач или отнесение их за счет виновных лиц. Определение количества запасов продуктов и их расхода.

29. Методы контроля и предупреждения возможных хищений запасов на производстве.

Документационное обеспечение товародвижения: понятие, назначение, виды товарно-сопроводительных документов.

30. Технологическая документация для контроля расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

Порядок оформления заказа на продукты со склада и от поставщиков.

31. Порядок приемки товаров по количеству и качеству. Документы, регламентирующие порядок приемки (Гражданский кодекс ч.П, Инструкции П-6 и П-7). Правила оформления товарно-сопроводительных документов. Проверка правильности их оформления.

32. Вкусовые и вспомогательные товары

33. Зерномучные товары

34. Кондитерские товары

35. Плодоовощные товары

36. Молочные товары

37. Пищевые жиры.

38. Яичные товары.

39. Мясные товары

40. Рыбные товары

ОП. 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

Задания для текущего контроля

Раздел 1 Механическое оборудование

1. Дайте определение понятию.

Машина - _____

_____

2. Укажите слева цифрами последовательность подготовкипротирорезательной машины МП-800 к работе.

____ проверяют правильность сборки и надежность крепления сита, терочных дисков, сменного ротора, надежность крепления всех деталей машины;

____ проверяют санитарное состояние;
____ проверяют на холостом ходу;
____ проверяют надежность и исправность заземления;

3. Укажите стрелками соответствие названий сменных механизмов их маркировке.

Мясорубка	МС12-15
Фаршемешалка	МС 25-200
Сменный механизм для рыхления мяса	МС3-40
Многоцелевой механизм	МС2-150
Механизм для нарезания вареных овощей	МС4-7-8-20
Соковыжималка	МС18-160
Сменный механизм для перемешивания салатов и винегретов	МС8-150
Сменный механизм для измельчения	МС19-1400

4. Заполните схемы сборки мясорубки.

Шнек						

5. Опишите принцип действия кофемолки МИК-60.

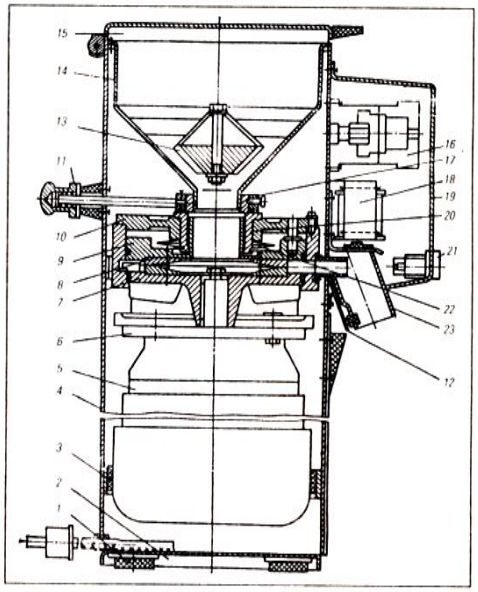


Рис. 5–2. Кофемолка МИК–60.

1 – резиновая опора, 2 – основание машины; 3 – амортизатор; 4 – корпус; 5 – электродвигатель; 6 – рабочая камера; 7 – подвижной диск; 8 – неподвижной жернов; 9 – фланец; 10 – съемная крышка; 11 – рукоятка; 12 – прижимная планка; 13 – магнит; 14 – загрузочный бункер; 15 – откидная крышка; 16 – магнитный пускатель; 17 – кольцо; 18 – электровибратор; 19 – панель; 20 – резьбовая втулка; 22 – демпферные пружины; 23 – труба для выгрузки.

Рис.1

_____

_____

6. Что является рабочей камерой следующего оборудования?

а) в тестомесильной машине ТММ-1М - _____
б) во взбивальной машине МВ-35М - _____
в) в тестомесильной машине МТМ-15 - _____

7. Как определить качество заточки ножа в машине МРГ-300А?_____
_____
_____

Раздел 2 Тепловое оборудование

1. Заполните схему классификации теплового оборудования с учетомосновных признаков.

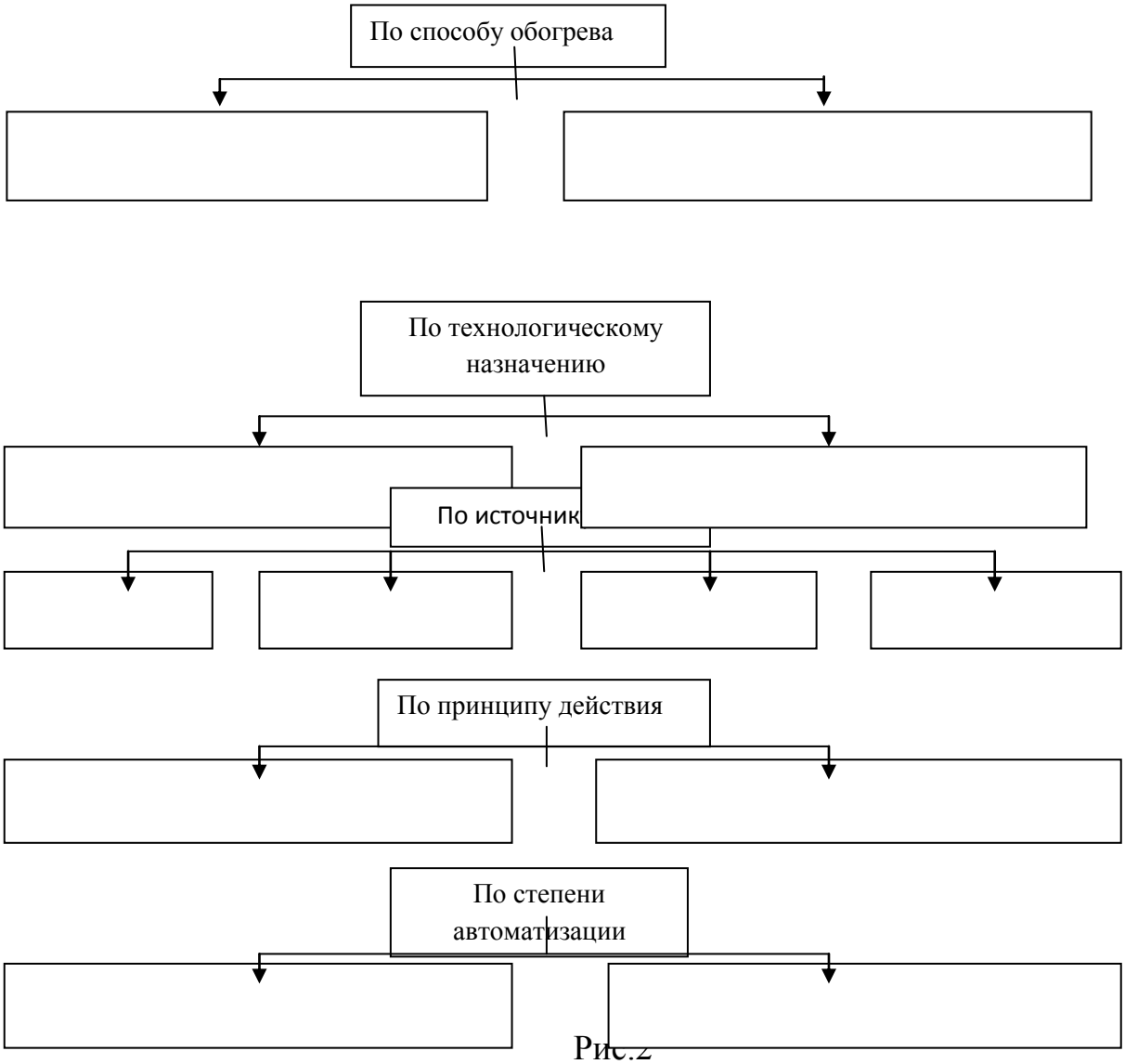


Рис.2

2. Напишите буквенно-цифровую индексацию котла газового, секционно-модулированного, вместимостью варочного сосуда 60, л. _____
_____

3. Расшифруйте маркировку плиты ПЭСМ-4ШБ:

П - _____; 4 - _____;
Э - _____; Ш - _____;
С - _____; Б - _____;
М - _____;

4. Укажите слева цифрами последовательность эксплуатации раздаточной стойки СРТЭСМ:

_____ отключить;
_____ включить на слабый нагрев;
_____ проверить заземление;
_____ включить на средний нагрев;
_____ проверить санитарное и техническое состояние стойки;
_____ загорается сигнальная лампа;
_____ включить на сильный нагрев;
_____ провести санитарную обработку;

Раздел 3 Холодильное оборудование

1. Дайте определения следующим понятиям.

Холод - _____.
Охлаждение- _____
_____.

2. Каково назначение следующих узлов холодильной компрессионной холодильной машины?

1) испаритель _____
_____;
2) конденсатор _____
_____;
3) компрессор _____
_____;
4) регулирующий вентиль _____
_____.

3. Прочитав приведенные далее определения, назовите процесс изменения агрегатного состояния вещества:

процесс перехода вещества из твердого состояния в жидкое - _____;
процесс перехода вещества из жидкого состояния в газообразное - ___
_____;
процесс перехода вещества из твердого состояния в газообразное минуя жидкую фазу – _____.

4. Опишите принцип действия компрессионной холодильной машины.

_____

_____.

5. Опишите устройство холодильных шкафов разных моделей.

_____
_____
_____.

Задания для проверки о безопасной эксплуатации
технического оснащения организаций питания

1. Заполните таблицу.
Определите номер статьи трудового кодекса, согласно его характеристики.

Трудовой кодекс РФ

№ статьи	Характеристика статьи
№	Каждый работник имеет право на: обучение безопасным методам и приемам труда за счет средств работодателя
№	Работодатель обязан обеспечить: обучение безопасным методам и приемам выполнения работ и оказанию первой помощи, пострадавшим на производстве, проведение инструктажа по охране труда, стажировки на рабочем месте и проверки знаний требований охраны труда
.№	Работник обязан: правильно применять средства индивидуальной и коллективной защиты

2. Заполните пропуски.
Охрана труда — система сохранения жизни и _____ работников в процессе _____ деятельности, включающая в себя правовые, социально _____, организационно - технические, _____, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные _____.

3. Продолжите предложение.
Вредные условия труда – условия труда, характеризующиеся
_____
_____.

4. Перечислите виды ответственности за нарушение законодательства по охране труда.
1_____
2_____
3_____

5.Назвать права государственных инспекторов.
1_____
2_____

3_____

6. Заполните таблицу: определить вид инструктажа по охране труда и технике безопасности согласно его характеристики, используя учебный материал и электронные ресурсы, результаты оформить в таблицу 5

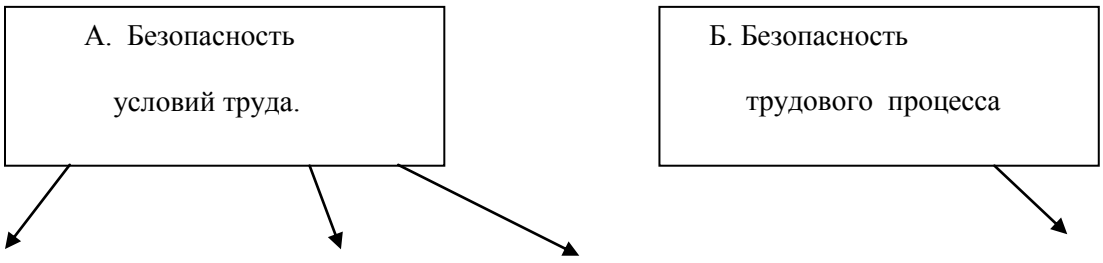
Виды инструктажей по охране труда и технике безопасности, согласно их характеристики

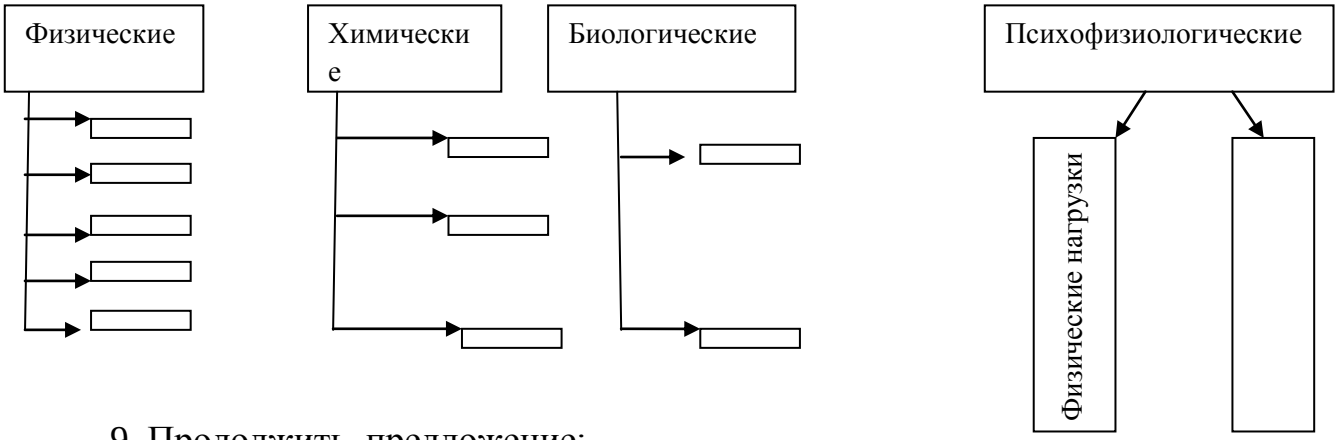
№ п/п	Вид инструктажа	Характеристика инструктажа
1		Проводит специалист по охране труда или работник, на которого приказом работодателя возложены эти обязательства, его проводят со всеми вновь принятыми работниками с обязательной записью в журнале регистрации вводного инструктажа, в инструктаже дается информация о предприятии, его режиме работы, опасных зонах, о требовании производственной санитарии и гигиены.
2		При выполнении разовых работ, при ликвидации последствий аварий, стихийных бедствий
3		Проводят все работники не реже одного раза в шесть месяцев по программе первичного инструктажа на рабочем месте
4		При замене или модернизации оборудования, при нарушении работниками требований охраны труда
5		Проводится руководителем подразделения перед началом самостоятельной работы, по инструкциям охраны труда, разработанным для отдельных профессий и видов работ с учетом требований ССБТ и основных вопросов инструктажа на рабочем месте

7. Перечислите уровни финансирование охраны труда.
1. Федеральный фонд
2. _____
3. _____

8. Дополнитесхему классификации опасных и вредных производственных факторов.

Классификация опасных и вредных производственных факторов

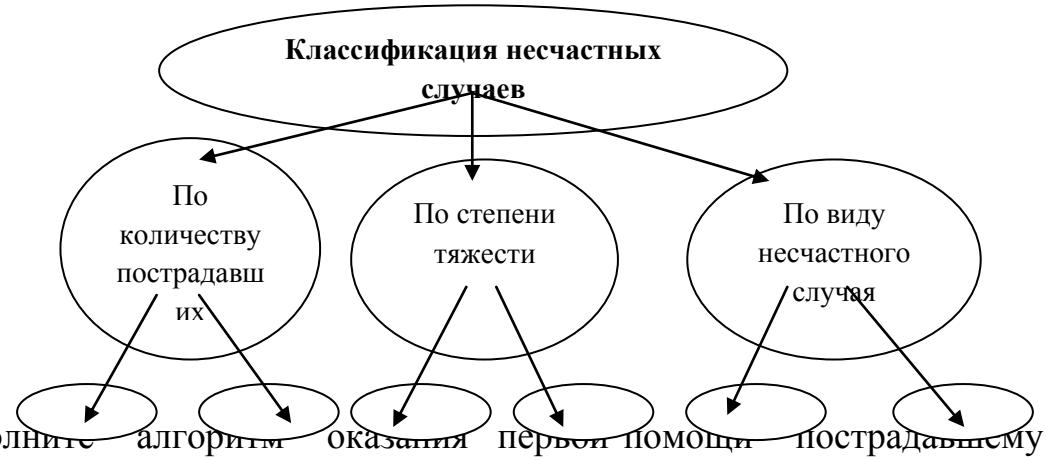




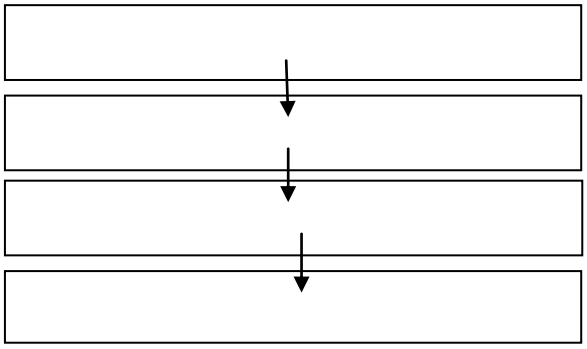
9. Продолжить предложение:

Средство индивидуальной защиты должны подвергаться _____ контрольным _____ и испытаниям в порядке и в сроки, установленные _____ условиями на них.

10. Дополнитесхему классификации несчастных случаев



11.Заполните алгоритм оказания первой помощи пострадавшему при ожогах глаз и тела щелочами.



12. Продолжите определение.
Электрический ток может оказывать на человека биологическое, _____ механическое, _____ действие.

13. Перечислите технические способы и средства защиты от поражения электрического тока:

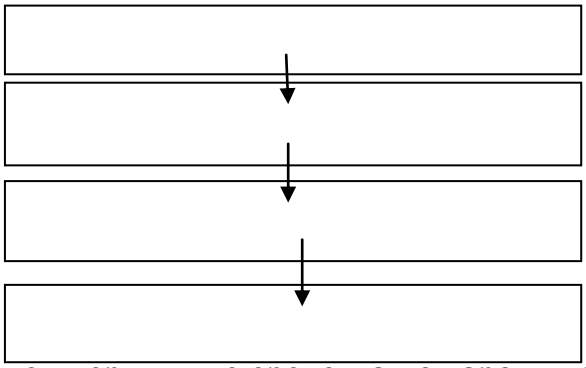
а) Защитные ограждения
б) _____
в) _____
г) Предупредительная сигнализация
д) _____
е) _____

14. Заполните таблицу.
Привести пример производственного помещения по степени опасности, результаты оформить в таблицу 6.

Виды производственных помещении, согласно их характеристики

№ п/п	Виды помещений	Характеристика помещения
1	Помещения повышенной опасности	
2	Особо опасные помещения	
3	Помещения без повышенной опасности	

15. Заполните алгоритм оказания первой помощи при поражении электрическим током при сохранении дыхания и пульса пострадавшего.



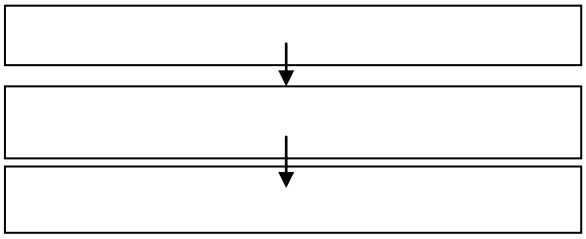
16. Перечислите первичные средства пожаротушения.
1 Бочки с водой
2 _____
3 _____
4 _____
5 _____

17. Установите соответствие причины пожаров с их характеристикой.
а) дисциплинарные 1) работа на неисправном

б) технологические
в) контрольные меры

технологическом оборудовании;
2) неосторожное обращение с источниками открытого огня;
3) недостаточный контроль за температурным режимом работы технологического оборудования;

18. Заполните алгоритм технологического процесса на предприятии общественного питания



19. Перечислите, какими защитными средствами обеспечиваются загрузочные отверстия мясорубок?

1. _____
2. _____

Теоретические вопросы

1. Как устанавливаются и крепятся сменные исполнительные механизмы к универсальному приводу?
2. Какие правила безопасности нужно соблюдать при работе с универсальными приводами?
3. Назовите преимущества универсальных приводов перед индивидуальными.
4. Назовите сменные механизмы к универсальному приводу ПУ-0,6, ПГ-0,6,ПХ-0,6.
5. Почему запрещается разбирать сменный механизм при включенном электродвигателе?
6. Расшифруйте маркировку сменных исполнительных механизмов: МС6-10,МС25-200, МС4-7-8-20, МС27-40, МС28-100.
7. Кто имеет право работать и производить текущий ремонт универсального привода?
8. О чем свидетельствует повышенный шум или стук в редукторе, и что в этом случае необходимо сделать?
9. На нем основан принцип действия очистки картофеля в машинах?
10. Как и для чего сульфитируют картофель?
11. Для чего производится калибровка овощей перед их очисткой в машинах?
12. Кто из работников предприятия имеет право работать на овощерезательных машинах?
13. Какие факторы влияют на производительность машин по обработке овощей?

14. Как регулируется толщина нарезки овощей?

15. Расскажите правила эксплуатации картофелеочистительной машины МОК-250.

16. Как регулируется время обработки картофеля на машине КНН-600М.

17. Как регулируется степень измельчения продукта на размолочном механизме?

18. Правила безопасности при работах на сменных механизмах МДП-11-1 и МС12-40.

19. Расскажите устройство и принцип действия кофемолки МИК-60.

20. Расшифруйте маркировку машин ТММ-1, МРТ-60М, МВ-35М. 17

21. Какие меры предосторожности следует выполнять при работе на машинах?

22. Для чего служит предохранительная решетка в машине МРТ-60М?

23. Какие взбиватели используются на машине МВ-35М?

24. Как установить толщину раскатываемого теста при работе на машине МРТ-60М?

25. Правила техники безопасности и безопасности труда на машинах в кондитерском цехе.

26. Как правильно произвести замес теста в тестомесильной машине?

27. Расскажите устройство и принцип действия просеивателя муки.

28. В чем состоит принцип действия взбивальных машин?

29. Как регулируется скорость взбивателя на машине МВ-60?

30. Назовите основные детали и для него они служат на машине МРХ-200?

31. Как установить толщину нарезки хлеба на машине ХРМ-300М?

32. Кто имеет право работать на хлеборезательных машинах?

33. Назовите основные части машины МРГ-ЗООА.

34. Как определить качество заточки ножа?

35. Что нужно сделать, если машина МРХ-200 остановилась во время нарезки хлеба?

36. Какую роль выполняет электроблокировка на машине МРХ-200?

37. ТБ и БТ при работе на машине МРГ-ЗООА.

38. Назовите источники тепла и теплоносители.

39. Приведите примеры по экономии энергоресурсов.

40. Назовите основные виды теплообмена.

41. Расшифруйте ПЭСМ-4, КПГ-250, ФЭСМ-20.

42. Как регулируется температура в котле КПЭ-100?

43. Какую воду наливают в парогенератор и почему?

44. В чем отличие стационарных котлов от опрокидывающих?

45. Каково назначение манометра, установленного на котле КПГ-60?

46. Назовите режимы работы котла КЭ-250.

47. Какие преимущества электрического обогрева?

48. Назовите требования ТБ при работе с электрокотлами.

49. Как подготовить газовый котел к работе?

50. В чем причина гидравлического удара в паровых котлах?

51. Расскажите принцип работы электроконтактного манометра.

52. Как и в каких котлах производится варка продуктов в функциональных емкостях?

53. Назовите контрольно-измерительные приборы и принцип их работы.

54. Принцип работы пароварочного шкафа при атмосферном давлении.

55. В чем достоинство парового обогрева при варке продуктов в пароварочных шкафах?

56 Перечислить требования техники безопасности при варке продуктов на пару.

57. Какую воду наливают в парогенератор и почему?

58. Назовите устройство и принцип работы машин СНЭ-15, КВЭ-7.

59. Назовите аппараты, применяемые на предприятиях общественного питания для жаренья и выпекания продуктов питания.

60. Расшифруйте символ обозначения оборудования ШПЭСМ-3 и назовите основные правила эксплуатации.

61. Назовите устройство и правила эксплуатации электрических сковород.

62. Назовите принцип работы и устройство электросковороды СКЭ-0,3.

63. Как регулируется температура марочных шкафов?

64. Назначение устройства и принцип работы КЭП-400.

65. Как регулируется температура марочных электроплит?

66. Какими приборами и в каком соотношении регулируется мощность конфорок электроплит?

67. Как можно уменьшить расход электроэнергии и увеличить срок службы конфорок при работе с электрическими плитами?

68. Расскажите правила эксплуатации при работе с газовыми плитами.

69. Каковы требования техники безопасности при работе на электрических плитах?

70. Какие кипятильники используются на предприятиях общественного питания?

71. Начертите принципиальную схему кипятильника КНЭ-25.

72. Как влияет уровень воды в переливной трубке на процесс получения кипятка?

73. Укажите причину выхода холодной воды из сигнальной трубки кипятильника.

74. Объясните, как включить в работу кипятильник КНГ-200?

75. Какие требования техники безопасности необходимо соблюдать при работе с кипятильниками?

76. Какие требования техники безопасности необходимо соблюдать при работе с электрическими и газовыми водонагревателями?

77. Назовите устройство, назначение и принцип работы мармита МСЭСМ-3.

78. Какие требования техники безопасности необходимо соблюдать при работе с мармитами?

79. Назовите виды линий ЛС и их назначение.

80. В чем главные различия мармитов марки МНЭ-22 и МНП-20?

81. Назовите способы охлаждения, применяемые на предприятиях общественного питания.

82. Назовите основные части компрессорной машины.

83. Дайте характеристику холодильного агрегата.

84. Какие холодильные агрегаты устанавливаются на холодильном оборудовании?

85. Назовите основные правила эксплуатации холодильного оборудования.

86. Назовите организации, которые должны осуществлять контроль за соблюдением

законов по охране труда.

87. Почему необходимо защитное заземление для электрического оборудования?

88. Назовите возможные причины несчастных случаев на производстве.

89. Перечислите инструктажи по технике безопасности, которые проводятсяна предприятии.

90. Назовите основные вопросы инструкции по технике безопасности для повара во время работы на производстве.

Перечень докладов, презентаций

1. Универсальные приводы. Устройство, назначение, правила безопасногоиспользования.

2. Виды и характеристики машин для обработки мяса и рыбы. Устройство, назначение,правила безопасного использования.

3. Виды и характеристики машин для измельчения мяса. Назначение, устройство,правила безопасного использования.

4. Виды и характеристики котлетоформовочных машин. Назначение, устройство,правила безопасного использования.

5. Машины для приготовления и обработки теста.

6. Машины для нарезки гастрономических товаров и хлеба.

7. Весы.

8. Кассовые аппараты.

9. Классификация варочного оборудования.

10. Виды жарочного оборудования.

11. Водогрейное оборудование.

12. Виды варочно-жарочного оборудования. Плиты.

13. Классификация оборудования для раздачи пищи.

14. Виды холодильного оборудования. Назначение, устройство, правила эксплуатации итехника безопасности.

15. Основные принципы стандартизации в машиностроении.

16. Типы и детали соединений.

17. Структура машин и механизмов.

18. Информации о причинах возникновения и последствия действий токов перегрузки итоков короткого замыкания.

19. Аппараты защиты, устройство, принцип действия аппарата защиты. Методика развитияфизического качества: взрывная сила.

20. Опасные зоны машин и механизмов.

21. Способы защиты и соблюдение правил техники безопасности.

22. Технические характеристики универсальных приводов.

23. Преимущества и недостатки универсальных приводов различных приводов.

24. Виды машин для обработки овощей. Устройство, назначение, правила эксплуатации иправила их безопасного использования.

25. Куттер. Устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасногоиспользования.

26. Виды тестораскаточных машин. Устройство, назначение, правила эксплуатации.

27. Взбивальные механизмы, работающие от универсальных приводов. Устройство,назначение, правила эксплуатации и техника безопасности.

28. Машины для просеивания муки. Устройство, назначение, правила эксплуатации итехника безопасности.

29. Устройство, обеспечивающие безопасность работы машин для нарезки хлеба.

30. Изучение правил безопасной эксплуатации машин для нарезки гастрономическихпродуктов.

31. Особенности устройства основных узлов электронных контрольно-кассовые машины.

32. Устройство и эксплуатации циферблатных весов.

33. Устройство и эксплуатации электронных весов.

34. Характеристика основных операций выполняемых контрольно-кассовыми машинами.

35. Система контроля, безопасности и регулирования варочного оборудования.

36. Настольное жарочное оборудование.

37. Приборы автоматического регулирования теплового режима в жарочно-пекарномоборудовании.

38. Кипятильники. Назначение, устройство, правила эксплуатации и безопасность труда.

39. Особенности аппаратов для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии.

40. Термостаты, тепловые шкафы и стойки.

41. СВЧ печи. Назначение, устройство, правила эксплуатации и безопасность труда.

42. Холодильные прилавки, витрины. Назначение, устройство, правила эксплуатации итехника безопасности.

43. Способы охлаждения.

44. Производственный травматизм. Охрана труда на предприятии общественного питания.

Тестовые задания для текущего контроля

Тема: «Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров»

Вариант 1

Выберите правильный вариант ответа:

1. Хлеборезательная машина МРХ-200. В круглом корпусе машины размещен .

А) дисковый нож без противовеса;

Б) ротор снабженный противовесом;

В) дисковый нож, снабженный противовесом.

2. Какое устройство МРХ-200 обеспечивает планетарное движение ножа и подачу хлеба в зону его вращения?

А) привод;

Б) клиноременная передача; В) рукоятка.

3. Механизм толщины среза МРХ-200 состоит из .

А) диска с делениями толщины нареза и фасонной гайки крепления;

Б) кнопочного переключателя со шкалой делений нареза;

В) рукоятки переключения толщины нареза.

4. Производительность машины составляет:

А) 20 резов в минуту;

Б) 150 резов в минуту;

В) 200 резов в минуту.

5. При включении машины МРХ-200 вращение от электродвигателя через клиноременную и цепную передачу передается .

А) главному валу и дисковому ножу;

Б) главному валу, а от него ходовому валу и дисковому ножу;

В) только дисковому ножу.

6. В машине для нарезания гастрономических товаров МРГ-ЗООА установлены два сменных лотка. Они предназначены: .

А) для нарезки продуктов под прямым углом;

Б)для нарезки продуктов под углом от 30 до 90° к их оси;

В) для нарезки продуктов под прямым углом и под углом от 30 до 90° к их оси.

7. При помощи какого устройства регулируется толщина нареза продуктов?

А) на ручке установлен лимб с делениями, соответствующими величинам зазора между плоскостью ножа и опорным столиком;

Б) на ручке установлен электронный определитель толщины нареза;

В) на корпусе установлен пакетный переключатель.

8. Нарезанные ломтики продуктов проходят между ножом и опорным столиком, поступают .

А) в приемный лоток;

Б) на стол;

В) остаются на столике.

9. Отличительной особенностью между машиной МРГ-ЗООА и машиной МРГУ-370 является :

А) отсутствие в МРГУ-370 транспортера и сбрасывателя;

Б) наличие в МРГУ-370 игольчатого транспортера и сбрасывателя, которые укладывают в стопку продукты на разгрузочном лотке;

В) отсутствие в МРГ-ЗООА разгрузочного лотка.

10. Для определения качества заточки ножа используют

А) второй нож;

Б) полоску газетной бумаги;

В) проверка производится рукой.

Тема: «Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров»

Вариант 2

Выберите правильный вариант ответа:

1. В нижней части корпуса хлеборезательной машины МРХ-200 с обеих сторон расположены два окна, одно для подачи хлеба к ножу, другое - для .

А) сбора хлебных крошек;

Б) выхода нарезанных ломтей хлеба;

В) регулировки толщины нарезки хлеба.

2. Для ручного управления ножом машина снабжена , установленной на левой стороне корпуса.

А) кнопочным пускателем;

Б) цепной передачей;

В) специальной рукояткой.

3. На машине МРХ-200 установлено точильное приспособление, которое служит для заточки ножевого диска и состоит из двух карборундовых точильных дисков.Точильное приспособление размещено вхлеборезательной машины.

А) верхней наружной части;

Б) нижней боковой части;

В) нижней наружной части.

4. Пределы регулирования толщины нареза хлеба составляют:

А) 15 мм;

Б) 10-20 мм;

В) 5-20 мм.

5. Перед началом работы машину МРХ-200:

А) осматривают, проверяют ее состояние и растормаживают вал двигателя поворотом рукоятки тормоза против часовой стрелки до упора;

Б) проверяют ее состояние и растормаживают вал двигателя поворотом рукоятки тормоза по часовой стрелке до упора.

В) осматривают, проверяют на холостом ходу и начинают работать.

6. Механизм регулирования толщины нареза расположенный на машине для нарезания гастрономических товаров МРГ-ЗООА представляет собой , перемещаемый с помощью ручки относительно плоскости ножа.

А) каретку;

Б) опорный столик;

В) лоток.

7. При включении машины, который совершает возвратно-поступательное движение.

А) вращается дисковый нож,

Б) вращается дисковый нож, а лоток надвигает продукт на нож;

В) вращается лоток и тем самым надвигает продукт на нож.

8. При окончании нарезки продукта отключает машину, после остановки можно снова закладывать продукты в приемный лоток.

А) работник;

Б) слесарь;

В) автоматический выключатель.

9. Перед началом работы на машине МРГ-ЗООА осматривают машину и

А) Проверяют надежность крепления ножей и ее органов, исправность зануления;

Б) Проверяют санитарное состояние ее рабочих органов и надежность кре-пления ножей, исправность зануления.

В) Проверяют санитарное состояние ее рабочих органов, проверяют на холостом ходу и начинают работать.

10. При помощи какого устройства регулируется толщина нареза продуктов?

А) на ручке установлен лимб с делениями, соответствующими вели¬чинам зазора между плоскостью ножа и опорным столиком;

Б) на ручке установлен электронный определитель толщины нареза;

В) на корпусе установлен пакетный переключатель.

Раздел «Тепловое оборудование»

Вариант 1

1. Выберите правильный вариант ответа:

Котел пищеварочный электрический неопрокидывающий КПЭ-100 . Он представляет собой сварную конструкцию, состоящую из .

А) цилиндрического варочного сосуда, наружного котла, покрытого теплоизоляцией и облицовкой;

Б) цилиндрического варочного сосуда, наружного котла, покрытого белой эмалью;

В) цилиндрического варочного сосуда, крана уровня воды и датчика сухого хода.

2. Ко дну наружного корпуса КПЭ-100 приварена стальная коробка прямоугольной формы – парогенератор, внутри которого находятся тенов, кран уровня воды и электрод защиты "сухого хода".

А) 5;

Б) 7;

В) 6.

3. Что обозначает цифра 100 в маркировке машины КПЭ-100?

А) 100 градусов;

Б) 100 атмосфер;

В) 100 литров.

4. По окончанию работы на КПЭ-100, прежде чем открыть крышку выпускают пар из варочного сосуда путем , затем ослабляют откидные винты - зажимы и плавно без рывков откидывают крышку котла.

А) открытия клапана пароводяной рубашки;

Б) поднятия клапана - турбинки вверх до отказа;

В) выключения реле давления.

5. Котел КПЭ-60 опрокидывающийся, состоит из .

А) варочного сосуда, заключенного в прямоугольный корпус, и установленного на двух тумбах.

Б) варочного сосуда, установленного на вилковой подставке;

В) варочного сосуда, состоящего из внутреннего и наружного корпуса.

6. Какие блюда можно приготовить в КПЭ-60?

А) бульоны;

Б) супы;

В) каши.

7. Котел пищеварочный электрический секционный модулированный КПЭСМ-60 опрокидывающийся, состоит из .

А) варочного сосуда, установленного на двух тумбах;

Б) варочного сосуда с нагревательными элементами, установленного на столе;

В) варочного сосуда, заключенного в прямоугольный корпус, и установленного на двух тумбах.

8. Для разгрузки котла от приготовленной пищи он опрокидывается , а при опрокидывании назад обеспечивается свободный доступ для обслуживания и ремонта парогенератора.

А) назад;

Б) вперед;

В) вправо.

9. Электрический автоклав по конструкции аналогичен пищеварочному котлу и отличается от него тем, что за счет чего происходит резкое сокращение времени варки продуктов (1,5-2 раза).

А) процесс приготовления пищи в нем осуществляется при более высоком давлении и температурой варки 1200-1400°С;

Б) процесс приготовления пищи в нем осуществляется при более высоком давлении;

В) процесс приготовления пищи в нем осуществляется при более низком давлении и температурой варки 1000°С;

10. На крышке АЭ-1 установлен кран с патрубком, который с начала работы автоклава служит для, а во время варки продуктов — избыточного давления пара.

А) долива воды в автоклав;

Б) выпуска воздуха из варочного сосуда;

В) откачки лишней воды.

Раздел «Тепловое оборудование»

Вариант 2

Выберите правильный вариант ответа:

1. В котеле пищеварочном электрическом неопрокидывающимся КПЭ-100 замкнутое пространство между варочным сосудом и наружным котлом служит

А) теплоизоляцией;

Б) пароводяной рубашкой;

В) свободным пространством.

2. На КПЭ-100 установлен манометр для

А) определения количества воды в котле;

Б) определения температуры нагрева жидкости в котле;

В) измерения давления в пароводяной рубашке котла.

3. Клапан-турбинка устанавливается на верхней части крышки котлов и предохраняет варочный сосуд от .

А) повышения давления в нем;

Б) переполнения котла жидкостью;

В) для долива жидкости в пароводяную рубашку.

4. Использование котла с загрязненным или неисправным клапаном - турбинкой всегда приводит к .

А) загрязнению приготавливаемых продуктов;

Б) аварийным случаям, с травмированием и ожогами обслуживающего персонала;

В) перегреву котлов и повышению в них давления.

5. При помощи какого устройства котел КПЭ-60 фиксируется в нужном положении и не опрокидывается во время работы?

А) откидного болта;

Б) вентиля и кронштейна;

В) двух цапф.

6. Что обозначает цифра 60 в маркировке котла КПЭ-60?

А) объем котла;

Б) температуру нагрева котла;

В) давление внутри котла.

7. Верхняя часть котла пищеварочного электрического секционного модулированного КПЭСМ-60 опрокидывающегося выполнена в виде прямоугольного стола с .

А) съемной крышкой;

Б) желобом для слива жидкости;

В) краном для подачи воды.

8. Автоклав АЭ-1 предназначен для варки блюд, требующих .

А) длительной тепловой обработки;

Б) кратковременной тепловой обработки;

В) компотов и вторых блюд.

9. В автоклаве АЭ-1 пространство между варочным сосудом и стальным корпусом образует , внизу которой расположен парогенератор с тремя тенами и электрод защиты от "сухого хода", а также контрольный кран проверки уровня воды.

А) теплоизоляционный слой;

Б) дополнительный объем рабочей камеры;

В) пароводяную рубашку.

10. При помощи крана уровня воды проверяют наличие ее в парогенераторе и в случае недостаточного количества заливают через наполнительную воронку только дистиллированную или кипяченую воду, которая должна быть отстоянной в течение

А) 24 часов;

Б) 12 часов;

В) 36 часов.

Раздел «Тепловое оборудование»

Вариант3

Выберите правильный вариант ответа:

Варку на пару применяют для приготовления продуктов питания. А) диетического и детского ;

Б) первых блюд;

В) первых и вторых блюд.

2. Аппарат пароварочный электрический секционный модулированный АПЭСМ-2 представляет собой шкаф, состоящий .

А) из рабочей камеры и инвентарного шкафа;

Б) из четырех секций;

В) из двух секций и подставки.

3. Подача пара в варочные камеры шкафа АПЭСМ-2 регулируется .

А) тенами;

Б) шибером;

В) трубками подачи пара.

4. Электрическая кофеварка КВЭ-7 состоит из варочного сосуда и наружного корпуса, воздушный зазор между которыми служит .

А) пароводяной рубашкой;

Б) емкость для наполнения водой;

В) теплоизоляцией.

5. Вместимость рабочей камеры КВЭ-7 составляет .

А) 5 литров;

Б) 7 литров;

В) 17 литров.

6. Корпус установлен на постаменте, на котором можно разместить поднос со стаканами, здесь же размещен пакетный переключатель, имеющий две степени нагрева: .

А) «Кипячение» и «Подогрев»;

Б) «Пуск» и «Стоп»

В) «Сильно» и «Слабо».

7. Перед повторным приготовлением напитка и после окончания работы кофеварку

А) отключают от электросети;

Б) отключают от электросети, вынимают циркулярно-перекидное устройство;

В) вынимают циркулярно-перекидное устройство, не отключая кофеварку от электросети.

8. Каркас сосисковарки СНЭ-15 имеет два отверстия, в которые устанавливаются .

А) алюминиевые кастрюли с крышками;

Б) лотки с сосисками и сардельками;

В) перфорированные кастрюли.

9. Одну из камер сосисковарки СНЭ-15 можно использовать как .

А) емкость для воды;

Б) емкость для подготовленных к варке сосисок;

В) мармит.

10. Перед началом работы на сосисковарке СНЭ-15 проверяют .

А) машину на холостом ходу;

Б) санитарное и техническое состояние;

В) правильность сборки.

Раздел «Тепловое оборудование»

Вариант 4

Выберите правильный вариант ответа:

1. Аппарат пароварочный электрический секционный модулированный АПЭСМ-2 предназначен для мяса, рыбы, овощей, а также для различныхкулинарных изделий.

А) варки на пару и подогрева;

Б) варки блюд;

В) механической обработки.

2. Нагрев воды в парогенераторе АПЭСМ-2 осуществляется тенами, мощность которых регулируется с помощью в соотношении 4-3-2-1.

А) терморегулятора;

Б) электрической розетки;

В) пакетного переключателя.

3. Внутри варочных камер АПЭСМ-2 устанавливаются для продуктов, варка которых производится паром, поступающим по трубопроводу из парогенератора.

А) перфорированные полочки;

Б) двустенные ящики;

В) сплошные и перфорированные противни.

4. Внутри варочного сосуда электрической кофеваркаи КВЭ-7 установлено устройство, состоящее из пароуловителя, фильтра, отражателя и циркуляционной трубки.

А) циркулярно-перекидное;

Б) варочное;

В) перфорированное.

5. Кофеварка снабжена терморегулятором, который автоматически поддерживает напитки в горячем состоянии при температуре .

А) 50-60°С;

Б) 60...80°С;

В) 100°С.

6. Перед началом работы в кофеварку заливают воду, закрывают варочный сосуд крышкой и включают в электрическую сеть на полную мощность, устанавливая переключатель на режим .

А) «Пуск»;

Б) «Кипение»;

В) «Подогрев».

7. Сосисковарки СНЭ-15 предназначены для .

А) варки сосисок и сарделек и поддержания их в горячем состоянии в процессе реализации;

Б) только для варки сосисок и сарделек;

В) для разогрева и поддержания в горячем состоянии сосисок и сарделек.

8. Степень нагрева регулируется двумя _ .

А) пакетными переключателями;

Б) тенами;

В) переключателями.

9. Какое количество воды заливают в сосисковарку?

А) 15 литров;

Б) 10 литров;

В) 20 литров;

10. В кипящую воду загружают сосисок и варят 5-7 минут.

А) 2-3 кг;

Б) 5 кг;

В) 2-5 кг.

Тема: «Жарочно-пекарское оборудование»

вариант 1

Выберите правильный вариант ответа:

1. По способу обогрева жарочной поверхности и виду энергоносителей различают сковороды .

А) с непосредственным и косвенным обогревом;

Б) с косвенным обогревом, электрические и газовые;

В) с непосредственным и косвенным обогревом, электрические и газовые.

2. Сковорода электрическая секционная модулированная СЭСМ-0,2 предназначена для .

А) жарения продуктов основным способом и во фритюре;

Б) жарения продуктов основным способом и во фритюре, пассерования овощей, тушения, а также припускания мясных, рыбных и овощных изделий

В) жарения продуктов, пассерования овощей, тушения, а также припускания мясных, рыбных блюд.

3. Внутри правой тумбы вмонтирован механизм опрокидывания, который удерживает сковороду в любом положении от .

А) 0 до 70°С;

Б) 0 до 90°С;

В) 0 до 180°С .

4. Сковорода электрическая с косвенным обогревом СКЭ-0,3 предназначена для жарки продуктов основным способом и во фритюре, а также тушения и варки кулинарных изделий на предприятиях общественного питания. Она отличается от выше рассмотренных, способом передачи тепла к загрузочной чаше. Тепло к поверхности чаши передается через .

А) промежуточный теплоноситель - минеральное масло;

Б) теплоизоляционный слой - стекловолокно;

В) тены, находящиеся в чугунной чаше прямоугольной формы.

5. Необходимая температура нагрева СКЭ-0,3 устанавливается ,который установлен на лицевой панели с левой стороны.

А) лимбом терморегулятора;

Б) пакетным переключателем;

В) тенами.

6. Жарку продуктов основным способом в СКЭ-0,3 осуществляют следующим образом. Поворотом рукоятки переключателя включают сковороду. Через 20-25 минут внутреннюю поверхность чаши . При необходимости сковороду закрывают крышкой.

А) выкладывают полуфабрикатами;

Б) смазывают пищевым жиром и укладывают на дно полуфабрикаты;

В) промывают, просушивают, смазывают пищевым несоленым жиром.

7. Этот специализированный жарочный аппарат, предназначенный для жарки кулинарных и кондитерских изделий в большом количестве жира, нагретого до температуры 160- 1800°С называется .

А) опрокидывающаяся электрическая сковорода;

Б) СВЧ-печь;

В) фритюрница.

8. Основанием фритюрницы служит , изготовленных из нержавеющей стали.

А) стол с ванной на нерегулируемых ножках;

Б) стол с ванной на регулируемых ножках;

В) стол на сварной стальной раме.

9. Жаренье продуктов во фритюрнице производится в из нержавеющей стали, погружаемой в жарочную ванну с горячим маслом

А) сетчатой корзине;

Б) перфорированном лотке;

В) в сетчатом котле с двойным дном.

10. Назовите машину, о которой идет речь:

Подготовленное тесто заливают в бачок для теста, через кран оно поступает на наклонный лоток, установленный вплотную к нагретому барабану. Горячий барабан вращаясь непрерывно захватывает своей поверхностью тесто на всей ширине лотка и за время поворота на 270° прожаривают сплошную блинную ленту.

А) вращающаяся жаровня электрическая ЖВЭ-720;

Б) сковорода электрическая секционно - модулированная СЭСМ-0,2;

В) сковорода электрическая СЭ-2, установленная на чугунную вилкообразную станину.

Тема: «Жарочно-пекарское оборудование»

вариант 2

Выберите правильный вариант ответа:

1. К особой группе технологических процессов относится жарка и выпечка в поле , т.к. эти процессы отличаются физическими особенностями взаимодействия с продуктами.

А) СВЧ-токов и ИК-излучений;

Б) электрических шкафов;

В) СВЧ-токов.

2. Откидная крышка сковороды электрической секционно - модулированной СЭСМ-0,2 может удерживаться в любом положении с помощью .

А) рукоятки держателя;

Б) тумб, на которых расположена откидная крышка;

В) двух пружин, размещенных внутри тумб.

3. Укажите время разогрева до температуры СЭСМ-0,2 до 250°С.

А) 35 мин;

Б) 1 час;

В) 50 мин.

4. При жарке продуктов во фритюре в сковороде электрической с косвенным обогревом СКЭ-0,3 чашу заполняют жиром не более ее объема. Затем включают сковороду на полную мощность. При достижении температуры жира 160-170 0С чашу загружают продуктами.

А) четверти;

Б) половины;

В) двух третьих.

5. Сковорода электрическая СЭ-2, установленная на чугунную вилкообразную станину, предназначена для жарки вторых блюд, гарниров, а также на предприятиях общественного питания.

А) пирожков и пончиков;

Б) пиццы;

В) блинов и оладий.

6. На правой стороне станины СЭ-2 расположен червячный поворотный механизм, при помощи которого корпус сковороды может поворачиваться на

А) 100 0;

Б) 150 0 ;

В) 120°.

7. Сверху загрузочная чаша сковороды СЭ-2 закрывается .

А) специальной оградительной решеткой;

Б) съемной стальной крышкой;

В) лотком для выгрузки готовой продукции.

8. Несущей основой жаровни ЖВЭ-720 является .

А) двухъярусный стол, выполненный из уголковой стали и закрытый съемными эмалированными стальными листами;

Б) сварная рама со съемными лотками;

В) одноярусный стол, выполненный из уголковой стали и закрытый съемными эмалированными стальными листами.

9. Выпекание блинчиков происходит без смазывания жарочной поверхности пищевым жиром, за счет .

А) специального покрытия;

Б) предохранительной сетки;

В) жира, содержащего в тесте.

10. Назовите производительность жаровни вращающейся электрической ЖВЭ-720 ?

А) 120шт\мин;

Б) 840 шт\ч;

В) 720 шт\ч.

Тема: «Жарочно-пекарское оборудование, СВЧ-аппараты»

вариант1

1. Назовите аппараты, применяемые на предприятиях общественного питания для жаренья продуктов питания.

2. Расшифруйте символ обозначения оборудования ШПЭСМ-3. При помощи чего выпекается продукция внутри шкафа?

3. В какой части шкафа ШПЭСМ-3 находится отсек с тремя блоками управления:

А) в левой

Б) в правой

В) внутри шкафа

4. Дверцы шкафа ШПЭСМ-3 закреплены и теплоизолированы, они имеют задвижку для удаления из секции испарений, образующихся при выпечке кондитерских изделий.

А) шарнирами;

Б) скобами;

В) резиновыми прокладками.

5. Назначение печи КЭП-400.

А) Выпекают только мелкие хлебобулочные и кондитерские изделия;

Б) Выпекают только крупные кондитерские изделия;

В) Выпекают только мелкие хлебобулочные изделия.

6. Максимальная температура в камере КЭП-400:

А) 3000С;

Б) 3500С;

В)4500С.

7. Шкаф жарочный электрический секционно-модулированный ШЖЭСМ-2К состоит из .

А) двух однотипных унифицированных жарочных секций (камер) установленных на инвентарных шкафу-подставке с регулируемыми по высоте ножками;

Б) двух однотипных унифицированных жарочных секций (камер) установленных на стальной сварной раме;

В) жарочного шкафа с разными дверцами и уплотнительными резинками.

8. Сигнальные лампы позволяют .

А) определить работу ШЖЭСМ-2К;

Б) определить степень разогрева шкафа перед началом использования;

В) визуально контролировать работу тенов.

9. Безопасность работы СВЧ-шкафа «Электроника» обусловлена наличием , что дает автоматическое отключение подачи СВЧ-энергии при открытии дверцы камеры.

А) защитного стекла на дверце шкафа;

Б) специальной блокировки в открытии дверцы;

В) специальной блокировки в электрической схеме.

10. Перед включением СВЧ-шкафа «Электроника» повернуть ручку реле времени , а затем вращением ручки в обратном положении установить выбранное время приготовления пищи.

А) по часовой стрелке до отказа;

Б) против часовой стрелки;

В) установить время приготовления продукта сразу.

Тема: «Жарочно-пекарское оборудование, СВЧ-аппараты»

вариант 2

1. Назовите аппараты, применяемые на предприятиях общественного питания для выпекания продуктов питания.

2. Расшифруйте символ обозначения оборудования ШЖЭСМ-2К и назовите основные правила эксплуатации.

3. Как регулируется температура марочных шкафов?

4. Назначение СВЧ-шкафа.

5. В левой части СВЧ-шкафа расположена рабочая камера, закрываемая дверкой с уплотнителями и специальным стеклом, защищающими от .

А) утечки отваров и бульонов, в которых готовится продукт;

Б) распространения запахов приготавливаемого продукта;

В) утечки токов СВЧ.

6. Запрещается эксплуатация в помещениях с повышенной опасностью, характеризующейся наличием сырости, химически активной среды, токопроводящих полов, металлических, земляных, железобетонных покрытий.

А) СВЧ-шкаф;

Б) ШЖЭСМ-2К;

В) ШПЭСМ – 3К.

7. Сколько тенов в кондитерской электрической печи КЭП-400?

А) восемь;

Б) двенадцать;

В) четыре.

8. Левая часть печи имеет три отсека, каждый отсек открывается своей дверцей. В верхнем отсеке находится .

А) терморегулятор и вентилятор с электродвигателем для принудительной циркуляции нагнетаемого воздуха;

Б) реле времени, выключатели, сигнальные лампы;

В) вентилятор.

9. Количество выходящего пара, образующегося при выпечке продуктов, регулируют с помощью в зависимости от требований технологического процесса приготовления пищи.

А) шиберной заслонки;

Б) открытия двери КЭП-400;

В) вентиляционного отверстия.

10. Шкаф пекарский электрический секционно-модулированный ШПЭСМ-3 имеет на которой установлены одна над другой три секции (камеры).

А) сварную подставку;

Б) инвентарную тумбу;

В) регулируемую по высоте опору.

Задания для промежуточной аттестации (экзамен)

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания учебная аудитория

2. Максимальное время выполнения задания: 40 минут

3. Вы можете воспользоваться:

- калькуляторами
- справочными материалами

ЗАДАНИЕ № 1(теоретическое)

1. Дать понятие электроснабжения предприятий общественного питания

2. Охарактеризовать виды контрольно-кассовых машин
3. Надзор за весоизмерительным оборудование
4. Классификация весоизмерительного оборудования
5. Метрологические требования, предъявляемые к весам
6. Из каких основных элементов состоит простейшая паровая компрессионная холодильная машина.
7. Техника безопасности при эксплуатации плиты ПЭСМ-4ШБ
8. Что преследует собой механизм, регулирующий толщину нарезания продуктов на слайсере
9. Охарактеризовать машины, которые применяются для обработки овощей на предприятиях общественного питания.
10. Охарактеризовать требования, предъявляемые к весам.
11. Дать характеристику формовочным машинам применяемым в организациях общественного питания.
12. Охарактеризовать санитарно-гигиенические требования предъявляемые к весам.
13. Охарактеризовать холодильные аппараты для приготовления мягкого мороженого и десертов.
14. Охарактеризовать принцип работы льдогенератора.
15. Охарактеризовать жаренье как основной способ тепловой обработки
16. Охарактеризовать 3 режима работы пищеварочного котла.
17. Техника безопасности при эксплуатации оборудования в организациях общественного питания.
18 Правила безопасной эксплуатации расстоечного шкафа.
19. Классификация теплового оборудования.
20. Правила безопасной эксплуатации хлеборезок в организациях общественного питания.
21. Охарактеризовать дополнительные циклы в которых способны обрабатывать продукты пароконвектоматы.
22. Требования безопасности при эксплуатации электрокипятильника.
23. Охарактеризовать виды машин для мытья посуды.
24. Охарактеризовать мармиты для первых и вторых обеденных блюд.
25. Охарактеризовать модульное оборудование для предприятий общественного питания
26 . Характеристика основных способов тепловой обработки.

ЗАДАНИЕ № 2(теоретическое)

1. Охарактеризовать виды инструктажей по охране труда на предприятиях общественного питания
2. Причины пожаров на предприятиях общественного питания
3. Дать характеристику процесса охлаждения на предприятиях общественного питания
4. Холодильные агенты и холодоносители применяемые в стационарных холодильных машинах

5. Технические характеристики машин для обработки овощей

6 . Охарактеризовать мармиты для первых и вторых обеденных блюд для предприятий общественного питания.

7 . Отчего зависит качество нарезания хлеба в хлеборезке.

8 . Приведите схему конусной соковыжималки.

9 . Дать отличие холодильного агента и холодоносителя

10. Дать классификацию варочного оборудования организаций общественного питания.

11. Дать понятие производительности технологической машины и какие единицы измерения её вам известны.

12. Объяснить назначение холодильных камер

13. Правила безопасной эксплуатации эспрессо-кофеварки.

14. Объяснить назначение холодильных шкафов.

15. Дать характеристику универсальным овощерезкам с дисковыми рабочими органами в зависимости от производительности.

16. Объясните назначение и устройство механических овощерезок.

17. Охарактеризуйте способы подвода тепла к продукту.

18. Чем принципиально различаются процессы дробления, измельчения и резания.

19. Правила безопасной эксплуатации пекарного электрического секционного шкафа.

20. Охарактеризовать тепловые шкафы используемые в организациях общественного питания.

21. Требования безопасности при работе с электрическими сковородами

22. Объяснить преимущества пароконвектоматов перед тепловым оборудованием

23. Требования безопасности при работе с электрическими сковородами.

24. Требования безопасности при эксплуатации пекарных и жарочных шкафов.

25. Дать характеристику режимам в которых работает пищеварочный котел.

26. Требования безопасности при эксплуатации грилей.

ЗАДАНИЕ№ 3(практическое)

1. Пищеварочные котлы. Нарисовать схему котла. Принцип работы котла. Правила безопасной эксплуатации.

2. Классификация и характеристика грилей, объяснить устройство машины, нарисовать схему. Принцип работы гриля. Правила безопасной эксплуатации.

3. Эксплуатация машин для обработки овощей, объяснить устройство машины, нарисовать схему.принцип работы машины. Правила безопасной эксплуатации.

4. Рассказать устройство эспрессо-кофеварки, нарисовать схему.

5. Правила безопасной эксплуатации хлеборезок в предприятиях общественного питания, рассказать устройство, нарисовать схему. Принцип работы хлеборезки.

6. Принцип работы и правила эксплуатации холодильных машин, рассказать устройство, нарисовать схему.

7. Принцип работы и правила безопасной эксплуатации ручных миксеров, нарисовать схему.

8. Принцип работы и устройство фаршемешалок вертикального типа, нарисовать схему.Правила безопасной эксплуатации фаршемешалок.

9. Принцип работы и безопасная эксплуатация мясорубки МИМ-300. Нарисовать схему машины.

10. Назовите основные узлы простейшей паровой компрессионной холодильной машины, принцип работы и правила безопасной эксплуатации холодильной машины, нарисовать схему.

11. Рассказать принцип действия, устройство и правила безопасной эксплуатации фритюрниц, нарисовать схему.

12. Рассказать принцип действия и правила безопасной эксплуатации овощерезки МПР-350, нарисовать схему.

13. Рассказать принцип действия, устройство и правила безопасной эксплуатации электрических сковород, нарисовать схему.

14. Принцип работы, устройство и безопасная эксплуатация универсальной кухонной машины, нарисовать схему.

15. Принцип работы, устройство и безопасная эксплуатация машин для кондитерского цеха, нарисовать схему одной из машин.

16. Принцип работы, устройство и правила безопасной эксплуатации жарочного шкафа ШЖЭ-2, нарисовать схему.

17. Принцип работы, устройств и правила безопасной эксплуатации машин для обработки мяса и рыбы, нарисовать схему одной из машин.

18. Принцип работы, устройств и правила безопасной эксплуатации фритюрницы периодического действия ФЭСМ-20, нарисовать схему.

19. Приведите схему формования пельменей из тестовой трубки.

20. Принцип работы, устройств и правила безопасной эксплуатации пищеварочных котлов, нарисовать схему котла.

21. Принцип работы, устройство и правила безопасной эксплуатации машин для нарезки гастрономических продуктов, нарисовать схему.

22. Принцип работы, устройство и правила безопасной эксплуатации холодильных шкафов, нарисовать схему.

23. Принцип работы, устройство и правила безопасной эксплуатации пекарных и жарочных шкафов, нарисовать схему.

24. Принцип работы, устройство и правила безопасной эксплуатации гриля ГЭ-3 нарисовать схему.

25. Принцип работы, устройств и правила безопасной эксплуатации формовочных машин, нарисовать схему машины.

26. Принцип работы, устройств и правила безопасной эксплуатации эспрессо-кофеварки., нарисовать схему машины.

ОП.04 ОРАГНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Задания для текущего контроля

Тествые задания

1. Выберите правильный вариант ответа.
   Вариант 1.

Вопрос	Ответы
1. Меню - это:	А. перечень блюд с указанием выхода и цены Б. ассортимент блюд и напитков В. перечень блюд с указанием номера по сборнику рецептур, наименования блюд, выхода, количества блюд, цены.
2. Площадь торговых помещений определяется:	А. норма площади на 1 место умножается на количество мест в торговом зале Б. площадь, занятая оборудованием, мебелью делится на коэффициент свободных проходов В. площадь торгового зала умножается на норму площади на 1 место
3.Бланк меню подают гостю в раскрытом виде:	А. с левой стороны Б. с правой стороны В. с любой стороны
4. Рыбный прибор подают:	А. при предварительной сервировке стола Б. при подаче вторых горячих блюд из рыбы В. при подаче холодных блюд и закусок, при подаче вторых горячих блюд из рыбы
5. Кокотница предназначена для подачи:	А. горячих закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря Б. горячих закусок из мяса птицы, овощей, грибов с соусами В. вторых горячих блюд из мяса птицы, овощей, грибов с соусами
6. Укажите очередность подачи холодных закусок из рыбы:	А. сом заливной, треска отварная, окунь под маринадом, семга малосоленая Б. семга малосоленая, сом заливной, окунь под маринадом, треска отварная В. семга малосоленая, треска отварная, сом заливной, окунь под маринадом
7. Продолжительность проведения банкета-фуршета?	А. 2 часа Б. 4 часа В. от 3 и более часов

8. Укажите очередность подачи первых блюд:	А. бульон с острыми гренками, солянка сборная мясная, суп-пюре из печени, суп молочный рисовый, суп из сухофруктов Б. суп-пюре из печени, бульон с острыми гренками, солянка сборная мясная, суп молочный рисовый, суп из сухофруктов В. суп-пюре из печени, солянка сборная мясная, суп молочный рисовый, бульон с острыми гренками, суп из сухофруктов
9. При английском способе подачи блюд официант перекладывает блюдо в следующей последовательности:	А. гарнир, основной продукт, соус Б. основной продукт, гарнир, соус В. гарнир, соус, основной продукт
10. Мадерная рюмка имеет емкость:	А. 50 $см^3$ Б. 75 $см^3$ В. 100 $см^3$
11. Счет посетителю подают:	А. после подачи всех блюд и напитков Б. после подачи всех блюд и напитков, по требованию посетителя В. по требованию посетителя, после подачи холодных блюд и закусок, после подачи всех блюд и напитков
12. Вино - водочные изделия предлагают:	А. с левой стороны, наливают с правой стороны правой рукой Б. с правой стороны, наливают правой рукой В. с левой стороны, наливают с правой стороны правой рукой или предлагают с левой стороны и наливают с левой стороны левой рукой
13. На аперитив подают:	А. безалкогольные напитки, вино - водочные изделия Б. безалкогольные напитки, не сладкие соки, вино - водочные изделия, канапе В. безалкогольные напитки, соки, вино - водочные изделия
14. Ширина банкетных столов должна быть:	А.1 м Б. 1,2-1.5 м В. 1,5-1,7 м
15. Норма обслуживания гостей на одного официанта на банкете - фуршете:	А. 15-20 чел. Б. 10-12 чел. В. 12-5 чел.
16. Какие приборы нужно	А. закусочный прибор, рыбный прибор,

положить на банкетный стол, если заказаны блюда: мясное ассорти, рыбное ассорти, суп - пюре из дичи, филе в соусе мадера:	десертная ложка, столовый пробор (вилка, нож) Б. закусочный прибор, рыбный прибор, столовая ложка, столовый прибор (вилка, нож) В. закусочный прибор, закусочный прибор, десертная ложка столовый пробор (вилка, нож)
17. Как показать во время званого обеда, что вы закончили есть и тарелку с приборами можно уносить?	А. положить приборы на стол рядом с тарелкой Б. сложить их на тарелке крест - накрест В. сложить на тарелке параллельно, ручками в правую сторону
18. Где находятся полотняные салфетки перед началом банкета?	А. На тарелках Б. Справа от тарелок В. Развешаны на спинках стульев
19. Нужны ли цветы на праздничном столе?	А. Цветы обязательны, и чем больше и пышнее букеты, тем лучше. Б. Цветы желательны, но в небольших, компактных букетах. В. Цветы на столе только мешают.
20. Какие напитки следует подавать к острым закускам?	А. Водку. Б. Коньяк. В. Десертное вино
21. Можно ли доливать в рюмку с недолитым содержимым?	А. Нельзя — доливают только в опорожненную рюмку. Б. Можно — зачем же оставлять рюмку полупустой? В. В зависимости от количества спиртного на столе: если его достаточно — доливайте!
22. На праздничном столе справа и слева от тарелки лежат три ножа и три вилки. Какими приборами вы воспользуетесь вначале?	А. Крайними приборами от тарелки. Б. Ближними приборами от тарелки. В. Теми, что лежат посередине.
23. Сидя за праздничным столом, как есть хлеб?	А. Откусывать от куска. Б. Отрезать ножом небольшие кусочки и есть их. В. Отламывать рукой маленькие кусочки и есть их.
24. Как правильно есть за столом бутерброды?	А. Держа в руке и откусывая от целого куска. Б. При помощи ножа и вилки. В. Отламывая по кусочку и отправляя в рот.
25. Вы решили съесть ветчину с хлебом и маслом. Как это правильно сделать?	А. Намазать хлеб маслом, положить на него ветчину и откусывать от куска. Б. Сделать то же самое, только положить бутерброд на тарелку и отрезать ножом кусоч-

	ки от него. В. Ветчину есть ножом и вилкой, небольшие кусочки хлеба отламывать и намазывать маслом; масло брать ножом понемногу из масленки на край своей тарелки.
26. Как поступить, чтобы вычерпать суп до последней ложки?	А. Наклоните тарелку к себе. Б. Наклоните тарелку от себя. В. Не жадничайте — оставьте последнюю ложку супа на дне тарелки.
27. Для чего на праздничном столе иногда ставят пиалы с водой и ломтиком лимона?	А. Чтобы залить крепкие напитки. Б. Чтобы разбавить крепкие напитки. В. Чтобы ополоснуть жирные пальцы.
28. С какой стороны подают жидкие блюда?	А. С правой. Б. С левой. В. С любой стороны.
29. С какой стороны подают закуски и вторые блюда?	А. С правой. Б. С левой. В. С любой стороны.
30. Где оставляют столовую ложку после окончания еды?	А. На бумажной салфетке справа от тарелки. Б. В суповой тарелке. В. На пирожковой тарелке углублением вниз

Вариант 2.

Вопрос	Ответы
1. Где по правилам сервировки должны лежать ложки?	А. За тарелкой параллельно краю стола. Б. Столовая ложка - справа от ножей, десертная и чайная - за тарелкой параллельно краю стола. В. Столовая и десертная ложки - за тарелкой параллельно краю стола, чайная ложка - справа от ножей.
2. Где оставляют столовую ложку после окончания еды?	А. На бумажной салфетке справа от тарелки. Б. В суповой тарелке. В. На пирожковой тарелке углублением вниз.
3. Для чего к рыбе подается нож?	А. Чтобы разрезать большой кусок на маленькие. Б. Чтобы отделять мясо от костей. В. Чтобы придерживать кусок, когда пользуешься вилкой.
4. Размешав сахар в чашке с чаем или кофе, что делать с ложечкой?	А. Оставить в чашке и осторожно пить. Б. Вынуть из чашки и положить на бумажную салфетку

	В. Вынуть из чашки и положить на блюдце.
5. Лафитная рюмка предназначена для подачи	А. Белого столового вина Б. Красного столового вина В. Минеральной воды
6. Сервизная должна располагаться?	А. Рядом со складом Б. Рядом с кухней В. Рядом с моечной столовой посуды
7. В состав десертного прибора входит:	А. Вилка, нож Б. Вилка, нож, ложка В. Вилка, ложка, лопатка.
8. Можно ли доливать в рюмку с недопитым содержимым?	А. Нельзя - доливают только в опорожненную рюмку. Б. Можно - зачем же оставлять рюмку полупустой? В. В зависимости от количества спиртного на столе: если его достаточно – доливайте
9. Что делать, если вы уронили на пол нож или вилку?	А. Незаметно поднять с пола и продолжать есть. Б. Попросить другой прибор. В. Ничего не поднимая с пола, продолжать есть тем прибором, который остался.
10. Как правильно есть персики?	А. Ножом и вилкой, отрезая небольшие кусочки, косточку оставить на тарелке Б. Персик разрезать пополам, вынуть косточку и съесть поочередно каждую половинку В. Держа в руках, откусывая небольшими кусочками
11. На сколько сантиметров должны опускаться края скатерти от края столешницы?	А. 25 – 35см Б. 5 – 15см В. 40 – 50см
12. Что предлагают к горячим мясным блюдам:	А. Красные сухие вина Б. Крепкие вина В. Сухие белые вина
13. Какова норма официантов, обслуживающих банкетов с полным обслуживанием? Один официант:	А. На 8 - 10 человек Б. На 6 - 8 человек В. На 3 - 4 человека
14. При составлении меню, какая характеристика не учитывается:	А. Сезонность Б. Тип предприятия В. Экологичность заведения
15. На каком банкете все блюда напитки официанты подают «в обнос»?	А. Банкет – чай. Б. Банкет с полным обслуживанием официантами.

	В. Банкет фуршет
16. На каком банкете гостям подают закуски небольшими порциями «под вилку».	А. Банкет с частичным обслуживанием официантами. Б. Банкет с полным обслуживанием официантами. В. Банкет – фуршет
17. Какой банкет имеет продолжительность не более 2-х часов	А Банкет - фуршет Б. Банкет - чай. В. Банкет с полным обслуживанием официантами.
18. В меню, какого банкета приоритет отдается разнообразным напиткам?	А. Банкет - чай. Б. Банкет - коктейль. В. Банкет - фуршет.
19. Какими приборами можно пользоваться, если вам подали горячее рыбное блюдо?	А Столовым ножом и вилкой Б. Рыбным ножом и вилкой В. Закусочным ножом и вилкой
20. На каком банкете гости пьют и едят стоя?	А Банкет с частичным обслуживанием официантами. Б. Банкет с полным обслуживанием официантами. В. Банке - фуршет.
21. В какой последовательности осуществляется сервировка стола?	А. скатерть, приборы, стекла, специи, цветы Б. скатерть, стекло, тарелки В. скатерть, тарелки, приборы, стекла, салфетки, специи, цветы.
22. Какая должна быть высота у фуршетных столов?	А. 90-100 см. Б. 70 -80см. В. 80-90 см.
23. На каком банкете до прихода гостей на стол не выставляют закуски и напитки?	А Банкет - фуршет. Б. Банкет с полным обслуживанием официантами. В. Банкет с частичным обслуживанием официантами.
24. На каком банкете накрывают столы скатертями-юбками?	А. Банкет - чай. Б. Банкет с полным обслуживанием официантами. В. Банкет - фуршет.
25. Какое национальное блюдо рекомендуется готовить для туристов из Италии?	А. Жаркое по-домашнему Б. Паста В. Фуа – гра
26. Укажите очередность	А. мясо заливное, гастрономия, мясные

подачи холодных закусок из мяса:	салаты, мясо отварное, мясо жареное. Б. мясные салаты, мясная гастрономия, мясо отварное, мясо заливное, мясо жареное. В. мясные салаты, мясо отварное, мясо жареное, мясо заливное, мясная гастрономия
27. Какое расстояние между столов на банкете фуршете должно быть для свободного перемещения гостей?	А. 50 - 60см Б. 2м В. 1.5м
28. Рюмки рейнвейна используют для подачи?	А. Красных вин Б. Белых вин В. Шампанского
29. Перекладывание заказанного блюда с сервировочной тарелки на тарелку гостя является разновидностью метода подачи:	А. «в обнос» Б. «в стол» В. английский способ
30. По правилам этикета, холодные закуски из рыбы сервируют:	А. Столовые нож и вилка Б. Закусочные нож и вилка В. Рыбные нож и вилка

2. «Установите соответствие»

Вариант 1

Наименование посуды	Назначение
1. Тарелка столовая мелкая	А. Для сельди с гарниром и натуральной рыбы, рыбы горячего и холодного копчения.
2. Тарелка пирожковая.	Б. Для фруктов и пудингов, суфле со сладким соусом.
3. Чашка бульонная с блюдцем.	В. Для холодных соусов и сметаны
4. Селедочница.	Г. Для холодных закусок всех видов.
5. Тарелка закусочная.	Д. Для супов порциями.
6. Тарелка столовая глубокая.	Е. Для хлеба, тостов, пирожков, ватрушек и гренок.
7. Чайник заварочный.	Ж. Для заварки чая.
8. Соусники.	З. Для сливок.
9. Сливочник.	И. Для бульонов, супов – пюре.
10. Тарелка десертная.	К. Для вторых горячих блюд.

Вариант 2.

Персонал ресторана	Его функции
1.Заместитель директора ресторана.	А. Должен встречать и провожать

	гостей (открывать и закрывать двери), своевременно прекращать впуск потребителей перед закрытием ресторана. Вызывает такси по просьбе клиента.
2.Метрдотель.	Б. Принимает от потребителей верхнюю одежду и другие личные вещи, вручая взамен жетон с указанием места хранимых вещей, за сохранность которых несет ответственность.
3.Официант.	В. Следит за своевременным обновлением ассортимента барной стойки. Должен уметь готовить любые смешанные напитки. Обслуживание ведет за стойкой бара.
4.Бармен.	Г. Должен в совершенстве владеть техникой обслуживания, знать кулинарную характеристику блюд, напитков, наименования посуды и её назначение..
5.Швейцар.	Д. Имеет те же права, что и директор, несет такую же ответственность за участки производства, порученные ему директором.
6.Гардеробщик.	Е. В его обязанности входит формирование меню, контроль за соблюдением на производстве санитарии и гигиены, ведет контроль за технологией приготовления пищи поварами, составляет графики выхода на работу поваров
7.Заведующий производством.	Ж. Распорядитель торгового зала, руководит работой официантов, швейцара, гардеробщицы. Является представителем руководства ресторана.
8.Буфетчик.	З. Осуществлять мойку столовой посуды.
9.Кассир.	И. Производит реализацию покупных товаров, кулинарной продукции в строгом соответствии с нормами выхода и отпуска. Должен соблюдать товарное соседство и сроки хранения блюд, п\ф, кулинарных изделий.

10.Мойщица посуды.	К. Осуществляет денежные операции на контрольно – кассовых машинах при расчете с посетителем.

«Установите последовательность блюд в меню»

Вариант 1

Блюда.	№
1. Рыба отварная.	
2. Окрошка сборная мясная.	
3. Мясо заливное.	
4. Суп молочный с крупой.	
5. Щи из свежей капусты.	
6. Рыба под маринадом.	
7. Чай.	
8. Кекс столичный.	
9. Кисель из клюквы.	
10. Горячий шоколад.	
11. Хлеб.	
12. Котлета из говядины.	
13. Картофельное пюре.	
14. Рыба запеченная по-русски.	
15. Лангет.	
16. Печень жаренная.	
17. Кура тушеная с овощами.	
18. Макароны отварные.	
19. Запеканка творожная.	
20. Компот из яблок.	

Вариант 2

Блюда.	№
1. Чай с лимоном.	
2. Хлеб.	
3. Картофель жаренный.	
4. Суп пюре из куры.	
5. Рыба жаренная.	
6. Сырники со сметаной.	
7. Каша геркулесовая с маслом.	
8. Сельдь натуральная.	
9. Рассольник « Домашний».	
10. Жульен с грибами.	
11. Суп сладкий из цитрусовых.	
12. Мясо тушеное с овощами.	
13. Компот из кураги.	
14. Какао.	

15. Бифштекс натуральный.	
16. Винегрет.	
17. Суфле клубничное.	
18. Сок из черной смородины.	
19. Пирожное песочное.	
20. Рис отварной.	

4. Допишите пропущенные слова или дополните предложения.

Вариант 1

1. Фарфоровая посуда это…

_____

_____

2. Торжественный званый завтрак, обед или ужин в честь официального лица или события, называется …

_____

3. Хрустальную посуду применяют для…

_____

_____

4. Сервировку стола, которую осуществляют при подготовке зала ресторана к обслуживанию
до прихода посетителей, называют …

_____

5. Диетическое меню применяют в…

_____

_____

6. Помещение для встречи, ожидания гостей, расположенное перед входом в торговый или банкетный зал, называется …

_____

7. Укажите особенности обслуживания посетителей следующими способами:
русский -

_____

_____

_____

английский -

_____

_____

_____

французский –

_____
_____
_____

8. Комплексные обеды используют для…

_____
_____

9. Меню должно содержать следующую информацию …

_____
_____

10. Основные приборы служат для…

_____
_____

Вариант 2

1. Меню это …

_____
_____

2. Меню дежурных блюд включает блюда, предназначенные для …_____
_____
_____

3. Меню заказных блюд включает широкий ассортимент…

_____
_____
_____

4. Меню дневного рациона разрабатывается одновременно для

_____
_____

5. Укажите посуду для подачи первых блюд:
заправочные супы –

_____
_____

прозрачные бульоны (супы) –

_____
_____

супы – пюре -

_____
_____

6. Винная карта это - …

_____
_____
_____

7. Предприятия общественного питания по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг подразделяются на: …

_____
_____

8. Вспомогательные столовые приборы служат для…

_____
_____

9. К столовому белью относят

_____
_____
_____

10. Цветными скатертями обычно акрывают

_____
_____
_____

Теоретические вопросы

1. Назовите признаки отрасли.
2. Назовите основные признаки организации.
3. По каким признакам классифицируются предприятия?
4. Назовите основные характерные черты предпринимательства.
5. Дайте определение предпринимательства.
6. Назовите виды предпринимательской деятельности и их особенности.
7. Какие предприятия относятся к коммерческим?
8. Какая организация считается юридическим лицом?
9. Назовите организационно-правовые формы предприятий.
10. Назовите действующие в России объединения предприятий.
11. В чем суть общей и производственной структуры предприятия?
12. Назовите основные элементы производственной структуры.
13. Какие факторы оказывают влияние на производственную структуру?
14. Назовите характерные черты различных типов производства.
15. Что входит в содержание производственного процесса?
16. Назовите специфические особенности экономических отношений на предприятиях общественного питания.
17. Какими методами государство регулирует экономические отношения в сфере общественного питания?
18. Назовите основные нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания.
19. Назовите основную техническую документацию, регламентирующую деятельность предприятий общественного питания.
20. Что представляет собой товарооборот предприятия общественного питания?

Тестовые задания (Предметы сервировки стола)

ТЕСТ № 1

Выберите правильный ответ.

1. Посуда металлическая используется:
1) для индивидуального обслуживания;
2) для приготовления блюд;
3) для приготовления и подачи блюд с производства в зал.
2. Посуда из мельхиора применяется:
1) в барах, ресторанах;
2) столовых, кафе;
3) закусочных, кафе.
3. Для приготовления и подачи специальных горячих закусок (грибы, крабы, птица, овощи:
1) порционную сковороду;
2) кокильницу;
3) пашотницу;
4) кокотницу;
4. Металлические менажницы применяют:
1) для подачи порционных блюд из рыбы;
2) для подачи тушеных блюд из мяса;
3) для отпуска блюд со сложным гарниром.
5. Баранчики круглые с крышкой из мельхиора предназначены:
1) для подачи рыбы, запекания рыбы;
2) для подачи порционных горячих сладких блюд, горячих закусок;
3) для сохранения температуры при подаче тушеных блюд из мяса, овощей, блинов.

ТЕСТ № 2

Выберите правильный ответ.

1. Тарелка для хлеба имеет диаметр;
1) 24 см;
2) 22 см;
3) 18 см.
2. Глубокая столовая тарелка имеет диаметр:
1) 20 см;
2) 22 см;
3) 24 см.
3. Какая это посуда, если она имеет толщину не более 2,5 см, при легком ударе издает чистый продолжительный звук:
1) фарфоровая;
2) керамическая;
3) фаянсовая.
4. Тарелка для мяса имеет диаметр:
1) 22 – 24 см;
2) 26 – 28 см;
3) 20 – 22 см.
5. Тарелка для гарнира имеет диаметр:
1) 27 – 32 см;

2) 22 – 24 см;
3) 20 – 22 см.

ТЕСТ № 3

Выберите правильный ответ.

1. Для белых сухих и полусухих вин применяется рюмка:
1) рейнвейная;
2) мадерная;
3) лафитная;
4) бокал.
2. Для крепленых вин применяется рюмка:
1) рейнвейная;
2) мадерная;
3) лафитная;
4) бокал.
3. Для безалкогольных напитков применяется:
1) бокал;
2) фужер;
3) стакан чайный;
4) стакан конический;
5) все ответы верны.
4. Для подачи свежих ягод, фруктов в сиропе, фруктовых салатов, желе применяются:
1) вазы;
2) салатники из утолщенного стекла;
3) креманки;
4) вазы «плато».
5. Для подачи водки, настоек, наливок применяют:
1) рюмка (25 $см^3$);
2) рюмка лафитная (125 $см^3$) ;
3) рюмка 50 $см^3$;
4) рюмка рейнвейная (100 $см^3$).

ТЕСТ № 4

Выберите правильный ответ.

1. Какая посуда изящная, легкая, прозрачная, применяется в ресторанах, кафе, барах:
1) керамическая;
2) фарфоровая;
3) фаянсовая;
4) стеклянная.
2. Выберите посуду, сырьем для которой служит глина:
1) хрустальная;
2) гончарная;
3) фаянсовая;

4) майоликовая.

3. Какая посуда применяется для подачи национальных блюд и напитков на специализированных предприятиях?

1) металлическая;
2) керамическая;
3) деревянная;
4) фаянсовая.

4. Какую посуду и приборы используют при обслуживании банкетов и приемов?

1) пластмассовую;
2) из нержавеющей стали;
3) майоликовую;
4) из мельхиора.

5. Какая посуда имеет естественную окраску?

1) фаянсовая;
2) деревянная;
3) майоликовая;
4) гончарная.

ТЕСТ № 5

Выберите правильный ответ.

1. Норма площади торгового зала в ресторане без эстрады и танцплощадки на 1 посадочное место:

1) 2 $м^2$;
2) 1,6 $м^2$;
3) 1,8 $м^2$;
4) 1,7 $м^2$.

2. Сколько комплектов столовой посуды и приборов предусмотрено Нормами оснащения?

1) три;
2) три с половиной;
3) четыре;
4) все ответы верны.

3. Ответственность за сохранность посуды в обращении в ресторане возложена на:

1) работника сервизной;
2) метрдотеля;
3) бригадира официантов;
4) бригадная ответственность;
5) все ответы верны.

4. Основной буфет в ресторане должен иметь:

1) одно помещение;
2) два помещения;
3) три помещения.

5. Для мытья посуды ручным способом устанавливают ванну:
1) с двумя отделениями;
2) с тремя отделениями;
3) с четырьмя отделениями.

ТЕСТ № 6

Выберите правильный ответ.

1. Методы обслуживания бывают:
1) самообслуживание;
2) обслуживание официантами;
3) комбинированный;
4) все ответы верны.
2. Формы обслуживания потребителей:
1) столы само расчета;
2) реализация продукции через автоматы;
3) по типу «шведского стола»;
4) отпуск скомплектованных обедов;
5) все ответы не верны.
3. По способу расчета с потребителями различают самообслуживание:
1) Само расчет;
2) предварительный расчет;
3) непосредственный расчет;
4) последующий расчет;
5) оплата после приема пищи;
6) все ответы верны.
4. Норма площади на одно посадочное место в кафе:
1) 2 $м^2$;
2) 1,8 $м^2$;
3) 1,6 $м^2$;
4) 1,7 $м^2$.
5. В каком порядке должны размещаться группы помещений:
1) складские;
2) торговые;
3) производственные.

ТЕСТ № 7

Выберите правильный ответ.

1. Какую тарелку используют для подачи небольших порций горячих блюд, устриц:
1) тарелку для рыбы;
2) менажницу;
3) тарелку-кокиль.

2. Закусочная тарелка имеет диаметр:
1) 20 см ;
2) 18 см ;
3) 16 см;
4) 22 см .
3. Десертная тарелка имеет диаметр:
1) от 18 до 20 см;
2) от 20 до 22 см;
3) от 26 до 28 см.
4. Вазы салатные диаметром 24 см применяют:
1) при индивидуальном обслуживании;
2) при обслуживании приемов;
3) при групповом обслуживании.
5. Керамическая посуда применяется:
1) на предприятиях с национальной кухней;
2) в кафе, барах;
3) в ресторанах.

ТЕСТ № 8

1. Подберите посуду для индивидуальной подачи следующих блюд:

1. сельдь рубленая;	а) закусочная тарелка
2. шпроты	б) икорница
3. овощи натуральные	в) лоток
4. икра зернистая	г) салатник

2. Подберите посуду для банкетной подачи следующих блюд:

1. салат в волованах	а) многопорционный салатник
2. ассорти рыбное	б) круглое фарфоровое блюдо
3. салат мясной	в) овальное фарфоровое блюдо
4. курица фаршированная (галантин).	

3. Подберите посуду для индивидуальной подачи следующих блюд:

1. салат-коктейль	а) блюдо круглое
2. грибы маринованные	б) фужер
3. ассорти мясное	в) лоток
4. шпроты	г) салатник

4. Подберите посуду для приготовления и подачи следующих блюд:

1. раки в отваре	а) круглый баранчик
2. жульен из птицы	б) закусочная тарелка
3. солянка рыбная на сковороде	в) кокотница
4. тефтели в томате	г) порционная сковорода
	д) суповая миска
	е) глубокая полупорционная тарелка

5. Подберите посуду для приготовления и подачи следующих блюд:

1. раки без отвара
2. блины
3. рыба-кокиль
4. грибы в сметане

а) кокотница
б) кокильница
в) закусочная тарелка
г) круглое металлическое блюдо
д) баранчик

ТЕСТ № 9

1. Подберите посуду для подачи следующих блюд :

1. тартинки
2. устрицы, мидии запеченные
3. жульен из дичи
4. яичница

а) закусочная тарелка
б) кокотница
в) кокильница
г) порционная сковорода

2. Подберите посуду для подачи следующих блюд :

1. тефтели в томате
2. котлеты Пожарские
3. люля-кебаб
4. грибы в сметане

а) кокотница
б) закусочная тарелка
в) круглый баранчик
г) порционная сковорода
д) круглое мельхиоровое блюдо

3. Подберите посуду для индивидуальной подачи блюд:

1.рыба отварная, гарнир отварной картофель
2.филе в соусе, гарнир картофель фри
3. шашлык по- кавказски
4. цыпленок табака
5. рыба, запеченная с картофелем по-русски

а) металлическое овальное блюдо
б) круглый баранчик
в) порционная сковорода
г) овальный баранчик

4. Подберите посуду для банкетной подачи блюд:

1. лангет
2. рыба паровая под соусом
3. котлета по-киевски
4. рыба, тушенная в томате с овощами

а) многопорционный круглый баранчик
б) многопорционное овальное металлическое блюдо
в) многопорционное круглое металлическое блюдо
г) многопорционный овальный баранчик

5. Подберите посуду для индивидуальной подачи блюд:

1. сырники
2. яичница с ветчиной
3. цыплята отварные
4. цыплята табака

а) мелкая столовая тарелка
б) порционная сковорода
в) овальный баранчик
г) металлическое овальное блюдо

ТЕСТ № 10

1. Подберите посуду для подачи блюд:

1. каша гурьевская а) десертная тарелка
2. яблоки, жаренные в тесте б) металлическое круглое блюдо
3. блинчики с вареньем в) порционная сковорода
4. фрукты в ассортименте

2. Подберите посуду для подачи блюд:

1. суфле а) баранчик
2. пудинг сухарный б) десертная тарелка
3. фламбированные персики в) металлическая креманка
4. мороженое г) стеклянная креманка
5. арбуз

3. Подберите посуду для подачи блюд:

1. ананасы а) баранчик
2. грейпфрут б) стеклянная креманка
3. бананы в)десертная тарелка
4. фруктовый салат г) креманка
д) порционная сковорода

4. Подберите посуду для подачи блюд:

1. мясо, тушенное в горшочке а) столовая мелкая тарелка
б) металлическое овальное блюдо
2. котлеты по-киевски в) овальный баранчик
3. цыплята отварные г) круглый баранчик
4. чахохбили из кур д) порционная сковорода

5. Подберите посуду для подачи следующих блюд:

1. рыба отварная с соусом а) мельхиоровое блюдо
2. бифштекс по-деревенски б) чугунная сковорода
3. бефстроганов в) порционная сковорода
4. лангет с гарниром г) овальное металлическое блюдо

Тестовые задания (Организация обслуживания потребителей в ресторанах)

Вариант № 1.

Выберите правильный вариант ответа.

Вопросы	Ответы
А1.В России рестораны классифицируют по следующим признакам:	1. месторасположению, архитектурно-планировочному решению и уровню обслуживания; 2.по уровню обслуживания и

	номенклатуре предоставляемых услуг; 3.по материально – технической базе и квалификационному составу персонала
А2. В России рестораны подразделяют на следующие категории:	1. 1-звезда; 2-звезды; 3-звезды 2 «люкс»; «высший»; «первый»; «второй» 3. «люкс»; «высший»; «первый»; 4. 1-звезда; 2-звезды; 3-звезды; 4-звезды;
А3.Торговое помещение ресторана, предназначенное для сбора гостей перед банкетом	1. вестибюль 2. гардероб 3. аванзал 4. фойе
А4.В горячем цехе выделяют	1. два отделения- суповое и соусное 2. три отделения- суповое, гарнирное и вторых блюд 3.три отделения - суповое, вторых блюд и напитков 4. два отделения – суповое, гарнирное.
А5.Сервизную оборудуют	1. шкафами, стеллажами 2.сушильными полками, шкафами 3.посудомоечными машинами, стеллажами, шкафами 4. сушильными полками.
А6 Фарфоровую посуду моют в	1. двух ваннах 2. трёх ваннах 3.четырёх ваннах 4. пяти ваннах
А7. Только этот цех в ресторане может состоять из нескольких помещений	1. холодный 2.горячий 3. мясо-рыбный 4. кондитерский
А8.Эта тарелка не участвует в предварительной сервировке столов	1..пирожковая 2.закусочная 3.сервировочная 4.столовая мелкая

А9.Посуда, предназначенная для подачи горячих закусок из мяса, овощей.	1.кокильница 2.кокотница 3.миска суповая 4.баранчик
А10.Эта посуда предназначена для кофе по-мексикански 	1. Чашка кофейная 2.пиала 3.чашка чайная 4.бокал айриш – кофе
А11.Мадерная рюмка предназначена для подачи 	1.десертных и столовых вин 2.креплённых и десертных вин 3.креплённых и столовых вин 4.только для креплённых вин
А12..Рюмка ёмкостью 60 мл, используется для подачи слоистых коктейлей. 	1.Маргарита 2.Коблер 3.Сауэр 4. Пуус - кафе
А13.Объём мадерной рюмки	1. 75 мл. 3. 125 мл. 2. 25 мл.. 4. 100 мл
А14.Вилка, у которой один из рожков выполнен в виде консервного ножа предназначена: 	1.для раков 3. для устриц 2.для омаров 4.для мидий
А15.В этой посуде можно готовить, доставлять в зал и подавать запечённые горячие блюда из рыбы или мяса	1. кокотница 2.кокильница 3.кокотница и кокильница 4.порционная сковородка

А16.Столовый нож и вилка предназначены:	1.для всех видов вторых блюд 2. для всех видов вторых блюд, кроме рыбных. 3. для всех видов вторых блюд, кроме блюд из птицы. 4 для всех видов вторых блюд, в том числе холодной закуски, рыба горячего копчения, но кроме рыбных блюд..
А17.Нож для масла	1.имеет серповидную форму с зубцами на конце 2.имеет небольшие размеры и закруглённый край 3.выполнен в виде лопатки 4.имеет зигзагообразное остриё
А18.Нож для сыра подают	1. только с нарезанными ломтиками сыра 2.только на банкете фуршете, если сыр подаётся целым кусков 3.в любых случаях с сыром 4. на банкете фуршете
А19. Диаметр десертной мелкой тарелки (Российского стандарта):	1. 200 мм. 2. 240 мм. 3. 280 мм. 4. 220 мм.
А20.Фарфоровый соусник предназначен для подачи	1.горячих соусов 2.холодных соусов 3.холодных соусов, сметаны 4.холодных и горячих соусов
А21.Диаметр десертной тарелки европейского стандарта совпадает с	1.Столовой мелкой тарелки европейского стандарта

диаметром	2. Закусочной тарелки европейского стандарта 3. Закусочной тарелки российского стандарта 4. Закусочной тарелки общего стандарта
А22. Лафитная рюмка предназначена:	1.для безалкогольных напитков 2.креплёных вин 3.десертных вин 4.столовых красных
А23. Блюдо металлическое предназначено:	1.для подачи холодных закусок из рыбы 2. для доставки из кухни в зал холодных закусок из мяса 3. для подачи горячих блюд из рыбы 4. для доставки из кухни в зал горячих блюд из мяса и рыбы
А24.Стакан для соков и безалкогольных напитков объёмом 200-250 мл	1.колинз 2.хайбол 3.тумблер 4. снифтер
А25. Для виноградной водки предназначена рюмка:	1. водочная 2.рейнвейная 3.рюмка Маргарита 4. рюмка для граппы
А26. При индивидуальной подаче холодных блюд используют	1.салатник 2. фарфоровое блюдо 3.лоток 4.икорницу
А27.Объём полупорционной тарелки равен:	1.500 мл 2.300 мл 3.250 мл 4. 200мл
А28.Мольтон – это:	1. небольшая скатерть, которая накрывается поверх основной 2. подкладка из фланели, использующаяся под основную скатерть;

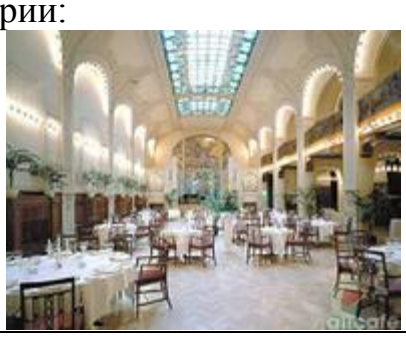
	3. скатерть, которая прикрепляется по периметру стола 4. все ответы верны
А29.Бифштекс рубленный готовят : 	1. из свинины 2.из баранины 3. из свинины и говядины 4.из говядины
А30.Для вторых блюд мясо жарят	1.порционными п/ф 2.крупнокусковыми п/ф 3.мелкокусковыми п/ф 4. порционными п/ф, крупнокусковыми п/ф, мелкокусковыми п/ф
А31.Картофель жареный входит в состав блюда: 	1.гуляш 2.бефстроганов 3.азу 4.поджарка
А32.Ромштекс готовят	1. из свинины 2.из баранины 3. из свинины и говядины 4.из говядины
А33.Эсколоп готовят:	1.из говядины 2. из свинины 3.из баранины 4. из свинины и баранины
А34.Солёные огурцы входят в состав блюда: 	1.гуляш 2.рагу 3.азу 4.мясо духовое
А35При отпуске, во все заправочные супы добавляют зелень с целью	1.украшения 2.улучшения вкуса 3.улучшения цвета 4.обогащения витаминами
А36В рецептуру всех солянок входят следующие продукты	1. лимон, каперсы, оливки 2. томатное пюре, лук репчатый, огурцы 3. лимон, оливки, лук репчатый, огурцы 4. томатное пюре, лук репчатый,

	огурцы, лимон
А37Рассольник «Ленинградский» готовят	1. с капустой 2. с крупой 3. с крупой и капустой 4. с мясокопчёностями
А38Мясные прозрачные супы осветляют оттяжкой из	1. белков 2. желтков 3. измельченного мяса, воды, соли и белков 4. измельченного мяса и воды
А39Борщ холодный готовят на	1. мясном бульоне 2. свекольно-морковном отваре 3. свекольном отваре 4. овощном отваре
А40.Посуда для подачи запечённых горячих вторых блюд из мяса, овощей, рыбы:	1.кокильница 2.кокотница 3.сковородка порционная 4.баранчик

Вариант 2

Выберите правильный вариант ответа.

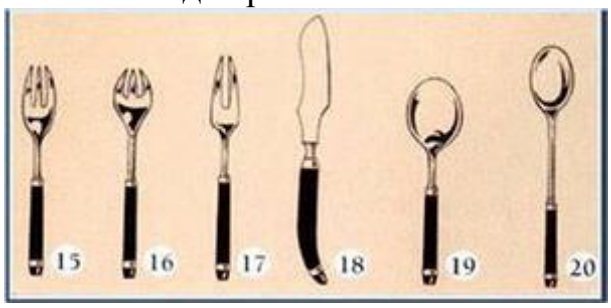
Тест №2

Вопросы	Ответы
А1. Во Франции рестораны подразделяют на следующие категории: 	1. 1-звезда; 2-звезды; 3-звезды 2 .без всяких звёзд; 1-мишленовская звезда; 2- мишленовские звезды; 3 мишленовские звезды 3. классы «люкс»; «высший»; «первый»; 4. 1-мишленовская звезда; 2-мишленовские звезды; 3-мишленовские звезды; 4-мишленовские звезды;

А2.Ресторан это-	1.общедоступное или обслуживающее определённый контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дня недели меню 2.предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные; вино-водочные, табачные и кондитерские изделия, повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха. 3.предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки.
А3.Вестибюль это помещение	1. предназначенное для непродолжительного ожидания мест в торговом зале гостями 2. предназначенное .для хранения одежды 3. в котором расположен гардероб, вход в туалетные комнаты
А4.Моечную столовой посуды оборудуют	1.двумя ваннами 2. тремя ваннами 3.четырьмя ваннами 4.пятью ваннами
А5.Аванзал всегда расположен перед	1. вестибюлем 2.гардеребом 3.торговым залом 4.кухней

А6. Стеклянную посуду моют в	1.двух ваннах 2. трех ваннах 3.четырёх ваннах 4.пяти ваннах
А7. В ресторане десерты готовят в	1.кондитерском цехе 2.холодном цехе 3.холодном и горячем цехе
А8.Фарфоровый молочник предназначен для подачи	1.холодного молока 2.горячего молока 3.горячего и холодного молока 4.кипяченного молока
А9.Наперон– это:	1. небольшая скатерть, которая накрывается поверх основной 2. подкладка из фланели, использующаяся под основную скатерть; 3. скатерть, которая прикрепляется по периметру стола
А10.Под полупорционную тарелку в качестве подстановочной используют	1.Столовую мелкую тарелки российского стандарта 2. Закусочную тарелку европейского стандарта 3.Закусочную тарелку российского стандарта 4. Столовую мелкую тарелки европейского стандарта
А11.Объём лафитной рюмки:	1. 75 мл. 2. 25 мл. 4. 100 мл. 3. 125 мл
А12.Для приготовления, доставки и подачи горячих закусок из рыбы и морепродуктов используют	1.кокотницы 3.кроншель 2.кокильницы 4.баранчик

А13.Вилка кокотная:	1.имеет два рожка, а размер чайной ложки. 2.пять рожков, соединённых между собой. 3. три рожка, а размер чайной ложки 4 четыре рожка, а размер чайной ложки.
А14.Диаметр десертной тарелки российского стандарта совпадает с диаметром	1.Столовой мелкой тарелки российского стандарта 2. Закусочной тарелки европейского стандарта 3.Закусочной тарелки российского стандарта
А15.Рюмка, предназначенная для подачи коньяка, имеет название	1. рейнвейная 3.сауэр 2.снифтер 4.коблер
А16.Размер белых льняных салфеток:	1. 35 см 4. 46-62 см 2. 45 см. 3. 35-45 см.
А17.Нож для сыра	1.имеет серповидную форму с зубцами на конце 2.имеет небольшие размеры и закруглённый край 3.выполнен в виде лопатки 4.имеет зигзагообразное остриё
А18.Металлический соусник предназначен для подачи	1.горячих соусов 2.холодных соусов 3.холодных соусов, сметаны 4.холодных и горячих соусов
А19.Стакан для соков и безалкогольных напитков объёмом 150-200 мл	1.колинз 2.хайбол 3.тумблер
А20.Диаметр закусочной тарелки (Европейский стандарт):	1.200 мм. 2.240 мм. 3.280 мм. 4.260 мм.
А21.Фужер предназначен:	1.для безалкогольных напитков 2.соков 3.шампанского

	4.столовых вин
А22.Вилка для раков имеет: 	1.размер чайной ложки с двумя рожками 2. размер закусочной вилки, но с двумя рожками 3.два коротких зубца и длинную, витую ручку 4. пять рожков, соединённых между собой.
А23.В этой посуде можно готовить, доставлять в зал и подавать запечённые горячие блюда из рыбы или мяса	1. кокотница 2.кокильница 3.кокотница и кокильница 4.порционная сковородка
А24.Эта тарелка не участвует в предварительной сервировке столов	1.пирожковая 2.закусочная 3.сервировочная 4.столовая мелкая
А25.Объём ликёрной рюмки:	1. 75 мл. 2. 25 мл. 3. 125 мл 4. 100 мл.
А26.Металлический молочник отличается от сливочника:	1.узким носиком и объёмом 2.формой и наличием крышки 3.наличием крышки 4.объёмом
А27.Закусочный прибор предназначен:	1.для всех видов холодных закусок и блюд 2. для всех видов холодных закусок и блюд, кроме рыбных. 3. для всех видов холодных закусок и блюд, кроме - из птицы. 4 для всех видов холодных закусок и

	блюд, кроме рыбы горячего копчения..
А28.Скатерти для фуршетных столов состоят из:	1.верхней и нижней скатерти 2.скатерти и юбки 3.скатерти и полотна 4. скатерти салфетки
А29.Бефстроганов готовят из	1.свинины 2.говядины 3.говядины и свинины 4. конины
А30.Для вторых блюд мясо отваривают	1.порционными п/ф 2.крупнокусковыми п/ф 3.мелкокусковыми п/ф 4. рубленным
А31.Зразы натуральные относятся к блюдам	1.запечённым 2.тушённым 3.жареным 4.варённым
А32.Обжеренное мясо мелкими кусочками для тушения заливают бульоном:	1. наполовину 2.чтобы были покрыты полностью 3.на одну треть 4.на одну четвёртую
А33. При приготовлении бифштекса рубленного добавляют	1.измельчённый чеснок 2.сырой измельчённый лук 3.нарезанный кубиком шпик 4.пассерованный лук
А34.С капустой варят рассольник:	1. Домашний 2.Московский 3.Рассольник 4.Ленинградский
А35.Оттяжку готовят из рубленных	1.Рыбного бульон

костей для осветления:	2.Мясного бульона 3.Куриного бульона 4. Овощного отвара
А36.Для осветления рыбного бульона, оттяжку готовят из:	1.Рыбной чешуи 2.Измельчённой рыбы 3.Рыбных костей 4.Яичных белков
А37.Основным компонентом борща является:	1.свёкла 2.свёкла и капуста 3.свёкла, капуста, картофель 4. капуста, картофель
А38.Основной компонент щей	1.капуста 2.картофель 3.капуста и картофель 4.томат-пюре
А39.Солянка домашняя отличается от сборной мясной тем что	1. в её состав входит меньший ассортимент мясных продуктов 2. в её состав входит картофель, но не входят оливки и лимон 3. в её состав входит картофель, но не входят оливки, маслины и лимон 4. в её состав входит меньший ассортимент мясных продуктов и не входит лимон
А40.Объём рейнвейной рюмки:	1. 25 мл. 3. 100 мл. 2. 125 мл 4. 150 мл

Задания для промежуточной аттестации (дифференцированный зачет)

Тестовые задания

1. Выбрать верную характеристику ресторана высшего класса:

а) Изысканный интерьер, высокий уровень комфортности, широкий ассортимент услуг, оригинальный ассортимент заказанных и фирменных блюд и изделий, напитков, коктейлей.
б) Оригинальный интерьер, широкий выбор услуг, условия повышенной комфортности, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, напитки и коктейли сложного и несложного приготовления.
в) Широкий выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий, напитки и коктейли несложного приготовления.
г) Широкий выбор услуг, оптимальный ассортимент фирменных и заказных блюд и изделий, напитки и коктейли несложного приготовления.

2. Выбери правильный ответ. Услуги общественного питания должны отвечать:
   а) Требованиям безопасности и экологичности
   б) Требованиям экономичности
   в) Требованиям управляющего
   г) требованиям производства кулинарной продукции
3. Выбери правильный ответ. Один из основных критериев в оценке деятельности предприятий общественного питания - это:
   а) Культура обслуживания
   б) Этикет
   в) Метод планирования
   г) Анкетирование
4. Выбери правильный ответ. Норма площади на одно посадочное место в кафе:
   а) 2 $м^2$
   б) 1,8 $м^2$
   в) 1,6 $м^2$
   г) 1,7 $м^2$
5. Выбери правильный ответ. Работник ресторана, ответственный за приобретение, хранение вин и представление их клиенту - это:
   а) Хостес
   б) Официант
   в) Бармен
   г) Сомелье
6. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какая это посуда, если она имеет толщину не более 2,5 мм, при легком ударе издает чистый продолжительный звук?
   а) Фарфоровая
   б) Керамическая
   в) Фаянсовая
   г) Стеклянная
7. Выбери правильный ответ. Мерная посуда должна иметь:
   а) Клеймо Госстандарта

б) Клеймо ГОСТ
в) Клеймо Роспотребнадзора
г) Без клейма

8. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Чем отличается бокал для белого вина от бокала для красного вина?
   а) Бокал для белого имеет шарообразную форму, а для красного продолговатую
   б) Бокал для красного вина имеет шарообразную форму, а для белого продолговатую
   в) Нет различий
   г) Одинаковые
9. Выбери бокал, предназначенный для шампанского:
   а) Пусс-кафе
   б) Айриш
   в) Флюте
   г) Фраппе
10. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Каким видом приборов являются фруктовые приборы?
   а) Основными приборами
   б) Вспомогательными приборами
   в) Дополнительными приборами
   г) Столовыми приборами
11. Выбери вспомогательный прибор:
   а) Ложка для бульона
   б) Вилка для раков
   в) Вилка кокотная
   г) Десертная ложка
12. Выбери неверный метод обслуживания посетителей:
   а) Бригадный метод
   б) Венская система
   в) Английская система
   г) Индивидуальный метод
13. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. На сколько сантиметров должны опускаться края скатерти от края столешницы?
   а) 5-15
   б) 15-25
   в) 25-35
   г) 35-45
14. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какой прибор не входит в минимальную вечернюю сервировку?
   а) Столовая тарелка
   б) Рюмка для вина
   в) Столовая ложка
   г) Салфетка

15. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Чем из названного сервируется стол в первую очередь?
    а) Столовые приборы
    б) Скатерть
    в) Салфетка
    г) Столовая посуда
16. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Сколько комплектов столовой посуды и приборов не предусмотрено нормами оснащения?

а) Два
б) Три
в) Четыре
г) Пять

Эталон ответа: г

17. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Дополнительная сервировка стола зависит от заказа потребителя?
    а) От заказа потребителя
    б) От норм заведения
    в) От предпочтения официанта
    г) От администратора
18. Выбери правильный ответ. При составлении меню какая характеристика не учитывается:
    а) Тип предприятия
    б) Ассортиментный минимум
    в) Экологичность заведения
    г) Сезонность
19. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. От чего зависит ассортимент коктейлей и других смешанных напитков, соков, закусок, сладких блюд, кондитерских изделий в барах?
    а) От репутации
    б) От класса
    в) От бармена
    г) От управляющего
20. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Что в меню располагается в третью очередь
    а) Супы
    б) Холодные закуски
    в) Вторые блюда из мяса
    г) Вторые блюда из рыбы
21. Выбери правильный ответ. Меню, составленное для быстрого обслуживания посетителей, у которых ограничен запас времени:
    а) Меню дежурных блюд
    б) Меню комплексных обедов
    в) Меню банкета
    г) Меню дневного рациона

22. Выбери правильный ответ. Что стоит на первом месте в последовательной влажной уборке торгового зала:
    а) Настольные лампы
    б) Подоконники
    в) Пол
    г) Мебель
23. Выбери правильный ответ. Столы, кресла, серванты должны стоять вдоль стен на расстоянии:
    а) 10-20 см от стены
    б) 15-20 см от стены
    в) 20-25 см от стены
    г) 25-35 см от стены
24. Выбери правильный ответ. Не существующий вариант расстановки столов:
    а) Буквой П
    б) Зигзагом
    в) Елочкой
    г) Змейкой
25. Выбери правильный ответ. Дополнительные проходы в кафе должны быть не менее:
    а) 1,2 м
    б) 1,0 м
    в) 0,9 м
    г) 0,8 м
26. Выбери правильный ответ. Тарелки переносят, покрывая их ручников, из сервизной в зал стопками:
    а) От 4-6 шт.
    б) От 6-8 шт.
    в) От 8-10 шт.
    г) От 10-12 шт.
27. Выбери правильный ответ. Правила переноса столовых предметов на подносе:
    а) Более тяжелые предметы дальше от официанта
    б) Высокие предметы по краям
    в) Низкие предметы в центре подноса
    г) Поднос на обеденный стол не ставят
28. Выбери правильный способ перекладывание блюд в тарелки гостей на подсобном столе:
    а) Французский способ
    б) Русский способ
    в) Английский способ
    г) Европейский способ
29. Выбери правильный температуру подачи горячих закусок составляет:
    а) 70-75 ^{o}C
    б) 75-80 ^{o}C

в) 80-85 ^{o}C
г) 85-90 ^{o}C

30. Выбери правильную температуру подачи холодных закусок составляет:
а) 10 ^{o}C
б) 12 ^{o}C
в) 14 ^{o}C
г) 16 ^{o}C

31. Выбери правильное блюдо для бульонной чаши:
а) Национальные блюда
б) Заправочные супы
в) Супы-пюре
г) Обеденные супы

32. Выбери правильную температуру подачи горячих вторых блюд в ресторане
а) 85-90 ^{o}C
б) 70-75 ^{o}C
в) 60-65 ^{o}C
г) 75-80 ^{o}C

33. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Что предлагают к горячим мясным блюдам:
а) Сухие белые вина
б) Красные сухие вина
в) Крепкие вина
г) Шампанское

34. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Что предлагают к горячим закускам:
а) Крепкие вина
б) Водка, горькие настойки
в) Белые столовые вина
г) Красные столовые вина

35. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какова норма официантов, обслуживающих банкетов с полным обслуживанием? Один официант:
а) На 3-4 человека;
б) На 6-8 человек;
в) На 2-3 человека;
г) На 8-10 человек.

36. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Сколько приходится на одного человека пространства за банкетным столом?
а) 0,6 м
б) 1,2 м
в) 1,0 м
г) 0,8 м

37. Выберите неверную характеристику банкета с частичным обслуживанием:

а) Носит неофициальный характер
б) Размещение гостей за столом произвольное
в) Гостям наливают напитки официанты
г) Банкет начинается с аперитива

38. Выбери верное преимущество шведского стола:
а) Еду можно уносить с собой
б) Напитки включены в стоимость блюд
в) Возможность потребителю попробовать понемногу несколько блюд
г) Трапеза может продолжаться до пяти часов

39. Выбери верное начало работы поэтажного буфета:
а) 6:00
б) 6:30
в) 7:00
г) 7:30

40. Выбери правильное определение кофе-брейк:
а) Завтрак, перетекающий в обед
б) Обслуживание участников совещаний, конференций
в) Обслуживание деловых людей с 12 до 16 часов в будни дни
г) Зал, для обслуживания комплексными обедами

41. Выбери верное время организации дипломатического завтрака:
а) От 12 до 15 часов
б) От 8 до 10 часов
в) От 10 до 12 часов
г) От 6 до 9 часов

42. Выбери правильное различие между банкетом-коктейлем и банкетом-фуршетом:
а) Банкет-коктейль длиться 1-1,5 часа, а банкет-фуршет 1,5-2 часа
б) Банкет-коктейль длиться 1,5-2 часа, а банкет-фуршет 1-1,5 часа
в) Банкет-коктейль длиться 2-2,5 часа, а банкет-фуршет 2,5-3 часа
г) Банкет-коктейль длиться 2,5-3 часа, а банкет-фуршет 2-2,5 часа

43. Выбери верный класс туристических документов, которые приобретают иностранные туристы:
а) Люкс
б) Бизнес-тур
в) Туристический
г) Пансион

44. Выбери верное время обслуживание иностранных туристов завтраком и ужином:
а) 20 минут
б) 30 минут
в) 40 минут
г) 50 минут

45. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какой это фактор условия труда? Обеспеченность удобной одеждой, обувью, наличие гардеробных, душевых, комнат отдыха:
    а) Социальный
    б) Бытовой
    в) Гигиенический
    г) Эстетический
46. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какая это задача организации труда? Рост эффективности труда, рациональное использование трудовых ресурсов, техники, прогрессивных форм обслуживания:
    а) Экономическая
    б) Психофизическая
    в) Социальная
    г) Культурная
47. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какой это критерий сегментации? Учитываются уровень дохода, принадлежность к профессиональным группа, уровень образования:
    а) Социально-экономический
    б) Географический
    в) Демографический
    г) Политический
48. Выбери правильный ответ. Чтобы узнать, кто будет клиентом ресторана, чего посетители ждут от обслуживания, необходимо:
    а) Анкетирование
    б) Использование уже проведенных исследований в специализированных изданиях
    в) Привлечение экспертов
    г) Использование опыта конкурентов
49. Выбери неверный метод продвижения ресторанных услуг.
    а) Скидки
    б) Реклама
    в) Почтовая рассылка
    г) Телефонные звонки
50. Назовите мероприятия, направленные на привлечение дополнительных клиентов и удержание постоянных.
    а) Проведение презентаций
    б) Выдача клубных карт
    в) Проведение конференций
    г) Организация специальных концертных программ

Теоретические вопросы

1. Услуги общественного питания, классификация.
2. Классификация методов и форм обслуживания.
3. Современные формы обслуживания.

4. Понятия: услуга, процесс обслуживания, методы и формы обслуживания.
5. Торговые помещения: виды, назначение, характеристика.
6. Подсобные помещения: назначение, характеристика.
7. Оборудования торгового (банкетного) залов.
8. Классификация столовой посуды.
9. Классификация столовых приборов.
10. Виды, назначение, емкость, размеры, характеристика фарфоровой посуды.
11. Виды, назначение, емкость, размеры, характеристика фаянсовой посуды.
12. Виды, назначение, емкость, размеры, характеристика керамической посуды.
13. Хрустальная посуда: характеристика, назначение
14. Стеклянная посуда: характеристика, назначение.
15. Металлическая посуда: назначение, характеристика, уход.
16. Столовые приборы: назначение, характеристика.
17. Столовое белье: виды и назначение.
18. Сервировка столов для завтрака.
19. Сервировка столов для обеда.
20. Сервировка столов для ужина.
21. Предварительная сервировка столов.
22. Меню, прейскурант: виды, назначение.
23. Правила составления меню.
24. Правила составления прейскурантов.
25. Правила составления карт вин.
26. Особенности обслуживания в ресторанах различных типов и классов.
27. Последовательность подачи блюд.
28. Последовательность подачи напитков.
29. Методы подачи блюд.
30. Расчет с посетителями.
31. Услуги по организации досуга.
32. Правила этикета и нормы поведения за столом.
33. Банкеты и приемы: определение, классификация, назначение.
34. Правила подготовки к проведению банкета.
35. Подготовка зала к обслуживанию.
36. Банкет (прием) с полным обслуживанием официантами.
37. Банкет (прием) с частичным обслуживанием официантами.
38. Банкет (прием) по типу фуршет.
39. Банкет (прием) – коктейль.
40. Банкет-чай.
41. Коктейль-фуршет,
42. Коктейль-фуршет-кофе.
43. Специальные формы услуг – определение, классификация.

44. Особенности обслуживания участников конференций.
45. Особенности обслуживания участников семинаров.
46. Особенности обслуживания участников съездов.
47. Особенности обслуживания участников спортивных мероприятий.
48. Особенности организации питания в местах массового отдыха.
49. Современные типы услуг: стол-экспресс.
50. Современные типы услуг: зал-экспресс.
51. Современные типы услуг: «шведский стол».
52. Современные типы услуг: бизнес-ланч.
53. Виды туризма, классы обслуживания.
54. Услуги иностранным туристам.
55. Особенности питания иностранных туристов.
56. Услуги питания в пути следования туристов.
57. Социальное питание: понятие.
58. Организация питания на производственных предприятиях.
59. Линии раздачи: виды, назначение, использование. Организация питания студентов.
60. Организация питания школьников.
61. Обслуживание незащищенных групп населения.
62. Обслуживающий персонал: определение.
63. Требования, предъявляемые к персоналу.
64. Организация труда работников зала.

ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

Задания для текущего контроля

Задачи ситуационные
- Расчет мощности кухни и пропускной способности
- Анализ производственной программы и товарооборота
- Анализ производственной программы и товарооборота
- Расчет потребности в сырье и товарах
- Расчет численности и производительности труда в предприятии
- Расчет численности и производительности труда в предприятии
- Анализ по труду и заработной плате
- Расчёт показателей расходов предприятия. Методика анализа
- Расчёт показателей расходов предприятия. Методика анализа
- Расчет продажных цен предприятия
- Анализ и планирование прибыли. Оценка финансовых результатов предприятия
- Анализ и планирование прибыли. Оценка финансовых результатов предприятия
- Анализ основных и оборотных активов
- Анализ основных и оборотных активов

- Экономическая игра: «Я – предприниматель»

Тестовые задания

1. Прежде, чем сделать анализ, дайте понятие:

а) экономического анализа, раскройте методы, задачи и цели экономического анализа;

б) дайте понятие сопоставимости анализируемых показателей;

в) понятие собственной продукции и покупных товаров, удельного веса собственной продукции в товарообороте.

2. Прежде, чем сделать анализ расходов, дайте понятие:

а) расходы предприятий ресторанного хозяйства;

б) показатели расходов;

в) факторы, которые влияют на уровень расходов.

3. Прежде, чем сделать анализ расходов на заработную плату, дайте понятие:

а) основного фонда заработной платы;

б) абсолютных и относительных показателей ФОТ;

в) цели и задачи плана по труду и зарплате;

г) скорректированный ФОТ, как рассчитывается этот показатель.

4. Прежде, чем сделать анализ раскройте понятия:

а) товарных запасов; в каких единицах измеряются и порядок их расчета; виды товарных запасов;

б) зачем нужны товарные запасы на предприятии;

в) экономия или перерасход сырья на одну порцию положительно характеризует работу предприятия (или нет).

5. Прежде, чем сделать анализ валовой прибыли (валового дохода), дайте понятие:

а) доходы предприятий ресторанного хозяйства, их виды, методика расчета;

б) абсолютный и относительный показатели валового дохода (валовой прибыли);

в) факторы, влияющие на валовый доход или прибыль.

6. Прежде, чем сделать обосновать ответ, раскройте понятия:

а) расходы предприятий ресторанного хозяйства;

б) показатели расходов предприятий ресторанного хозяйства;

в) факторы, которые влияют на уровень расходов предприятий ресторанного хозяйства.

7. Прежде, чем сделать анализ товарооборачиваемости, дайте понятие:

а) оборотных средств предприятий ресторанного хозяйства;

б) планирования и расчета товарооборачиваемости;

в) факторы, которые влияют на ускорение товарооборачиваемости.

8. Прежде, чем рассчитать мощность кухни и коэффициент ее использования, раскройте понятия:

а) мощность кухни и методы ее расчета;

б) коэффициент использования мощности кухни;

в) факторы, которые увеличивают мощность кухни.

9. Прежде, чем сделать анализ, дайте понятие:

а) расходы предприятий ресторанного хозяйства;

б) показатели расходов предприятий ресторанного хозяйства;

в) методика полного анализа предприятий ресторанного хозяйства.

10. Прежде, чем сделать расчеты раскройте понятия и приведите формулы для расчета:

а) валовый доход;

б) прибыль от реализации;

в) рентабельность.

11. Прежде, чем сделать анализ, раскройте понятия:

а) основные средства предприятий ресторанного хозяйства;

б) показатели эффективности использования основных средств (Фо, Фе, Фв; РФ)

в) факторы, которые ускоряют фондоотдачу и снижают фондоемкость.

12. Прежде, чем сделать расчеты, раскройте следующие понятия и приведите формулы для расчета:

а) товарооборачиваемость;

б) средняя сумма оборотных средств;

в) сумма высвобожденных и дополнительно привлеченных средств в результате замедления или ускорения товарооборачиваемости;

г) назовите факторы, которые ускоряют товарооборачиваемость.

13. Прежде, чем сделать анализ, раскройте понятия:

а) прибыль в предприятиях ресторанного хозяйства;

б) показатели прибыли;

в) факторы, влияющие на прибыль;

г) методика анализа прибыли.

14. Прежде, чем рассчитать проект плана товарооборота, раскройте понятия:

а) доход от реализации товарооборота, работ и услуг;

б) собственная продукция и покупные товары;

в) обеденная и прочая продукция;

г) удельный вес собственной продукции в товарообороте;

д) факторы, влияющие на объем продаж.

15. Прежде, чем сделать анализ, раскройте понятия:

а) доходы предприятия, факторы, которые влияют на валовый доход;

б) показатели валового дохода, их характеристики;

в) методика анализа валового дохода.

16. Прежде, чем рассчитать продажную цену, раскройте понятия:

а) ценовая политика предприятия, виды цен;

б) структура продажной цены;

в) методика расчета продажной цены в предприятиях ресторанного хозяйства.

17. Прежде, чем сделать анализ товарооборачиваемости, раскройте понятия:

а) оборотные средства предприятий ресторанного хозяйства;

б) показатели эффективности использования оборотных средств;

в) факторы, влияющие на ускорение товарооборачиваемости.

18. Прежде, чем сделать анализ, раскройте следующие понятия:

а) собственная и покупная продукция предприятий ресторанного хозяйства;

б) цели и задачи анализа товарооборота предприятий ресторанного хозяйства;

в) что означает понятие «плохая структура товарооборота».

19. Прежде, чем сделать анализ, раскройте понятия:

а) содержание плана по труду и заработной плате;

б) ФОТ используется правильно, если соблюдаются следующие условия…;

в) методика анализа плана по труду и заработной плате.

20. Прежде, чем сделать анализ, раскройте понятия:

а) расходы в предприятиях ресторанного хозяйства;

б) цели, задачи, методика проведения полного анализа расходов в ПРХ;

в) пути снижения расходов в предприятиях ресторанного хозяйства.

21. Прежде, чем сделать анализ расходов, раскройте понятия:

а) расходы предприятий ресторанного хозяйства;

б) факторы, влияющие на уровень расходов;

в) методика краткого анализа расходов ПРХ.

22. Прежде, чем сделать анализ структуры товарооборота, раскройте понятия:

а) собственная продукция и покупные товары;

б) удельный вес собственной продукции в товарообороте;

в) дать понятие «хорошая» структура товарооборота

23. Прежде, чем сделать анализ эффективности использования основных средств, раскройте следующие понятия:

а) основные средства предприятий ресторанного хозяйства;

б) фондоемкость, фондоотдача;

в) фондовооруженность и рентабельность основных средств.

24. Прежде, чем рассчитать пропускную способность и коэффициент ее использования, раскройте следующие понятия:

а) пропускная способность и методика ее расчета;

б) коэффициент использования;

в) оборачиваемость одного посадочного места;

г) факторы, которые увеличивают пропускную способность предприятия.

25. Прежде, чем сделать расчеты, раскройте следующие понятия:

а) производственная программа в предприятиях ресторанного хозяйства;

б) факторы, которые влияют на производственную программу;

в) методика расчета среднего количества потребителей, которые пользуются услугами предприятия.

26. Прежде, чем сделать расчеты, раскройте следующие понятия:

а) производственная программа в предприятиях ресторанного хозяйства;

б) факторы, которые влияют на производственную программу;

в) методика прогнозирования товарооборота (дохода от реализации, товаров, работ, услуг).

27. Прежде, чем сделать анализ показателей, раскройте следующие понятия:

а) финансовый результат от обычной деятельности до налогообложения;

б) ЧД, Сх, расходы предприятия;

в) доходов и расходов.

28. Прежде, чем сделать анализ сырьевой базы дайте понятие:

а) продуктового баланса и методика их расчетов

б) товарных запасов и методика их расчетов

в) товарооборачиваемость и порядок расчетов

29. Прежде, чем сделать анализ плана по труду и заработной плате раскройте понятие:

а) формы и системы оплаты труда

б) государственное регулирование заработной платы

в) методика анализа плана по труду и заработной плате

30. Прежде, чем рассчитать мощность кухни и пропускную способность торгового зала раскройте понятие:

а) производственной программы и ее содержание

б) факторы, влияющие на производственную программу.

Практические задания

1. Рассчитать прогнозируемый товарооборот и собственную продукцию, если фактический товарооборот 750 тыс. руб., оборот по собственной продукции 350 тыс. руб. В планируемом году товарооборот возрастет на 3 %, удельный вес собственной продукции в товарообороте возрастет на 4,5 %.

2. Рассчитать сопоставимый товарооборот и темп роста. Сделать вывод, используя исходные данные. Товарооборот прошлого года составил 270 тыс. руб. Фактический товарооборот - 285 тыс. руб. Цены по сравнению с прошлым годом возросли на 8,5 %.

3. Рассчитать пропускную способность, коэффициент ее использования, возможную и расчетную оборачиваемость, если общий выпуск блюд за 65 дней составил 180 тыс. блюд, среднее количество на одного человека 2,5 блюда. Время работы торгового зала 5 часов, время обслуживания 45 мин. Количество посадочных мест 80.

4. Рассчитать мощность кухни и коэффициент ее использования, если кухня работает 10 часов, время производственного цикла - 125 минут, простои по техническим причинам 60 минут. Емкость варочных котлов 300

литров, емкость одного блюда 0,3 литра. Фактический выпуск блюд за 65 дней составил 120 тыс. блюд.

5. Исчислить норматив запасов кондитерских изделий в днях, если в буфете постоянно имеется 12 наименований кондитерских изделий по средней цене за 1 кг - 13 руб.20 коп. Среднедневная реализация кондитерских изделий планируется в размере 341 руб. Данные товары поступают на предприятие один раз в четыре дня, по 8 видов изделий в каждой партии. Гарантийный запас предусмотреть в размере 30 % торгового запаса. Время на прием, разгрузку и подготовку к продаже - 0,5 дня.

6. Составит продуктовый баланс по картофелю на планируемый год, если потребность в нем для выпуска первых блюд в планируемом году составит - 30 т., вторых овощных блюд и гарниров - 60 т., холодных закусок - 7 т, прочей продукциисобственного производства - 3. Из общей потребности в картофеле в IV квартале (90 дней) будет израсходовано 30 %. Норма запасов овощей - 10 дней. Остаток картофеля на 15 ноября текущего года составил 2 т. По плану снабжения за оставшийся период времени до начала планового года картофеля поступит 16 тонн. Ожидаемый расход картофеля за этот период составит 16,4 т. Средняя цена за 1 кг картофеля - 11 руб. 50 коп. 18

7. Определить пропускную способность зала и коэффициент егоиспользования в дневное и вечернее время, если известно, что зал работает с 11до 23-00. Полезная площадь обеденного зала составляет 168 кв. м.Норма площади на одно место — 1,4 кв. м,, Время обслуживания одногопосетителя: днём - 30 мин., вечером - 1,5 часа. Фактически в дневноевремя обслуживается 1000 человек, в вечернее - 400 человек. Вечернеевремя считается с 16-00.

8. Вычислить фактическую и возможную оборачиваемость места, атакже коэффициент использования пропускной способности зала наосновании следующих данных о работе столовой на промышленном предприятии:

Реализация продукции через обеденный зал за квартал - 150 тыс. блюд

Вместимость зала - 130 мест

Столовая работает в течении квартала - 65 дней

Время обслуживания одного посетителя - 30 мин

Время работы обеденного зала - 5 часов

Среднее количество блюд на одного посетителя - 2,5 блюда

9. Планом в отчётном периоде предусматривалось увеличить число работников общественного питания в области на 2%. Фактическая численность работников по сравнению с плановой составила в отчётном периоде 99,2%.Вычислить на сколько процентов возросла численность работников общественного питания в отчётном периоде по сравнению с прошлым периодом?

10. В текущем году товарооборот столовой запланирован в сумме 337 тыс. грн. В связи с ремонтом буфет столовой был закрыт в течение января - марта, его среднемесячный товарооборот - 7,2 тыс. руб. В течение августа -

декабря в столовой работал лоток с оборотом 1,2 тыс. грн. в месяц. Определить сумму фактического товарооборота с учётом изменения и процент выполнения плана.

11. Используя данные о средней стоимости обеда, запланировать оборот по продукции собственного производства и розничный товарооборот в студенческой столовой. Столовая обслуживает 1280 человек, средняя цена 19 обеда - 1,85 руб. Столовая работает 302 дня в году. Удельный вес продукции собственного производства составляет 91 % в общем товарообороте.

12. Рассчитать производственную программу столовой по контингенту питающихся в % охвата питающихся от числа работающих на промышленном предприятии в планируемом году при условии: На промышленном предприятии работает 1000 человек, а количество питающихся в столовой 823 человека, в среднем на одного человека в день приходится 2,5 блюда. Столовая работает 307 дней. В планируемом году намечается увеличить число потребителей на 10% за счет внедрения новой техники, а число работающих увеличится на 5%.

13. Анализ товарооборота по структуре.

14. Анализ производственной программы по структуре

15. Анализ товарных запасов

16. Анализ поступления сырья и товаров на предприятии

17. Анализ плана по труду и заработной плате

18. Краткий анализ расходов

19. Полный анализ расходов

20. Анализ валовых доходов

21. Анализ прибыли

22. Анализ финансовых результатов

23. Анализ эффективности использования основных и оборотных средств

24. Анализ численности работников предприятия

25. Анализ товарооборачиваемости

26. Анализ ритмичности поступления сырья и товаров на предприятии

27. Расчёт расходов по статье «Арендозданий, сооружений и амортизация основных средств»

28. Расчёт расходов по статье «Транспортные расходы»

29. Расчёт расходов по статье «Износ сан. Спецодежды, столового белья и малоценных предметов»

30. Расчёт расходов по статье «Естественная убыль».

Задания для промежуточной аттестации (экзамен)

Ситуационные задачи

1. Вы заведующий производством. Сделайте анализ структуры товарооборота ресторана за месяц. 20

2. Вы директор предприятия. Сделайте анализ расходов по итогам работы за год.

3. Вы директор предприятия. Сделать анализ расходов на заработную плату

4. Вы метрдотель. Анализ контрольной порции напитка показал: выход по сборнику рецептур 150 руб., фактически 140 руб. Оцените работу, объясните ситуацию. В день реализуется 180 порций напитка, цена сырьевого набора 15 руб. 80 коп. за порцию.

5. Вы техник – технолог. Рассмотрите анализ валовой прибыли (валовых доходов) за месяц.

6. Вы бригадир. При снятии показаний счетчика оказалось, что расходы на электроэнергию значительно возросли, тепловое и холодильное оборудование исправно, эксплуатировалось правильно. Назовите возможные причины роста расходов на электроэнергию.

7. Вы техник – технолог. Проанализируйте товарооборачиваемость на основе полученных данных. Сделайте вывод. Дайте рекомендации по улучшению работы.

8. Вы заведующий производством. Необходимо рассчитать мощность кухни и коэффициент ее использования, проанализировать степень использования мощности кухни. Дать рекомендации по улучшению работы.

9. Вы директор предприятия. Найдите недостающие показатели, сделайте анализ расходов, на основе полученных результатов внесите предложения по улучшению работы.

10. Вы администратор. На основе данных рассчитайте валовый доход, прибыль, рентабельность.

11. Вы заведующий производством частного ресторана «Ассоль». Рассчитайте продажную цену одной порции шницеля. Наценка кафе – 150 %. Стоимость специй на 1 блюдо – 40 руб. 12.Вы директор предприятия. Сделайте анализ эффективности использования основных средств предприятия, на основе полученных результатов дайте анализ работы предприятия и свои рекомендации по улучшению работы.

13.Вы администратор. Рассчитайте товарооборачиваемость, на основе полученных результатов сделайте вывод и внесите предложения по улучшению работы

14.Вы директор предприятия. Найдите недостающие данные, сделайте анализ прибыли, на основе полученных результатов сделайте вывод и внесите предложения по улучшению работы.

15.Вы заведующий производством. Составьте проект плана товарооборота на будущий год.

16.Вы администратор. Сделайте анализ валового дохода, рассчитайте влияние факторов. Внесите свои предложения по улучшению работы на основе полученных результатов.

17.Вы заведующий производством частного ресторана «Ассоль». Рассчитайте продажную цену одной порции шницеля. Наценка кафе – 150 %. Стоимость специй на 1 блюдо – 25 руб.

18.Вы заведующий производством. Рассчитайте товарооборачиваемость, на основании полученных результатов сделайте вывод, дайте рекомендации по улучшению работы.

19.Вы заведующий производством. Сделайте анализ структуры товарооборота, на основе полученных результатов оцените эффективность работы предприятия, внесите предложения по улучшению структуры товарооборота.

20.Вы директор предприятия. Сделайте анализ плана по труду и зарплате, оцените работу предприятия на основе полученных результатов, внесите свои предложения по улучшению работы.

21.Вы директор предприятия. Найдите недостающие показатели и сделайте полный анализ расходов. На основе полученных результатов сделайте вывод и внесите предложения по улучшению работы.

22.Вы администратор. Сделайте краткий анализ расходов, на основе полученных результатов сделайте выводы и внесите предложения по улучшению работы.

23.Вы заведующий производством. Найдите недостающие показатели и сделайте анализ структуры товарооборота. На основании полученных результатов сделайте вывод и внесите предложения по улучшению работы.

24.Вы директор предприятия. Проанализируйте эффективность использования основных средств. На основе полученных результатов сделайте вывод, дайте свои рекомендации.

25.Вы администратор ресторана. Рассчитайте пропускную способность торгового зала, сравните с фактической, рассчитайте коэффициент использования, возможную и расчетную оборачиваемость. Сделайте выводы, дайте свои рекомендации.

26.Вы заведующий производством в заводской столовой. Рассчитайте среднее количество потребителей, которые пользуются услугами столовой, а также % обеспечения горячим питанием рабочих завода. Дайте свои рекомендации по улучшению работы.

27.Вы техник-технолог ресторана. Составьте проект производственной программы на 1 квартал с учетом данных по изучению спроса.

28.Вы бригадир. Анализ показал, что по сравнению с прошлым годом резко снизилась прибыль (финансовый результат от обычной деятельности до налогообложения). Назовите возможные причины. Составьте алгоритм анализа показателей.

29.Вы метрдотель. Анализ контрольной порции напитка показал: выход по сборнику рецептур 100 руб., фактически 100 руб. Оцените работу, объясните ситуацию. В день реализуется 150 порций напитка, цена сырьевого набора 19 руб. 80 коп. за порцию. 23

30.Вы заведующий производством частного ресторана «Ассоль». Рассчитайте продажную цену одной порции шницеля. Наценка кафе – 150 %. Стоимость специй на 1 блюдо – 35 руб.

ОП. 06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Задания для текущего контроля

Задания для входного контроля (стартовая диагности)

Тестовые задания

I вариант.

1.Трудовые отношения – это…..

2.Сторонами трудовых отношений являются:

А.Работник. Б.Работодатель. В.Физическое лицо. Г.Юридическое лицо.

3. В какой статье ТК РФ указывается содержание и условия трудового договора?

Эталон ответа: ст. 57 ТК РФ

4.Вычеркните лишнее: «Трудовой договор вступает в силу с:»

А.Со дня его подписания сторонами.

Б.Со дня подписания приказа работодателем.

В.Со дня фактического допущения работника к работе.

Г.С момента, когда работник приступил к работе.

Эталон ответа: а, б

5.Какие документы необходимы при трудоустройстве?

А.Паспорт.

Б.Документ воинского учета.

В.Медицинская книжка.

Г.Страховое свидетельство.

Эталон ответа: а, б, г

6.Вычеркните лишнее: «Трудовой договор прекращается:»

А.По соглашению сторон.

Б.При переводе в другую местность.

В.При единственном случае нарушения трудовой дисциплины.

Г.При невыполнении работником необоснованных требований администрации.

Эталон ответа: а, б

7. Вычеркните лишнее: «Расторжение трудового договора возможно:»

А.По соглашению сторон.

Б.По решению профсоюзной организации.

В.По инициативе работника.

Г.Истечение срока трудового договора.

Эталон ответа: в, г

8.Чем неполное рабочее время отличается от сокращенного рабочего времени? (кажите номера статей ТК РФ).

9. Перечислите виды времени отдыха.

10.Привлечение работника к работе в выходные и нерабочие праздничные дни без его согласия возможно:

А.Неотложные ремонтные работы.

Б.Для предотвращения катастрофы.

В.Введение чрезвычайного положения.

Г.Невозможность приостановления производства.

11.Вычеркните лишнее: «Дополнительный отпуск устанавливается для работников:»

А.С вредными условиями труда.

Б.Женщин, имеющих двоих детей.

В.С ненормированным рабочим днем

Г.В районах крайнего севера.

12. В понятие «Заработная плата» не входит:

А.Вознаграждение за труд работника.

Б.Доплаты и надбавки компенсационного характера.

В.Стимулирующие выплаты.

Г.Единовременные премии.

13.Дисциплина труда поддерживается:

А.Объявлением благодарности.

Б.Замечанием.

В.Премией.

Г.Штрафом.

14. Работник обязан:

А.Соблюдать требования охраны труда.

Б.Проходить психиатрическое освидетельствование.

В.Проходить инструктаж по охране труда за свой счет.

Г.Уметь применять средства индивидуальной защиты.

15. Какой документ не нужен при заключении трудового договора?

А.Паспорт.

Б.Диплом.

В.Характеристика.

Г.Документы воинского учета.

16. По срокам действия договоры делятся:

А.Срочные. Б.Бессрочные. В.На неопределенный срок. Г.На срок до 5 лет.

17. Основной оплачиваемый отпуск:

А.28 календарных дней. Б.24 рабочих дня. В. 30 рабочих дней. Г.26 календарных дней.

II вариант.

1.Трудовые отношения возникают на основании…..

2.Перечислите статью ТК РФ о правах работника и работодателя

3.Кто является субъектами трудовых отношений:

А.Работник.

Б.Работодатель.

В.Физическое лицо.

Г.Юридическое лицо

4.По срокам действия трудовые договоры делятся:

А.Срочные.

Б.Бессрочные.

В.На неопределенный срок.

Г.На срок до 3 лет.

5.Трудовой договор заключается:

А.С 16 лет.

Б.С 14 лет.

В.С 18 лет.

Г.С 20 лет.

6.В каких случаях возможен перевод работника на другую работу без его согласия:

А.В случае катастроф и аварий.

Б.Временный перевод в случае простоя.

В.По инициативе работодателя.

Г.Изменение условий трудового договора.

7.Укажите статью о работе по совместительству.

8.Рабочее время – это:

а. Время, в течение которого работник исполняет свои трудовые обязанности.

б.Время, в течение которого работник пребывает на предприятии.

в.Время, которое устанавливает администрация по своему усмотрению.

г.Время, за которое работник получает заработную плату.

9.Сокращенный рабочий день устанавливается:

А.Для работников в возрасте до 16 лет.

Б.Для работников в возрасте от 16 до 18 лет.

В.Для матерей, имеющих детей в возрасте до 14 лет.

Г.Для работников с вредными или опасными условиями труда.

10. В каких случаях невозможна работа за пределами установленной продолжительности рабочего времени:

А.Сверхурочная работа.

Б.Ненормированный рабочий день.

В.По инициативе работодателя.

Г.Совместительство.

11. Продолжительность еженедельного непрерывного отдыха должна быть:

А.Не менее 48 часов. Б.Не менее 36 часов. В.Не менее 42 часов. Г.Не более 40 часов.

12. Основной оплачиваемый отпуск составляет:

А.28 календарных дней. Б.24 рабочих дня.В.30 рабочих дней.Г.26 рабочих дней.

13.Основной отпуск предоставляется:

А.Через 6 месяцев после начала работы.

Б.Через 1 год после начала работы.

В.До истечения 6 месяцев после начала работы.

14. Гарантии компенсации предоставляются:

А.При направлении в служебные командировки.
Б.При простое по вине работника.
В.При исполнении государственных и служебных обязанностей.
Г.При совмещении работы с обучением.
15.Работодатель обязан обеспечить в области охраны труда:
А.Безопасность работников при выполнении трудовых обязанностей.
Б.Регулярный медицинский осмотр.
В.Аттестация рабочих мест.
Г.Обязательное медицинское освидетельствование.
16.Коллективный договор – это:
А.Правовой акт, регулирующий социально-трудовые отношения в организации или у индивидуального предпринимателя.
Б.Соглашение об оплате труда.
В.Соглашение об отношениях между работником и администрацией.
Г.Правовой акт, регулирующий отношения в коллективе.
17. Трудовой договор вступает в силу:
А.Со дня его подписания сторонами.
Б.Со дня подписания приказа работодателем.
В.Со дня фактического допущения работника к работе.
Г.С момента, когда работник приступил к работе.

Профессионально-ориентированные задачи

1. Заполните таблицу «Основания расторжения трудового договора»

Общие основания прекращения трудового договора
По инициативе работника
По инициативе работодателя
По обстоятельствам, не зависящим от воли сторон или третьих лиц.

2.Решите задачи

1. Менеджер Пирогов обратился к генеральному директору ЗАО «Рекорд» с просьбой уволить его по собственному желанию. В своем заявлении он указал лишь основание увольнения, поставил подпись и дату написания заявления. Генеральный директор в своей резолюции для отдела кадров постановил уволить менеджера Пирогова через три дня. После увольнения, получения трудовой книжки и полного расчета Пирогов обратился в суд о восстановлении его на работе, так как считал, что при увольнении работодатель нарушил ст.80 ТК РФ.

Оцените правомерность действий генерального директора. Какое решение должен вынести суд?

2. Иванов обратился к директору организации с заявлением об увольнении его по собственному желанию. По истечению двух недель Иванов не прекратил свою работу, а еще через неделю обратился с заявлением об отказе от увольнения. Однако, директор не учел его просьбу об отзыве заявления и издал приказ об увольнении Иванова по собственному желанию, выплатив ему заработную плату с учетом

последнего дня работы. Иванов обратился в суд о восстановлении на работе.

Какое решение должен принять суд?

3. Григорьев был уволен с работы по п.п. «а», п.3, ст.81 ТК РФ ввиду несоответствия занимаемой должности по состоянию здоровья в соответствии с медицинским заключением. Григорьев обратился в суд с иском о восстановлении на работе и взыскании компенсации за все время вынужденного прогула. В деле отсутствовали достоверные доказательства того, что Григорьев является инвалидом 2 группы и нетрудоспособен.

Как должно решено это дело?

4. После перерыв для отдыха и питания токарь Гаврилов оказался в нетрезвом состоянии. По настоянию начальника цеха Гаврилов был уволен с работы по п.п. «б» п.6, ст.81 ТК РФ. Гаврилов обратился в суд с иском. В ходе судебного заседания он утверждал, что в инструментальной кладовой, где его обнаружили в нетрезвом состоянии он находился не менее 2 часов. Кроме того, следует учесть, что он находился не на рабочем месте и ранее к нему не применялись меры дисциплинарного взыскания. Представитель работодателя утверждал, что основанием увольнения является сам факт появления работника в нетрезвом состоянии на территории организации, и поэтому считал увольнение Гаврилова за появление на работе в состоянии алкогольного опьянения законным.Дайте обоснованное заключение по данному спору.

5. Работник Воланов без уважительных причин на два часа опоздал на работу. По этому факту с него было взято письменное объяснение. В этот же день он демонстративно ушел с работы на три часа раньше. Считая, что в течение рабочего дня работник Воланов отсутствовал на рабочем месте без уважительных причин более четырех часов, администрация уволила его за прогул.

Что такое прогул? Правомерно ли решение администрации? Дайте развернутый аргументированный ответ.

3.Работа с терминологическими конструкциями

Ролевая игра «Судебное разбирательство в арбитражном суде»

План занятия:

1.Участники арбитражного процесса.
2.Порядок рассмотрения экономических споров в арбитражном суде.
3.Порядок обращения в арбитражный суд.
4.Апелляционная, кассационная и надзорная инстанции.
5.Исполнительное производство. Толкование главы 39-41 ГПК РФ.

Задания:

1. Изучить дополнительную информацию.

2. Перечислить список участников арбитражного процесса
3. Назовите стадии арбитражного судопроизводства
4. Назвать порядок рассмотрения экономических споров (стадии судебного разбирательства) и порядок обращения в арбитражный суд.
5. Назвать порядок ведения судебного разбирательства.
6. Составить сценарий ролевой игры по гражданскому делу.

Оформите отчет и ответьте на вопросы*:*

1) Дайте определение понятия «арбитражный процесс». Перечислите его стадии.

2) Кто может быть субъектом споров, разрешаемых арбитражными судами?

3) Как происходит стадия возбуждения дела в арбитражном суде? Назовите сроки рассмотрения арбитражных дел.

4) Опишите процесс производства в апелляционной инстанции.

5) Опишите процесс производства в кассационной инстанции.

6) Опишите процесс производства в порядке надзора.

7) Опишите стадию исполнительного производства.

Конференция «Правовое регулирование предприятия общественного питания: проблемы и перспективы»

Цели:

Вопросы для обсуждения:

1. Особенности международных организаций общественного питания
2. Особенности государственного регулирования предприятий общественного питания в Российской Федерации.
3. Актуальные проблемы в правовом регулировании предприятий общественного питания
4. Проблемы правового регулирования предприятий общественного питания и возможные пути решения проблем.

Задания:

1. Перечислить особенности правового регулирования предприятий общественного питания.
2. Выделить проблемы в правовом регулировании предприятий общественного питания и предложить возможные пути решения проблем.
3. Заполнить бланк

Теоретические вопросы

1. Предмет, принципы и источники российского гражданского права.

2. Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской и коммерческой деятельностью.

3. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.

4. Субъекты предпринимательской деятельности.

5. Юридические лица: понятие, признаки, общая и специальная правоспособность.

6. Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы.

7. Представительства и филиалы, ответственность и реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство).

8. Организационно-правовые формы юридических лиц: понятие, виды в зависимости от имущественных прав.

9. Коммерческие и некоммерческие организации, их отличительные признаки, формы.

10. Общества с ограниченной или дополнительной ответственностью

11. Претензионный порядок разрешения споров.

12. Сроки подачи претензий и ответов на них, порядок предъявления претензий.

13. Иск как средство судебной защиты нарушенных прав. Порядок подачи и рассмотрения иска.

14. Договор в хозяйственных отношениях: понятие, назначение, условия, свободы.

15. Порядок заключения договоров, их содержание, изменение, расторжение. Перечень основных договоров, предусмотренных ГК РФ.

16. Договоры купли-продажи: понятие, назначение.

17. Ответственность за неисполнение или ненадлежащее исполнение договора.

18. Закон РФ «О защите прав потребителей».

19. Договоры хозяйственной деятельности: договоры аренды, подряда, возмездного оказания услуг, перевозки, транспортной экспедиции, займа, банковские и кредитные договоры, хранения, поручения, комиссии и агентирования.

20. Трудовые отношения: понятие, основания возникновения.

21. Правовое регулирование трудовых отношений.

22. Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма.

23. Порядок заключения трудового договора: возрастной ценз, гарантии, необходимые документы, испытательный срок. Изменение трудового договора. Основания прекращения трудового договора.

24. Дисциплина труда: понятие, правовая база, методы обеспечения.

25. Правила внутреннего трудового распорядка.

26. Порядок применения и снятия дисциплинарных взысканий. Привлечение к дисциплинарной ответственности руководителей по требованию представительного органа работников.

27. Материальная ответственность работодателя перед работником.

28. Материальная ответственность работников за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.

29. Особенности договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания.

30. Способы защиты трудовых прав работника: государственный надзор и контроль за соблюдением трудового законодательства.

31. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения.

32. Органы, рассматривающие индивидуальные трудовые споры: комиссии по трудовым спорам (КТС) и суды.

33. Порядок рассмотрения коллективного трудового спора.

34. Административное правонарушение как основание административной ответственности. Юридический состав административного правонарушения.

35. Презумпция невиновности. Формы вины.

36. Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.)

37. Административные правонарушения, посягающие на права граждан.

38. Административные правонарушения, посягающие на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и общественную нравственность.

39. Законодательство по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения, нарушение которого влечет административную ответственность. Административные наказания: понятие, виды..

40. Назначение административного наказания: общие правила; обстоятельства, смягчающие или отягчающие административную ответственность, давность привлечения к административной ответственности.

Задания для промежуточной аттестации (дифференцированный зачет)

ЧАСТЬ А

1 . Административная ответственность физического лица наступает с …

1 14 лет

2 15 лет

3 16 лет

4 18 лет

2. Кто несет субсидиарную ответственность по долгам казенного предприятия?

1 руководитель

2 собственник его имущества

3 коллектив работников

4 никто

3. Исполнительный орган юридического лица действует на основании …

1 распоряжения

2 поручения

3 доверенности

4 устава или иного учредительного документа, в зависимости от его организационно-правовой формы

4. Имущество, находящееся в собственности производственного кооператива делится на … его членов

1 паи

2 доли

3 акции

4 любое из перечисленного

5. Если иное не установлено учредительным договором, от имени полного товарищества может выступать

1 директор

2 управляющий

3 любой полный товарищ

4 душеприказчик

6. Переход права собственности по договору, предметом которого является отчуждение недвижимого имущества:

1 возникает после его государственной регистрации

2 возникает после удостоверения его нотариусом

3 достаточно получить деньги и предать ключи и техпаспорт

4 возникает после подписания письменной формы договора

7. Реституция в российском гражданском праве - это

1 возврат сторон в равное положение

2 взыскание имущества в доход государства

3 передача культурных ценностей

4 восстановление положения, существовавшего до нарушения права

8. Притворная сделка – это сделка

1 совершенная с целью прикрыть другую сделку

2 совершенная под влиянием заблуждения имеющего существенное значение

3 совершенная лишь для вида, без намерения создать соответствующие ей правовые последствия

4 любое из перечисленного

9 . Условие договора об отказе гражданина от права на получение денежного вклада по первому требованию

1 правомерно

2 ничтожно

3 по усмотрению сторон

4 любое из перечисленного

10. Договор мены является:

1 консенсуальным

2 взаимным

3 возмездным

4 все перечисленное

11 Юрисдикционная форма защиты нарушенного или оспариваемого права реализуется

1 третейским судом

2 международным коммерческим арбитражем

3 в судебном или административном порядке

4 любое из перечисленного

12 . По общему правилу исполнительный лист может быть предъявлен к исполнению в течение

1 6 месяцев

2 1 года

3 3 лет

4 5 лет

13. Ежегодный основной оплачиваемый отпуск работникам в возрасте до 18 лет составляет

1 24 рабочих дня

2 24 календарных дня

3 28 календарных дней

4 31 календарный день

14. Нормальная продолжительность рабочего времени не может превышать… в неделю

1 36 часов

2 40 часов

3 42 часов

4 48 часов

15. По общему правилу право на использование отпуска за первый год работы возникает у работника по истечении

1 3 месяцев

2 6 месяцев

3 11 месяцев

4 1 года

16. По общему правилу дисциплинарное взыскание применяется … со дня обнаружения проступка

1 не позднее 1 месяца

2 не позднее 3 месяцев

3 не позднее 6 месяцев

4 не позднее 1 года

17. Несоблюдение простой письменной формы сделки

1 влечет ее недействительность

2 не влияет на правовое положение сторон

3 означает, что она ничтожна

4 лишает стороны права в случае спора ссылаться в подтверждение сделки на свидетельские показания

18. Публичный договор – это:

1 договор, заключенный при свидетелях

2 договор, заключенный с лицом, предложившим наиболее высокую цену, а по конкурсу - лицом, которое предложило лучшие условия

3 договор заключенный коммерческой организацией в силу характера ее деятельности и установленной законом обязанности, с любым лицом к ней обратившимся

4 любое из перечисленного

19. Руководитель филиала юридического лица действует на основании

1 распоряжения

2 поручения

3 устава или иного учредительного документа

4 доверенности

20. Прием на работу оформляется:

1 Приказом (распоряжением) работодателя

2 Трудовым договором

3 Фактическим допуском к работе

4 Записью в трудовую книжку

Часть Б

21.Дайте определение формуляра-образца:

A) совокупность реквизитов делового письма

B) совокупность расположенных в определенной последовательности реквизитов, присущих всем документам определенной системы документации

C) совокупность реквизитов приказа

D) совокупность реквизитов акта

22.Дата документа — это:

A) дата его подписания, принятия

B) дата его составления

C) дата его подписания, принятия, утверждения, составления, дата события

D) дата события

23. Деловые письма обычно заканчивают фразами:

A) в соответствии с Вашей просьбой …

B) с уважением …

C) нами рассмотрены Ваши предложения …

D) в связи …

24.Делопроизводство — это:

A) правильное оформление документов.

B) организация документооборота в учреждении.

C) совокупность документов, отражающих управленческую деятельность учреждения.

D) совокупность работ по документированию деятельности управления и по организации документов в учреждении.

25.Документ, фиксирующий ход обсуждения вопросов и принятия решений на собраниях, заседаниях, совещаниях и т.п.:

A) объяснительная записка
B) докладная записка
C) акт
D) протокол

26.Документационное обеспечение управления — это:
A) процесс установления и применения правил с целью упорядочения деятельности в делопроизводстве.
B) деятельность аппарата управления, охватывающая вопросы документирования и организации работы с документами.
C) совокупность документов, применяемых в определенной сфере деятельности.
D) совокупность реквизитов, установленных в соответствии с формуляром документа.

27.Если Вам необходимо предъявить претензии партнёру, Вы составите
A) договорное письмо
B) информационное письмо
C) сопроводительное письмо
D) письмо-претензию

28. Укажите отличительное свойство документа:
A) копийность;
B) юридическая сила;
C) множественность;
D) точность.

29.Если Вам необходимо составить письмо, сопровождающее договор, то оно будет носить название (по содержанию)
A) письмо-подтверждение
B) договорное
C) сопроводительное
D) письмо-уведомление

30.Назовите нормативный документ, на основании которого оформляются документы ОРД
A) инструкция по делопроизводству
B) положение об архивном фонде РФ
C) ГОСТ 6.30.-2003
D) ГОСТ 16.48.7-70.

31.Правовой акт, издаваемый руководителем предприятия, действующего на основании единоначалия, для разрешения основных и оперативных задач предприятия — это
A) приказ
B) указание
C) решение
D) распоряжение

32. Правовой акт, определяющий порядок образования, задачи, обязанности, права, ответственность и организацию работы предприятия в целом или его структурных подразделений — это

A) положение
B) устав
C) должностная инструкция
D) штатное расписание

33.Реквизит — это
A) обязательный признак на документе, установленный законом
B) система документации
C) служебное поле
D) рабочее поле.

34. Реквизит “виза ознакомления” выглядит следующим образом:
A) секретарь л/п Ф.И.О. 00.00.00
B) юрист л/п 00.00.00
C) секретарь Ф.И.О. л/п 00.00.00
D) с приказом ознакомлен: л/п 00.00.00

35. Свод правил, регулирующих деятельность организаций, их взаимоотношения с другими организациями и гражданами, права и обязанности в сфере государственной или хозяйственной деятельности — это
A) штатное расписание
B) положение
C) должностная инструкция
D) устав.

36.Совокупность расположенных в определенной последовательности реквизитов, присущих всем документам определенной системы документации — это
A) выписка
B) формуляр-образец
C) бланк
D) документ

37. Стандартизация — это
A) стандартное расположение материала.
B) согласование с текстом заинтересованных лиц.
C) употребление устойчивых оборотов.
D) процесс установления и применения правил с целью упорядочения деятельности в делопроизводстве

38.Причины издания указания раскрываются в
A) вводной части текста
B) распорядительной части текста
C) констатирующей части текста
D) основной части текста

39. Процесс установления и применения правил с целью упорядочения деятельности в делопроизводстве — это
A) система документации
B) стандартизация
C) ЕГСД
D) документационное обеспечение управления

40. Работа с документами, проводившаяся в приказах, носит название
A) приказное делопроизводство
B) исполнительное делопроизводство
C) коллежское делопроизводство
D) советское делопроизводство

Перечень тем учебных проектов

УП $_1$ Международные договоры и соглашения как источники гражданского права

УП $_2$Обычаи делового оборота как источники гражданского права

УП$_3$ Международные договоры и соглашения как источники гражданского права.

УП$_4$ Обычаи делового оборота как источники гражданского права.

УП$_5$ Предпринимательская деятельность и банкротство гражданина.

УП$_6$ Электронная цифровая подпись как реквизит письменной формы сделки.

УП$_7$ Понятие и последствия недействительности сделки (части сделки).

УП$_8$ Особенности заключения срочного трудового договора.

УП$_9$ Медиация и трудовые споры.

УП$_{10}$Единство и дифференциация правового регулирования труда

УП$_{11}$ Особенности рассмотрения трудовых споров в суде.

УП$_{12}$ Повышение эффективности занятости населения в РФ.

УП$_{13}$Современные проблемы занятости населения в РФ.

УП$_{14}$ Деятельность социальных служб в РФ.

УП$_{15}$ Нормативно-правовое регулирование предприятий общественного питания.

УП$_{16}$ Стандарты, нормы и правила ведения документации

УП$_{17}$ Система документационного обеспечения управления.

УП$_{18}$ Особенности оформления предприятием общественного питания

ОП.07. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Задания для текущего контроля

Задания для входного контроля (стартовой диагностик)

Задание №1 Нахождение информационного объема текста.

Считая, что каждый символ кодируется одним байтом, оцените информационный объем следующего предложения:
Менеджер по туризму это не только тот, кто расхваливает курорты перед потенциальными клиентами. Помимо всего прочего, во время отдыха, он еще и дистанционно заботится об их комфорте. (2балла)

Задание№2 Определение количество символов используемого алфавита.

Объем сообщения равен 11 Кбайт. Сообщение содержит 11264 символа. Какова мощность? (3 балла)

Задание№3 Определить полный путь расположения файла.

В некотором каталоге хранился файл Задача5. После того, как в этом каталоге создали подкаталог и переместили в созданный подкаталог файл Задача5, полное имя файла стало Е:\Класс9\Физика\Задачник\Задача5. Каково было полное имя этого файла до перемещения? (1 балл)

1) Е:\Физика\Задачник\Задача5
2) Е:\Физика\Задача5
3) Е:\Класс9\Задачник\Задача5
4) Е:\Класс9\Физика\Задача5

Задание№4. Установите соответствие между видами информации и примерами. (4балла)

1. Зрительная	А. Трель соловья
2. Звуковая	Б. Звёздное небо
3. Вкусовая	В. Колючки кустов малины
4. Обонятельная	Г. Горечь горчицы
5. Осязательная	Д. Запах апельсина

Задание№5 Установите соответствие между названиями информационных процессов и примерами таких процессов.(4 балла)

1. Хранение	А. Улыбка окружающим
2. Защита	Б. Взгляд на термометр
3. Передача	В. Шифрование данных
4. Обработка	Г. Запоминание прогноза погоды на неделю
5. Получение	Д. Решение задачи графическим способом

Задание№6 Расположите носители информации в порядке их появления (2 балла):

а) оптический диск б) магнитный диск в) бумага г) папирус д) флэш-память

1. Микрофон	А) преобразование аналогового сигнала в цифровой и обратно
2. Акустическая система	Б) ввод звука
3. Звуковая карта	В) хранение закодированной в двоичном виде звуковой информации
4. Компьютерная память	Г) вывод звука

Задание №8 Выберите правильный вариант ответа. К числу основных преимуществ работы в текстовом редакторе в сравнении с пишущей машинкой следует назвать возможность (2 балла):

А) многократного редактирования текста

Б) многократной печати одного документа

В) более быстрого набора текста
Г) уменьшения трудоёмкости при работе с текстом
Д) использования различных шрифтов при наборе текста

Задание №9 Закончите предложенные цепочки получения информации (5 баллов):
Источник- КАРТА, Приёмник – Турист, Носитель - ?
Источник-?, Приёмник – Клиент туристической фирмы, Носитель – Речь
Источник- Маршрут, Приёмник – ?, Носитель - ?
Источник- ?, Приёмник – ?, Носитель - ?

Задание№ 10 Используя логические рассуждения постройте таблицу исключая минусом и плюсом предложенные варианты (7 баллов):

Сергей, Валера, Алексей, Виктор заказали путевки в Египет, Турцию, Грецию и Таиланд. Известно, что: Валера заказал не в Египет и Грецию; в Турцию поедет парень, который общается с Алексеем и с парнем, который поедет в Грецию; Виктор не летит в Турцию и Таиланд; Сергей знает Виктора и парня полетевшего в Египет.

Кто полетит в Таиланд?

	Египет	Турция	Греция	Таиланд
Сергей	-	-	-	+
Валера	-	+	-	-
Алексей	+	-	-	-
Виктор	-	-	+	-

Тестовые задания
Вариант 1
Часть А (задание с выбором ответа)
1. За минимальную единицу измерения количества информации принимают:
А) байт Б) пиксель В) бит Г) бот

2. Получено сообщение, информационный объем которого равен 32 битам. Чему равен этот объем в байтах?
А) 5 Б) 2 В) 3 Г) 4

3. Расположите данные величины в порядке убывания.
а) 1,5 Мб; б) 2 байта в) 1900 Кб г) 20 бит д) 0,5 Гб

А) 1г, 2б, 3в, 4а, 5д Б) 1д, 2а, 3в, 4б, 5г В) 1д, 2в, 3а, 4г, 5б
Г) 1б, 2г, 3а, 4в, 5д Д) 1д, 2в, 3а, 4б, 5г

4. В кодировке КОИ-8 каждый символ кодируется одним байтом. Определите информационный объем сообщения из 30 символов в этой кодировке.
А)240 бит; Б) 240 байт; В) 30 бит; Г) 120 бит.

5. Объем информационного сообщения 12288 битов, можно выразить как:
А) 1 Кбайт Б) 1,5 Кбайт В) 0,5 Мбайта Г) 1,5 Мбайт

6.Дано А=1001001_2, В=1001100_2. Какое из чисел С, записанных в десятичной форме, отвечает условию А<С<В?
А)149 ; Б) 75; В) 147; Г) 76.

7.В цветовой модели RGB присутствует цвет:
А) желтый Б) серый В) бирюзовый Г) зеленый

8. Электронная таблица представляет собой:
А) совокупность нумерованных строк и поименованных буквами латинского алфавита столбцов;
Б) совокупность поименованных буквами латинского алфавита строк и столбцов;
В) совокупность пронумерованных строк и столбцов;
Г) совокупность строк и столбцов, именуемых пользователем произвольным образом.

9. Математическое выражение:
$$\frac{A3^2 - 4 \cdot B3}{2 \cdot B1 - A2} + C3^4 ,$$
записанное в электронной таблице имеет вид:
А) А3^2-4*В3/2*В1-А2 + С3^4
Б) (А3^2-4*ВВ)/(2*В1-АБ) + С3^4
В) (А3^2-4*ВВ) : (2*В1-АБ) + С3 ^4
Г) А3^2-4*В3 / (2*В1-АБ) + С3 * 4

10. В ячейке Е4 электронной таблицы записана формула =МИН(В2:СВ)+3, какой она примет вид после копирования в ячейку Е6?
А) = МИН(В4:СД)+5
Б) = МИН(В3:СГ)+3
В) = МИН(В4:СД)+3
Г) = МИН(D4:ЕД)+3

11.Оператор организации ввода данных с клавиатуры записывается с использованием служебного слова:
А) VAR; Б) WRITE; В) READ; Г) GOTO.

12. Операторы в языке программирования отделяются:
А) двоеточием;
Б) пробелом;
В) запятой;
Г) точкой с запятой.

13. Числа в языке Pascal различаются:
А) как натуральные и вещественные;
Б) как натуральные и целые;
В) как целые и вещественные;
Г) как целые и правильные дроби.

14. Свойство алгоритма, заключающееся в отсутствии ошибок, алгоритм должен приводить к правильному результату для всех допустимых входных значений, называется:

А) результативность; В) дискретность;
Б) массовость; Г) конечность.

15. Какой алгоритм называется линейным:

А) выполнение операций зависит от условия;
Б)операции выполняются друг за другом;
В) одни и те же операции выполняются многократно;
Г) присутствие всех возможных операций в одном алгоритме?

Часть В

16. Дан фрагмент электронной таблицы:

	A	B	C
1	3	1	=A2-B2
2	=2+A1	(A2+BA)/2	=C1*3

Найдите числовое значение ячейки C2.
Ответ: _____

17. На рисунке приведен фрагмент таблицы базы данных.

Фамилия	Математика	Русский язык	Ин. язык
Андреева	4	3	5
Баранкин	4	4	4
Волин	5	5	5
Данилов	5	3	5
Иванова	3	5	4
Ломов	3	3	3

Сколько записей во фрагменте таблицы удовлетворяют условию («Математика = 4») или («Ин. язык = 4»)?
Ответ: _____

18. У исполнителяУтроитель две команды, которым присвоены номера:

1. вычти один
2. умножь на три

Первая из них уменьшает число на экране на 1, вторая – утраивает его. Запишите порядок команд в алгоритме получения из числа 5 числа 26, содержащем не более 5 команд, указывая лишь номера команд. Например, 21211 – это алгоритм:

умножь на три
вычти один
умножь на три
вычти один
вычти один

который преобразует число 2 в 13.)

Если таких алгоритмов более одного, то запишите любой из них.

Ответ: _____

Вариант 2

Часть А (задание с выбором ответа)

1. За основную единицу измерения количества информации принимают:

А) байт Б) пиксель В) бит Г) бот

2. Получено сообщение, информационный объем которого равен 64 бита. Чему равен этот объем в байтах?

А) 5 Б) 6 В) 7 Г) 8

3. Расположите данные величины в порядке возрастания.

а) 1,5 Мб; б) 2 байта в) 1900 Кб г) 20 бит д) 0,5 Гб

А) 1г, 2б, 3в, 4а, 5д Б) 1д, 2а, 3в, 4б, 5г В) 1д, 2в, 3а, 4г, 5б

Г) 1б, 2г, 3а, 4в, 5д Д) 1д, 2в, 3а, 4б, 5г

4. Объем информационного сообщения 4096 битов, можно выразить как:

А) 0,5 Кбайт Б) 1 Кбайт

В) 0,5 Мбайта Г) 1 Мбайт

5.В одном из вариантов кодировки Unicode на каждый символ отводится по два байта. Определите информационный объем сообщения из двадцати символов в этой кодировке.

А)20 байт; Б) 40 бит; В) 160 бит; Г) 320 бит.

6.Дано $A=66_{10}$, $B=69_{10}$. Какое из чисел С, записанных в двоичной форме, отвечает условию A<C<B?

А) 1000010; Б) 1000110; В) 1000011; Г) 1001000.

7. В цветовой модели RGB присутствует цвет:

А) желтый

Б) красный

В) иолетовый

Г) коричневый

8. Электронная таблица – это:

А) прикладная программа, предназначенная для обработки структурированных в виде таблицы данных;

Б) прикладная программа для обработки изображений;

В) устройство ПК, управляющее его ресурсами в процессе обработки данных в табличной форме;

Г) системная программа, управляющая ресурсами ПК при обработке таблиц.

9. Математическое выражение:

$$\frac{C3^2+1}{A2-B2}-\frac{B1-2}{C5},$$

записанное в электронной таблице, имеет вид:

А) (С3*2+А) / (А2-ВБ) - (В1-Б) / С5

Б) (С3^2+А) : (А2-ВБ) - (В1-Б) : С5

В) (С3^2+А) / (А2-ВБ) - (В1-Б) / С5

Г) С3^2+1 / (А2-ВБ) - (В1-Б) \ С5

10. В ячейке F2 электронной таблицы записана формула =МАКС(А1:ВВ)+4, какой она примет вид после копирования в ячейку F4?

А) =МАКС(А3:ВД)+6

Б) =МАКС(А3:ВД)+4

В) =МАКС(С1:ЕВ)+4

Г) =МАКС(С3:ЕД)+4

11. Для вывода результатов работы программы на языке Pascal служит оператор:

А) READ;

Б) WRITE;

В) VAR;

Г)GOTO.

12. Переменная в программировании полностью характеризуется:

А) именем;

Б) именем и типом;

В) именем и значением;

Г) значением.

13. Операторы в языке программирования отделяются: А) двоеточием;

Б) точкой с запятой;

В) запятой;

Г) пробелом.

14. Свойство алгоритма, заключающееся в том, что один и тот же алгоритм можно использовать с различными исходными данными, называется:

А) результативность;
Б) массовость;
В) конечность;
Г) детерминированность.

15. Какая алгоритмическая конструкция называется циклом:

А) выполнение операций зависит от условия;
Б)операции выполняются друг за другом;
В) одни и те же операции выполняются многократно;
Г) присутствие всех возможных операций в одном алгоритме?

Часть В

16. Дан фрагмент электронной таблицы:

	A	B	C	D
1	6	A1/3	=A1-B1	=B2+C1
2	=C1+1	1	6	

Найдите числовое значение ячейки D1.

Ответ: _____6_____

17. На рисунке приведен фрагмент таблицы базы данных.

Фамилия	Математика	Русский язык	Ин. язык
Андреева	4	3	5
Баранкин	4	4	4
Волин	5	5	5
Данилов	5	3	5
Иванова	3	5	4
Ломов	3	3	3

Сколько записей во фрагменте таблицы удовлетворяют условию («Математика = 4») и («Русский язык = 3»)?

Ответ: _____

18. У исполнителя Утроитель две команды, которым присвоены номера:

1 – вычти 2
2 – умножь на три

Первая из них уменьшает число на экране на 2, вторая – утраивает его. Запишите порядок команд в алгоритме получения из числа 11 числа 13, содержащем не более 5 команд, указывая лишь номера команд. (Например, 21211 – это алгоритм:

умножь на три
вычти 2
умножь на три

вычти 2
вычти 2,
который преобразует число 2 в 8).
Если таких алгоритмов более одного, то запишите любой из них.
Ответ: _____

Тестовые задания для текущего контроля

ВАРИАНТ 1

1. *Энергонезависимая память компьютера, используется для хранения массива неизменяемых данных, изготавливается фабричным методом:*

а) Постоянное запоминающее устройство
б) Оперативное запоминающее устройство
в) Процессор
г) Жесткий диск

2. *Соответствие устройства выполняемым функциям*

1. Сканер	а) Вывод информации на бумагу
2. Монитор	б) Ввод информации с листа бумаги в ПК
3. Принтер	в) Сетевое соединение
4. Мышь	г) Управление курсором
	д) Сохранение информации
	е) Визуальный вывод информации

3. *Совокупность всех имеющихся программ на компьютере - ... обеспечение*

а) аппаратное
б) программное
в) системное программное
г) прикладное программное

4. *Функции операционной системы …*

а) Диалог с пользователем
б) Разработка программ для ПК
в) Управление ресурсами компьютера
г) Вывод информации на принтер

5. *Расширение исполняемого файла - …*

6. *Компьютерный вирус – …*

а) специальная программа проверки дисков
б) программа, созданная на языке программирования
в) программа, форматирующая диск
г) специальная программа небольшого размера, обладающая способностью «размножаться»

7. *Программы, предназначенные для решения конкретных задач в различных областях науки, техники и жизни, - …*

8. *Антивирусные программы - …*

а) Norton Antivirus
б) NOD32

в) CorelDraw
г) Internet Explorer

9. Текстовый редактор - программа, предназначенная для …

а) создания, редактирования и форматирования текстовой информации;
б) работы с изображениями в процессе создания игровых программ;
в) управление ресурсами ПК при создании документов;
г) автоматического перевода с символьных языков в машинные коды;

10. Редактирование текста представляет собой…

а) процесс внесения изменений в имеющийся текст;
б) процедуру сохранения текста на диске в виде текстового файла;
в) процесс передачи текстовой информации по компьютерной сети;
г) процедуру считывания с внешнего запоминающего устройства ранее созданного текста.

11. В текстовом редакторе при задании параметров страницы устанавливаются…

а) Гарнитура, размер, начертание;
б) Отступ, интервал;
в) Поля, ориентация;
г) Стиль, шаблон.

12. Гипертекст - это …

а) обычный, но очень большой по объему текст;
б) структурированный текст, в котором могут осуществляться переходы по выделенным меткам;
в) текст, буквы которого набраны шрифтом очень большого размера;
г) распределенная совокупность баз данных, содержащих тексты.

13. К многоуровневым спискам можно отнести…

а) перечень однотипных элементов
б) список с подпунктами
в) список, имеющий не менее 10 элементов
г) список, имеющий не менее 5 элементов

14. Колонтитул может содержать:

а) любой текст;
б) Ф. И. О. автора документа;
в) название документа;
г) дату создания документа.

15. Электронная таблица предназначена для:

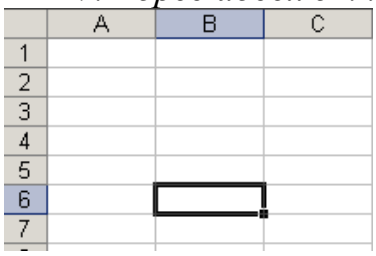
а) упорядоченного хранения и обработки значительных массивов данных;
б) визуализации структурных связей между данными, представленными в таблицах;
в) обработки преимущественно числовых данных, структурированных с помощью таблиц;

г) редактирования графических представлений больших объемов информации.

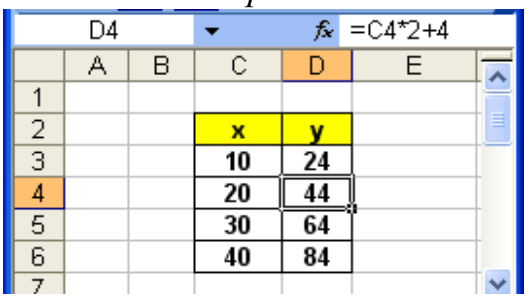
16. Выражение 5(A2+C3):3(2B2-3D3) в электронной таблице имеет вид…

а) 5(A2+C3)/3(2B2-3D3) ;
б) 5*(A2+C3)/3*(2*B2-3*D3) ;
в) 5*(A2+C3)/(3*(2*B2-3*D3)) ;
г) 5(A2+C3)/(3(2B2-3D3)).

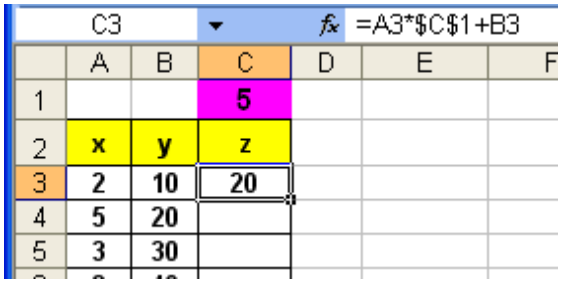
17. Адрес абсолютной ячейки …



18. Адрес активной ячейки ...



19. Значение ячейки C4 после копирования из ячейки C3 …



20. Поле базы данных – …

а) Столбец таблицы, содержащий значения определенного свойства
б) Окно для ввода информации в базу данных
в) Таблица, полученная путем отбора значений
г) Строка, однозначно определяющая запись в таблице

21. Количество полей таблицы базы данных - …

Номер	Страна	Население	Площадь	Столица	Экономика
1	Франция	450 000	7954	Париж	Высокоразвитая
2	Англия	675 430	98760	Лондон	Высокоразвитая
3	Италия	67510	98230	Рим	Высокоразвитая

а) 3
б) 4
в) 5
г) 6

22. Соответствие типа данных СУБД - информации

1. Логический	а) Почтовый адрес
2. Денежный	б) Фотография

3. Текстовый	в) Цена товара
4. Поле объекта OLE	г) Код товара
5. Счетчик	д) Проверка условия
	е) Порядковый номер

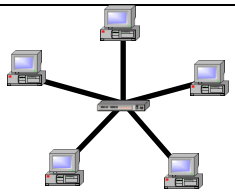
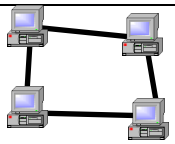
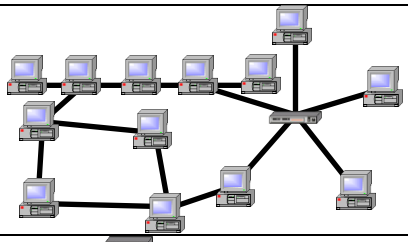
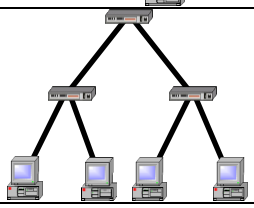
23. Соответствие понятия - определению

1. Модем	а) Текст, имеющий связи с другими документами через систему выделенных слов (ссылок)
2. Гипертекст	б) Программа просмотра сайтов
3. Провайдер	в) Устройство, преобразующее цифровые сигналы в аналоговую форму и обратно
	г) Компьютер в сети, выполняющий основные сетевые функции (обслуживание сети, передача сообщений и т.п.).
	д) Основной документ сети Internet
	е) Фирма, поставщик Интернет – услуг

24. TCP/IP - ...

а) название новейшего компьютера
б) название программы
в) протоколы передачи данных
г) доменное имя компьютера

25. Соответствие названия топологии сети - схеме

1. кольцо	а) 
2. смешанная	б)
3. шина	в) 
4. звезда	г) 
5. файловая	д) 
6. дерево	

26. Программа, позволяющая получить информацию о прожиточном минимуме…

а) Excel

б) КонсультантПлюс
в) Проводник
г) Access

27. Принцип функционирования автоматической системы в отличие от автоматизированной - ...

а) Без участия человека
б) С участием человека
в) Без компьютерной поддержки

28. Мультимедиа – это…

а) Информационная технология
б) Специальная программа компьютерной графики
в) Технология, позволяющая объединить текст, графику со звуком, анимацией
г) Компьютерная презентация

29. Одной из основных функций графического редактора является

а) Ввод изображений
б) Создание изображений
в) Хранение кода изображения
г) Просмотр и вывод содержимого видеопамяти

30. Элементарный объект, используемый в растровом графическом редакторе, ...

а) Прямоугольник
б) Точка экрана (пиксель)
в) Символ
г) Палитра цветов

31. Примитив в графическом редакторе – это …

а) Операции, выполняемые над файлами, содержащими изображения
б) Среду графического редактора
в) Простейшие фигуры, рисуемые с помощью инструментов графического редактора
г) Режим работы графического редактора

32. *Сетка, которую на экране образуют пиксели, ...*

а) Растр
б) Видеоадаптер
в) Видеопамять
г) Дисплейный монитор

33. Деформация изображения при изменении размера рисунка – один из недостатков … графики

а) Растровой графики
б) Векторной графики

34.Взаимосвязанная совокупность средств, методов и персонала, используемых для хранения, обработки и выдачи информации в интересах достижения поставленной цели называется …

а) АРМ

б) информационная система
в) база данных
г) система управления базами данных

35. Совокупность единой системы классификации и кодирования информации, унифицированных систем документации, схем информационных потоков, циркулирующих в организации, а также методология построения баз данных называется…обеспечение

а) информационное
б) программное
в) техническое
г) правовое

ВАРИАНТ 2

1. *Энергонезависимая память компьютера, предназначенная для хранения информации (программ и данных), непосредственно участвующей в вычислительном процессе на текущем этапе функционирования ПК:*

а) Оперативное запоминающее устройство
б) Постоянное запоминающее устройство
в) Процессор
г) Жесткий диск

2. *Соответствие устройства - выполняемым функциям…*

1. Вывод информации на бумагу	а. Сканер
2. Ввод информации с листа бумаги в ПК	б. Монитор
3. Управление курсором	в. Принтер
4. Визуальный вывод информации	г. Мышь
	д. Жесткий диск

3. *Функции процессора -…*

а) подключение ЭВМ к электронной сети
б) обработка данных, вводимых в ЭВМ
в) ввод информации в ЭВМ
г) выполнение арифметических и логических операций

4. *Совокупность всех устройств компьютера - … обеспечение*

а) аппаратное
б) программное
в) системное
г) прикладное

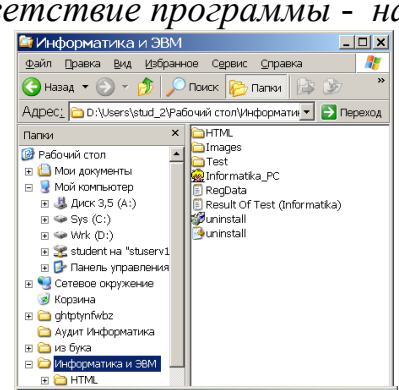
5. *Программы уменьшения объема файла - …*

6. *Специальная программа небольшого размера, обладающая способностью «размножаться» - …*

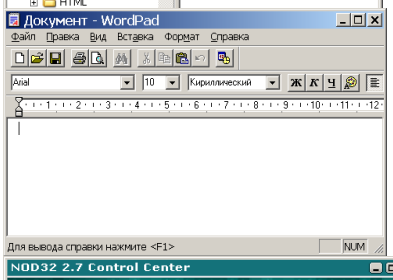
7. *Антивирусные программы – программы…*

а) ревизоры
б) сканирования
в) дефрагментации диска
г) очистки диска

8. *Соответствие программы - назначению*

1. 

а) Поиск правовой информации

2. 

б) Обработка графической информации

3.

в) Операции с объектами OCWindows
г) Защита информации
д) Обработка текстовой информации

9. К числу основных функций текстового редактора относятся…

1) копирование, перемещение, уничтожение и сортировка фрагментов текста;
2) создание, редактирование, сохранение и печать текстов;
3) строгое соблюдение правописания;
4) автоматическая обработка информации, представленной в текстовых файлах.

10. Сверстать страницу – это:

1) закрыть страницу;
2) получить справочную информацию;
3) вывести страницу на печать;
4) расположить в определенном порядке блоки текста и другие элементы оформления.

11. «Буквица» - это …

1) буква, выделенная другим шрифтом
2) мелко выписанная рукописная буква
3) верхний индекс в формуле
4) первая, красочно оформленная буква абзаца

12. Сноска в Ms Word - это…

1) текстовое содержимое заголовка документа.
2) одна из команд меню.

3) комментарий, вынесенный за пределы основного текста документа и обычно содержащий ссылку на текст из другого источника.
4) текстовое содержимое подзаголовка документа.

13. К операциям форматирования символов относятся:

1) выравнивание, межстрочный интервал, задание отступа
2) начертание, размер, цвет, тип шрифта
3) удаление символов
4) копирование фрагментов текста

14. Расширением текстового файла является…

1) com;
2) exe;
3) xls;
4) doc.

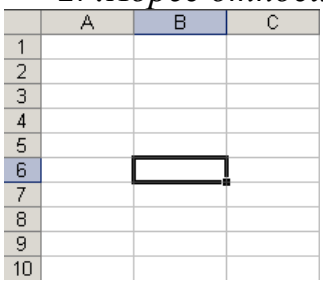
15. Электронная таблица представляет собой:

1) совокупность нумерованных строк и поименованных буквами латинского алфавита столбцов;
2) совокупность поименованных буквами латинского алфавита строк и нумерованных столбцов;
3) совокупность пронумерованных строк и столбцов;
4) совокупность строк и столбцов, именуемых пользователем произвольным образом.

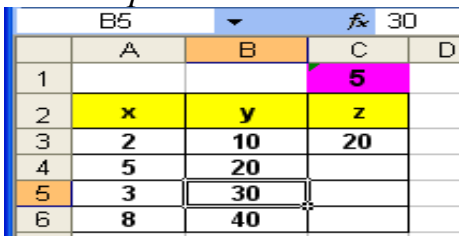
16. Верная формула для электронной таблицы:

1) C3+4*D4
2) C3=C1+2*C2
3) A5B5+23
4) =A2*A3-A4

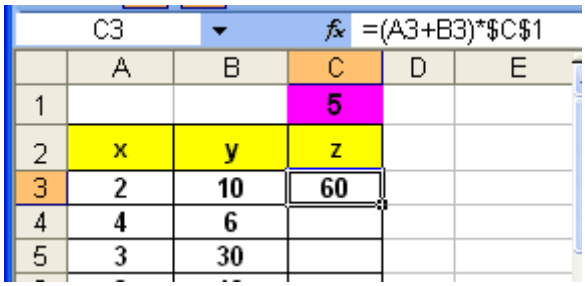
17. Адрес относительной ячейки …



18. Адрес активной ячейки…



19. Значение ячейки C4 после копирования из ячейки C3 равно:



20. *Запись базы данных:*
   а) Столбец таблицы, содержащий значения определенного свойства
   б) Окно для ввода информации в базу данных
   в) Таблица, полученная путем отбора значений
   г) Строка, однозначно определяющая запись в таблице

21. *Количество записей таблицы базы данных…*

Номер	Страна	Население	Площадь	Столица	Экономика
1	Франция	450 000	7954	Париж	Высокоразвитая
2	Англия	675 430	98760	Лондон	Высокоразвитая
3	Италия	67510	98230	Рим	Высокоразвитая

   а) 3
   б) 4
   в) 5
   г) 6

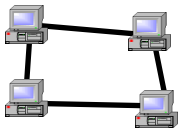
22. *Соответствие типа данных MS Access - информации*

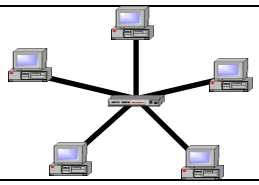
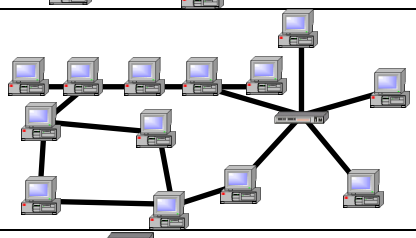
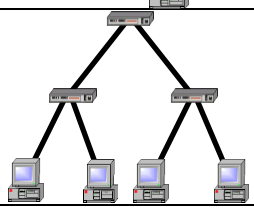
1. Логический	а) Почтовый адрес
2. Денежный	б) Фотография
3. Текстовый	в) Цена товара
4. Поле объекта OLE	г) Код товара
5. Счетчик	д) Проверка условия
	е) Порядковый номер

23. *Соответствие понятия - определению*

1. Электронная почта	а) Документ, имеющий связи с другими документами через систему выделенных слов (ссылок)
2. Браузер	б) Компьютер сети, занимающийся выбором кратчайшего маршрута следования пакетов по сети
3. Сайт	в) Устройство, преобразующее цифровые сигналы в аналоговую форму и обратно
	г) обмен почтовыми сообщениями с любым абонентом сети Internet
	д) Программа просмотра сайтов

24. *Соответствие схемы сети топологии*

1.	а) кольцо
2. 	б) смешанная

3. 	в) шина
4. 	г) звезда д) файловая
5. 	е) дерево

25. *Программа для просмотра Web-страниц - ...*
   а) Блокнот
   б) Браузер
   в) Windows
   г) FrontPage
26. *Программа, позволяющая получить минимальный размер оплаты труда:*
   а) Excel
   б) КонсультантПлюс
   в) Проводник
   г) Access
27. *Принцип функционирования автоматизированной системы в отличие от автоматической - ...*
   а) Без участия человека
   б) С участием человека
   в) Без компьютерной поддержки
28. *Мультимедиа – это…*
   а) Информационная технология
   б) Специальная программа компьютерной графики
   в) Технология, позволяющая объединить текст, графику со звуком, анимацией
   г) Компьютерная презентация
29. *Основная функция графического редактора:*
   а) Ввод изображений
   б) Создание изображений
   в) Хранение кода изображения
   г) Просмотр и вывод содержимого видеопамяти
30. *Элементарный объект, используемый в растровом графическом редакторе:*
   а) Прямоугольник
   б) Точка экрана (пиксель)
   в) Символ

г) Палитра цветов

31. *Примитив в графическом редакторе – это …*

а) Операции, выполняемые над файлами, содержащими изображения

б) Среда графического редактора

в) Простейшие фигуры, рисуемые с помощью инструментов графического редактора

г) Режим работы графического редактора

32. *Сетка, которую на экране образуют пиксели:*

а) Растр

б) Видеоадаптер

в) Видеопамять

г) Дисплейный монитор

33. *Вид компьютерной графики, в которой одним из недостатков является деформация изображения при изменении размера рисунка*

а) Растровая

б) Векторная

в) Фрактальная

34. *Проблемно-ориентированный комплекс технических, программных средств, установленный непосредственно на рабочем месте пользователя и предназначенный для автоматизации операций взаимодействия пользователя с ЭВМ в процессе проектирования и реализации задач называется*

а) информационная система

б) программное обеспечение

в) система управления базами данных

г) АРМ

35. *Совокупность программ для реализация целей и задач информационной системы, а также нормального функционирования комплекса технических средств называется ... обеспечение*

а) математическое

б) программное

в) информационное

г) техническое

Перечень тем учебно-исследовательских работ (ИР)

$ИР_1$ – Преимущества использования СПС «КонсультантПлюс» в профессиональной деятельности

$ИР_2$ – Преимущества использования ПО «Технолог-кулинар» для специалистов в области технологий продукции общественного питания.

$ИР_3$ – Применение информационных технологий для специалистов в области технологий продукции общественного питания..

ИР$_4$ – Примеры комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений профессиональной деятельности.

Практические задания

ПЗ$_1$

А) Построить в MicrosoftExcel трехмерные изображения поверхностей:гиперболический параболоид.

Название поверхности	Функция
гиперболический параболоид	$Z= X^2-Y^2$

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N
1	Построение трехмерного изображения гиперболического параболоида													
2	Y\X	-3	-2,5	-2	-1,5	-1	-0,5	0	0,5	1	1,5	2	2,5	3
3	-3													
4	-2,5													
5	-2													
6	-1,5													
7	-1													
8	-0,5													
9	0													
10	0,5													
11	1													
12	1,5													
13	2													
14	2,5													
15	3													
16														

Б) Выполните представленную ниже задачу. Задача иллюстрирует определённые средствaСПС КонсультантПлюс, применяемые для её решения.

Задача:Выясните, нужно ли вносить изменения в документы о командировке, если необходимо продлить её срок.

В примере иллюстрируется использование «Путеводителя по кадровым вопросам», а также применение Быстрого поиска.

ПЗ$_2$

А) Найти ответы на вопросы, используя поисковый сервер Rambler(http://www.rambler.ru) или Yandex(http://www.yandex.ru). Указать адрес источника информации.

1) Когда и где проходило первое заседание международного суда? Кто или что являлось причиной его заседания?

2) Где и когда проводилась последнее заседание Всероссийского суда? Каков состав?

Б) Используя программу MSEXCEL, произведите расчёт заработной платы сотрудников салона, оформив таблицу по образцу:

E30 fx

	A	B	C	D	E	F	G	H
1		Ведомость начисления заработной платы						
2		за …… 20…… год						
3	табельный номер	Фамилия И. О.	Оклад (руб.)	Премия (руб.)	Всего начислено (руб.)	Удержания (руб.)	К выдаче (руб.)	
4				27%		13%		
5	200	Петров И. П,	4500,00					
6	201	Иванова И. Г.	4850,00					
7		Степанов А. Ш.	5200,00					
8		Шорохов С.М.	5550,00					
9		Галкин В.Ж.	5900,00					
10		Портнов М. Т.	6250,00					
11		Орлова Н.Н.	6600,00					
12		Степкина А. В.	6950,00					
13		Жарова В. А.	7300,00					
14		Стольникова О. Д.	7650,00					
15		Дрынкина С. С.	8000,00					
16		Шпаро Н. Г.	8350,00					
17		Шашкин Р. Н.	8700,00					
18		Стелков Р. Х.	9050,00					
19		Всего:	94850,00					
20								
21		Максимальный доход:						
22		Минимальный доход:						
23		Средний доход:						
24								
25								

ПЗ$_3$

А) Создайте визитку, используя возможности текстового процессора MicrosoftWord, подобрать фон и обработать картинки. Размер визитки 10х5,5.Используя ресурсы Интернет подобрать картинки для визитки.

Б) Выполните представленную ниже задачу. Задача иллюстрирует определённые средстваСПС КонсультантПлюс, применяемые для её решения.

Стороны намерены заключить договор поставки крупной партии напитков. Покупатель заинтересован в том, чтобы успеть реализовать продукцию до истечения срока годности. Поэтому он требует включить в договор условие о том, что срок годности поставляемого товара должен быть не менее 6 месяцев. Выясните, как согласовать условие о сроке годности поставляемого товара.

В примере иллюстрируется применениеБыстрого поиска, поиск кодекса, изучение связей к документу, использование «Путеводителя по договорной работе», переход по ссылкам.

ПЗ$_4$

А) Создайте документ, используя возможности текстового процессора MicrosoftWord.

Страхование имущества жителей города Урюпинска

№ п/п	Код клиента	Фамилия, имя, отчество клиента	Наименование имущества	Дата начала страховки	Дата окончания страховки (руб.)	Страховая сумма	Сумма месячного взноса в (руб.)
			Домовладения				
1	П-12	Петров В.Г.	Домовладение	01.01.2000	31.12.2010	80000	667
2	Р-34	Романова К.О.				20000	84
3	В-80	Волкова Е.И.				90000	750
			Загородные дачи				
4	Г-1	Горин В.В.	Загородная дача	01.01.2000	31.12.2010	35000	583
5	К-6	Котиков Н.Н.				30000	313
6	П-6	Петрова Е.Н.				45000	375
7	Я-45	Яшкина С.С.				20000	84
			Автомобили				
8	С-6	Сергеева М.А.	а/м Жигули	01.01.2003	31.12.2004	12000	667
9	П-13	Попов Г.Н.	а/м Ока	01.01.2003	31.12.2004	3000	250
10	И-18	Иванова С.П.	а/м Москвич	31.11.2003	30.11.2004	8500	490
11	У-12	Уваров С.А.	а/м Волга	31.11.2003	30.11.2004	20000	800

Б) Создайте визитку о предоставляемых услугах юридической помощи, используя возможности текстового процессора MicrosoftWord, подобрать фон и обработать картинки. Размер визитки 12х6.Используя ресурсы Интернет подобрать картинки для визитки.

ПЗ$_5$

А) Создайте схему классификации договоров по их содержанию по образцу, используя возможности текстового процессора MicrosoftWord, подобрать фон и обработать картинки. Размер визитки 12х6.Используя ресурсы Интернет подобрать картинки для визитки.

Б) Выполните представленную ниже задачу. Задача иллюстрирует определённые средстваСПС КонсультантПлюс, применяемые для её решения.

Найдите документ, принятый в первом квартале 2011 г., которым устанавливается коэффициент индексации социальной пенсии.

В примере иллюстрируется поиск с использованием полей «Текст документа» и «Дата».

ПЗ$_6$

А) Составьте и отформатируйте заявление по образцу, используя возможности текстового процессора MicrosoftWord.Используя ресурсы Интернет подобрать картинки для бланка заявления.

ООО "Проект 007"
www.proekt-007.ru

В Межрайонную инспекцию Федеральной
налоговой службы № 23 по Ростовской области
344029, г. Ростов-на-Дону, пр. Сельмаш, 90/17 "а"

от Соколовой Натальи Александровны
344019, г. Ростов-на-Дону, ул.Закруткина 20, кв.37
Телефон: 244-36-73

ЗАЯВЛЕНИЕ
о возврате излишне уплаченной государственной пошлины

15 января 2014 года мною в Первомайский районный суд г. Ростова-на-Дону было подано исковое заявление о разделе имущества, нажитого в период моего брака с гражданином Соколовым Алексеем Ивановичем. Цена иска составляла 250000 (двести пятьдесят тысяч) рублей. В соответствии с действующим законодательством, при подаче указанного иска о разделе имущества, я уплатила государственную пошлину в размере 5700 (пять тысяч семьсот) рублей.

В период подготовки дела к слушанию, до начала рассмотрения дела по существу ответчик добровольно выполнил все мои требования о разделе нашего общего имущества. В связи с тем, что у меня не осталось каких-либо претензий к ответчику, я отказалась в судебном заседании от всех своих исковых требований. Мой отказ был принят судом и 25 февраля 2014 года, судья Первомайского районного суда г. Ростова-на-Дону – Дроздов Н.И. в соответствии со ст. 220 Гражданского процессуального кодекса РФ вынес определение о прекращении производства по вышеуказанному гражданскому делу.

В соответствии со ст. 93 Гражданского процессуального кодекса РФ и ст. 333.40 Налогового кодекса РФ, в случае прекращения производства по делу или оставления заявления без рассмотрения судом общей юрисдикции, уплаченная государственная пошлина подлежит возврату полностью.

На основании вышеизложенного, в соответствии со статьей 333.40 Налогового кодекса РФ

ПРОШУ:

Произвести возврат излишне уплаченной мною государственной пошлины в размере 5700 (пять тысяч семьсот) рублей, путем перечисления указанной денежной суммы на мой расчетный банковский счет.

Реквизиты для платежа:

Получатель – Соколова Наталья Александровна

Р\с _____, в _____(наименование банка)_____

К/с _____, в ГРКЦ ГУ ЦБ России по Ростовской области, БИК _____

Приложение:

- квитанция об уплате государственной пошлины, в размере 5700 рублей;
- копия определения судьи Первомайского районного суда от 25.02.2014г.

14 марта 2014 года _____ (Соколова Н.А.)
(подпись)

Б)Создать и заполнить таблицу по образцу:

Месяц	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь	ИТОГО	
Оклад	5 000р.	5 500р.	6 000р.	6 000р.	5 500р.	7 000р.	1 000р.	1 000р.	6 000р.	6 000р.	6 000р.	8 000р.	Оклад	Сумма премии
% премии	10%	5%	5%	2%	5%	300%	1%	1%	2%	1%	2%	13%		
Премия														

При выполнении работы необходимо соблюдать алгоритм:
- запустить табличный редактор MSExcel;
- заполнить таблицу по образцу;
- расставить форматы данных;
- в строке «Премия» подсчитать премии по каждому месяцу в рублях;
- в столбце «Оклад» посчитать сумму оклада;
- в столбце «Сумма премии» посчитать сумму премий в рублях.

ПЗ$_7$

А) Составьте и отформатируйте уведомление по образцу, используя возможности текстового процессора MicrosoftWord.

г-ну Петрову Александру Петровичу
г.Ростов-на-Дону, пер.Газетный, д.51, кв.5

от Иванова Владимира Ивановича
г.Ростов-на-Дону, ул.Социалистическая 25, кв.33
Телефон: 223-32-23

УВЕДОМЛЕНИЕ
о намерении продать долю квартиры

Уважаемый г-н Петров Александр Петрович!

Я являюсь собственником 1/2 доли, в праве общей долевой собственности на жилую квартиру № 12 (двенадцать), в литере "А", находящуюся по адресу: город Ростов-на-Дону, улица Красноармейская, дом № 58 (пятьдесят восемь) и имеющую кадастровый номер 61:55:0021543:12:4/9.

Вышеуказанная жилая квартира состоит из одной жилой комнаты, кухни, ванной комнаты, туалета и коридора, общей площадью 29,5 (двадцать девять целых и пять десятых) кв. м., в т.ч. жилой площадью 17,4 (семнадцать целых и четыре десятых) кв.м., расположена на четвертом этаже девятиэтажного панельного жилого дома (имеется балкон).

В настоящее время я имею намерение **продать** принадлежащую мне долю вышеуказанной квартиры за 1850000 (один миллион восемьсот пятьдесят тысяч) рублей.

В соответствии со ст. 250 Гражданского кодекса РФ, Вы, как участник общей долевой собственности на вышеуказанную жилую квартиру, имеете преимущественное право покупки продаваемой мною 1/2 доли квартиры по вышеуказанной цене.

Прошу Вас в течение месяца с момента получения настоящего уведомления воспользоваться своим преимущественным правом покупки отчуждаемой мною 1/2 доли квартиры, либо отказаться от своего права в письменной форме.

10 января 2015 года _____ (Иванов В.И.)
(подпись)

Б)

Используя возможности программы MicrosoftExcel, подготовьте таблицу для расчета ваших еженедельных трат на поездки в городском транспорте. В соответствующие ячейки введите число поездок на каждом виде транспорта в определенный день недели. В отдельную ячейку введите стоимость одной поездки на текущий момент. Готовую таблицу сохраните на листе под именем ТРАНСПОРТ.

	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница	Суббота	Воскресенье
Метро							
Автобус							
Трамвай							
Троллейбус							
Итого за день							

Стоимость 1^{й} поездки в метро	28,00р.
Стоимость 1^{й} поездки на наземном транспорте	25,00р.

Всего за неделю	

ПЗ$_8$

А) Используя возможности программы MicrosoftExcel, оформите таблицу для расчета прибыли от производства товаров. Цена единицы продукции на 35% больше себестоимости. Постройте диаграмму, отражающую величину полученной прибыли. Готовую таблицу сохраните на листе под именем ПРИБЫЛЬ.

Прибыль от производства товаров

№	Наименование товара	Себестоимость единицы продукции	Цена единицы продукции	Количество (шт.)	Прибыть от единицы продукции	Общая прибыль
1	"Аленка"	23,00р.		1250		
2	"Вернисаж"	25,50р.		900		
3	"Детский"	22,75р.		750		
4	"Летний сад"	26,00р.		500		
5	"Маэстро"	30,75р.		1500		
6	"Санкт-Петербург"	27,50р.		2250		
7	"Тройка"	27,75р.		900		

Подсказки:
Цена = Себестоимость * 121%
Прибыль от 1 шт. = Цена - Себестоимость
Общая прибыль = Прибыль от 1 шт. * Количество

Б) Выполните представленную ниже задачу. Задача иллюстрирует определённые средстваСПС КонсультантПлюс, применяемые для её решения.
Найдите федеральный закон об электронной подписи, принятый в 2011 году.
В примере иллюстрируется применение Быстрого поиска или поиск с использованием полей «Дата» и «Название документа».

ПЗ$_9$

А) Найдите в Интернет два закона РФ, регулирующие деятельность в области информационных технологий. Сохраните каждый из них в отдельном текстовом файле под названиями “sow1” и “sow2”. Создайте в собственной папкепапкуЗачёт и поместите файлы в нее. Используя архиватор, установленный на компьютере создайте архив с расширением .zipи проверьте содержимое на вирусы.

Б) ВЫПОЛНИТЕ ПОИСК КОДЕКСОВ В СИСТЕМЕ КОНСУЛЬТАНТ ПЛЮС

Работник, являющийся студентом вуза, предупрежден о предстоящем увольнении по сокращению штата. Выясните, имеет ли он в соответствии с Трудовым кодексом преимущественное право остаться на работе.

ПЗ$_{10}$

А) Создание, редактирование, форматирование, сохранение текстового документа в MicrosoftWord.

1) Создайте в текстовом редакторе Word документ, приведенный ниже, задав следующие параметры:
а) параметры страницы: все поля по 1,5 см, размер бумаги А4, ориентация книжная;
б) абзацный отступ 0 см;
в) для заголовка: по центру, Arial, 14, полужирный;
для первого абзаца: по левому краю, Arial, 12, полужирный;
для второго абзаца: по правому краю, TimesNewRoman, 12, курсив;
для третьего абзаца: по ширине, ComicSans, 13, подчеркнутый;
для четвертого абзаца: по центру, TimesNewRoman, 12, полужирный, курсив.
2) Сохраните данный текстовый документ под именем задание 2.doc в папке Зачёт.

Принтеры

Для вывода документа на бумагу к компьютеру подключается печатающее устройство – принтер. Существуют различные типы принтеров.

Матричный принтер печатает с помощью металлических иголок, которые прижимают к бумаге красящую ленту.

Струйный принтер наносит буквы на бумагу, распыляя над ней капли жидких чернил. С его помощью создаются не только черно-белые, но и цветные изображения.

В лазерном принтере для печати символов используется лазерный луч. Это позволяет получать типографское качество печати.

49

Б) Создайте правовой документ, используя правовую базу ГАРАНТ.
Найдите примерную форму договора поручения на продажу товара и сохраните под именем Договор поручения.

ПЗ$_{11}$

А) Формирование запроса на поиск данных в среде системы управления базами данных.
Создайте и заполните БДMicrosoftAccess по образцу:

Номер	Фамилия	Имя	Пол	Дата рождения	Рост	Вес
1	Иванов	Павел	м	15.05.1993	158	56
2	Семенов	Валентин	м	03.01.1993	161	47
3	Друнина	Екатерина	ж	12.09.1993	165	57
4	Бабанов	Иван	м	25.12.1993	163	60
5	Павлова	Евдокия	ж	14.01.1994	173	67
6	Смоквин	Валентин	м	25.08.1994	166	59
7	Пименов	Владимир	м	17.10.1993	171	70
8	Неверова	Ольга	ж	12.03.1994	168	58
9	Нужин	Алексей	м	26.12.1993	171	64
10	Полнухина	Елизавета	ж	22.11.1993	162	65

Задание:
1. Сформировать запрос, который бы выводил всех «Валентин»
2. Сформировать запрос, который бы выводил всех женщин.

Б) Создайте правовой документ, используя правовую базу ГАРАНТ.
Найдите исковое заявление о взыскании займа и сохраните его под именем Возврат займа.

ПЗ$_{12}$

А) В СУБД MicrosoftAccess создать базу данных «Группа» по образцу и для нее построить следующие запросы:

– запрос о студентах, вес которых превышает 80 кг.
– запрос о студентах, фамилия которых начинается с буквы П.

Сохранить документ с именем Практическое задание.mbdb папке Зачет ФИО(папку создать в своей папке).

	Фамилия	Имя	Отчество	Дата рождения	Вес	Рост
1	Пучков	Евгений	Петрович	12.02.89	83	174
2	Сидорова	Елена	Васильевна	3.04.91	56	170
3	Леонтьев	Евгений	Николаевич	3.09.90	60	154
4	Кочнева	Виктория	Леонидовна	15.10.91	80	182
5	Петров	Николай	Александрович	20.05.90	78	180
6	Мухин	Антон	Николаевич	12.09.89	85	170
7	Назаров	Вла димир	Иванович	3.06.90	78	169
8	Иванов	Сергей	Сергеевич	7.09.90	56	150

Б) Выполните представленную ниже задачу. Задача иллюстрирует определённые средстваСПС КонсультантПлюс, применяемые для её решения.

НАЙДИТЕ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН ОТ 28.12.2009 N 381-ФЗ «ОБ ОСНОВАХ ГОСУДАРСТВЕННОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ ТОРГОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ».

ПРИМЕР ИЛЛЮСТРИРУЕТ ПОИСК ДОКУМЕНТА С ПОМОЩЬЮ БЫСТРОГО ПОИСКА, А ТАКЖЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПОЛЯ «НОМЕР» КАРТОЧКИ ПОИСКА.

$ПЗ_{13}$

А) ИСПОЛЬЗУЯ ВОЗМОЖНОСТИ ПРОГРАММЫ MICROSOFTEXCEL, СОЗДАЙТЕ ДОКУМЕНТ В ЭЛЕКТРОННОЙ ТАБЛИЦЕ ПО ОБРАЗЦУ. ВЫПОЛНИТЕ РАСЧЕТЫ:

a) Зарплата = Коэффициент з/п*Кол.раб.дней*Ставка директора (при создании формулы использовать относительные и абсолютные ссылки)
b) Премия = Коэффициент з/п*Премия директора (при создании формулы использовать относительные и абсолютные ссылки)
c) К выдаче = Зарплата + Премия
d) Заполнить ячейкуИтого с помощью Автосуммы.

Сохранить документ с именем Практическое задание.xlsx в папке Зачет ФИО.

Ведомость заработной платы							
№ п/п	ФИО	Должность	Коэффициент з/п	Кол. раб. дней	Зарплата	Премия	К выдаче
1	Иванов И.И.	директор	1	23			
2	Петров П.П.	зам. директора	0,8	23			
3	Сидоров С.С.	ст. менеджер	0,64	20			
4	Семенов С.С.	менеджер	0,51	20			
5	Брут Б.Б.	менеджер	0,51	23			
6	Мохов М.М.	мл. менеджмер	0,41	22			
						Итого	
Ставка директора, у.е. в день							
	200						
Премия директора, у.е. в день							
	500						

Б) С помощью интернет-версии «ГАРАНТ-Образование» найдите труды серии «Классика российского правового наследия» по теме «Международные споры».Укажите количество документов в списке: _____ Сохраните список в файл под именем Международные споры.

ПЗ$_{14}$

А) СОЗДАТЬ ВЕКТОРНОЕ ИЗОБРАЖЕНИЕ, ИСПОЛЬЗУЯ ВОЗМОЖНОСТИ CORELDRAW

Б) Выполнить задание:Тема «Потребительская кооперация в России».

a) Создайте папку Потребительская кооперация в России по следующему пути: Личная папка – Зачёт –Задание №2. Найдите основные нормативные документы по этой теме. Сохраните список под именем НПА в папку Потребительская кооперация в России.

b) Создайте подборку судебных решений по указанной теме. Для этого постройте списки документов, ссылающихся на фрагменты найденных нормативных документов в пункте а, максимально соответствующих теме.

Сохраните список под именем Судебные решенияв папку Потребительская кооперация в России.

c) Таким же образом подберите статьи к этой теме. Сохраните список под именем Статьив папку Потребительская кооперация в России.

d. Найдите книги из серии «Классика российского правового наследия» по этому вопросу. Сохраните список под именем Классикав папку Потребительская кооперация в России.

ПЗ$_{15}$

А) ИСПОЛЬЗУЯ ВОЗМОЖНОСТИ ПРОГРАММЫ MICROSOFTEXCEL , ОПРЕДЕЛИТЕ СУММУ, КОТОРУЮ ПРИДЕТСЯ ЗАПЛАТИТЬ ЗА ПОТРЕБЛЕННУЮ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЮ. ВЫПОЛНИТЕ РАСЧЕТ, ВВЕДЯ СВОИ ИСХОДНЫЕ ДАННЫЕ (СТОЛБЦЫ «ДАТА» И «ПОКАЗАНИЯ СЧЕТЧИКА»).

РАСХОД ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

Месяц	Дата	Показания счетчика кВт/ч	Расход кВт/ч	Сумма р.
	26.12.2014	40582		
Январь				
Февраль				
Март				

Апрель				
Май				
Июнь				
Июль				
Август				
Сентябрь				
Октябрь				
Ноябрь				
Декабрь				
			ВСЕГОр.	
	Наличиеэлектроплиты			
Цена 1 кВт/ч коп.	ДА	НЕТ		
	42	60		

Б) Используя Бизнес-справки информационно-правового портала ГАРАНТ, найдите, каким был максимальный размер ставки рефинансирования Банка России в 2015 году. (результат выполненного задания сохранить в документе, созданном в текстовом процессоре MSWord, в виде скриншота)

ПЗ$_{15}$

А)Создайте документ, используя возможности текстового процессора MicrosoftWord.

Поступление в банк получателя

Платежное поручение № _____

"день" месяца 200_ г.

			Сумма
Отправить денег МОУ «Центр образования» г.Урюпинска РНН 600500000393 Банк плательщика Отдел казначейства г.Урюпинска	ИИК 55130054	Код 12	
	БИК 190520022		
Бенефициар Отдел казначейства РНН 600700169247 Банк бенефициара Отдел казначейства г.Урюпинска	ИИК 130889601	Код 12	
	БИК 190520022		
Сумма прописью Два миллиона четыреста семьдесят одна тысяча пятнадцать тенге 00 тиын			
Дата получения товара, оказания услуг "день" месяц 2000 г. Назначение платежа с указанием наименования товара, выполненных работ, оказанных услуг, номеров и даты товарных документов	Код назначения платежа	132	
	Код бюджета классификации	263	
	Дата валютирования	395	

Проведено банком - получателем

"_____" _____ 200_ г.

МП _____ подписи отправителей денег

_____ подписи отправителей

место штампа

Б) Выполните представленную ниже задачу. Задача иллюстрирует определённые средстваСПС КонсультантПлюс, применяемые для её решения.

Найдите закон о клиринге и клиринговой деятельности. Выясните, когда документ вступает в силу.
В примере иллюстрируется применение Быстрого поиска, изучение справки к документу.

ПЗ$_{16}$

А) Создайте документ, используя возможности текстового процессора MicrosoftWord(автофигуры, панель рисования, объект WordArt), в котором будет разработан логотип юридической фирмы. Используйте для создания логотипа материал из Интернета.

Б)ВЫПОЛНИТЬ РАБОТУ В ИНФОРМАЦИОННО-ПРАВОВОЙ СИСТЕМЕ ГАРАНТ, РАЗДЕЛ БИЗНЕС-СПРАВКИ.СОЗДАЙТЕ ПАПКУ БИЗНЕС-СПРАВКИВ ПАПКЕ ЗАДАНИЕ №2.

1.Найдите таблицу Вступление в силу и опубликование правовых актов, подготовленную экспертами компании «Гарант» (в федеральных Бизнес-справках), и ответьте на вопрос: какие средства массовой информации являются официальными источниками опубликования приказов Федерального казначейства?

2.В найденном справочном документе установите закладку под именем Казначействои сохраните ее в папку Бизнес-справки.

3. Какова была величина минимального размера оплатытруда (МРОТ), применяемого для регулирования оплаты труда в январе 2015 года?

В справочном документе, подготовленном экспертами компании «Гарант», установите закладку под именем МРОТи сохраните ее в папку Бизнес-справки.

4. Найдите курс доллара США:_____ и евро: _____ на 14 мая 2015 года.

5. В справочном материале: Если вас задержала полиция, подготовленном экспертами компании «Гарант», найдите информацию, в каких случаях сотрудник полиции вправе проверить ваш паспорт. Укажите количество пунктов в описании. Установите закладку под именем Полиция и сохраните ее в папку Бизнес-справки.

ПЗ$_{17}$

А)Создайте презентацию «Офисный пакет программ MicrosoftOffice». Используйте для создания презентации материал из Интернета.

Б) СОЗДАЙТЕ ДОКУМЕНТ ПО ПРАВООХРАНИТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (ПО ОБРАЗЦУ) – РАСПИСАНИЕ ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ, ИСПОЛЬЗУЯ ВОЗМОЖНОСТИ ТЕКСТОВОГО ПРОЦЕССОРА MICROSOFTWORD РАБОТА С ТАБЛИЦАМИ.

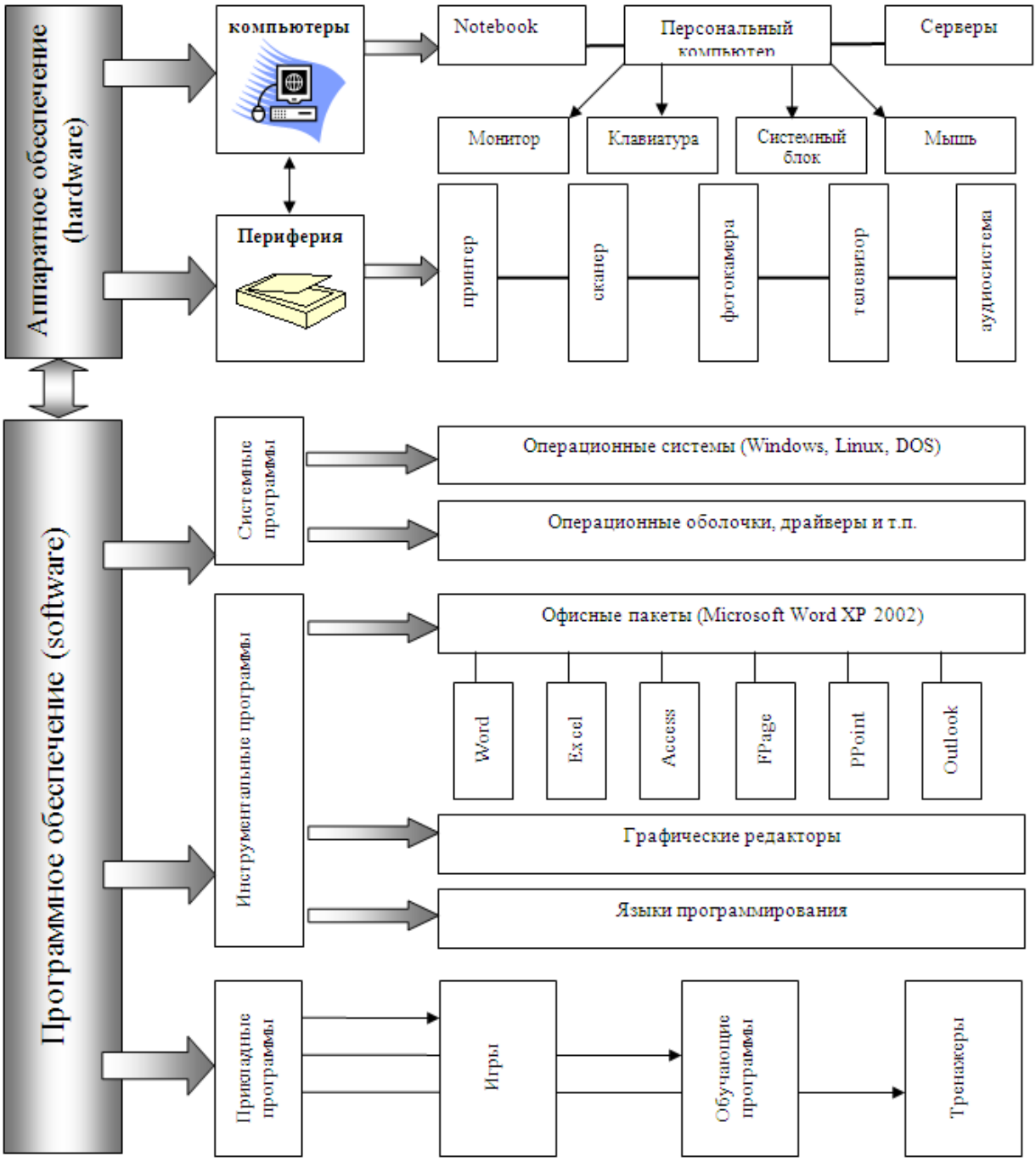
РАСПИСАНИЕ вступительных испытаний НОУ ВПО «Академия МНЭПУ»
для поступающих на места по договорам с оплатой стоимости обучения
по направлениям подготовки на очную и очно-заочную форму обучения (магистратура по профилю диплома бакалавра)

Направление подготовки		Математика (тест)	Обществознание (тест)	История (тест)	География (тест)
Консультация		11 сентября ауд. 506, 17:00	11 сентября ауд. 305 , 17:00	11 сентября ауд. 304 , 17:00	11 сентября ауд. 310, 17.00
Экология и природопользование	Даты вступительных испытаний*				17 сентября ауд. 310, 18:00 Группа № 1
Политология	Даты вступительных испытаний*	-		17 сентября ауд. 304, 18:00 Группа № 2	
Юриспруденция	Даты вступительных испытаний*	-	17 сентября ауд. 305, 18:00 Группа № 3		-
Экономика	Даты вступительных испытаний*	17 сентября ауд. 506 , 18:00 Группа № 4		-	-
Менеджмент	Даты вступительных испытаний*	17 сентября ауд. 506 , 18:00 Группа № 5	-	-	-
Государственное и муниципальное управление	Даты вступительных испытаний*	17 сентября ауд. 506 , 18:00 Группа № 6			
Дата объявления результатов		18 сентября ауд. 506, 18:00	18 сентября ауд. 305, 18:00	18 сентября ауд. 304, 18:00	18 сентября ауд. 310, 18:00
Резервный день (ауд.)*		19 сентября ауд. 506, 18:00	19 сентября ауд. 305, 18:00	19 сентября ауд. 304, 18:00	19 сентября ауд. 310, 18:00
Апелляция		20 сентября ауд. 506, 18:00	20 сентября ауд. 305, 18:00	20 сентября ауд. 304, 18:00	20 сентября ауд. 310, 18:00

* для лиц, не явившихся на вступительные испытания по уважительной причине, подтвержденной документально

ПЗ$_{18}$

А) Создайте документ, используя возможности текстового процессора MicrosoftWord.



Б) Используя Интернет-ресурсы по законодательству, ответьте на следующие вопросы:
С какого возраста допускается заключение трудового договора?
Найдите определение термина «трудовой договор» в Толковом словаре. Выпишите перевод термина наанглийский язык.

ОТВЕТЫ СОХРАНИТЕ В ТЕКСТОВОМ ДОКУМЕНТЕ MSWORD(В ВИДЕ КАРТИНОК С РЕЗУЛЬТАТОМ ПОИСКА), СЛЕДУЮЩИМ ОБРАЗОМ: ЛИЧНАЯ ПАПКА - ПАПКА ЗАЧЕТ – ЗАДАНИЕ№2.

ПЗ$_{19}$

А) СОЗДАЙТЕ РЕКЛАМНУЮ ПРЕЗЕНТАЦИЮ ПО СВОЕЙ СПЕЦИАЛЬНОСТИ. ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ ЭТОГО РЕСУРСЫ ИНТЕРНЕТ.

Б) Создайте документ, используя возможности текстового процессора MicrosoftWord(автофигуры, панель рисования, объект WordArt), в котором будет

разработан логотип юридической фирмы. Используйте для создания логотипа материал из Интернета.

ПЗ$_{20}$

А) СОЗДАЙТЕ ПРЕЗЕНТАЦИЮ: «НАУКА ЮРИСПРУДЕНЦИЯ». МАТЕРИАЛ: ИНТЕРНЕТ РЕСУРСЫ. НЕ МЕНЕЕ 7 СЛАЙДОВ.

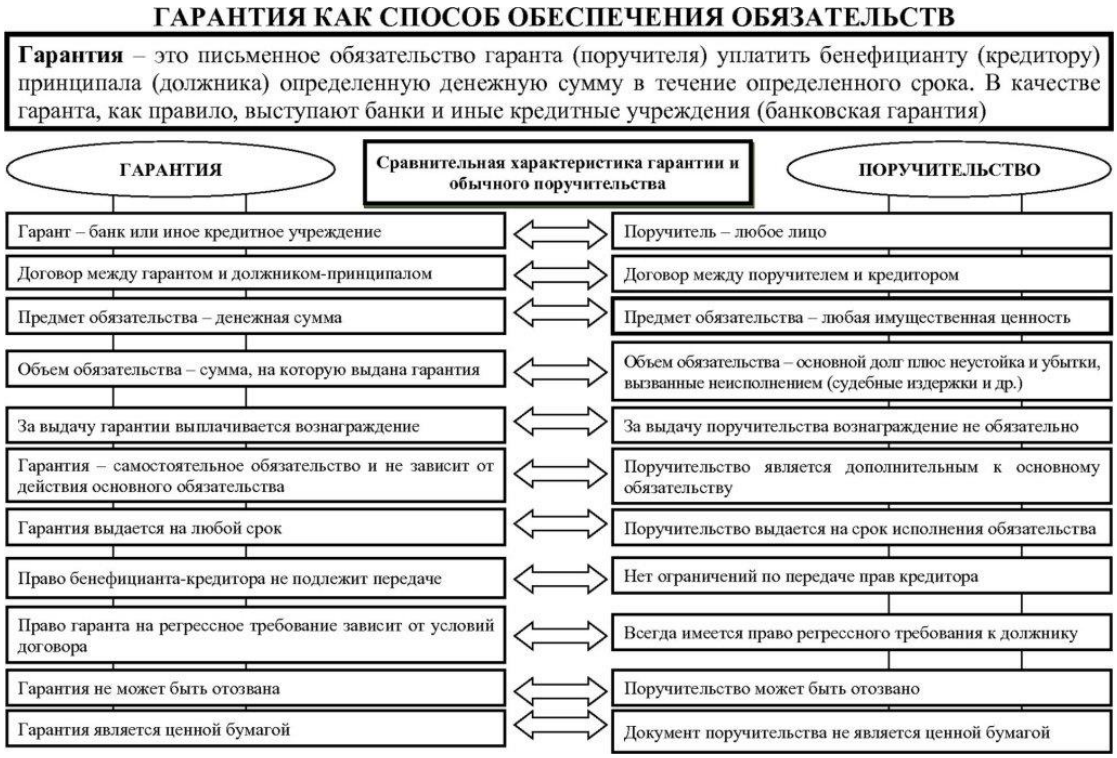
Б) Выполните представленную ниже задачу. Задача иллюстрирует определённые средстваСПС КонсультантПлюс, применяемые для её решения.

Определите норму рабочего времени (в часах) на 2013 год в целом при 40-часовой рабочей неделе.

Пример иллюстрирует поиск справочной информации.

ПЗ$_{21}$

А) СОЗДАЙТЕ ДОКУМЕНТ ПО ПРАВООХРАНИТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (ПО ОБРАЗЦУ) – СХЕМАГАРАНТИЯ КАК СПОСОБ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ, ИСПОЛЬЗУЯ ВОЗМОЖНОСТИ ТЕКСТОВОГО ПРОЦЕССОРА MICROSOFTWORD, РАБОТА С АВТОФИГУРАМИ.



Б) Выполните следующие действия:

1. Откройте программу Enternet Explorer.
2. Загрузите страницу электронного словаря Promt– www.ver-dict.ru.
3. Из раскрывающегося списка выберите Русско-английский словарь.
4. В текстовое поле Слово для перевода: введите слово, которое Вам нужно перевести.
5. Нажмите на кнопкуНайти.
6. Занесите результат в следующую таблицу:

Слово	Русско-Английский
Закон	

Презумция	
Адвокат	
Защита	
Законодательство	
Защита	
Подсудимый	

ПЗ$_{22}$

А) СОЗДАЙТЕ ДОКУМЕНТ ПО ПРАВООХРАНИТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (ПО ОБРАЗЦУ) – СХЕМА СИСТЕМЫ ПРИНЦИПОВ ГРАЖДАНСКОГО ПРАВА, ИСПОЛЬЗУЯ ВОЗМОЖНОСТИ ТЕКСТОВОГО ПРОЦЕССОРА MICROSOFTWORD, РАБОТА С АВТОФИГУРАМИ.

Б) ИСПОЛЬЗУЯ СИСТЕМУ ПОИСК В ПРАВОВОЙ БАЗЕ ГАРАНТ, ОТВЕТЬТЕ НА ВОПРОС И ВЫПОЛНИТЕ ЗАДАНИЕ:

Можно ли получить утерянное водительское удостоверение без сдачи экзамена?Укажите название закона и номер статьи.

ПЗ$_{23}$

А) Создайте документ, используя возможности текстового процессора MicrosoftWord при работе с автофигурами и графическими объектами, в котором будет оформлена обложка книги по образцу.

Б)Выполните представленную ниже задачу. Задача иллюстрирует определённые средстваСПС КонсультантПлюс, применяемые для её решения.
Студент М. направлен в организацию для прохождения практики. Ему надо заключить трудовой договор. Найдем в Трудовом кодексе РФ перечень обязательных условий трудового договора.(Результат сохранить в текстовом документе в виде картинки)

ПЗ$_{24}$

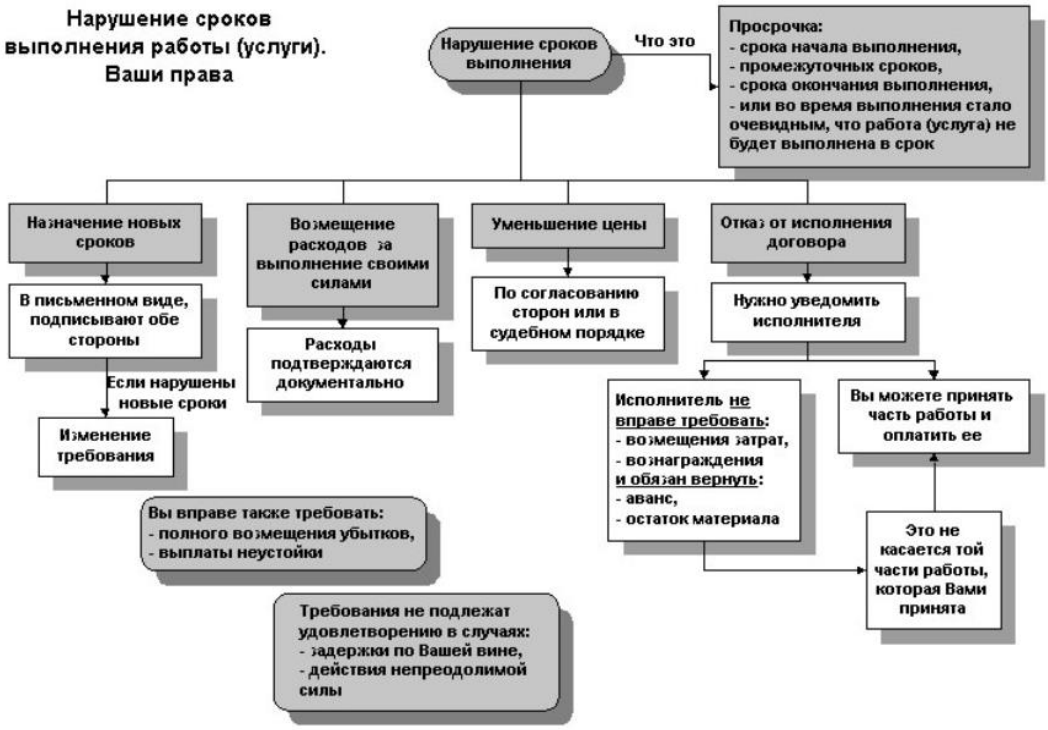
А) Создайте документ, используя возможности текстового процессора MicrosoftWord при работе с автофигурами и графическими объектами, в котором будет оформлена обложка книги по образцу. Для создания, подбор материала осуществлять с помощью Интернет ресурсов.

Б) Выполните представленную ниже задачу. Задача иллюстрирует определённые средстваСПС КонсультантПлюс, применяемые для её решения.
Найдите СанПиН к организации работы с копировально-множительной техникой.(Результат сохранить в текстовом документе в виде картинки)

ПЗ$_{25}$

А) СОЗДАЙТЕ ДОКУМЕНТ ПО ПРАВООХРАНИТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

(ПО ОБРАЗЦУ) – СХЕМАНАРУШЕНИЯ СРОКОВ ВЫПОЛНЕНИЯ, ИСПОЛЬЗУЯ ВОЗМОЖНОСТИ ТЕКСТОВОГО ПРОЦЕССОРА MICROSOFTWORD РАБОТА С АВТОФИГУРАМИ.



Б) Выполните представленную ниже задачу. Задача иллюстрирует определённые средстваСПС КонсультантПлюс, применяемые для её решения. Выясните, можно ли получить социальный налоговый вычет по расходам на лечение, если отсутствует рецепт на покупку лекарства, выданный врачом. Установите закладку на фрагмент документа с ответом на вопрос. (Результат сохранить в текстовом документе в виде картинки).

Задания для промежуточной аттестации (дифференцированный зачет)

ПЗ1. Взаимосвязанная совокупность средств, методов и персонала, используемых для хранения, обработки и выдачи информации в интересах достижения поставленной цели называется …

а) АРМ

б) информационная система

в) база данных

г) система управления базами данных

ПЗ2. Совокупность единой системы классификации и кодирования информации, унифицированных систем документации, схем информационных потоков, циркулирующих в организации, а также методология построения баз данных называется…обеспечение

а) информационное

б) программное

в) техническое

г) правовое

П33. Расчет будущей стоимости периодических постоянных платежей и единой суммы на основе постоянной процентной ставки осуществляется с помощью финансовой функции:

а) БС
б) ПС
в) ЧПС
г) КПЕР

П34. Функция, позволяющая рассчитать будущие доходы линейной экстраполяцией, называется …

а) ТЕНДЕНЦИЯ
б) РОСТ
в) ЧПС
г) КПЕР

П35. Инструмент анализа «Что-если», который позволяет создавать и подставлять различные значения исходных данных в модель, а также составлять автоматические отчеты, отображающие результаты вычислений, называется …

а) сводная таблица
б) таблица данных
в) подбор параметра
г) диспетчер сценариев

П36.Компьютер, подключенный к Интернету, обязательно имеет:

а) IP – адрес
б) WEB – сервер
в) домашнюю WEB – страницу

П37.Какой протокол является базовым в Интернете?

а) HTML
б) TCP
в) HTTP
г) TCP/IP

П38. Принцип функционирования автоматической системы в отличие от автоматизированной - …

а) Без участия человека
б) С участием человека
в) Без компьютерной поддержки

П39. Компьютерный вирус – …

а) специальная программа проверки дисков
б) программа, созданная на языке программирования
в) программа, форматирующая диск
г) специальная программа небольшого размера, обладающая способностью «размножаться»

П310. Информационная безопасность характеризует защищенность:

а) пользователя информационной системы;
б) информации и поддерживающей ее инфраструктуры;
в) источника информации;

г) информации

ПЗ11. Программа поиска нормативных и справочных документов:

а) Excel;

б) Проводник;

в) СУБД;

г) КонсультантПлюс

ПЗ12.ГИС, применяемые в государственных и отраслевых структурах, называются…

а) GPS

б) открытые ГИС

в) встроенные ГИС

г) профессиональные ГИС.

ПЗ13. Векторизация – это …

а) установка формульных соотношений между линиями и точками

б) процедура определения местоположения объекта

в) хранение, анализ и представление географической информации

г) способ создания карт в ГИС.

ПЗ14.Домен, который относится к правительственным заведениям…

а) com б) prv в) edu г) gov

ПЗ15. Какой протокол использует WWW?

а) FTP

б) HTTP

в) TCP

ПЗ16.Как называется числовая характеристика, отражающая количество уникальных посетителей сайта?

а) релевантность

б) индекс цитирования

в) домен

г) хост

ПЗ17.ГИС, установленные на различных видах транспорта, называются

а) GPS

б) встроенные ГИС

в) профессиональные ГИС

ПЗ18. Проблемно-ориентированный комплекс технических, программных средств, установленный непосредственно на рабочем месте пользователя и предназначенный для автоматизации операций взаимодействия пользователя с ЭВМ в процессе проектирования и реализации задач называется

а) информационная система

б) программное обеспечение

в) система управления базами данных

г) АРМ

П319.Совокупность программ для реализация целей и задач информационной системы, а также нормального функционирования комплекса технических средств называется ... обеспечение

а) математическое
б) программное
в) информационное
г) техническое

П320.Расчет общего числа периодов выплат для единой суммы вклада (займа) и для периодических постоянных платежей осуществляется с помощью финансовой функции

а) ВСД
б) КПЕР
в) СТАВКА

П321.Нелинейный прогноз будущих доходов можно получить, используя функцию ...

а) ТЕНДЕНЦИЯ
б) РОСТ
в) ЛИНЕЙН
г) ЧПС

П322.Инструмент анализа “Что-Если”, позволяющий определить неизвестное значение, которое будет давать желаемый результат...

а) сводная таблица
б) таблица данных
в) подбор параметра
г) диспетчер сценариев

П323. Браузеры (например, MicrosoftInternetExplorer) являются

а) серверами Интернета
б) антивирусными программами
в) программами просмотра WEB – страниц

П324.Компьютер, предоставляющий свои ресурсы другим компьютерам при совместной работе, называется:

а) адаптером
б) клиентом
в) станцией
г) сервером

П325. Антивирусные программы - …

а) DoctorWEB
б) NOD32
в) CorelDraw
г) InternetExplorer

П326. Комплекс предупредительных мер по обеспечению информационной безопасности организации называется …

П327. Программа, позволяющая получить информацию о минимальном размере оплаты труда:

а) Excel

б) КонсультантПлюс
в) СУБД

ПЗ28. Геокодирование – это…

а) установка формульных соотношений между линиями и точками
б) процедура определения местоположения объектапроцедура определения местоположения объекта
в) хранение, анализ и представление географической информации
г) способ создания карт в ГИС

ПЗ29. Числовая характеристика, отражающая степень соответствия полученных результатов ожиданиям пользователя Интернета, называется

а) релевантность
б) индекс цитирования
в) домен
г) хост

ПЗ30.Домен, который относится к учебному заведению …

а) com
б) sch
в) edu

ПЗ31. Протокол, по которому осуществляется передача файлов в сети Интернет …

а) FTP
б) TCP
в) IP
г) HTTP

ПЗ32. Скорость передачи информации по магистральной оптоволоконной линии обычно составляет не меньше, чем...

1) 56,6 Кбит/с
2) 100 Кбит/с
3) 28,8 бит/с
4) 1 Мбит/с

ПЗ33. Серверы Интернета, содержащие файловые архивы, позволяют...

1) скачивать необходимые файлы
2) получать электронную почту
3) участвовать в телеконференциях
4) проводить видеоконференции

ПЗ34. Для хранения файлов, предназначенных для общего доступа пользователей сети, используется...

1) хост-компьютер;
2) файл-сервер;
3) рабочая станция;
4) клиент-сервер;
5) коммутатор.

ПЗ35. Какой из перечисленных способов подключения к Интернет обеспечивает наибольшие возможности для доступа к информационным ресурсам...

1) постоянное соединение по оптоволоконному каналу;
2) удаленный доступ по телефонным каналам;
3) постоянное соединение по выделенному каналу;
4) терминальное соединение по коммутируемому телефонному каналу;
5) временный доступ по телефонным каналам.

ПЗ36. Обмен информацией между компьютерными сетями, в которых действуют разные стандарты представления информации (сетевые протоколы), осуществляется с использованием...

1) хост-компьютеров;
2) электронной почты;
3) шлюзов;
4) модемов;
5) файл-серверов.

ПЗ37. Драйвер – это ...

1) устройство компьютера
2) программа, обеспечивающая работу устройства компьютера
3) вирус
4) антивирусная программа

ПЗ38. Системное программное обеспечение...

1) программы для организации совместной работы устройств компьютера как единой системы
2) программы для организации удобной системы размещения программ на диске
3) набор программ для работы устройств системного блока компьютера

ПЗ39. Сервисные (обслуживающие) программы...

1)программы сервисных организаций по бухгалтерскому учету
2)программы обслуживающих организаций по ведению делопроизводства
3)системные оболочки, утилиты, драйвера устройств, антивирусные и сетевые программы

ПЗ40. В прикладное программное обеспечение входят:

1) языки программирования
2) операционные системы
3) диалоговая оболочка
4) совокупность всех программ, установленных на компьютере
5) текстовые редакторы

ПЗ41. Конфигурация (топология) локальной компьютерной сети, в которой все рабочие станции соединены непосредственно с сервером, называется:

1) кольцевой;
2) радиальной;

3) шинной;
4) древовидной;
5) радиально-кольцевой.

П342. Служба FTP в Интернете предназначена для…
1) создания, приема и передачи web-страниц;
2) обеспечения функционирования электронной почты;
3) обеспечения работы телеконференций;
4) приема и передачи файлов любого формата;
5) удаленного управления техническими системами

П343. Утилиты – это программы …
1) оболочки;
2) для работы с дисками обеспечивают проверку работоспособности,
структурирование, дефрагментацию, очистку дисков и сжатие данных.
3) создания и показа набора слайдов;
4) для создания, редактирования и оформления текстовых документов;

П344. Сетевой адаптер выполняет следующую функцию…
1) реализует ту или иную стратегию доступа от одного компьютера к другому;
2) кодирует информацию;
3) распределяет информацию;
4) переводит информацию из числового вида в текстовый и наоборот.

П345. LAN – это:
1) локальная компьютерная сеть;
2) глобальная компьютерная сеть;
3) сеть с иерархической топологией;
4) сеть с многосвязной топологией.

П346. Синтаксически правильная запись IP-адреса:
1) www.relcom.ru
2) km.mfua@mail.ru
3) c:\\windows\regedit.exe
4) 192.16.09.04

П347. Деловая графика представляет собой:
1) график совещания;
2) графические иллюстрации;
3) совокупность графиков функций;
4) совокупность программных средств, позволяющих представить в графическом виде закономерности изменения числовых данных.

П348. Линейчатая диаграмма — это диаграмма:
1) в которой отдельные значения представлены полосами различной длины, расположенными горизонтально вдоль оси X;

2) отдельные значения которой представлены точками в декартовой системе координат;

3) в которой отдельные значения представлены вертикальными столбиками различной высоты;

4) представленная в виде круга разбитого на секторы, и в которой допускается только один ряд данных.

П349. Гистограмма — это диаграмма:

1) в которой отдельные значения представлены вертикальными столбцами различной высоты;

2) для представления отдельных значений которой используются параллелепипеды, размещенные вдоль оси X;

3) в которой используется система координат с тремя координатными осями, что позволяет получить эффект пространственного представления рядов данных.;

4) в которой отдельные значения представлены полосами различной длины, расположенными горизонтально вдоль оси X.

П350. Диаграмма, отдельные значения которой представлены точками в декартовой системе координат, называется:

1) линейчатой;
2) точечной;
3) круговой;
4) гистограммой.

П351. Комплекс технических средств, предназначенный для работы информационной системы, а также соответствующая документация на эти средства и технологические процессы называется

a) информационное обеспечение
b) программное обеспечение
c) техническое обеспечение
d) правовое обеспечение
e) АРМ

П352. Системы управления базами данных – это:

a) программное средство для автоматизации вычислений
b) программное средство для автоматизации хранения и поиска информации
c) система для представления информационных массивов во внешней памяти компьютера

П353. АРМ включает в себя следующие основные элементы:

a) ЭВМ
b) программно-инструментальные средства
c) база данных
d) персонал
e) правовое обеспечение
f) организационное обеспечение

П354. Поле данных может содержать информацию следующего типа:

a) число

b) текст
c) примечания
d) формулы
e) ссылки на элементы других таблиц данных

П355. Запросом к базе данных называется:

a) таблица, отсортированная по возрастанию или убыванию значений ключа
b) таблица, полученная из исходной путем выбора строк, удовлетворяющих заданным условиям на значения полей
c) таблица, полученная из совокупности связанных таблиц посредством выбора строк, удовлетворяющих заданным условиям

П356. Поименованная совокупность структурированных данных, относящихся к определенной предметной области, называется

a) АРМ
b) информационная система
c) база данных
d) система управления базами данных

П357. Расчет чистой текущей стоимости периодических доходов и расходов осуществляется с помощью финансовой функции

a) ЧПС
b) ПЛТ
c) ПС

П358. Энергонезависимая память компьютера, предназначенная для хранения информации (программ и данных), непосредственно участвующей в вычислительном процессе на текущем этапе функционирования ПК, называется …

П359. Расчет текущей стоимости единой суммы и будущих фиксированных периодических платежей осуществляется с помощью финансовой функции

a) ЧПС
b) БС
c) ПС

П360. Расставьте в правильном порядке этапы технологии работы с СУБД:

a) вывод информации из базы
b) ввод и редактирование данных в таблицах
c) создание структуры таблиц базы данных
d) обработка данных, содержащихся в таблицах.

П361.Совокупность всех устройств компьютера - … обеспечение

П362. Что из перечисленного является составляющей информационной безопасности:

a) нарушение целостности информации;
b) проверка прав доступа к информации;
c) доступность информации;
d) выявление нарушителей.

П363. Конфиденциальность информации гарантирует:

a) доступность информации кругу лиц, для кого она предназначена;
b) защищенность информации от потери;
c) защищенность информации от фальсификации;
d) доступность информации только автору.

П364. Сколько уровней формирования режима информационной безопасности?

a) три;
b) четыре;
c) два;
d) пять.

П365. Какой из перечисленных уровней не относится к уровням формирования режима информационной безопасности?

a) законодательно-правовой;
b) информационный;
c) административный (организационный);
d) программно-технический;
e) четыре подуровня

П366. Основополагающим документом по информационной безопасности в РФ является:

a) Конституция РФ;
b) Уголовный кодекс;
c) Закон о средствах массовой информации;
d) Закон об информационной безопасности.

П367. Защищенность информации и поддерживающей её инфраструктуры от случайных или преднамеренных воздействий естественного или искусственного характера, которые могут нанести ущерб владельцам или пользователям информации называется …

П368. Что не относится к механизмам безопасности?

a) Шифрование
b) Электронная цифровая подпись
c) Механизм управления доступом
d) Механизм подотчетности

П369. Комплекс предупредительных мер по обеспечению информационной безопасности организации называется …

П370. Что не рассматривается в политике безопасности?

a) требуемый уровень защиты данных
b) роли субъектов информационных отношений
c) анализ рисков
d) защищенность механизмов безопасности

П371. Исполняемый или интерпретируемый программный код, обладающий свойством несанкционированного распространения и

самовоспроизведения в автоматизированных системах или телекоммуникационных сетях с целью изменить или уничтожить программное обеспечение и/или данные, хранящиеся в автоматизированных системах называется …

П372. Основная особенность компьютерных вирусов заключается:

a) Возможность нарушения ИБ
b) Способность к саморазмножению
c) Удаление программ и данных
d) Постоянство существования

П373. По особенностям алгоритма работы вирусы бывают:

a) Резидентные и стелс-вирусы
b) Полиморфик-генераторы и загрузочные вирусы
c) Макро-вирусы и логические бомбы
d) Утилиты скрытого администрирования

П374. "Маски" вирусов используются для:

a) поиска известных вирусов
b) создания известных вирусов
c) уничтожения известных вирусов
d) размножения вирусов

П375. Труднообнаружимые вирусы, не имеющие сигнатур, т.е. не содержащие ни одного постоянного участка кода, называются …

П376. Угроза перехвата данных может привести к нарушению

a) доступности данных
b) доступности и целостности данных
c) целостности данных
d) конфиденциальности данных

П377. Идентификация и аутентификация применяются для:

a) Повышения физической защиты ИС
b) Ограничения доступа незаконных субъектов к ИС
c) Защиты от компьютерных вирусов
d) Обеспечения целостности данных

П378.Присвоение субъектам и объектам доступа личного идентификатора и сравнение его с заданным идентификатором называется …

a) Аутентификация
b) Идентификация
c) Аутентичность
d) Конфиденциальность

П379. Проверка принадлежности субъекту доступа предъявленного им идентификатора и подтверждение его подлинности

a) Аутентификация
b) Идентификация
c) целостность
d) Конфиденциальность

П380. Что из перечисленного не является идентификатором при аутентификации?

a) Пароль
b) Особенности поведения
c) Персональный идентификатор
d) Секретный ключ

П381. Постоянные пароли относятся к … аутентификации

a) Статистической
b) Временной
c) Устойчивой
d) Постоянной

П382. Небольшое количество дополнительной аутентифицирующей информации, передаваемой вместе с подписываемым текстом

a) Закрытый ключ шифрования
b) Электронная цифровая подпись
c) Вирусная маска
d) Открытый ключ шифрования

П383. … управление основано на сопоставлении меток конфиденциальности информации, содержащейся в объектах, и официального разрешения субъекта к информации соответствующего уровня конфиденциальности

a) Мандатное
b) Принудительное
c) Дискретное
d) Произвольное

П384. Выберите современные методы защиты информации

a) Повышение достоверности информации
b) Контроль доступа к аппаратуре
c) Разграничение доступа
d) Методы идентификации и аутентификации

П385. Способы НСД

a) маскарад
b) маркировка
c) аудит

П386. "Наука о способах преобразования (шифрования) информации с целью ее защиты от незаконных пользователей?"

a) криптология
b) криптография
c) криптоанализ
d) кодирование

П387. "Процесс применения шифра к защищаемой информации с помощью определенных правил, содержащихся в шифре?"

a) шифрование

b) дешифрование

c) кодирование

d) вскрытие

П388. Сменный элемент шифра, который применен для шифрования конкретного открытого текста (сообщения)?

a) текст

b) алфавит

П389. Энергонезависимая память компьютера, используется для хранения массива неизменяемых данных, изготавливается фабричным методом:

д) Постоянное запоминающее устройство
е) Оперативное запоминающее устройство
ж) Процессор
з) Жесткий диск

П390. Совокупность всех имеющихся программ на компьютере - ... обеспечение

д) аппаратное
е) программное
ж) системное программное
з) прикладное программное

П391. Расширение исполняемого файла - …

П392. Программы, предназначенные для решения конкретных задач в различных областях науки, техники и жизни, - …

П393. Текстовый редактор - программа, предназначенная для …

д) создания, редактирования и форматирования текстовой информации;
е) работы с изображениями в процессе создания игровых программ;
ж) управление ресурсами ПК при создании документов;
з) автоматического перевода с символьных языков в машинные коды;

П394. Гипертекст - это …

д) обычный, но очень большой по объему текст;
е) структурированный текст, в котором могут осуществляться переходы по выделенным меткам;

ж) текст, буквы которого набраны шрифтом очень большого размера;

з) распределенная совокупность баз данных, содержащих тексты.

П395. Колонтитул в текстовом редакторе может содержать:

д) любой текст;

е) Ф. И. О. автора документа;

ж) название документа;

з) дату создания документа.

П396. Электронная таблица предназначена для:

д) упорядоченного хранения и обработки значительных массивов данных;

е) визуализации структурных связей между данными, представленными в таблицах;

ж) обработки преимущественно числовых данных, структурированных с помощью таблиц;

з) редактирования графических представлений больших объемов информации.

П397. Соответствие понятия – определению

4. Модем	ж) Текст, имеющий связи с другими документами через систему выделенных слов (ссылок)
5. Гипертекст	з) Программа просмотра сайтов
6. Провайдер	и) Устройство, преобразующее цифровые сигналы в аналоговую форму и обратно
	к) Компьютер в сети, выполняющий основные сетевые функции (обслуживание сети, передача сообщений и т.п.).
	л) Основной документ сети Internet
	м) Фирма, поставщик Интернет – услуг

П398. TCP/IP - …

д) название новейшего компьютера

е) название программы

ж) протоколы передачи данных

з) доменное имя компьютера

П399. Программа, позволяющая получить размер прожиточного минимума ...

д) Excel

е) КонсультантПлюс

ж) СУБД

з) Access

П3100. Мультимедиа – это…

д) Информационная технология

е) Специальная программа компьютерной графики

ж) Технология, позволяющая объединить текст, графику со звуком, анимацией

з) Компьютерная презентация

Практические задания

ПЗ № 1

С помощью Сети Интернет найдите ответы на следующие вопросы:

Вопросы	Ответы
a. Укажите время утверждения григорианского календаря	
b. Укажите смертельный уровень звука.	
c. Какова температура плавления ртути?	
d. Укажите скорость обращения Луны вокруг Земли?	
e. Какова масса Земли?	

ПЗ № 2

Скорость передачи данных через ADSL-соединение равна 128000 бит/с. Через данное соединение передают файл размером 625 кбайт. Определить время передачи файла в секундах.

ПЗ № 3

Найдите в Интернете закон РФ «Об информации, информатизации и защите информации» (самой последней версии) и выделить определения следующих понятий:

- информация;
- информационные технологии;
- информационно-телекоммуникационная сеть;
- доступ к информации;
- конфиденциальность информации;
- электронное сообщение;
- документированная информация.

ПЗ№ 4

Используя таблицу символов, записать последовательность десятичных числовых кодов в кодировке Windows для таблицы, представленной ниже. Ответ представить в виде таблицы (использовать коды для заглавных букв в десятичной кириллице)

Б	П	О	У		Т	О	Р	Г	О	В	О	-	Э	К	О	Н	О	М	И	Ч	Е	С	К	И	Й

К	О	Л	Л	Е	Д	Ж		и	м	.	Г	.	Д	.	З	У	Й	К	О	В	О	Й			

ПЗ № 5

Скорость передачи данных через ADSL-соединение равна 512000 бит/с. Передача файла через это соединение заняла 1 минуту. Определить размер файла в килобайтах.

ПЗ № 6

Переведите число 45_{10} в двоичную систему счисления, затем полученное число в восьмеричную и в шестнадцатеричную системы счисления.

ПЗ № 7

Переведите число 235_8 в двоичную систему счисления, полученное число в шестнадцатеричную и десятичную системы счисления.

ПЗ № 8

Задание №1. Найдите на компьютере текстовый файл, файл графический. Выполните их архивацию с помощью архиватора WinRar и WinZip. Сравните результаты архивирования, заполнив таблицу в MSWord:

	Архиваторы		Размер исходных файлов
	WinZip	WinRar	
Текстовый файл			
Графический файл			
Процент сжатия текстовой информации			
Процент сжатия графической информации			

ПЗ № 9

Дана величина *a* в байтах. Составить программу для перевода ее в более крупные единицы измерения: Кб, Мб, Гб.

ПЗ №10

Даны три числа. Найти z=xyt, если квадрат второго равен сумме квадратов первого и третьего, иначе z= x+y+t.

ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

Задания для текущего контроля

Теоретические вопросы

1. Перечислите основные стадии идентификации негативных

производственных факторов .

2. Дайте классификацию опасных и вредных производственныхфакторов.

3. Перечислите наиболее типичные источники ОВПФ на производстве

4. Какие виды работ относятся к наиболее опасным и вредным? Дайте краткую характеристику ОВПФ этих видов работ.

5. Назовите основные источники и причины получения механических травм на производстве.

6. Какие движения и действия технологического оборудования и инструмента являются наиболее опасными?

7. Какой ручной и механизированный слесарный инструмент может являться источником механической травмы? Рассмотрите возможные причины получения травмы.

8. Какие виды подъемно- транспортного оборудования представляют наибольшую опасность

9. Каковы основные опасности подъемно-транспортных машин и устройств?

10. Дайте определение вибрации и шума.

11. Перечислите основные источники вибрации и шума на производстве.

12. Какими параметрами характеризуются вибрация? Что такоеуровень вибрации.

13. Как классифицируется вибрация.

14. Как воздействует вибрация на человека и как различается ее воздействие от частоты колебания?

15. Что такое виброболезнь, ее формы, клинические симптомы и стадии протекания.

16. Как осуществляется гигиеническое нормирование вибрации?

17. Какими параметрами характеризуется шум?

18. Как классифицируются производственные шумы?

19. Как воздействует шум на человека?

20. Как осуществляется гигиеническое нормирование шума?

21. перечислите основные источники инфра- и ультразвука напроизводстве. Как они воздействуют на человека?

22. Укажите основные источники шума на производстве, связанном свашей специальностью.

23. Дайте определение электромагнитной волны.

24. Какими параметрами характеризуется электромагнитное поле?

25. назовите источники электростатических и магнитных полей.

26. Как воздействует лазерное излучение на человека?

27. Как воздействует на человека инфракрасное и ультрафиолетовоеизлучение.

28. Как осуществляется гигиеническое нормирование ЭМИ промышленной частоты?

29. Укажите источники ЭМИ на производстве, связанным с вашей

будущей специальностью. Каковы их частотные диапазоны?

30. Укажите основные виды ионизирующих излучений.

31. Какими параметрами характеризуется радиация и ее источники?

32. Укажите единицы измерения радиационных доз и активности радионуклидов.

33. Назовите источники радиации в промышленности и напроизводстве.

34. Расскажите о воздействии радиации на человека

35. Когда возникает острая и хроническая лучевая болезнь.

36. Степени лучевой болезни.

37. Как и по каким параметрам осуществляется гигиеническоенормирование ионизирующего излучения на человека.

38. Укажите источники ионизирующего излучения на производстве всоответствии с вашей будущей профессией.

39. Каковы основные задачи управления безопасностью труда.

40. Назовите законодательные акты в области охраны труда и их основные положения.

41. Какие виды нормативных правовых актов существуют в областиохраны труда, какие органы их утверждают.

42. Основные направления государственной политики в области охранытруда.

43. Перечислите подсистемы государственных стандартов системы стандартов безопасности труда.

44. Кто осуществляет управление, надзор и контроль за безопасностьюи охраной труда, каковы основные задачи, функции и права этих органов.

45. Какие виды инструктажа по безопасности труда проводят.

46. Что такое аттестация рабочих мест п условиям труда, каковы задачиее проведения.

47. Какие несчастные случаи подлежат расследованию и учету.

48. Перечислите показатели производственного травматизма .

49. В чем заключается социальное и экономическое значение охранытруда.

50. В чем состоит экономический ущерб от производственноготравматизма и профессиональных заболеваний.

52. Каковы основные показатели эффективности мероприятий поулучшению условий и охраны труда.

Тестовые задания

1. Что подразумевается под понятием «Охрана труда»:

А) система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности;

Б) система организационных и технических мероприятий, предотвращающих воздействие опасных производственных факторов;

В) условия труда по созданию безопасных трудовых процессов?

2. Кто осуществляет управление охраной труда:

А) государство; Б) работодатель; В) профсоюзы?

3. Обязан ли работодатель обеспечить требования законодательства обохране труда на каждом рабочем месте:

А) да; Б) нет; В) только на государственномпредприятии?

4. Кто несет ответственность за состояние условий труда напредприятии:

А) работодатель; Б) главный инженер; В)инженер по охране труда?

5. Какие опасные зоны относятся к зонам потенциально опасных производственных факторов:

А) участки территории вблизи строящегося здания (сооружения);

В) этажи (ярусы) зданий и сооружений в одной захватке, над которыми происходит монтаж (демонтаж) конструкций или оборудования;

В) зоны перемещения машин, оборудования или их частей, рабочих органов;

Г) места, над которыми происходит перемещение грузов кранами;Д) все вышеперечисленные?

6. Какие ограждения устанавливаются на границах зон постоянно действующих опасных производственных факторов:

А)сигнальные; Б) защитные; В)охранно-защитные

7. Допускаются ли лица моложе 18 лет к выполнению работ, к которымпредъявляются дополнительные требования безопасности труда:

А) не допускаются; Б) допускаются;

В) допускаются при непосредственном надзоре опытных рабочих?

8. Какая предельно допустимая нагрузка при подъеме и перемещении вручную груза постоянно в течение рабочей смены (для достигших 17 лет) установлена для юношей моложе 18 лет:

А) 20 кг; Б) 10кг; В) 4 кг?

9. Сколько времени могут находиться на рабочих местах в течение дня учащиеся среднего, начального профессионального образования и образовательных учреждений основного общего образования, а также студенты вузов во время прохождения ими производственной практики или проведения работ по договору:

А) не более 3 часов в течение рабочего дня; Б) не более 4 часов в течение рабочего дня;В) не более 6 часов в течение рабочего дня?

10. Кто является ответственным за обеспечение работников спецодеждой, спецобувью и другими средствами индивидуальной защиты работающих:

А) профсоюзы; Б) трудовой коллектив;В) работодатель?

11. На какие категории в зависимости от характера применения подразделяются средства защиты работающих:

А) средства защиты от падения с высоты;

Б) средства защиты от поражения электрическим током;

В) средства коллективной и индивидуальной защиты?

12. Что должно быть предусмотрено для работающих на открытом воздухе для защиты от атмосферных осадков:

А) помещения для обогрева; Б) навесы или укрытия;В) медпункт?

13 .Какое должно быть минимальное переносное напряжение для колодцев, шурфов, смотровой ямы:

А) 36 В; Б) 220 В; В) не выше 42 В;Г) 12 В?

14 .На каком расстоянии от края выемки разрешается производить установку машины, транспортных средств:

А) не менее 1м; Б) не менее 2 м; В) запределами призмы обрушения?

Практические работы

Расследование, оформление и учет несчастных случаев на производстве. Составление акта по форме Н-1 по результатам расследования несчастного случая.

Изучение коллективных и индивидуальных средствзащиты от воздействия электрического тока. Условия выполнения задания.

Подбор средств защиты в соответствии с рабочим местом для работы в электроустановках, оформление наряда-допуска на отдельные работы.

Изучение способов оказания первой помощи пострадавшему.Овладение навыками искусственного дыхания.

Определить параметры микроклимата в ремонтном цеху. Выполнить расчет производственного освещения. Произвести контроль воздушной среды

Подбор средств защиты в соответствии с рабочим местом для работы в электроустановках, оформление наряда-допуска на отдельные работы.

Изучение способов оказания первой помощи пострадавшему. Овладение навыками искусственного дыхания.

Заполнить акт Н-1 о несчастном случае

Определить параметры микроклимата в ремонтном цеху. Выполнить расчет производственного освещения. Произвести контроль воздушной среды

Тестовые задания

1. Что означает понятие охраны труда?

1. Охрана труда – это система организационно-технических мероприятий и средств, направленных на защиту работников от вредных и опасных производственных факторов;

2. Охрана труда – это система сохранения здоровья работников в процессе трудовой деятельности;

3. Охрана труда – это система сохранения жизни и здоровья работниковв процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые,

социально- экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические,лечебно-профилактические и иные мероприятия.

2. В каком случае электротехнический персонал обязан пройти производственное обучение на рабочем месте?

1. До назначения на самостоятельную работу или при переходе на другую работу, связанную с эксплуатацией электроустановок.
2. При перерыве в работе в качестве электротехнического персонала свыше 6 месяцев.
3. При модернизации электроустановки, которую он обслуживает.
4. При нарушении им правил обслуживания электроустановки, вызвавших появление неисправностей или отклонений от нормы.

3. Можно ли работать в спецодежде с короткими или засученными рукавами в электроустановках напряжением до 1000В при работе под напряжением?

1. Да, можно.
2. Нет, нельзя.
3. Можно в жаркое время года.
4. Никаких специальных требований к спецодежде не существует.

4. К чему приводит воздействие на работника вредного производственного фактора?

1. К травме;
2. К заболеванию;
3. К смерти.

5. Что делать, если у пострадавшего нет сознания и нет пульса на сонной артерии?

1. Проверить пульс на запястье.
2. Приступить к реанимации.
3. Проверить наличие дыхания.
4. Наложить жгут на сонную артерию.

6. Какие помещения относятся к особо опасным (в отношении опасности поражения людей электрическим током)?

1. Помещения с высокой температурой
2. Помещения, где возможно одновременное прикосновение к заземленным металлоконструкциям зданий с одной стороны, и к металлическим корпусам электрооборудования – с другой.
3. Помещения с особой сыростью.
4. Помещения с наличием сырости или токопроводящей пыли.

7. Каковы сроки очередной проверки знаний электротехнического персонала, обслуживающего действующие электроустановки?

1. 1 раз в год.
2. 1 раз в 2 года.
3. 1 раз в 3 года.

8. Какие меры предосторожности необходимы при работе поднапряжением в электроустановках напряжением до 1000 В?

1. Ограждение расположенных вблизи рабочего места другихтоковедущих частей, к которым возможно случайное прикосновение.
2. Обязательное использование диэлектрических галош илиизолирующей подставки либо диэлектрического ковра.
3. Применение изолированного инструмента, использованиедиэлектрических перчаток.
4. Необходимы все вышеперечисленные меры.

9. Что необходимо сделать в первую очередь перед проведением реанимационных мероприятий?

1. Очистить ротовую полость и запрокинуть голову.
2. Проверить наличие дыхания.
3. Освободить грудную клетку и расстегнуть поясной ремень.
4. Вызвать врача.

10. Какова продолжительность стажировки электротехническогоперсонала до назначения на самостоятельную работу?

1. От 2 до 5 смен.
2. От 5 до 10 смен.
3. От 2 до 14 смен.

11. Каких способов защиты от шума не существуют?

1. Беруши, антифоны, наушники.
2. Шумопоглащающие и шумоизолирующие экраны.
3. Дистанционное управление, средства автоматического контроля исигнализации.
4. Обогрев работников.

12. Какие организационные мероприятия обеспечивают безопасность работ в электроустановках?

1. Оформление работ нарядом, распоряжением или перечнем работ, выполняемых в порядке текущей эксплуатации.
2. Допуск к работе и надзор во время работы.

3. Оформление перерыва в работе, перевода на другое место, окончанияработы.
4. Все перечисленные выше мероприятия.

13. Какой плакат устанавливается на рабочих местах после наложения заземлений и ограждения рабочего места?

1. "Работать здесь".
2. "Стой. Напряжение".
3. "Не влезай. Убьет!".
4. "Не влезай. Убьет!" или "Стой. Напряжение".

14.Кто несет ответственность за правильность действий обучаемого и соблюдение им правил?

1. Обучаемый.
2. Обучающий работник.
3. Как сам обучаемый, так и обучающий его работник.

15. Разрешается ли обучаемому производить оперативныепереключения, осмотры и другие работы в электроустановках?

1. Разрешается только с разрешения и под надзором обучающего работника.
2. Не разрешается.
3. Разрешается самостоятельно производить осмотрыэлектроустановки, переключения и другие работы - не разрешается.

16. Как должен перемещаться человек в зоне «шагового напряжения»?

1. Прыжками.
2. Бегом от токоведущих частей.
3. «Гусиным шагом».
4. Широкими шагами.

17. Кто может осуществлять эксплуатацию электроустановокпотребителей?

1. Местный электротехнический персонал (данной организации).
2. Электротехнический персонал специализированной организации.
3. Любой из вышеперечисленных персоналов.

18. Допускается ли оставлять двери помещений электроустановок, камер, щитов и сборок (кроме тех, в которых проводятся работы) незапертыми?

1. Допускается только с разрешения работника, ответственного за электрохозяйство организации, во время планового ремонта.
2. Допускается только с разрешения работника, ответственного за электрохозяйство организации, во время ликвидации аварии.
3. опускается с разрешения администрации.
4. Не допускается

19. Какое напряжение должно применяться для питания переносных (ручных) электрических светильников в помещениях с повышенной опасностью?

1. Не выше 12В.
2. Не выше 24 В.
3. Не выше 42 В.
4. Не выше 220 В.

20. На какую глубину необходимо продавливать грудную клетку пострадавшего (взрослого человека), при проведении непрямого массажа сердца?

1. Не более 1-2 см.
2. Не более 2-3 см
3. Не менее 3-4 см
4. Больше 4-5 см

21. Какими средствами индивидуальной защиты нужно пользоваться при проверке указателем напряжения отсутствия напряжения до 1000 в?

1. Изолирующей подставкой.
2. Диэлектрическим ковром.
3. Диэлектрическими перчатками.
4. Средствами индивидуальной защиты допускается не пользоваться, т.к. достаточно наличия изолирующих частей у указателя.

22. Какое напряжение должно применяться для питания переносных (ручных) электрических светильников в особо опасных помещениях?

1. Не выше 12 В.
2. Не выше 24 В.
3. Не выше 42 В.
4. Не выше 220 В.

23. Что относится к основным защитным изолирующим средствам в электроустановках до 1000В?

1. Диэлектрические перчатки, инструмент с изолированными ручками, указатели напряжения.
2. Диэлектрические перчатки, диэлектрические галоши, инструмент с изолированными рукоятками.
3. Диэлектрические перчатки, диэлектрические резиновые коврики, изолирующие подставки.

24. По сколько надавливаний на грудину необходимо выполнять спасателю, если он один проводит комплекс реанимационных мероприятий (искусственное дыхание и непрямой массаж сердца)

1. 2 надавливания

2. 5 надавливаний
3. 10 надавливаний
4. 15 надавливаний

25. Какие запрещающие плакаты должны быть вывешены на приводах коммутационных аппаратов с ручным управлением во избежание подачи напряжения на рабочее место?

1. «Не включать! Работают люди».
2. «Не включать! Работа на линии».
3. Любой из перечисленных выше плакатов.

26. Какие мероприятия не относятся к организационным мероприятиям, обеспечивающим безопасность работ в электроустановках?

1. Оформление технологической карты производственного процесса.
2. Оформление перерыва в работе, перевода на другое место, окончанияработы.
3. Допуск к работе.
4. Надзор во время работы.

27. Что такое шаговое напряжение?

1. Разность напряжения между двумя точками цепи тока, находящимися одна от другой на расстоянии шага (0,8м) и на которых одновременно стоит человек.
2. Разность потенциалов между двумя точками, касающимися одновременно земли.
3. Верны ответы «1» и «2».
4. Верный ответ отсутствует.

28. Каким образом следует располагаться при производстве работ около не ограждённых токоведущих частей электроустановки?

1. Таким образом, чтобы эти части находились только спереди от работника.
2. Таким образом, чтобы эти части не находились сзади от работника.
3. Таким образом, чтобы эти части не находились с двух боковых сторон от работника.
4. Таким образом, чтобы эти части не находились сзади или с двух боковых сторон от работника.

29. По сколько надавливаний на грудину необходимо выполнять пострадавшему, если комплекс реанимационных мероприятий проводит группа спасателей?

1. 2
2. 5
3. 10
4. 15

30. В каком случае проводится внеочередная проверка знаний по охранетруда работников?

1. При нарушении работниками требований нормативных актов по охране труда.
2. По требованию органов государственного надзора.
3. При проверке знаний после получения неудовлетворительнойоценки.
4. Во всех вышеперечисленных случаях.

31. Какие технические мероприятия обеспечивают безопасность работ со снятием напряжения в электроустановках?

1. Отключение и принятие мер, препятствующих ошибочной подаченапряжения.
2. Проверка отсутствия напряжения и наложение заземления.
3. Вывешивание запрещающего и указательного плакатов.
4. Все перечисленные выше мероприятия.

32. Какое действие оказывает электрический ток на организм человека?

1. Термическое, электролитическое, электрическое.
2. Термическое, электролитическое, биологическое.
3. Термическое, изотермическое.
4. Электрическое, электролитическое, биологическое.

33. Для чего к голове прикладывается холод во время реанимационных мероприятий?

1. Чтобы уменьшить прилив крови.
2. Чтобы снизить давление.
3. Для сохранения жизни головного мозга.
4. Чтобы у пострадавшего не было болевого шока.

34. Каковы сроки повторной проверки знаний лиц электротехнического персонала, получивших неудовлетворительную оценку?

1. Не ранее 2 недель и не позднее 1 месяца со дня последней проверки.
2. Не ранее 1 недели и не позднее 3 недель со дня последней проверки.
3. Не позднее 3 недель со дня последней проверки.
4. Не позднее 1 месяца со дня последней проверки.

35. Обязан ли работодатель предусматривать средства на финансирование мероприятий по охране труда?

1. Сумма средств определяется коллективным договором.
2. менее норматива, установленного постановлением Правительства.

3. В зависимости от величины прибыли предыдущего года.

4. Не менее 0,1 процента от суммы затрат на производство продукции(работ, услуг).

36. В каком положении пострадавшего можно проводить комплекс реанимационных мероприятий?

1. В положении «сидя» и «лежа»
2. В любом положении пострадавшего.
3. В положении «лежа на спине» на ровной жесткой поверхности.
4. В положении пострадавшего на животе.

37. Какова последовательность снятия переносного заземления?

1. Переносное заземление сначала нужно снять с токоведущих частей, азатем отсоединить его от заземляющего устройства.
2. Переносное заземление сначала нужно отсоединить от заземляющего устройства, а затем снять его с токоведущих частей.
3. Порядок снятия переносного заземления не важен.

38. К организационным мероприятиям, обеспечивающим безопасность работ в электроустановках, не относятся…

1. Надзор во время ведения работ.
2. Допуск к работам.
3. Подготовка рабочих мест.
4. Проверка отсутствия напряжения на токоведущих частях.

39. Каким образом присоединяются к сети заземления элементы электроустановки, подлежащие заземлению?

1. С помощью отдельного проводника.
2. Несколько элементов электроустановки последовательно соединяются заземляющими проводниками.
3. Любым из вышеперечисленных способов.

40. Что должен изучить работник в процессе стажировки?

1. Приобрести необходимые практические навыки в выполнении производственных операций.
2. Схемы, производственные инструкции и инструкции по охране труда, знание которых обязательно для работы в данной должности (профессии).
3. Приемы и условия безаварийной, безопасной и экономичной эксплуатации обслуживаемого оборудования.
4. В процессе стажировки работник должен изучить все вышеуказанное в пунктах 1-3.

41. Сколько квалификационных групп по электробезопасности вы знаете?

1. 4.
2. 5.
3. 6.
4. 3.

42. Какого вида времени отдыха не существует?
1. Отпуск.
2. Выходной день.
3. Праздничный день.
4. Больничный.

43. Какие действия необходимо выполнить после полного окончания работ перед включением электроустановки?
1. Убедиться в готовности электроустановки к включению (проверить чистоту рабочего места, отсутствие инструмента и т.п.).
2. Снять временные ограждения, переносные плакаты безопасности и заземления, установленные при подготовке рабочего места оперативным персоналом.
3. Восстановить постоянные ограждения.
4. Выполнить все вышеперечисленные действия.

44. Что необходимо сделать в первую очередь, если несчастный случай произошел на высоте?
1. Как можно быстрее спустить пострадавшего с высоты.
2. Вызвать врача.
3. Не тратя время, приступить к оказанию помощи на высоте.
4. Выяснить причину несчастного случая.

45. Каким инструментом необходимо пользоваться при снятии и установке предохранителей под напряжением до 1000 в?
1. Изолирующими клещами.
2. Изолирующей подставкой и средствами защиты лица и глаз.
3. Изолирующими клещами или диэлектрическими перчатками и средствами защиты лица и глаз.

46. К техническим мероприятиям, обеспечивающим безопасность работ со снятием напряжения, не относятся…
1. Отключение напряжения.
2. Проверка отсутствия напряжения.
3. Вывешивание плакатов.
4. Перевод на другое рабочее место.

47. Какова продолжительность рабочего времени для подростков в возрасте от 16 до 18 лет:
1. Не более 28 часов в неделю;

2. Не более 26 часов в неделю;
3. Не более 36 часов в неделю;
4. Не более 38 часов в неделю.

48. Можно ли извлекать из раны инородные предметы на месте происшествия?
1. Да, если рана небольшая.
2. Да, если есть влажные салфетки.
3. Да, если инородное тело небольшое.
4. Нет.

49. Можно ли единолично работнику выполнять наложениепереносного заземления в установках до 1000 В?
1. Да.
2. Нет.

50. Выбор средств индивидуальной защиты зависит от:
1. Вида работ;
2. Настроения;
3. Метеорологических условий;
4. Внимания к работе.

51. Какими средствами индивидуальной защиты необходимо пользоваться при снятии и установке предохранителей под напряжением в электроустановках до 1000 в?
1. Изолирующими клещами и средствами защиты лица и глаз.
2. Диэлектрическими перчатками и средствами защиты лица и глаз.
3. Применим любой из вышеперечисленных вариантов.

52. Какие требования предъявляются к работникам, осуществляющим оперативное обслуживание электроустановок?
1. Все ниже перечисленное.
2. Не моложе 18 лет, прошедшие обучение и проверку знаний Правил.
3. Знающие оперативные схемы, должностные и эксплуатационные инструкции.

53. Является ли член бригады ответственным за безопасное ведение работ?
1. Да, является.
2. Нет, так как ответственными являются: выдающий наряд, ответственный руководитель и производитель работ.
3. Нет, так как ответственными являются: допускающий, производительработ и наблюдающий.

54. Какова последовательность установки переносного заземления?

1. Переносное заземление сначала нужно присоединить к заземляющему устройству, а затем, после проверки отсутствия напряжения, установить на токоведущие части.

2. Проверить отсутствие напряжения, установить переносное заземление на токоведущие части, а затем присоединить к заземляющему устройству.

3. Сначала необходимо проверить отсутствие напряжения, дальнейшийпорядок присоединения не важен.

55. К средствам индивидуальной защиты относятся:

1. Огнетушитель;
2. Защитные очки;
3. Временные ограждения;

56.Может ли работник отказаться от выполнения работы в случае возникновения опасности для его жизни и здоровья вследствие нарушения требований охраны труда?

1. Не может;
2. Может отказаться от работы до устранения опасности;
3. Только по решению руководителя работ

57. Какое минимальное значение сопротивления тела человекапринимается для практических расчетов?

1. 100 Ом;
2. 1000 Ом;
3. 10000 Ом;
4. 100000 Ом.

58. Какой ток называется фибрилляционным?

1. 0,001А;
2. 0,01А;
3. 0,1А;
4. 0,0001А.

59. По опасности поражения человека электрическим током помещенияделятся на помещения:

1. Сухие, влажные, пыльные, пожароопасные, с химически активнойсредой;
2. Особо опасные, взрывоопасные, без повышенной опасности;
3. Особо опасные, с повышенной опасностью, без повышеннойопасности;
4. Пожароопасные, с химически активной средой, взрывоопасные.

60. На какие группы подразделяются защитные средства?

1. Основные и дополнительные;

2. Основные, вспомогательные и дополнительные;
3. Основные и неосновные.

61.Укажите дополнительные защитные средства, применяемые вэлект
1. Диэлектрические перчатки;
2. Диэлектрические галоши;
3. Изолирующие клещи;
4. Указатели напряжения.

62. В каких случаях проводится внеочередная проверка знаний по ОТ у руководителей и специалистов?
1. Все ниже перечисленное;
2. При введении новых нормативных актов, при вводе в эксплуатациюнового оборудования;
3. При переводе на другое место или назначении на другую должность,требующих дополнительных знаний;
4. По требованию органов государственного надзора.

63.Как подразделяются электроустановки по уровню напряжения?
1. До 42 В и выше;
2. До 1000 В и выше;
3. Не более 220 В и выше;
4. Низкого, высокого и сверхвысокого напряжения.

64.Укажите тип плаката с надписью «Не влезай – убьет»?
1. Предупреждающий;
2. Запрещающий;
3. Предписывающий;
4. Указательный.

65. Каким огнетушителем необходимо тушить загоревшуюсяэлектроустановку, находящуюся под напряжением?
1. Водным;
2. Пенным;
3. Воздушно-пенным;
4. Углекислотным.

66. Какие основные мероприятия по предупреждению пожаровсуществуют?
1. Наличие противопожарного водопровода высокого давления;
2. Использование при строительстве несгораемых материалов;
3. Наличие эвакуационных выходов.
4. Все выше перечисленные мероприятия

67. Какого вида ответственности не существует?
1. Обязательная, уголовная;
2. Административная, уголовная;
3. Дисциплинарная, материальная.

68. В обязанности работодателя входит…
1. Наказание работника;
2. Поощрение работника;
3. Увольнение работника;
4. Страхование работника.

69. Какое средство тушения пожаров обладает универсальнымиогнегасительными свойствами?
1. Порошкообразные составы;
2. Вода;
3. Инертные газы;
4. Химическая и воздушно-механическая пена.

70. Какие виды вибрации вы знаете?
1. Общая и локальная;
2. Общая и частная;
3. Личная и локальная;
4. Личная и частная.

71. Каковы ваши первоначальные действия при пожаре?
1. Сообщить в пожарную службу, эвакуировать людей.
2. Тушить пожар.
3. Сохранить ценности, потушить пожар.
4. Бежать за помощью.

72. Сколько групп знаков безопасности вы знаете?
1. 3.
2. 4.
3. 5.
4. 6.

73. К работам на высоте относятся работы…
1. Нахождение работника выше 5 м. от поверхности грунта.
2. Нахождение работника выше 1,3 м. от поверхности грунта.
3. Нахождение работника выше 1,2 м. от поверхности грунта.
4. Нахождение работника выше 1,8 м. от поверхности грунта.

74. Нормальная продолжительность рабочего времени в неделю не может превышать…
1. 36 часов.
2. 42 часов.

3. 40 часов.
4. 48 часов.

75. Какой инструктаж проводится при выполнении разовых работ?
1. Целевой.
2. Первичный.
3. Вводный.
4. Внеочередной.

Задания для промежуточной аттестации (дифференцированный зачет)

Перечень исследовательских работ для дифференцированного зачета

1 Права и гарантии работников в области охраны труда.
2 Система стандартов безопасности труда.
3 Планирование и финансирование мероприятий по охране труда.
4 Ответственность за нарушение трудового законодательства и охраны труда.
5 Обеспечение охраны труда.
6 Организация работы службы охраны труда на предприятии общественного питания.
7 Порядок расследования несчастных случаев.
8 Организация обучения работающих безопасности труда.
9 Основные метеорологические параметры и их влияние на организм человека.
10 Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха.
11 Санитарные требования к планировке и устройству предприятий общественного питания.
12 Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда.
13 Основные положения производственной экологии.
14 Гигиенические критерии оценки труда.
15 Шум и вибрация.
16 Электромагнитные излучения.
17 Организация технологических процессов и рабочих мест.
18 Транспортные средства, правила движения и производства работ на территории.
19 Требования техники безопасности к подъёмно-транспортному оборудованию и погрузочно-разгрузочным работам.
20 Требования безопасности при выполнении работ вручную на предприятии общественного питания.
21 Грузовые лифты.
22 Средства тушения пожаров и правила пользования ими.
23 Пожароопасные свойства веществ и материалов.
24 Причины возникновения пожаров.
25 Пути эвакуации.
26 Последствия и учёт пожаров.

27 Пожарное водоснабжение.

28 Доврачебная помощь пострадавшим.

29 Защита от производственных вибраций, шума, ультра- и инфразвука.

30 Требования к торгово-технологическому оборудованию, его эксплуатации и организации рабочих мест.

ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Задания для текущего контроля

Задания для входного контроля (стартовой диагностики)

1) Безопасность представляет собой:

а) способность окружающей среды генерировать травмирующие и вредные факторы

б) состояние источника, при котором соблюдается его допустимое воздействие на техносферу

в) состояние объекта защиты, при котором воздействие на него не превышает максимально допустимых значений

г) отсутствие факторов техногенного происхождения

2) Защита населения в чрезвычайных ситуациях представляет собой:

а) обучение всех групп населения способом и средствами защиты

б) обучение населения правилами пользования средствами коллективной и индивидуальной защиты

в) комплекс мероприятий, проводимых с целью не допустить поражение людей или максимально снизить степень воздействия поражающих факторов

г) мероприятия по эвакуации и рассредоточению населения в безопасные районы

3) К метеорологическим катастрофам относятся:

а) землетрясения, снежные обвалы, камнепады в горах

б) извержения вулканов

в) наводнения, сели, оползни

г) бури (ураганы, смерчи, циклоны) морозы, жара и засуха

4) Оценить долю каждого из факторов сохранения здоровья человека исходя из общепринятых норм в % отношении:

а) образ жизни 30: состояние окружающей среды – 50; наследственность – 10; мед.обслуживание – 10

б) образ жизни 50: состояние окружающей среды – 20; наследственность – 20; мед.обслуживание – 10

в) образ жизни 20: состояние окружающей среды – 50; наследственность – 10; мед.обслуживание – 20

г) образ жизни 40: состояние окружающей среды – 40; наследственность – 10; мед.обслуживание – 10

5) Укажите последовательность оказания первой медицинской помощи при ушибах:

1. наложить на место ушиба тугую повязку
2. обеспечить покой поврежденной поверхности
3. наложить холод на место ушиба
4. доставить пострадавшего медицинские учреждения

а) 2.1.3.4; б) 3.1.2.4; в) 1.3.2.4; г) 1.2.3.4

6) Для чего предназначены Вооруженные силы РФ:

а) обеспечение безопасности страны
б) обеспечение ядерного сдерживания
в) осуществления оборонной политики страны
г) обеспечение безопасности и сохранение обороноспособности страны

7) Каковы внешние признаки большинства инфекционных заболеваний?

а) снижение температуры тела
б) подъём температуры тела
в) озноб, разбитость во всём теле
г) головная боль

8) Дополните предложение: здоровый образ жизни – это…

а) способ существования разумных существ
б) государственная политика, направленная на формирование у людей правильного поведения
в) индивидуальная система поведения человека, направленная на сохранение и укрепление своего здоровья

9) Дополни предложение: выживание человека – это…

а) активное существование в среде себе подобных
б) способ существования белковых тел
в) активная деятельность, направленная на сохранение жизни, здоровья и работоспособности в экстремальных условиях
г) активная деятельность, направленная на улучшение качества жизни и здоровья человека в повседневных условиях

10) Дополни предложение: воинская обязанность – это…

а) особый вид государственной службы, исполняемой гражданами в Вооружённых силах и других войсках
б) установленный государством воинский долг по военной защите своей страны

в) установленный государством почётный долг граждан с оружием в руках защищать своё Отечество, нести службу в рядах Вооружённых сил, проходить вневоинскую подготовку и выполнять другие связанные с обороной страны обязанности

Теоретические вопросы

ТВ1. Раскрыть понятие «Вредные привычки»: курение, алкоголизм, наркомания и токсикомания.

ТВ2.Оказать первую помощь при различных видах кровотечения.

ТВ 3. Составить алгоритм действий при возникновении автономного существования в результате схождения лавины в горах.

Задания для рубежного контроля

Контрольное занятие (точка рубежного контроля) №1. Составление плана эвакуации при пожаре в здании

Практическое задание

ПЗ1. Составление плана эвакуации при пожаре в здании

1. Изучение плана эвакуации колледжа ИСТИС
2. Теорететическая отработка эвакуации
3. Составление плана эвакуации при пожаре в общежитии колледжа ИСТИС, используя утвержденный план эвакуации
4. Составление нового дизайна оформления плана эвакуации с учетом наглядности и доступности.

Контрольное занятие (точка рубежного контроля) № 2. Круглый стол: «Составление алгоритма правил поведения студентов при террористическом захвате колледжа ИСТС ».

План:

1. Микрогруппам объявляется тема контрольного занятия и регламент его проведения.

2. После идет обсуждение предлагаемых алгоритмов.

3. Выстраивается общая концепция действий студентов колледжа при террористическом захвате здания.

Контрольное занятие (точка рубежного контроля) №3. Решение ситуационных задач на тему: «Первая доврачебная медицинская помощь при травмах и кровотечениях»

План:

1.Группе объявляется тема контрольного занятия.

2.Группа разбивается на микроподгруппы, каждой микроподгруппе раздаются карточки с ситуационными задачами.

3.После каждого показа решения задачи проводится обсуждение и обозначается правильное решение.

Задача № 1

На твоих глазах грузовой машиной сбит пешеход. Он без сознания, лежит на спине. Его лицо в крови, правая нога неестественно подвернута, а во круг нее растекается лужа крови. Дыхание шумное, с характерным свистом на вздохе.

Правильная последовательность действий:

1. убедиться в наличии пульса на сонной артерии
2. повернуть пострадавшего на живот.
3. отчистить ротовую полость от слизи и крови.
4. наложить кровоостанавливающие жгуты.
5. наложить импровизированную шину на правую ногу.
6. вызвать скорую помощь.
7. оставить пострадавшего на месте и ждать прибытия скорой помощи.

Задача № 2

На автобусной остановке стоящий рядом мужчина побледнел и упал. Он – без сознания, кожные покровы бледные, с сероватым оттенком; зрачки широкие, на свет не реагируют.

Правильная последовательность действий:

1. убедиться в отсутствии пульса на сонной артерии и реакции зрачков на свет.
2. нанести про кардинальный удар и приступить к сердечно-легочной реанимации.
3. позвать окружающих на помощь.
4. вызвать скорую помощь.
5. приложить к голове холод (целлофановый пакет со снегом или водой).

Задача № 3

Во время ремонта телевизора произошел сильный разряд электрического тока. Мастер потерял сознание и упал возле стола. Его рука продолжает крепко сжимать пучок проводов с деталями. Лицо искажено судорогой.

Правильная последовательность действий:

1. перерезать каждый провод по отдельности на разных уровнях.
2. подложить под голову подушку или убедиться в наличии пульса на сонной артерии, ударить пострадавшего по грудине и приступить к непрямому массажу сердца.
3. позвать кого-нибудь на помощь. или убедиться в отсутствии пульса на сонной артерии и после про кардинального удара начать сердечно-легочную реанимацию.
4. вызвать скорую помощь.

Задача № 4

После удара молнией в одиноко стоящее дерево один из укрывшихся под ним от дождя путников замертво упал. У пораженного молнией левая рука – черная, обожженная по локоть, зрачки широкие не реагируют на свет. На сонной артерии пульс отсутствует.

Правильная последовательность действий:

1. убедиться в отсутствии реакции зрачков на свет и пульса на сонной артерии

2. нанести про кардинальный удар и приступить к сердечно-легочной реанимации.

3. поручить кому ни будь вызвать скорую помощь.

4. положить холод на голову.

5. накрыть обожженную поверхность чистой тканью.

6. положить холод на место ожога.

Задача № 5

К Вам обратились соседи по лестничной клетке – в квартире на 5 этаже в ванной комнате повесился мужчина.

Правильная последовательность действий:

1. взять на кухне нож и подняться на 5 этаж.

2. взять за воротник или за волосы самоубийцу и перерезать веревку.

3. разрезать веревку ножом, направив усилия и режущую поверхность в сторону от шеи.

4. проверить реакцию зрачков на свет и пульс на сонной артерии.

5. в случае клинической смерти приступить к сердечно-легочной реанимации и послать кого-нибудь вызвать скорую помощь.

Задача № 6

В малиннике мальчика в шею укусила пчела. Его лицо и шея начали увеличиваться в объеме, он потерял сознание, появилось учащенное хриплое дыхание. До ближайшей деревни – не менее часа ходьбы. Один из туристов обнаружил в кармане капли для носа «Глазолин»

Правильная последовательность действий:

1. уложить пострадавшего на живот.

2. удалить жало и отсосать яд.

3. закапать «Глазолин» в рамку от укуса.

4. закапать «Глазолин» по 2-3 капли в каждую половину носа.

5. приложить к месту укуса целлофановый пакет с землей

6. обложить голову пакетами с холодной водой.

7. схватить малыша и побежать в деревню.

Задача № 7

В походе туристу деревом придавило ноги. Он в таком состоянии находиться уже более 2-ух часов, но в сознании.

Правильная последовательность действий:

1. обложить ноги бутылками и фляжками, заполненными ледяной родниковой водой.

2. туго забинтовать ноги до места повреждения.

3. предложить обильное теплое питье (например, чай из термоса).

4. дать 2-3 таблетки анальгина.

5. наложить защитные жгуты на бедра выше места сдавливания.

6. поднять дерево и освободить ноги.

7. туго забинтовать до паховых складок.

8 наложить импровизированные шины от подмышек до пяток.

9. переносить или перевозить пострадавшего только на носилках, даже при удовлетворительном самочувствии.

Задача № 8

Из окна второго этажа горящего дома выпрыгнул человек, он катается по снегу, пытаясь сбить пламя. Его рубашка на спине уже перестала тлеть, под остатками ткани видна черная кожа с множеством влажных трещин и пузырей.

Правильная последовательность действий:

1. перевернуть на живот.
2. накрыть спину чистой простыней.
3. набрать как можно больше пакетов со снегом и положить их на спину.
4. предложить пострадавшему 2-3 таблетки анальгина.
5. предложить пострадавшему обильное теплое питье.

Задания для текущего контроля

Теоретические вопросы

Теоретические основы безопасной жизнедеятельности. Основные понятия и определения. Основные положения теории риска. Индивидуальный и социальный риск. Методы определения риска. Концепция приемлемого риска.

Понятие безопасности. Системный анализ безопасности. Принципы, методы и средства обеспечения безопасной деятельности человека.

Организационные и правовые основы БЖД. Основные положения действующего законодательства РФ об охране труда. Законодательные акты, система стандартов, нормативно-техническая документация по безопасности труда.

Государственный и общественный надзор и контроль за соблюдение законодательства РФ об охране труда. Виды ответственности за нарушение требований безопасности.

Организационные основы управления за охраной труда на производстве. Инструктажи по охране труда и техники безопасности

Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Методы изучения и анализа травматизма.

Организация и методы снижения травмоопасности.

Расследование и учет несчастных случаев.

Условия труда: понятие, виды, оценка степени опасности по состоянию условий труда.

Цель и порядок проведения аттестации рабочих мест.

Токсичность и опасность веществ. Влияние различных факторов на эти показатели.

Пути поступления вредных веществ в организм человека и процессы, происходящие с этими веществами в организме.

Классификация токсичных веществ по характеру воздействия на организм человека.

Острые и хронические отравления и условия их возникновения.

Показатели токсичности веществ: $ПДК_{рз}$, $ЛД_{50ж}$, $ЛД_{50к}$, $ЛК_{50}$, КВИО, зона острого действия, зона хронического действия, $ВДК_{рз}$, ОБУВ. Методы установления показателей.

Классификация веществ по степени токсичности и области использования данной классификации.

Влияние различных факторов на степень опасности. Пыли фиброгенного действия. Понятия - пылевая и контрольная пылевая нагрузки, область их использования. Виды профессиональных заболеваний при работе в пыльных помещениях.

Зависимость токсичности вещества от его физико-химических свойств и использование ее для прогноза.

Порядок проведения оценки уровня загрязнения воздуха рабочей зоны вредными веществами (в том числе пылью).

Мероприятия по снижению уровня загрязнения воздуха токсичными веществами и пылью.

Средства индивидуальной защиты и доврачебная помощь при химических отравлениях и ожогах.

Метеорологические условия и их влияние на организм человека.

Понятие о терморегуляции и процессе теплообмена организма человека с окружающей средой.

Нагревающий и охлаждающий микроклимат. Сочетанное воздействие параметров микроклимата на человека. Определение комплексного показателя - тепловой нагрузки среды.

Нормирование метеорологических параметров: цель, нормируемые показатели, факторы, учитываемые при нормировании.

Мероприятия по обеспечению оптимальных и допустимых параметров микроклимата в «горячих» и « холодных» помещениях.

Вентиляция. Назначение, виды вентиляционных систем, методы оценок эффективности системы вентиляции.

Гигиенические требования к выбору системы вентиляции при проектировании.

Оценка соответствия микроклиматических параметров санитарно-гигиеническим требованиям.

Приборы для измерения температуры, влажности, скорости движения воздуха, теплового излучения.

Влияние освещенности на безопасность работ и производительность труда. Принципы рациональной организации освещения. Виды освещения и их характеристика.

Основные светотехнические характеристики и единицы их измерения.

Нормирование естественного, искусственного и совмещенного освещения.

Контроль уровня освещения и его качественных показателей на рабочих местах.

Оценка уровня естественного и искусственного освещения рабочих мест.

Виды источников искусственного света. Их основные преимущества и недостатки. Типы светильников и принцип их подбора.

Требования к выбору и расчету естественного освещения.

Требования к выбору и расчету искусственного освещения.

Понятие о производственном шуме, классификация шумов по различным признакам.

Воздействие шума и вибрации на организм человека. Субъективное восприятие шума человеком.

Основные абсолютные и относительные характеристики шума и вибрации.

Нормирование шума и вибрации на рабочих местах. Техническое нормирование шума.

Оценка уровня шума на рабочих местах.

Методы борьбы с производственным шумом и вибрацией.

Оценка эффективности использования звукоизолирующих и звукопоглощающих материалов.

Средства коллективной и индивидуальной защиты работающих от шума и вибрации.

Общие сведения о пожаре и горении. Опасные факторы пожара и взрыва. Влияние различных факторов на процесс горения.

Основные показатели взрывопожароопасности веществ и материалов (температура вспышки-$t_{всп.}$, температура воспламенения-$t_{восп.}$, температура самовоспламенения-$t_{св.}\varphi$, нижний ($_{н}\varphi$) и верхний ($_{в}$) концентрационные пределы распространения пламени, безопасный экспериментальный максимальный зазор - БЭМЗ и др.).

Оценка степени взрывопожароопасности веществ и материалов на основе $t_{всп.}$,$t_{восп.}$,$t_{св.}\varphi$,$_{н}\varphi$,$_{в}$, БЭМЗ и других показателей.

Оценка степени взрывопожароопасности зон вокруг оборудования, где используются горючие вещества.

Оценка степени взрывопожароопасности помещений по НПБ 105-95.

Мероприятия по предупреждению возникновения очага пожара и распространения огня внутри технологического оборудования.

Мероприятия по предупреждению распространения пожара по конструктивным элементам здания и против разрушения здания при взрыве. Мероприятия по обеспечению безопасности эвакуации людей при пожаре.

Классы пожара. Мероприятия, направленные на тушение пожара: специализированные службы, средства сигнализации о пожаре, стационарные и первичные средства пожаротушения.

Виды воздействия электрического тока на организм человека.

Факторы, оказывающие влияние на степень поражения человека электрическим током.

Классификация помещений по степени возможного поражения лектрическим током, их характеристика и назначение.

Оценка степени опасности включение человека в исправную электрическую цепь.

Оценка степени опасности включение человека в неисправную электрическую цепь.Зона растекания тока. Шаговое напряжение и напряжение прикосновения.

Защитные меры в электроустановках.

Средства индивидуальной защиты и оказания первой помощи при электропоражениях.

Электростатические поля. Условия генерации и рассеивания электростатических зарядов. Понятие о диэлектриках, антистатиках и проводниках. Опасность статического электричества и методы ее оценки. Методы и технические средства защиты от статического электричества.

Электромагнитные излучения промышленной частоты 50 Гц. Источники, негативное воздействие и меры защиты от них.

Электромагнитные поля УФ и ИК диапазонов. Воздействие их на человека, нормирование и защита от них

Электромагнитные поля радиочастотного диапазона, воздействие их на человека, нормирование и мероприятия по защите от них.

Электростатические поля. Источники, негативное воздействие и меры защиты от них.

Ионизирующие излучения (ИИ) и воздействие их на человека.Понятие о дозах ионизирующего излучения. Нормирование ИИ и методы защиты от него.

Вопросы к экзамену по безопасности жизнедеятельности.

Теоретические основы безопасной жизнедеятельности. Основные понятия и определения. Основные положения теории риска. Индивидуальный и социальный риск. Методы определения риска. Концепция приемлемого риска.

Понятие безопасности. Системный анализ безопасности. Принципы, методы и средства обеспечения безопасной деятельности человека.

Организационные и правовые основы БЖД. Основные положения действующего законодательства РФ об охране труда. Законодательные акты, система стандартов, нормативно-техническая документация по безопасности труда.

Государственный и общественный надзор и контроль за соблюдение законодательства РФ об охране труда. Виды ответственности за нарушение требований безопасности.

Организационные основы управления за охраной труда на производстве. Инструктажи по охране труда и техники безопасности

Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Методы изучения и анализа травматизма.

Организация и методы снижения травмоопасности.

Расследование и учет несчастных случаев.

Основы физиологии труда. Виды и формы основных форм деятельности человека. Работоспособность человека и ее динамика.

Физиологические характеристики человека. Классификация условий трудовой деятельности.

Факторы, формирующие условия труда на производстве.

Категории тяжести труда.

Способы оценки тяжести и напряженности трудовой деятельности.

Аттестация рабочих мест. Критерии комфортности. Пути повышения безопасности деятельности человека на производстве.

Понятие о токсичности и опасности химических веществ. Острые и хронические отравления. Совместное действие нескольких токсичных веществ. Кумулятивное действие. Пути поступления химических веществ в организм человека.

Показатели токсичности. Влияние различных факторов на степень токсичности веществ.

Правила, связывающие токсические и физико-химические свойства веществ. Классификация токсичных веществ по характеру воздействия на организм человека

Гигиеническое и технологическое нормирование допустимого уровня загрязнения воздуха и методы оценок уровня загрязнения. Нормативные показатели: ПДК, ВДК, ОБУВ и методы их установления.

Классификация веществ по степени токсичности.

Запыленность. Факторы, определяющие воздействие пыли на организм человека. Степень опасности воздействия на человека пыли фиброгенного действия. Понятие о пылевой и контрольно-пылевой нагрузке.

Методы анализа и контроля состояния воздушной среды на производстве. Периодичность контроля.

Мероприятия по обеспечению безопасных условий работы с токсичными, агрессивными и пылящими веществами и материалами. СИЗ и СКЗ. Обеспечение технологических требований к качеству воздуха в производственных помещениях.

Микроклиматические условия рабочей зоны и их влияние на жизнедеятельность человека. Процесс терморегуляции. Параметры микроклиматических условий. Понятие об охлаждающем и нагревающем микроклимате в производственных помещениях.

Гигиеническое и технологическое нормирование микроклиматических параметров.

Методы оценок состояния микроклимата. Приборы для определения параметров микроклимата. Мероприятия и средства по достижению гигиенических и технологических требований к микроклиматическим параметрам.

Санитарно- гигиенические требования к выбору и эксплуатации системы вентиляции. Виды вентиляции и вентиляционный баланс.

Расчет общеобменной и местной вентиляции. Оценка эффективности работы вентиляционной системы.

Понятие о шуме, инфра- и ультра- звуках и их источниках. Основные параметры шума и возможные последствия воздействия шумов на организм человека.

Нормирование и контроль воздействия шума, УЗ и ИЗ на организм человека. Понятие о звукопоглощении и звукоизоляции. Обеспечение безопасности при обслуживании оборудования-источника акустического излучения.

Вибрация, основные параметры вибрации. Источники и возможные последствия воздействия вибрации. Нормирование вибрации. Обеспечение безопасности при обслуживании оборудования, являющегося источником вибрации.

Электроопасность. Понятие об электрическом токе и видах возможных поражений от воздействия электрическим током. Влияние различных факторов на степень поражения человека токами промышленной частоты.

Анализ опасности поражения электрическим током в различных сетях. Понятие о шаговом напряжении и напряжении прикосновения. Оказание первой помощи при электрических поражениях.

Мероприятия по обеспечению безопасности при работе с электрическими приборами, установками и оборудованием.

Электростатические поля. Условия генерации и рассеивания электростатических зарядов. Понятие о диэлектриках, антистатиках и проводниках. Опасность статического электричества и методы ее оценки. Методы и технические средства защиты от статического электричества..

Виды горения. Опасные факторы пожара и взрыва. Влияние различных факторов на процесс горения.

Показатели, характеризующие степень горючести веществ и материалов: температуры вспышки, воспламенения и самовоспламенения.

Показатели, характеризующие степень взрывопожароопасности веществ и материалов: нижний и верхний концентрационные и температурные пределы распространения пламени.

Влияние различных факторов на значения показателей взрывопожароопасности веществ и материалов.

Горение и взрывы пылевоздушных смесей.

Методики измерения и методы расчета взрывопожароопасных характеристик горючих веществ и материалов.

Классификация помещений по взрывоопасным и пожароопасным зонам.

Понятие о категориях, группах взрывоопасной смеси, уровнях и видах взрывозащиты. Выбор и маркировка электрооборудования, используемого во взрыво- и пожароопасных зонах.

Категорирование производств по взрыво-пожароопасности. Возгораемость и огнестойкость строительных конструкций.

Мероприятия по предупреждению возможности возникновения очага пожара: снижение степени горючести применяемых веществ и материалов, устранение источников зажигания при работе с горючими смесями и т.д.

Мероприятия по предупреждению распространения пламени при возникновении очага пожара. Методы оповещения о пожаре. Пути эвакуации и требования к эвакуационным выходам.

Классы пожаров. Способы и средства пожаротушения.

Хранение ГЖ и ЛВЖ, сжиженных и сжатых газов.

Молниезащита зданий.

Производственное освещение. Основные светотехнические величины. Виды освещения. Источники света и осветительная арматура.

Нормирование и проектирование освещения.

Инфракрасное, ультрафиолетовое и лазерное излучения. Источники, опасность воздействия, возможные последствия. Безопасность при обслуживании оборудования и технологических операций - источников излучений и методы защиты.

Электромагнитные поля токов промышленных и радиочастот. Источники излучений, опасность воздействия, нормирование. Защита от электромагнитных полей и излучений.

Ионизирующие излучения. Понятие о дозах излучения. Правила и нормы радиационной безопасности. Дозиметрический контроль. Защита персонала при работе с источниками ионизирующего излучения.

Основные принципы размещения технологического оборудования в производственных помещениях, обеспечивающих безопасную деятельность работающих на производстве.

Теоретические вопросы

1) Основные понятия дисциплины: опасность, безопасность.
2) Чрезвычайные ситуации: основные определения и классификация.
3) Чрезвычайные ситуации природного характера: определение, классификация, правила поведения.
4) Чрезвычайные ситуации техногенного характера: определение, классификация, правила поведения.
5) Чрезвычайные ситуации социального характера: определение, классификация, правила поведения.
6) Причины возникновения и стадии развития чрезвычайных ситуаций.
7) Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций: цели, задачи, структура.
8) Режимы функционирования Единой государственной системы предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций.
9) Характеристика вредных и опасных производственных факторов.
10) Мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.
11) Средства индивидуальной защиты.
12) Средства коллективной защиты.
13) Опасности и системы безопасности в быту.

14) Опасности и системы безопасности в профессиональной деятельности.

15) Профилактические меры для снижения уровней опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту.

16) Понятие военной службы.

17) Звания военнослужащих.

18) Задачи и основные мероприятия гражданской обороны.

19) Способы защиты населения от оружия массового поражения

20) Меры пожарной безопасности.

21) Правила безопасного поведения при пожарах.

22) Первичные средства пожаротушения. Их применение.

23) Воинский учет граждан.

24) Понятие и сущность воинской обязанности.

25) Медицинское освидетельствование и обследование граждан при постановке на воинский учет и при призыве на военную службу.

26) Годность к военной службе по состоянию здоровья.

27) Призыв граждан на военную службу.

28) Правовой статус военнослужащего.

29) Права и обязанности военнослужащего.

30) Начало, срок и окончание военной службы.

31) Особенности военной службы по контракту.

32) Альтернативная гражданская служба.

33) Правила неконфликтного поведения военнослужащих.

34) Структура Вооруженных сил Российской Федерации.

35) Виды вооружения и военной техники

36) Ответственность военнослужащего.

37) Первоочередные действия при оказании первой помощи пострадавшему.

38) Алгоритм подробного осмотра пострадавшего.

39) Правила иммобилизации (обездвиживания).

40) Правила определения наличия сознания и самостоятельного дыхания.

41) Порядок проведения сердечно-легочной реанимации.

42) Виды ранений.

43) Алгоритм оказания первой помощи при наружном кровотечении (наложение тугих давящих повязок, наложение жгута и другие способы).

44) Алгоритм оказания первой помощи при термических ожогах.

45) Алгоритм оказания первой помощи при переохлаждении и отморожениях.

46) Алгоритм оказания первой помощи при отравлениях.

47) Алгоритм оказания первой помощи при поражении электрическим током.

48) Алгоритм оказания первой помощи при обмороке.

49) Алгоритм оказания первой помощи при травмах конечностей

50) Способы транспортировки пострадавшего.

Задания для промежуточной аттестации (дифференцированный зачет)

Номер п/п	Знание	Оценочные средства для диагностики усвоения обучающимися знаний
Тестовые задания закрытого типа с выбором одного правильного ответа из нескольких предложенных вариантов		
$ТЗ_1$	$З_1$ принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России $З_2$ основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации $З_3$ основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от	Область научных знаний, охватывающая теорию и практику защиты человека от опасных и чрезвычайных ситуаций, называется: 1) охраной труда 2) рискологией 3) охраной окружающей среды 4) безопасностью жизнедеятельности
$ТЗ_2$		Обеспечение безопасности человека в различных сферах жизнедеятельности достигается: 1) соблюдением техники безопасности 2) увеличением финансирования 3) приобретением знаний и умений в данной области каждым индивидуумом 4) целенаправленной и скоординированной деятельностью различных органов государственной власти
$ТЗ_3$		Количество стадий изучения опасности: 1) 5 2) 4 3) 6 4) 3
$ТЗ_4$		Совокупность факторов, не оказывающих негативное воздействие на здоровье человека и создающие предпосылки для его высокой работоспособности, называют: 1) оптимальным состоянием среды обитания 2) репродуктивным фактором 3) допустимым состоянием среды обитания 4) рабочим фактором
$ТЗ_5$		Все опасности по источникам их возникновения принято подразделять на: 1)прогнозируемые и внезапные 2) естественные и антропогенные 3) вредные и травмирующие 4) взрывные и умеренные
$ТЗ_6$		Степень опасности и вероятности появления неблагоприятного события называется: 1) непродуманными действами человека в чрезвычайной ситуации 2) идентификацией опасностей 3) риском 4) опасностью возникновения чрезвычайной ситуации
$ТЗ_7$		Чрезвычайная ситуация, возникающая по техническим причинам, а также из-за случайных внешних воздействий на промышленном предприятии, называется: 1) бедствием 2) несчастным случаем

	оружия массового поражения	3) катастрофой 4) аварией
$ТЗ_8$	$З_4$ меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах	Факторы, приводящие в определенных условиях к травматическим повреждениям или к внезапным и резким нарушениям здоровья человека, называются: 1) опасными 2) рискованными 3) интенсивными 4) вредными
$ТЗ_9$	$З_5$ организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке	К средствам производственной безопасности относятся: 1) средства защиты органов дыхания 2) средства сигнализации 3) специальная одежда 4) специальная обувь
$ТЗ_{10}$		Метод обеспечения безопасности (Б – воздействие на гомосферу) включает: 1) средства коллективной защиты 2) профотбор 3) психологическое воздействие 4)роботизация
$ТЗ_{11}$	$З_6$ основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении воинских подразделений в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО	Виды рисков: 1) свободный 2) вынужденный 3) оптимальный 4) биологический
$ТЗ_{12}$		Центральное понятие БЖД: 1) опасность 2) жизнедеятельность 3) здоровье 4) болезнь
$ТЗ_{13}$		Экономические потери, возникающие в результате каких-либо событий: 1) приемлемый риск 2) ущерб 3) потенциальный риск 4) ожидаемый ущерб
$ТЗ_{14}$	$З_7$ область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы	Гомосфера – это: 1) среда, в которой находится человек, рабочая зона 2) взаимодействие человека со средой 3) среда, содержащая опасность 4) слой атмосферы до 100 м
$ТЗ_{15}$		Антропогенные опасности: 1) сели 2) аварии 3) ураганы 4) землетрясения
$ТЗ_{16}$	$З_8$ порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	Установите соответствие между содержанием внешних и внутренних угроз национальной безопасности: 1 внутренние угрозы национальной безопасности — а широкомасштабная деятельнос организованной преступности, угрожающ политической стабильности в некоторы регионах РФ б вмешательство во внутренние дела РФ

					стороны иностранных государств
				в	создание, оснащение, подготовка и деятельность незаконных вооруженных формирований
		2	внешние угрозы национальной безопасности	г	действия, затрудняющие доступ России к стратегически важным транспортным коммуникациям
				д	развертывание группировок вооруженных сил и средств вблизи границ РФ и ее союзников
				е	попытки насильственного изменения конституционного строя и нарушения территориальной целостности РФ

ТЗ$_{17}$

Соотнесите место радиационной аварии со временем её возникновения.

Место радиационной аварии	Дата
1) Чернобыль, СССР	а) 29 сентября 1957 г.
2) Кыштым, Южный Урал, СССР	б) 10 октября 1957 г.
3) Три-Майл-Айленд, США	в) 28 марта 1979 г.
4) Фукусима, Япония	г) 26 апреля 1986 г.
5) Виндскэйл, Великобритания	д) 11 марта 2011 г.

ТЗ$_{18}$

Состояние деятельности, при котором с определенной вероятностью исключено проявление опасностей или отсутствует чрезмерная опасность – это…

ТЗ$_{19}$

Негативное свойство живой и неживой материи, способное причинить ущерб самой материи, человеку, материальным и культурным ценностям и окружающей среде – это...

ТЗ$_{20}$

Гидрометеорологические процессы, которым подвержено большое количество городов мира:
1) ураганные ветры;
2) наводнения;
3) смерчи;
4) цунами

ТЗ$_{21}$

Зарождаются над поверхностью океанов преимущественно в полосах между широтами 5 и 30°С, при температуре поверхности воды не ниже 27°С:
1) тропические циклоны
2) тайфуны
3) ураганы
4) цунами

ТЗ$_{22}$

Наиболее часто молнии возникают в ..облаках:
1) высоко-кучевых
2) слоистых
3) кучевых
4) перистых

ТЗ$_{23}$

Точка на поверхности земли, находящаяся под фокусом землетрясения, называется:
1) эпицентром
2) метеоцентром
3) точкой излома
4) гипоцентром

ТЗ$_{24}$

Силу колебания земной поверхности определяют по шкале:
1) А. Цельсия
2) Ф.Бофорта
3) Т. Кельвина
4) Ч. Рихтера

$ТЗ_{25}$		К активным мероприятиям предупреждения и защиты от оползней относится: 1) производство взрывных работ 2) надрезка оползневых склонов 3) запрещение строительства 4) устройство инженерных сооружений
$ТЗ_{26}$		К основным способам защиты населения от атмосферных опасностей относится: 1) введение в облако с помощью снарядов реагентов 2) прогнозирование, укрытие и эвакуация 3) высадка лесов 4) установка молниеотводов
$ТЗ_{27}$		Ежегодно повторяющееся в один и тот же сезон относительно длительное повышение уровня воды в реках называется: 1) цунами 2) наводнением 3) паводком 4) половодье
$ТЗ_{28}$		Взрыв плотины с образованием волн, прорыва и катастрофического затопления относится к производственным опасным явлениям с высвобождением ...энергии. 1) химической 2) механической 3) радиационной 4) термической
$ТЗ_{29}$		Основным поражающим фактором катастрофического затопления является: 1) температура воды; 2) динамическое воздействие воды волны прорыва; 3) влажность воздуха; 4) большое давление водного потока.
$ТЗ_{30}$		К профилактическим противоселевым мероприятиям относят: 1) создание гидротехнических сооружений 2) закрепление растительного слоя на горных склонах 3) спуск талой воды 4) эвакуация населения
$ТЗ_{31}$		Основным средством защиты населения от наводнения является: 1) высадка лесов вдоль побережья 2) строительство гидроэлектростанций 3) изменения течения речных стоков 4) оповещение и эвакуация населения
$ТЗ_{32}$		Бурные потоки на горных реках, состоящие из смеси воды и горных пород, называются: 1) оползнями 2) селями 3) обвалами 4) лавинами
$ТЗ_{33}$		Участок реки между двумя соседними плотинами на реке или участок каната между двумя шлюзами называется: 1) подъемом уровня воды 2) бьефом 3) гипоцентром

		4) афтешоком
ТЗ$_{34}$		Чаще всего при тушении лесных пожаров применяют: 1) водо-пенный раствор 2) родниковую воду 3) хлористый кальций 4) дождевую воду
ТЗ$_{35}$		Средняя продолжительность крупных лесных пожаров до ...суток. 1) 100-150 2) 50-100 3) 3-5 4) 10-15
ТЗ$_{36}$		К естественным причинам возникновения пожаров относится: 1) непотушенный костер 2) жара, засуха 3) авария на газопроводе 4) неосторожное обращение с огнем
ТЗ$_{37}$		К классификационным признакам лесных пожаров не относится: 1) размер площади, охваченной огнем 2) скорость распространения 3) характер возгорания 4) материальный ущерб, нанесенный лесному хозяйству
ТЗ$_{38}$		Массовое распространение инфекционных заболеваний у животных, связанных с общими источниками инфекций, называется: 1) панфитотией 2) эпидемией 3) эпизоотией 4) эпифитотией
ТЗ$_{39}$		Дезактивация – это: 1) удаление радиоактивных веществ с зараженных поверхностей и из воды 2) разложение отравляющих веществ до нетоксичных продуктов и удаление их с поверхностей 3) уничтожение отходов химических производств 4) удаление ртути при ее разливе
ТЗ$_{40}$		В качестве единицы измерения эквивалентной дозы излучения в системе СИ принят: 1) зиверт 2) вольт 3) ампер 4) ом
ТЗ$_{41}$		Население, попавшее в зону распространения радиоактивного облака, подвергается ... облучению. 1) смешанному 2) внутреннему и внешнему 3) только внутреннему 4) только внешнему
ТЗ$_{42}$		Поражающее свойства радиоактивных веществ зависит от: 1) социальных факторов 2) внешних факторов

		3) периода полураспада 4) химических факторов
ТЗ$_{43}$		К основным поражающим факторам радиационных аварий не относится (относятся): 1) воздействие внешнего и рентгеновского облучения 2) радиационное воздействие внешних и внутренних источников облучения 3) воздействие внутреннего облучения от попавших внутрь радионуклид 4) вещества удушающего действия
ТЗ$_{44}$		В состав ионизирующего излучения входят: 1) электромагнитное излучение 2) тепловое излучение 3) ультрафиолетовые лучи 4) альфа-, бета-и гамма-излучение
ТЗ$_{45}$		Мероприятия по соблюдению норм радиационной безопасности и основных санитарных правил работы с радиоактивными веществами и иными источниками ионизирующего излучения называются ... контролем. 1) химическим 2) техногенным 3) производственным 4) радиационным
ТЗ$_{46}$		Объекты народного хозяйства, использующие в своей деятельности источники ионизирующего излучения, называются: 1) радиационно-опасными; 2) военными 3) пожаро-и взрывоопасными 4) химически опасными
ТЗ$_{47}$		Гигиенические требования к обеспечению радиационной безопасности определены: 1) Постановлением Правительства 2) санитарно-эпидимиологическими требованиями и нормами 3) Федеральным законом 4) Приказом Минздрава России
ТЗ$_{48}$		Максимальная концентрация аварийно-химически опасных веществ, не оказывающая вредного влияния на здоровье человека, называется... концентрацией. 1) частично допустимой 2) разумно допустимой 3) предельно допустимой 4) допустимой
ТЗ$_{49}$		Причиной транспортной аварии является: 1) отсутствие регулировщика на нерегулируемом перекрестке 2) невыполнение правил безопасности водителями транспортными средствами 3) отсутствие медицинской аптечки 4) отсутствие водительского удостоверения
ТЗ$_{50}$		Последствием (последствиями) аварий на химически опасных предприятиях является (являются): 1) заражения окружающей среды и массовое поражение людей

		2) разрушение подземных и наземных коммуникаций 3) разрушение зданий 4) резкое повышение и понижение атмосферного давления в зоне аварии
$ТЗ_{51}$		К социальным опасностям, связанным с физическим воздействием на человека, относится: 1)захват заложника 2) воровство 3) суицид 4) венерические заболевания
$ТЗ_{52}$		Возникновение чрезвычайных ситуаций социального характера связано, прежде всего, с: 1) увеличением антропогенной нагрузки на окружающую среду 2) активизацией естественных источников ЧС 3) изношенностью инфраструктуры 4) неразрешенностью социально-экономических проблем
$ТЗ_{53}$		Пьянство – это: 1) хроническое заболевание, обусловленное систематическим употреблением спиртных напитков 2) потребление спиртных напитков, существенно нарушающих психические и физические процессы в организме 3) состояние человека, вызванное употреблением спиртных напитков 4) состояние человека от употребления химических веществ синтетического или растительного происхождения, способных вызывать эйфорию
$ТЗ_{54}$		Устойчивость организма к действию наркотика, когда наблюдается все менее выраженная реакция на его введение, называется: 1) толерантностью 2) эйфорией 3) депрессией 4) дистрессом
$ТЗ_{55}$		Терроризмом называется политика: 1)невмешательства противоборствующих группировок 2)устрашения, подавления политических противников насильственными мерами 3)противоречие двух противоборствующих группировок 4)сотрудничество с противниками различными методами
$ТЗ_{56}$		Толпа, стихийно спасающаяся от реального или воображаемого источника опасности: 1)стяжательная 2)паническая 3)повстанческая 4)агрессивная
$ТЗ_{57}$		Наиболее острый способ разрешения противоречий, возникающих в процессе взаимодействия людей, и заключающийся в обоюдном противодействии сторон-субъектов конфликта, сопровождающийся негативными эмоциями, моральным и материальным ущербом – э то: 1) социальный конфликт

		2) социальная опасность 3) социальная чрезвычайная ситуация 4) социальная проблема
$ТЗ_{58}$		Политическое движение, целью которого является отделение от государства части его территории и создание на ней собственного независимого государства или предоставление части страны широкой автономии: 1) терроризм 2) межнациональный конфликт 3) межэтнический конфликт 4) сепаратизм
$ТЗ_{59}$		При захвате самолета следует: 1) не привлекать внимание террористов 2) обратиться к террористам с просьбой 3) оказывать террористам содействие 4) выдвигать требования и протестовать
$ТЗ_{60}$		Какие опасности не относят к опасностям глобального масштаба? 1) голод 2) экологическая катастрофа 3) терроризм 4) суицид
$ТЗ_{61}$		Понятие террора впервые было введено: 1) Аристотелем 2) Лениным 3) Платоном 4) Черчиллем.
$ТЗ_{62}$		Средства индивидуальной защиты ГП-7 предохраняют человека от: 1) попадания внутрь организма зараженного воздуха 2) бытовых травм 3) попадания на кожные покровы радиоактивных, отравляющих веществ 4) кровососущих насекомых
$ТЗ_{63}$		Режимы деятельности РСЧС: 1) Режим повышенной готовности, режим ЧС, режим ликвидации последствий ЧС; 2) Режим повседневной деятельности, режим повышенной готовности, режим ЧС, режим ликвидации последствий ЧС; 3) Режим повседневной деятельности, режим повышенной готовности, режим ЧС; 4) Режим первой готовности, режим повышенной готовности, режим ЧС, режим ликвидации последствий ЧС.
$ТЗ_{64}$		РСЧС расшифровывается как: 1)Российская единая система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций 2) Российская система чрезвычайных ситуаций 3) Российская система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций 4) Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций
$ТЗ_{65}$		План ГО разрабатывается: 1) на каждом предприятии (учреждении, заведении);

		2) на промышленном предприятии; 3) на предприятиях, продолжающих свою работу в военное время; 4) в учреждениях и заведениях.
$ТЗ_{66}$		Для перевода противогаза в «боевое» положение необходимо: 1) задержать дыхание, вынуть из сумки и надеть шлем-маску, возобновить дыхание 2) вынуть из сумки и надеть шлем-маску и сделать полный вдох 3) задержать дыхание и закрыть глаза, вынуть из сумки и надеть шлем-маску, сделать полный вдох, открыть глаза и возобновить дыхание 4) закрыть глаза, вынуть из сумки и надеть шлем-маску, открыть глаза
$ТЗ_{67}$		Выдача средств индивидуальной защиты рабочим и служащим производиться: 1) по их желанию 2) в случае введения угрожающего положения 3) заранее для отработки навыков пользования 4) от погодных условий
$ТЗ_{68}$		НАСФ – это: 1) Нештатные аварийно-спасательные формирования 2) Необходимые аварийно-спасательные формирования 3) Нештатные аварийные самостоятельные формирования 4) Неотложные аварийно-самостоятельные формирования
$ТЗ_{69}$		Спасательные работы включают: 1) Непосредственно аварийно-спасательные работы, всестороннее обеспечение этих работ, другие неотложные работы, аварийно-восстановительные работы 2) Необходимые аварийно-спасательные работы, всестороннее обеспечение этих работ, другие неотложные работы 3) Непосредственно аварийно-спасательные работы, всестороннее обеспечение этих работ 4) Непосредственно аварийно-спасательные работы
$ТЗ_{70}$		Противогаз ГП-5 имеет следующие размеры: 1) 1, 2, 3, 4, 5 2) 1, 3, 5, 7, 9 3) 0, 1, 2, 3, 4 4) 0, 2, 4, 6, 8
$ТЗ_{71}$		К простейшим средствами органов дыхания относятся: 1) фильтрующие гражданские противогазы 2) фильтрующие промышленные противогазы 3) изолирующие противогазы 4) ватно-марлевые повязки
$ТЗ_{72}$		Убежища представляют собой: 1) оборудованные помещения в заглубленной части зданий 2) помещения в жилых домах 3) недостроенные промышленные объекты 4) подвалы в жилых помещениях
$ТЗ_{73}$		Для ГО предприятия установлены следующие степени готовности: 1) Повседневная; Первоочередные мероприятия 1-й группы, Первоочередные мероприятия 2-й группы; Общая

		2) Первоочередные мероприятия 1-й группы, Первоочередные мероприятия 2-й группы; Общая 3)Повышенная; Первоочередные мероприятия 1-й группы, Первоочередные мероприятия 2-й группы; Общая 4) Повышенная; Военная опасность, Полная
$ТЗ_{74}$		Противорадиационные укрытия строят: 1) за пределами города 2) в границах промышленного предприятия 3)за пределами зон возможных сильных разрушений 4) в центре города
$ТЗ_{75}$		Защитные сооружения бывают: 1) временными и устойчивыми 2) углубленными и поверхностными 3) малой и большой вместимости 4) встроенными и отдельно стоящими
$ТЗ_{76}$		Каким федеральным законом определяется порядок прохождения службы? 1) Федеральным законом «О воинской обязанности и военной службе» 2) Федеральным законом «О воинской обязанности» 3) Федеральным законом «О военной службе»
$ТЗ_{77}$		Какой день считается началом военной службы? 1) День прибытия в военный комиссариат субъекта Российской Федерации 2) День убытия из дома к месту прохождения службы 3) День убытия из военного комиссариата субъекта Российской Федерации к месту прохождения службы
$ТЗ_{78}$		С какого момента гражданин приобретает статус военнослужащего? 1) Со дня убытия в военный комиссариат 2) Со дня убытия из военного комиссариата 3) Со дня убытия из дома к месту службы
$ТЗ_{79}$		Что такое Военная присяга? 1) Это торжественная клятва воина на верность Родине 2) Это торжественная просьба воина 3) Это торжественное напутствие воина.
$ТЗ_{80}$		Повседневная жизнь и деятельность военнослужащего в воинской части осуществляется в соответствии с … 1) Требованиями караульной службы 2) Требованиями строевой службы 3) Требованиями внутренней службы
$ТЗ_{81}$		Для чего предназначена внутренняя служба? 1) Для поддержания в воинской части воинской дисциплины 2) Для поддержания в воинской части внутреннего порядка и воинской дисциплины, обеспечивающей постоянную боевую готовность личного состава, организованное выполнение им задач в повседневной деятельности 3) Для организованного выполнения боевых задач в повседневной деятельности
$ТЗ_{82}$		Внутренняя служба организовывается в соответствии с положениями… 1) Устава внутренней службы ВС РФ 2) Устава внешней службы ВС РФ

		3) Устава наружной службы ВС РФ
$ТЗ_{83}$		Для чего предназначена внутренняя служба? 1) Для обеспечения отдыха личного состава 2) Для обеспечения учебы личного состава 3) Для обеспечения досуга личного состава
$ТЗ_{84}$		Кто осуществляет руководство внутренней службой в воинской части? 1) Командир воинской части 2) Командир подразделения 3) Командир взвода
$ТЗ_{85}$		Кто осуществляет руководство внутренней службой в подразделении? 1) Командир соединения 2) Командир подразделения 3) Техник подразделения
$ТЗ_{86}$		Военнослужащие размещаются …. 1) В классах 2) В казармах 3) В квартирах
$ТЗ_{87}$		Для проведения занятий в полку оборудуются…. 1) Комнаты 2) Уголки 3) Места
$ТЗ_{88}$		Стрелковое оружие и боеприпасы хранятся… 1) В прикроватных тумбочках 2) В комнате для чистки оружия 3) В комнате для хранения оружия
$ТЗ_{89}$		Продолжительность служебного времени определяется… 1) Распорядком дня воинской части 2) Военной присягой 3) Воинскими уставами
$ТЗ_{90}$		Время для сна военнослужащим отводиться…. 1) 6 часов 2) 8 часов 3) 10 часов
$ТЗ_{91}$		Военнослужащим имеет право на увольнение в город …. 1) Два в неделю 2) Одно в неделю 3) Три в неделю
$ТЗ_{92}$		Уставы Вооруженных Сил РФ – это… 1) Свод норм воинской службы 2) Свод норм и законов воинской службы 3) Свод законов воинской службы
$ТЗ_{93}$		К уставам Вооруженных Сил РФ относятся… 1) Устав внутренней службы Вооруженных Сил РФ 2) Положения Наставления по строевой подготовке 3) Положения Наставления по огневой подготовке
$ТЗ_{94}$		Положения уставов Вооруженных Сил обязательны… 1) Для всех рабочих 2) Для всех госслужащих 3) Для всех военнослужащих
$ТЗ_{95}$		Устав внутренней службы Вооруженных Сил РФ…

		1) Определяет взаимоотношения между военнослужащими 2) Определяет общие обязанности военнослужащих 3) Определяет общие обязанности военнослужащих и взаимоотношения между ними
$ТЗ_{96}$		Дисциплинарный Устав Вооруженных Сил РФ определяет… 1) Обязанности и права по ее поддержанию 2) Сущность воинской дисциплины, обязанности и права по ее поддержанию
$ТЗ_{97}$		Устав гарнизонной и караульной служб Вооруженных Сил РФ… 1) Определяет организацию и порядок несения гарнизонной и караульной служб, права и обязанности должностных лиц гарнизона и военнослужащих 2) Определяет права и обязанности должностных лиц гарнизона и военнослужащих
$ТЗ_{98}$		Строевой Устав Вооруженных Сил РФ определяет…… 1) Строевые приемы, порядок их движения и действий в различных условиях 2) Строи подразделений и частей, порядок их движения и действий в различных условиях. 3 Строевые приемы, строи подразделений и частей, порядок их движения и действий в различных условиях
$ТЗ_{99}$		Для чего назначаются караулы? 1) Для бдительности 2) Для несения караульной службы 3) Для несения внутренней службы
$ТЗ_{100}$		Что называется караулом? 1) Снаряженное подразделение 2) Вооруженный отряд 3) Вооруженное подразделение, назначенное для выполнения боевой задачи
$ТЗ_{101}$		Какие бывают караулы? 1) Наружные 2) Внутренние 3) Гарнизонные 4) Гарнизонные и внутренние
$ТЗ_{102}$		Кого называют часовым? 1) Вооруженный караульный 2) Вооруженный дневальный 3) Вооруженный дежурный
$ТЗ_{103}$		Что называется, постом? 1) Территория воинской части 2) Все порученное для охраны и обороны часовому 3) Штаб
$ТЗ_{104}$		Часовые несут охрану… 1) Лежа 2. Стоя 3) Способом патрулирования
$ТЗ_{105}$		Что такое боевые возможности? 1) Это количественные и качественные показатели, характеризующие возможность подразделений и частей выполнять определенные задачи за установленное время в

		конкретных условиях обстановки 2) Это количественные и качественные показатели в установленное время в конкретных условиях обстановки 3) Это количественные и качественные показатели, характеризующие возможность подразделений и частей.
ТЗ$_{106}$		Что такое бой? 1) Это организованное вооруженное столкновение подразделений и частей воюющих сторон 2) Это организованное вооруженное столкновение 3) Это встреча воюющих сторон
ТЗ$_{107}$		Чем являются современный бой? 1) Современный бой является войсковым 2) Современный бой является общевойсковым 3) Современный бой является общим
ТЗ$_{108}$		Что такое наступление? 1) Это основной вид боя 2) Это не основной вид боя 3) Запасной вид боя
ТЗ$_{109}$		В чем заключается ее сущность наступления? 1) Сущность ее заключается в достижении дружбы 2) Сущность ее заключается в достижении уважения к противнику 3) Сущность ее заключается в достижении победы над противником
ТЗ$_{110}$		Соотнесите содержание Устава его названию

1	Строевой Устав ВС РФ	а	порядок выполнения воинско приветствия
2	Устав гарнизонной и караульной службы ВС РФ	б	виды поощрений и взысканий, пра командиров (начальников) по применению
3	Дисциплинарный Устав ВС РФ	в	определяет общие права обязанности военнослужащ Вооруженных Сил взаимоотношения между ними
4	Устав внутренней службы ВС РФ	г	регламентирует проведен гарнизонных мероприятий с участие войск

ТЗ$_{112}$		Соотнесите категории годности к военной службе с их характеристиками.

1	Временно не годен к военной службе	А
2	Годен к военной службе с незначительными ограничениями	Б
3	Не годен к военной службе	В
4	Годен к военной службе	Г
5	Ограничено годен к военной службе	Д

ТЗ$_{113}$		Особый вид государственной службы, представляющий собой профессиональную служебную деятельность на воинских должностях в ВС РФ, других войсках, воинских (специальных) формированиях и органах, осуществляющих функции по обеспечению обороны и безопасности государства – это…
ТЗ$_{114}$		Комплекс мероприятий по организованному вывозу всеми видами имеющегося транспорта и выводу пешим порядком населения из категорированных городов и размещению его в

		загородной зоне – это…
ТЗ$_{115}$		Комплекс мероприятий по организованному вывозу (выводу) из категорированных городов и размещение в загородной зоне для проживания и отдыха рабочих (служащих) объектов экономики, производственная деятельность которых в военное время будет продолжаться в этих городах – это…
ТЗ$_{116}$		Инструктаж, не относящийся к пожарной безопасности: 1) вводный 2) независимый 3) целевой 4) внеплановый
ТЗ$_{117}$		Пожар – это: 1) горение как физико-химический процесс 2) неконтролируемое горение вне специально предназначенного места 3) неконтролируемое горение, причиняющее материальный ущерб, вред жизни и здоровью граждан, интересам общества и государства 4) Начало горения под действием источника зажигания
ТЗ$_{118}$		При каком напряжении в действующих электроустановках разрешается тушение пожара порошковыми огнетушителями? 1) до 10 кВ 2) до 1 кВ 3) до 0,4 кВ 4) до 40 кВ
ТЗ$_{119}$		Не допускается преодолевать задымленный участок, если видимость менее 1) 10 метров 2) 15 метров 3) 20 метров 4) 25 метров
ТЗ$_{120}$		При обнаружении пожара сотрудник образовательной организации должен в первую очередь: 1) самостоятельно эвакуировать обучающихся 2) сообщить представителю родительского комитета 3) сообщить по телефону 01 в пожарную охрану 4) сообщить руководителю
ТЗ$_{121}$		Противопожарный режим – это: 1) режим предотвращения распространения огня в случае возникновения пожара 2) недопущение пожаров и загораний от неосторожного обращения с огнем, от оставленных без присмотра включенных в электросеть приборов и оборудования 3) режим вовлечения всех без исключения сотрудников учреждения в тушение пожара 4) эвакуация обучающихся учреждения при возникновении пожара
ТЗ$_{122}$		Первоочередная обязанность сотрудника образовательной организации при пожаре: 1) спасение жизни обучающихся 2) спасение имущества школы 3) спасение жизни женщин

		4) спасение личного имущества
ТЗ$_{123}$		В каких организациях создается кабинет техники безопасности и охраны труда? 1) в любых организациях 2) где численность людей более 100 человек 3) где численность работников 50 и более 4) где численность людей более 20 человек
ТЗ$_{124}$		Класс пожара А: 1) пожары твердых веществ, в основном органического происхождения, горение которых сопровождается тлением (древесина, текстиль, бумага, уголь) и не сопровождается тлением пластмасса) 2) горючих жидкостей или плавящихся твердых веществ, нерастворимых в воде (бензин, эфир, нефтепродукты), растворимых в воде (спирт, метанол, глицерин) 3) пожары газов 4) пожары металлов и их сплавов
ТЗ$_{125}$		Состояние объекта, при котором с установленной вероятностью исключается возможность возникновения и развития пожара (до такой степени, когда контроль уже невозможен) и воздействия на людей опасных факторов пожара – это…
ТЗ$_{126}$		Воинская обязанность – это: а) особый вид государственной службы, исполняемой в Вооруженных Силах, других войсках, органах и воинских формированиях б) система знаний о подготовке и ведении военных действий в) установленный законом почетный долг граждан с оружием в руках защищать свое Отечество, нести службу в рядах Вооруженных Сил, проходить вневойсковую подготовку и выполнять другие связанные с обороной страны обязанности
ТЗ$_{127}$		Граждане Российской Федерации проходят военную службу: а) по призыву и в добровольном порядке (по контракту) б) только по призыву в) только в добровольном порядке (по контракту) г) в порядке воинской повинности
ТЗ$_{128}$		Комиссия по постановке граждан на воинский учет предусмотрена в следующем составе: а) заместитель руководителя местной администрации, военный комиссар района, руководитель органа внутренних дел района, секретарь комиссии, врачи-специалисты б) военный комиссар района или его заместитель, представитель местной администрации, специалист по профессиональному психологическому отбору, секретарь комиссии, врачи-специалисты в) заместитель военного комиссара района, специалист по профессиональному психологическому отбору, секретарь комиссии, врачи-специалисты
ТЗ$_{129}$		Какие из указанных ниже причин (при условии документального подтверждения) являются уважительными для неявки по вызову военкомата)? а) заболевание или увечье, связанное с утратой

		трудоспособности б) тяжелое состояние здоровья близких родственников (отца, матери, жены, мужа, сына, дочери, родного брата, родной сестры, дедушки, бабушки, усыновителя) либо участие в их похоронах в) нахождение в отпуске или в командировке г) препятствие, возникшее в результате действия непреодолимой силы, или иное обстоятельство, не зависящее от воли гражданина д) свадьба близкого родственника е) иные причины, признанные уважительными призывной комиссией, комиссией по первоначальной постановке на воинский учет или судом ж) участие в спортивном соревновании
$ТЗ_{130}$		Профессиональный психологический отбор граждан, призываемых на военную службу, осуществляется с целью: а) определения индивидуального физического развития призывников, так как с первых дней военной службы они испытывают значительные нагрузки б) обеспечения соответствия индивидуально-психологических качеств граждан, призываемых на военную службу, современным требованиям в Вооруженных Силах Российской Федерации в) определения качества освоения дополнительных образовательных программ по военной подготовке
$ТЗ_{131}$		Какой категории профессиональной пригодности гражданина, призываемого на военную службу, соответствует формулировка «рекомендуется»? а) первой б) второй в) третьей г) четвертой
$ТЗ_{132}$		Согласно психологической классификации воинских должностей на командные должности целесообразно готовить и назначать граждан, имеющих следующие гражданские специальности: а) бригадир б) токарь в) радиооператор г) учитель д) пожарный е) воспитатель
$ТЗ_{133}$		С каким результатом необходимо молодому солдату пробежать 3 км, чтобы выполнить норматив для нового пополнения воинских частей? а) 14 мин. б) 14 мин. 15 сек. в) 14 мин. 30 сек. г) 3 мин. 45 сек.
$ТЗ_{134}$		Сколько раз необходимо подтянуться на перекладине молодому солдату, чтобы выполнить норматив для нового пополнения воинских частей на оценку «хорошо»? а) 11 раз

		б) 10 раз в) 9 раз г) 8 раз
$ТЗ_{135}$		Перечислите наиболее массовые военно-прикладные виды спорта, культивируемые в Вооруженных Силах Российской Федерации. а) автомобильный (мотоциклетный) б) гребно-парусный в) футбол г) плавание прикладное д) хоккей с мячом е) военно-спортивное ориентирование ж) парашютный спорт з) стрельба пулевая и) стрельба из лука
$ТЗ_{136}$		Заключение по результатам медицинского освидетельствования о категории годности к военной службе, обозначенное буквой «А», соответствует формулировке: а) не годен к военной службе б) годен к военной службе в) ограниченно годен к военной службе г) временно не годен к военной службе
$ТЗ_{137}$		Заключение по результатам медицинского освидетельствования о категории годности к военной службе, обозначенное буквой «Б», соответствует формулировке: а) не годен к военной службе б) годен к военной службе в) ограниченно годен к военной службе г) годен к военной службе с незначительными ограничениями
$ТЗ_{138}$		Увольнение с военной службы – это: а) регулярный отдых, предоставляемый в соответствии с законодательством всем военнослужащим б) краткосрочный отпуск из расположения воинской части в) установленное законом освобождение от дальнейшего несения службы в рядах Вооруженных Сил Российской Федерации, других войсках, воинских формированиях и органах
$ТЗ_{139}$		До какого возраста могут пребывать в запасе Вооруженных Сил Российской Федерации солдаты, матросы, сержанты и старшины? а) до 35 лет б) до 40 лет в) до 45 лет г) до 50 лет
$ТЗ_{140}$		Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» определяет, что военная служба исполняется гражданами: а) только в Вооруженных Силах Российской Федерации б) в Вооруженных Силах Российской Федерации, других войсках, органах, воинских формированиях, в воинских подразделениях федеральной противопожарной службы, в создаваемых на военное время специальных формированиях в) в Вооруженных Силах Российской Федерации, войсках

		гражданской обороны, внутренних войсках, органах Федеральной службы безопасности г) в Вооруженных Силах Российской Федерации, воинских формированиях и других войсках
$ТЗ_{141}$		Согласно Федеральному закону «О воинской обязанности и военной службе» первоначальная постановка на воинский учет граждан мужского пола осуществляется в период: а) с 1 января по 1 апреля в год достижения ими возраста 17 лет б) с 1 января по 31 марта в год достижения ими возраста 16 лет в) с 1 января по 31 марта в год достижения ими возраста 17 лет
$ТЗ_{142}$		Считаются уклонившимися от исполнения воинской обязанности и подлежащими административной ответственности граждане: а) не явившиеся по вызову военного комиссариата в указанный срок по уважительной причине, подтвержденной документом б) не явившиеся по вызову военного комиссариата в указанный срок без объяснения причин в) явившиеся по вызову военного комиссариата с нарушением указанного срока (опозданием) по уважительной причине, подтвержденной документом г) явившиеся по вызову военного комиссариата с опозданием
$ТЗ_{143}$		Укажите родственников, тяжелое состояние которых является уважительной причиной для неявки в указанный срок по вызову военного комиссариата: а) отец, мать б) жена, муж в) сын, дочь г) родной брат, родная сестра д) двоюродный брат, двоюродная сестра е) племянник, племянница ж) дедушка, бабушка з) усыновитель и) родной дядя, родная тетя
$ТЗ_{144}$		По результатам профессионального психологического отбора определяется оценка о профессиональной пригодности гражданина к исполнению обязанностей в сфере военной деятельности. Она может быть такой: а) рекомендуется в первую очередь б) рекомендуется во вторую очередь в) рекомендуется г) рекомендуется в основном д) рекомендуется условно е) рекомендуется с ограничениями ж) не рекомендуется
$ТЗ_{145}$		Какой категории соответствует оценка профессиональной пригодности «рекомендуется» гражданина, призываемого на военную службу? а) первой категории профессиональной пригодности (полностью соответствует требованиям воинских должностей)

		б) второй категории профессиональной пригодности (в основном соответствует требованиям воинских должностей) в) третьей категории профессиональной пригодности (минимально соответствует требованиям воинских должностей)
$ТЗ_{146}$		Согласно психологической классификации воинских должностей, замещаемых сержантами, старшинами, солдатами и матросами, на должности специального назначения целесообразно отбирать кандидатов, имеющих гражданские специальности: а) машиниста автокрана б) кузнеца в) водолаза г) пожарного д) монтажника е) учителя ж) горнорабочего з) спасателя и) каскадера к) оператора ЭВМ
$ТЗ_{147}$		С каким результатом надо пробежать на лыжах 5 км, чтобы выполнить норматив для нового пополнения воинских частей на оценку «отлично»? а) 30 мин. б) 31 мин. в) 29 мин. г) 32 мин.
$ТЗ_{148}$		Какое минимальное расстояние необходимо проплыть в спортивной форме, чтобы выполнить норматив для нового пополнения воинских частей? а) 20 м б) 30 м в) 40 м г) 50 м
$ТЗ_{149}$		Федеральным законом «О воинской обязанности и военной службе» установлены: а) обязательная подготовка к военной службе б) специальная подготовка к военной службе в) необходимая подготовка к военной службе г) добровольная подготовка к военной службе б) принудительная подготовка к военной службе е) полная подготовка к военной службе
$ТЗ_{150}$		По результатам медицинского освидетельствования врачами специалистами могут быть вынесены следующие заключения о годности к военной службе а) годен к военной службе б) пригоден к военной службе в) годен к военной службе с незначительными ограничениями г) минимально годен к военной службе д) ограниченно годен к военной службе е) неограниченно годен к военной службе ж) временно не годен к военной службе з) не годен к военной службе

$ТЗ_{151}$		Служебное подчинение младших старшим, нижестоящих органов вышестоящим, а также исполнение правил служебной, в том числе воинской, дисциплины во взаимоотношениях между различными по служебному положению и званию лицами – это: а) дисциплинированность б) субординация в) исполнительность г) уважительное отношение
$ТЗ_{152}$		Запас Вооруженных Сил Российской Федерации предназначен: а) для подготовки населения к ведению партизанских действий в случае необходимости б) для развертывания армии при мобилизации и ее пополнения во время войны в) для создания резерва различных специалистов, необходимых в народном хозяйстве
$ТЗ_{153}$		Граждане, состоящие в запасе, могут призываться на военные сборы продолжительностью: а) до 2 месяцев, но не чаще одного раза в 2 года б) до 3 месяцев, но не чаще одного раза в 3 года в) до 2 месяцев, но не чаще одного раза в 3 года г) до 3 месяцев, но не чаще одного раза в 2 года
$ТЗ_{154}$		Что из перечисленного относится к оружию массового поражёния? а) ядерное оружие б) высокоточное оружие в) химическое оружие г) огнестрельное оружие д) бактериологическое (биологическое)
$ТЗ_{155}$		Где хранятся стрелковое оружие и боеприпасы? а) в прикроватных тумбочках б) в комнате для чистки оружия в) в комнате для хранения оружия
$ТЗ_{156}$		Чем может быть вооружено мотострелковое отделение? а) танк б) автомобиль в) БМП или БТР
$ТЗ_{157}$		Чем являются современный бой? а) современный бой является войсковым б) современный бой является общевойсковым в) современный бой является общим
$ТЗ_{158}$		В каком году был сконструирован автомат Калашникова? а) в 1935 б) в 1941 в) в 1947 г) в 1954
$ТЗ_{159}$		Сколько патронов в стандартном магазине для автомата Калашникова? а) 25 б) 30 в) 40 г) 45

$ТЗ_{160}$		В каком году был принят на вооружение пистолет Макарова? а) в 1948 б) в 1949 в) в 1950 г) в 1951
$ТЗ_{161}$		Из скольких деталей состоит ПМ? а) 12 б) 64 в) 32 г) 48
$ТЗ_{162}$		9-мм пистолет Макарова является… а) личным оружием нападения и защиты, которое предназначено для поражения противника на коротких расстояниях б) индивидуальным оружием, предназначенным для ведения боя как одиночным огнем, так и очередью в) индивидуальным оружием, имеющим целью уничтожение живой силы и поражение огневых средств противника
$ТЗ_{163}$		Сколько метров составляет убойное действие пули 9-мм пистолета Макарова? а) 350 м б) 50 м в) 100 м г) 250 м
$ТЗ_{164}$		Гражданин, обучающийся по очной форме обучения в образовательной организации среднего профессионального образования а) освобождается от призыва на военную службу б) не подлежит призыву на военную службу в) имеет право на получение отсрочки от призыва на военную службу г) имеет отсрочку от призыва на военную службу
$ТЗ_{165}$		Кем является Президент РФ для Вооруженных Сил РФ а) Главнокомандующим б) Маршалом в) Командующим г) Верховным Главнокомандующим
$ТЗ_{166}$		В какие сроки осуществляется призыв граждан России на действительную военную службу? а) с 1 октября по 31 декабря б) с 1 января по 31 марта в) с 1 апреля по 30 июня г) в любые сроки
$ТЗ_{167}$		Какое наказание ожидает гражданина, уклоняющегося от призыва на военную или альтернативную службу в соответствии со статьёй 328 Уголовного кодекса Российской Федерации? а) в виде ареста на срок до 6 месяцев б) в виде лишения свободы на срок до 1 года в) в виде лишения свободы на срок до 2 лет г) в виде лишения свободы на срок до 3 лет
$ТЗ_{168}$		Какое наказание ожидает гражданина, уклоняющегося от призыва на военную службу при отсутствии законных

		оснований для освобождения от этой службы (в соответствии со статьёй 328 Уголовного кодекса Российской Федерации)? а) в виде ареста на срок до 6 месяцев б) в виде лишения свободы на срок до 1 года в) в виде лишения свободы на срок до 2 лет г) в виде лишения свободы на срок до 3 лет
ТЗ$_{169}$		Какая мера наказания предусмотрена законом, если гражданин уклоняется от призыва путём причинения себе телесного повреждения или симуляции болезни, посредством подлога или путём другого обмана? а) лишение свободы на срок до одного года б) лишение свободы на срок от одного до пяти лет в) лишение свободы на срок от двух до шести лет г) лишение свободы на срок от трёх до восьми лет
ТЗ$_{170}$		Какие меры наказания предусмотрены законом за оскорбление одним военнослужащим другого во время исполнения или в связи с исполнением обязанностей военной службы? а) ограничением по военной службе на срок до 6 месяцев б) содержание в дисциплинарной воинской части на срок до 6 месяцев в) лишение свободы на срок до 6 месяцев г) увеличение срока службы на срок до 1 месяца
ТЗ$_{171}$		Какие меры наказания предусмотрены законом за самовольное оставление части или места службы? а) арест на срок до 6 месяцев б) содержание в дисциплинарной воинской части на срок до 1 года в) лишение свободы на срок до 6 месяцев г) лишение свободы на срок до 1 года
ТЗ$_{172}$		Какая мера наказания предусмотрена законом за дезертирство, то есть самовольное оставление части или места службы в целях уклонения от прохождения военной службы? а) наказывается лишением свободы на срок до 4 лет б) наказывается лишением свободы на срок до 5 лет в) наказывается лишением свободы на срок до 6 лет г) наказывается лишением свободы на срок до 7 лет
ТЗ$_{173}$		Какие меры наказания предусмотрены законом за нарушение правил сбережения вверенных для служебного пользования оружия, боеприпасов или предметов военной техники, если это повлекло по неосторожности их утрату? а) штраф в размере до 800 тысяч рублей б) ограничение по военной службе на срок до 2 лет в) арестом на срок до 6 месяцев г) содержание в дисциплинарной воинской части на срок до 2 лет д) лишение свободы на срок до 2 лет
ТЗ$_{174}$		Установите соответствие между войсковыми и корабельнымизваниями <table><tr><td>Войсковое звание</td><td>Корабельное звание</td></tr><tr><td>1. Рядовой</td><td>А. Капитан 3 ранга</td></tr><tr><td>2. Майор</td><td>Б. Матрос</td></tr></table>

		3. Прапорщик — В. Лейтенант 4. Лейтенант — Г. Адмирал флота 5. Генерал армии — Д. Мичман
ТЗ$_{175}$		Распределите воинские формирования Сухопутных войск по масштабам (от самой крупной до низшей): а) корпус б) батальон (дивизион) в) бригада г) отделение д) армия е) дивизия ж) взвод з) рота (батарея) и) полк
ТЗ$_{176}$		Обстановка на определенной территории, сложившаяся в результате аварии, опасного природного явления, катастрофы, стихийного или иного бедствия, которые могут повлечь или повлекли за собой человеческие жертвы, ущерб здоровью людей или окружающей среде, значительные материальные потери и нарушение условий жизнедеятельности людей – это…
ТЗ$_{177}$		К клиническим признакам ушиба мягких тканей относятся: 1) подвижность кости в месте повреждения; 2) боль, отёк 3) наличие раны, отёк 4) деформация конечности, боль
ТЗ$_{178}$		Ведущими факторами травматического шока являются: 1) голод и психоэмоциональное перенапряжение 2) снижение иммунитета и малый адаптационный ресурс 3) переутомление и охлаждение тела 4) боль и кровопотеря
ТЗ$_{179}$		Характерный признак, который свидетельствует о наличии у пострадавшего перелома: 1) боль 2) отек 3) крепитация 4) нарушение функции
ТЗ$_{180}$		Действия, которые нельзя предпринимать при оказании помощи людям с отморожениями: 1) прием согревающих напитков 2) растирание снегом 3) растирание спиртом 4) массаж обмороженного участка в воде комнатной температуры
ТЗ$_{181}$		Признаки ожога 1-й степени: 1) боль, покраснение, ограниченный отек 2) отечность, крупные пузыри, наполненные прозрачной или слегка мутноватой жидкостью 3) темно-коричневая корка, спаянная с подлежащими тканями 4) боль, мелкие пузыри, наполненные прозрачной или слегка мутной жидкостью
ТЗ$_{182}$		Признаки биологической смерти:

		1) трупные пятна 2) агональная фаза 3) остановка сердечной деятельности 4) прекращение дыхания
$ТЗ_{183}$		Основные симптомы остановки сердца: 1) потеря сознания 2) отсутствие пульса на сонных и бедренных артериях 3) отсутствие сердечных тонов 4) остановка дыхания
$ТЗ_{184}$		При переломе плеча и бедра необходимо создать неподвижность: 1) в одном суставе 2) в трех суставах 3) в двух суставах 4) в четырех суставах
$ТЗ_{185}$		На какое время накладывается жгут на конечность в теплое время года? 1) на любое 2) 1 час 3) 30 мин. 4) 3 часа
$ТЗ_{186}$		Выберите средства для остановки артериального кровотечения: 1) давящая бинтовая повязка 2) индивидуальный перевязочный пакет 3) жгут 4) шина
$ТЗ_{187}$		При укусе пчелы необходимо в первую очередь: 1) приложить холод на место укуса 2) удалить жало 3) назначить антиаллергические препараты 4) обработать место укуса спиртом
$ТЗ_{188}$		Действия, которые должны быть проведены в качестве первой доврачебной помощи при пищевом отравлении: 1) назначение антибиотиков 2) промывание желудка 3) вызов врача 4) грелка на область желудка
$ТЗ_{189}$		При попадании инородного тела (осколок стекла) в глаз необходимо: 1) удалить осколок стекла 2) закрыть поврежденный глаз и направить пострадавшего в больницу 3) закрыть оба глаза и направить пострадавшего в больницу 4) закапать глаз дезинфицирующим раствором
$ТЗ_{190}$		При асфиксии (попадание инородного тела в дыхательные пути) необходимо в первую очередь: 1) обратиться к врачу 2) подойти к пострадавшему сзади, обхватить его руками и несколько раз надавить на верхнюю часть живота 3) открыть рот пострадавшего и попытаться удалить инородное тело 4) постучать по спине

ТЗ$_{191}$		Для человека критический уровень объема кровопотери составляет 1) 500 мл 2) 700 мл 3) 900 мл 4) 1000 мл
ТЗ$_{192}$		Кровь алого цвета, высоким фонтаном или пульсирующей струей вытекает при кровотечении 1) венозном 2) артериальном 3) капиллярном 4) паренхиматозном
ТЗ$_{193}$		Выберите верный алгоритм оказания первой помощи при открытом переломе: 1) концы сломанных костей совместить 2) убрать осколки костей и наложить на рану пузырь со льдом 3) наложить стерильную повязку на рану, осуществить иммобилизацию конечности и дать покой больному 4) осуществить иммобилизацию конечности
ТЗ$_{194}$		Соотнесите виды кровотечений с их характеристиками

Виды кровотечений	Характеристика кровотечений
1) Смешанное	А) Кровь имеет темный цвет, не пульсируе вытекает из раны спокойно, непрерывно
2) Венозное	Б) Кровь сочится по всей поверхности раны
3) Артериальное	В) Возникает при множественны повреждениях, как при поверхностных, так глубоких
4) Капиллярное	Г) Кровь алого цвета, вытекает из ран пульсирующей струей
5) Внутреннее	Д) Возникает при повреждении внутренны органов, не видно снаружи

ОП. 10 ДИЕТОЛОГИЯ И ОСНОВЫ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Задания для текущего контроля

теоретические задание (устный опрос)

1. значение пищевых веществ для организма.
2. белки. их роль в организме человека.
3. жиры. их роль в организме человека.
4. углеводы. их роль в организме человека.
5. витамины. их роль в организме человека.
6. жирорастворимые витамины.
7. водорастворимые витамины.
8. минеральные вещества. их роль в организме человека.
9. вода. ее роль в организме человека.
10. какова роль химической обработки пищи.
11. в каком виде питательные вещества всасываются в кровь?
12. какие органы входят в состав пищеварительной системы млекопитающих?

13. как вы понимаете процесс ассимиляции в клетке?
14. перечислите основные этапы диссимиляции?
15. что понимают под обменом веществ?
16. назовите основные продукты метаболизма?
17. дыхание клетки – биологический или химический процесс?
18. роль днк в клетке человека?
19. физиологическая функция рнк в животной клетке?
20. что называется гликолизом?
21. роль молочной кислоты в мышечной ткани?
22. для какого этапа энергетического обмена обмена характерно образование молекул атф?
23. какую роль в клеточном обмене играет кислород?
24. что такое гликолиз?
25. из каких двух противоположных процессов состоит обмен веществ в организме?
26. что понимают под рациональным сбалансированным питанием.
27. перечислите законы рационального питания.
28. особенности биологического действия пищи на организм
29. как определить индивидуальные потребности организма в нутриентах.
30. влияние питательных веществ на физиологические процессы в организме.
31. влияние питательных веществ на физиологические процессы в организме.
32. роль макро- и микроэлементов на пластические процессы в животной клетке.
33. как определить потребность организма в энергии?
34. сбалансированныемегакалории – что это?
35. перечислите функцию пищи и вещества, которые их обеспечивают?
36. назовите виды питания?
37. из каких составляющих складываются суточные энергетические затраты организма?
38. дать характеристику основным методам оценки суточных энергозатрат человека?
39. какова роль белков, жиров, углеродов, минеральных веществ, витаминов и воды в жизнедеятельности человека?
40. каковы нормы потребления основных пищевых веществ?
41. составьте схему превращения основных пищевых веществ в питательные веществ организма?
42. почему химические раздражители пищи действуют на все органы человека?
43. какое питание называют рациональном и сбалансированным?
44. перечислите питательные вещества?
45. назовите продукты питания, которые белок и аминокислоты?
46. какие вызнаете продукты, содержащие углеводы?.

47. каковы нормы потребления основных пищевых веществ, с учетом возрастного показателя?

48. каковы правила кулинарной обработки овощей, предупреждающие разрушения витамина «с»?

49. какими способами витаминизируют пищу на предприятиях общественного питания?

50. какая пища снижает двигательную функцию органов желудочного-кишечного тракта?

51. что называется энергетической ценностью пищи?

52. назовите продукты питания содержащие микро- и макроэлементы?

53. каково значение режима питания?

54. какой показатель определяет качество воды?

55. что является структурой воды?

56. природная вода и структурированная – их основной показатель?

57. подтвердите или опровергните слова- « скажи что ты пьешь и я скажу чем ты болеешь…»(ли лоренцен)?

58. «аквадиск»- его физиологические и пищевые функции в реструктуризации водопроводной воды?

59. может ли заменить натуральную воду очищенная или обогащенная вода?

60. что мы называем «водным напитком»?

61. перечислите основные задачи воды для физиологических функций организма человека?

62. назовите основные задачи воды в приготовлении пищи?

63. о чем говорит показатель рн воды?

64. укажите норму рн воды для физиологии организма человека…. (5,5-6,0)?

65. укажите рн воды для приготовления здоровой пищи? объясните?

66. на какую роль в структуризации воды выполняют ионы na^{+}, ca^{2+}, mg^{2+}?

67. феномен хунза – о целебных свойствах талой воды?

68. норма использования соли (nacl) в приготовлении пищи?

69. физиологические значения соли (nacl) для жизнедеятельности организма человека?

70. укажите % содержание воды в активной клетки?

71. сколько дней человек может прожить без пищи? (40дней) объясните?

72. какое количество времени может организм человека осуществлять свои физиологические функции без воды? (3 – 5 дней). объясните?

73. как вы понимаете – режим питания?

74. классификация минеральных веществ?

75. какую функцию в животной клетке выполняют макроэлементы?

76. перечислите и объясните физиологическое значение микроэлементов?

77. назовите продукты питания (в состав которых входит микроэлемент – железо), выполняющий кроветворную функцию в организме человека.

78. перечислите продукты питания содержащие кальции?

79. укажите продукты питания содержащие магний (нейро – мышечная возбудимость тканей)?

80. какая норма поваренной соли в сутки для взрослого человека? (10-15г)

81. назовите продукты питания поставляющий в наш организм хлор, необходимый для образования соляной кислоты желудка? (соль – nacl)

82. за какие функции в организме отвечает макроэлемент калий?

83. какие продукты питания выводят кальций из организма?

84. из каких питательных веществ складывается рацион питания?

85. как вы понимаете – биохимические процессы изменения пищи?

86. физико – химические изменения процессов пищеварения?

87. объясните процесс сбраживания, и его показатели?

88. титруемая кислотность в технологических процессах пищевой промышленности?

89. как изменяется рн белка (молоко, мясо) в процессе созревания?

90. как определяется степень зрелости сыров по в.м.шеллову?

91. дайте характеристику структурных элементов белковой и углеводной пищи в ходе физико - химических воздействий?

92. перечислите основные глицериды пищевых продуктов физико – химического процесса и их влияния на пищевую ценность?

93. перечислите основные физико – химические процессы пищеварительной системы?

94. какую роль в пищеварении выполняют ферменты желудка и кишечника?

95. перечислите физиологические функции пепсина?

96. какие пищевые вещества расщепляет амилаза?

97. в каком отделе пищеварительного тракта вырабатывается липаза?

98. в какой форме всасывается вода в кишечнике?

99. значения питания в жизни человека?

100. что изучает наука о нутрициология?

101. различие белков растительного и животного происхождения?

102. классификация и свойства жиров?

103. классификация углеводов и их свойства?

104. физиологическое значение пищевыхфолокон?

105. физиологические функции и источники витаминов?

106. потери витаминов прикулинарной обработки и хранении продуктов?

107. общие функции минеральных веществ?

108. потребность в воде. функции воды в организме?

109. характеристика теории адекватного питания?

110. характеристика основных законов рационального питания?

111.вегетарианство – как наиболее древняя теория питания?

112.лечебное голодание?

113.режим питания. определение, основные принципы?

114.принципы построения пищевых рационов и критерии их оценки?

115.значение питательных веществ в питании детей и подростков?

116.питание работников физического труда?

117.особенности питания пожилых людей. режим питания?

118.особенности питания работников умственного труда?

119.диетическое питание. общий принцип построения диет?

120.диетическое питание.

121.общий принцип построения диет.

122.каковы нормы потребления основных пищевых веществ.

123.составьте схему превращения основных пищевых веществ в питательные вещества организма.

124.какое сочетание продуктов в рационе питания обеспечивает кислотно-щелочное равновесие в организме.

125.каковы нормы потребления основных пищевых веществ?

126.что такое истиннаяэсажда и каковы причины ее возникновения?

127.какова основная цель лечебно – профилактического питания?

128.составьте меню дневного рациона питания по диетам № 1, 4, 5, 9.

129.почему пищевые продукты имеют разную энергетическую ценность?

130.как определяется энергетическая ценность продукта?

131.каково значение режима питания?

132.дайте характеристику основных рационов (диет) лечебно–профилактического питания?

133.каковы принципы составления меню суточных рационов?

134.составьте суточный рацион питания для повара 30 лет и рассчитайте энергетическую ценность рациона?

135.патологическая реакция, патологический процесс, патологическое состояние.

136.понятие о факторах риска.

137.понятие о повреждениях клетках (о патологии).

138.какие органоиды клетки отвечают за дыхательные функции.

139.назовите органеллы определяющие пищеварения в клетке.

140.как называются структуры клетки отвечающие за выделительные функции.

141.какие продукты питания необходимо ограничить при почечной недостаточности.

142.укажите систему приготовления пищи для людей с патологией почек.

143.назовите диеты питания и их состав при патологии пищеварительной системы.

144.перечислите продукты питания и диеты питания для людей с нарушением функцией сердечно – сосудистой системы.

145.какую функцию оказывают витамины в рационе питания при различных видах патологии организма.

146.общие принципы диетотерапии при хронических заболеваний.

147.роль поваренной соли в приготовлении пищи при наличии у человека хронических заболеваний.

148.роль молочных и растительных жиров при патологиях различного уровня.

149.перечислите «раздражающие» продукты при заболевании почек.

150.назовите «раздражающие» продукты питания при заболевании пищеварительного аппарата.

151.назовите «раздражающие»продукты питания при патологии опроно – двигательного аппарата.

152.какие продукты питания необходимо исключить из повседневного рациона при заболевании сердечно – сосудистой системы.

153.какое влияние оказывают излишки воды в рационе питания при каких либо патологиях.

154.дайте понятия «патологии» и «нормы» физиологии организма.

155.основоположники клеточной теории?

156.основы изучения генетики?

157.гены и хромосомы, их биология и функции?

158.какая структура клетки является генетическим носителем информации?

159.каким образом генетика влияет на биологическую структуру клетки?

160.калория – как единица измерения энергии.

161.какие продукты питания содержат наибольшее число калорий.

162.перечислите продукты питания обладающие наименьшей калорийностью.

163.влияет ли тип нервной системы на условие питательных веществ.

164.каким образом физические показатели организма влияют на обменные процессы.

165.«основной обмен» - что это такое?

166.объясните понятие, что … «суточная норма калорий не только количество, но и качество …».

167.определяются ли полезные свойства еды ее химическим свойством?

168.существует ли универсальный продукт питания?

169.оказывает ли влияние тепловая кулинарная обработка продуктов питания.

170.лечебное питание, общее понятие.

171.лечебные диеты.

172.диетические столы.

173.что означает сбалансированное здоровое питание.

174.влияет ли кулинарная обработка продуктов на качество диетического питания.

175.рациональное питание.

176.сбалансированное питание.

177.иммунитет, его укрепление и влияние на усвоение пищи.

178.разнообразная, сбалансированная диета – ее цели и задачи.

179.антиоксиданты, их роль функции в рациональном питании.

180.негативная и позитивная роль углеводов в рациональном сбалансированном питании.

181.роль цинка в обмене веществ. перечислите продукты содержащие этот микроэлемент.

182.содержание пестицидов в продуктах питания, и их влияние на иммунную систему.

183.неблагоприятное влияние пестицидов на образование белых кровяных телец.

184.роль пробиотиков в пищеварении и их влияние на «здоровое» питание человека.

185.перечислите «про биотические» продукты.

186.анти – раковые свойства флавоноидов и селена.

187.какие продукты питания содержат флавоноиды.

188.объясните главную идею рационального питания : « мы едим, чтобы жить, а не живем, что бы есть…»

189.назовите три основных принципа рационального питания.

190.первый принцип питания – энергетическая сбалансированность питания.

191.второй принцип питания – это разнообразие и сбалансированность в питании.

192.третий принцип питания – это соблюдение режима питания.

193.когда по нормам питания употребляют фрукты до или после еды. почему.

194.возможно ли совместное употребление углеводов и белков пищи. почему.

195.можно ли одновременно в рацион питания вводить и овощи и фрукты. объясните.

196.почему диетология рационального питания запрещает есть блюда с хлебом.

197.объясните положение – «неправильное питание».

198.как вы понимаете – «неадекватное питание»

199.пищевая недостаточность – это патология организма или рациона питания.

200.дайте определение сбалансированного питания.

201.объясните 1принцип питания – энергетическая сбалансированность.

202.объясните 2принцип – разнообразие в питании.

203.объясните 3 принцип – режим питания.

204.зависит ли вид рациона питания от типа нервной системы человека.

205.каким образом усваиваемость пищи зависит от группы крови человека.

206.индивидуальность сбалансированного питания.

207.лечебно–профилактическое питание, его цель, задачи.

208.основные приемы диетического (лечебного) питания.

209.групповая номерная система назначения лечебного питания. 4.общая характеристика профилактических диет.

210.общая характеристика лечебных диет.

211.взаимозаменяемые продукты лечебно – профилактических диет.

212.равноценные пищевые продукты в лечебном питании.

213.санитарно – эпидемиологический надзор за организацией лечебно – профилактического питания.

214.основные показатели качества и эффективности кпп.

215.основные положения о выдаче питания предусмотренные приказом минздрав соцразвития рф от 16.02.09г. за №46н.

216.лечебное питание.

217.лечебно – профилактическое питание, его показания.

218.адекватное питание.

219.основные положения об использовании в лечебном питании специализированных смесей для энтерального питания. приказ от 5.08.03г от №330.

220.адаптационное лечебное питание.

221.номенклатура стандартных диет лечебного питания приказ рф №33 от 5.08.03г.

222.стандартные основные диеты.

223.стандартные щадящие диеты.

224.стандартные белковые диеты.

225.стандартные низкобелковые диеты.

226.стандартные низкокалорийные диеты.

227.химический состав и энергетическая ценность стандартных диет.

228.какие виды продуктов используются в лечебном питании.

229.какие виды продуктов используются в лечебно – профилактическом питании.

230.базисные диеты.

231.основные принципы назначения стандартных диет.

232.система контроля, назначения при проведении лечебного питания.

233.макроэлементы пищи.

234.микроэлементы пищи.

235.макроэлементы тканей организма человека.

236.микроэлементы животной клетки организма человека.

237.основное биологическое значение кальция в построении костных тканей.

238.биологическая роль натрия в регуляции осмотического давления.

239.роль калия в возбуждении нервных клеток.

240.основные питательные вещества, необходимые для построения и возобновления структур клеток и тканей.

241.сколько энергии высвобождается при окислении 1г белка и 1г углеводов.

242.сколько образуется кал при «сжигании» 1г жира.

243.укажите величину энерго-затрат в сутки на основной обмен.

244.какое количество ккал расходуется в сутки при тяжелой физической работе.

245.что означают понятия: «рацион питания», «меню питания», «режим питания».

246.какими факторами определяются ассортимент выбора продуктов питания для одноразового рациона.

247.как учесть требования необходимого баланса питательных компонентов в продуктах питания.

248.какие продукты являются основными источниками –белков, -жиров, -углеводов.

249.каков оптимальный алгоритм соотношения в рационе питания белков, жиров, углеводов.

250.как составить список продуктов и рассчитать их необходимую массу.

251.составьте рацион питания по диете №1, 2а, 5.

252.составьте рацион разового питания согласно алгоритма 1:1:4

Задания для промежуточной аттестации (дифференцированный зачет)

1. Основы детского питания и технология приготовления блюд. Требования к качеству.
2. Диета №1.Показания, цель диеты. Технология приготовления блюд для данной диеты
3. Технология приготовления супов в детском питании. Ассортимент Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
4. Диета №5. Показания, цель диеты. Технология приготовления блюд для данной диеты.
5. Технология приготовления холодных блюд в детском питании. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
6. Диета №2. Показания, цель диеты. Технология приготовления блюд для данной диеты.
7. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей в детском питании. Ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
8. Основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании.
9. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий в детском питании. Ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки ханения.
10. Диета №7. Показания, цель диеты. Технология приготовления блюд для данной диеты
11. Блюда из яиц и творога в детском питании. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
12. Диета №9. Показания, цель диеты. Технология приготовления блюд для данной диеты.
13. Горячие блюда из рыбы и кнельной массы в детском питании.

Ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

14. Диета №8. Показания, цель диеты. Технология приготовления блюд для данной диеты.

15. Соусывдетском питании.Технологияприготовления. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

16. Диета №10. Показания, цель диеты. Технология приготовления блюд для данной диеты.

17. Лечебно-профилактическое питание при вредных условиях труда.

18. Диета №15. Показания, цель диеты. Технология приготовления блюд для данной диеты.

19. Лечебно-профилактическое питание при вредных условиях труда. Рацион №2. Показания, цель.

20. Медико-биологические аспекты детского питания.

21. Лечебно-профилактическое питание при вредных условиях труда. Лечебный рацион №1.Показания, цель.

22. Основы детского питания и технология приготовления блюд.

23. Обеспечение качества блюд диетического (лечебного) питания

24. Диета№1.Показания,цельдиеты.Технология приготовления блюд для данной диеты.

15. Лечебно-профилактическое питание при вредных условиях труда. Рацион №2. Показания, цель.

16. Диета №9. Показания, цель диеты. Технология приготовления блюд для данной диеты.

17. Технология приготовления супов в детском питании. Ассортимент Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

18. Диета №15. Показания, цель диеты. Технология приготовления блюд для данной диеты.

19. Лечебно-профилактическое питание при вредных условиях труда. Лечебный рацион №3. Показания, цель.

20. Диета №5. Показания, цель диеты. Технология приготовления блюд для данной диеты

21. Лечебно-профилактическое питание при вредных условиях труда. Лечебный рацион №4. Показания, цель.

22. Диета №2. Показания, цель диеты. Технология приготовления блюд для данной диеты

23. Лечебно-профилактическое питание при вредных условиях труда. Лечебный рацион №5.Показания, цель.

24. Основы детского питания и технология приготовления блюд.

25. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей в детском питании. Ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

26. Основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании.

ОП.11 СПОСОБЫ ПОИСКА РАБОТЫ, ТРУДОУСТРОЙСТВА

Задания для текущего контроля

Теоретические вопросы

Определениепонятия«рыноктруда»,типологияструктурасовременного рынкатруда.

Определение понятия«профессия»,современный мир профессий.

Классификация профессий, предложенная Е.А.Климовым.

Понятие«карьера»в узком и широком смысле.

Типология карьеры.

Этапы карьеры. Принципы и правила карьерной стратегии.

Гендерные особенности карьеры. Основные направления успешного планирования карьеры.

Понятия проект и проектирование.

Этапы проектирования.

Сбор информации по проблеме проекта и пред проектный анализ проблем.

Планирование этапов карьерного роста.

Оценка своих сильных и слабых сторон. SWOT-анализ.

Правила составления резюме.

Каналы распространения сведений о себе.

Объявления работодателей.

Посредники на рынке труда.

Собеседования. Виды собеседований.

Подготовка к собеседованию.

Типичные ошибки, допускаемые при собеседовании.

Общение. Язык мимики и жестов.

Приемы активного слушания.

Специфика общения по телефону.

Имидж делового человека.

Служебные конфликты и управление ими.

Перечень практических заданий

Разработать коллаж «Я и моя будущая профессия».

Провести анализ рейтинга популярных профессий Челябинской области.

Составить презентацию "Иллюстрации к моей профессии".

Провести самооценку своих сильных и слабых сторон.

Составить свою характеристику в качестве ресурса будущего молодого специалиста.

Собрать информацию о вакансиях рабочих мест в регионе по специальности.

Заполнить образцы кадровых документов (личный листок по учету кадров, личная карточка, заявление).

Составить алгоритм собственной адаптации к профессиональной деятельности в организации

Составить коллаж "Я и моя профессиональная карьера через десять лет".

Определить готовность к профессиональной деятельности, с использованием методики «Мотивы выбора профессии» (Р.В. Овчарова).

Определить готовность к профессиональной деятельности, с использованием методики Е.А.Климова «Дифференциально-диагностический опросник».

Проведите анализ рейтинга самых популярных мужских и женских профессий (гендерный аспект).

Выполнить планирование своей профессиональной карьеры. Определить варианты построения своей карьеры.

Составить собственного резюме с учетом специфики работодателя.

Составить сопроводительное письмо и заметки по предварительному телефонному разговору с потенциальным работодателем

Составить аналитическую таблицу по систематизации информации об источниках информации о работе и потенциальных работодателях.

Собрать и выполнить анализ информации о вакансиях рабочих мест в регионе по специальности.

Составить список потенциальных работодателей.

Привести не менее трех аргументов целесообразности использования элементов инфраструктуры рынка труда для поиска работы.

Определить общие права и обязанностей работодателя и работника в соответствии с Трудовым кодексом РФ.

Теоретические вопросы

Дайте аргументированную оценку степени востребовательности вашей специальности на региональном рынке труда.

Выполните анализ современного рынка труда.

Перечислите основные типы профессий, дайте их характеристику.

Дайте определения понятию карьера. Раскройте этапы проектирования карьеры.

Перечислите эффективные способы поиска работы.Перечислите каналы распространения сведений о себе.

Проанализируйте профессиональную пригодность в контексте психологии (по Е.А. Климову)

Что такое карьерный рост. Опишите личностное развитие как предмет проектирования самого себя.

Назовите цели написания резюме. Перечислите виды резюме и опишите их структуру.

Какие допускают ошибки при составлении резюме. Назовите правила составления резюме.

Назовите правила составления сопроводительных писем. С какой целью проводят предварительные телефонные переговоры с потенциальным работодателем.

Назовите и охарактеризуйте Государственные службы занятости населения. Дайте классификацию кадровым агентствам.

Объясните правила составления объявления о поиске работы. Как проводить работу с ответами на свое объявление.

Опишите порядок приема на работу. Дайте понятие, содержание и подписание трудового договора (контракта).Назовите правовые аспекты трудоустройства.

Перечислите основные права, обязанности работника (работодателя) при приеме на работу. Опишите особенности прохождения испытательного срока.

Опишите структуру процедуры увольнения. Перечислите основные причины увольнения. Назовите правовые аспекты увольнения с работы.

Дайте характеристику различным видам собеседований. Опишите действия соискателя при подготовки к собеседованию. Дайте советы соискателю по поведению на собеседовании.

Перечислите основные вопросы, которые могут задавать на собеседовании. Назовите типичные ошибки, допускаемые при собеседовании.

Что такое самопрезентация и её основные способы. Укажите препятствия для эффективной самопрезентации.

Что такое адаптация: сущность, проблемы, виды, время адаптации. Назовите и охарактеризуйте этапы адаптации на рабочем месте.

Опишите структуру процесса адаптации молодых специалистов к работе на предприятии.

Задания для промежуточной аттестации (дифференцированный зачет)

Ситуационныезадачи

Задача 1. Прочитайте условия задачи и предложите вашвариант решения, указав ссылку на нормативный документ.

14-летний Сидоров на период летних каникул трудоустроился в качестве озеленителя. Его родители обратились к руководителю ООО «Зеленый город» с требованием уволить подростка, т.к. они своего согласия на работу не давали и считают, что летом их сын должен отдыхать. Оцените ситуацию.

Задача 2. Прочитайте условия задачи и предложите вашвариант решения, указав ссылку на нормативный документ.

Впервые поступая на работу, 17-летняя Михайлова подала заявление в дошкольное учреждение «Светлячок» о приеме ее помощником воспитателя. Работодатель потребовал представить трудовую книжку, паспорт, характеристику из учебного заведения и справки о состоянии здоровья,

наличии жилплощади и семейном положении. Правомерны ли требования работодателя?

Задача 3. Прочитайте условия задачи и предложите вашвариант решения, указав ссылку на нормативный документ.

На предприятие была зачислена бухгалтером выпускница высшего учебного заведения. Принимая её заявление, начальник отдела кадров предупредил, что она обязана пройти испытательный срок, втечение которого будут проверяться еёп рофессиональные качества. Соблюдены ли в данном случае требования трудового законодательства? Ответ обоснуйте.

Задача 4. Прочитайте условия задачи и предложите вашвариант решения, указав ссылку на нормативный документ.

Кассир бухгалтерии ООО «Звезда» Петрова заочно окончила экономический факультет университета. После окончания университета ей была предложена на этом же предприятии должность экономиста в экономическом отделе с испытательным сроком один месяц. Правомерно ли установление испытательного срока?

Задача 5. Прочитайте условия задачи и предложите вашвариант решения, указав ссылку на нормативный документ.

Иванов В.А. работал в ООО «ВИДГОФ» по срочному трудовому договору и заболел. Срок действия его договора истек во время его болезни, и его уволили. Правомерно ли такое увольнение?

Задача 6. Прочитайте условия задачи и предложите вашвариант решения, указав ссылку на нормативный документ.

Симонов В.В. был переведен на другую должность в связи с реорганизацией предприятия. Права ли администрация, назначая ему при переводе испытательный срок, мотивируя это отличие в профиле работы?

Задача 7. Прочитайте условия задачи и предложите вашвариант решения, указав ссылку на нормативный документ.

Администрация предприятия предупредила Петрову В.В. за месяц об увольнении по сокращению штатов. Петрова В.В. потребовала предоставить ей в течение этого месяца свободные дни для поиска новой работы. Правомерны ли требования Петровой? Каков порядок расторжения договора при сокращении штатов? Какими гарантиями обладает работник при увольнении по сокращению?

Задача 8. Прочитайте условия задачи и предложите вашвариант решения, указав ссылку на нормативный документ.

Володарская С.Л. оформлялась на работу в гостиницу. У нее потребовали документы о специальном образовании, характеристику с прежнего места работы, а также копию судебного решения по бракоразводному делу, рассмотренному за год до ее обращения о приеме на работу. Имела ли право администрация требовать копию судебного решения?

Задача 9. Прочитайте условия задачи и предложите вашвариант решения, указав ссылку на нормативный документ.

Работодатель узнав о беременности сотрудницы, попросил ее написать заявление об увольнении по собственному желанию. Правомерны ли

действия работодателя? Имеет ли право работодатель уволить беременную сотрудницу?

Задача 10. Прочитайте условия задачи и предложите вашвариант решения, указав ссылку на нормативный документ.

Ручьева обратилась с просьбой принять ее на работу экономистом. Работодатель, узнав, что у Ручьевой есть двое детей (2 года и 7 лет), отказал ей в приеме на работу. Может ли Ручьева обжаловать отказ в приеме на работу? Какое решение может быть вынесено в случае признания отказа в приеме на работу необоснованным? В каких случаях отказ в приеме на работу признается необоснованным? На основании чего?

Практические задания

1.Составьте правилаповедения на собеседовании при трудоустройстве.

2.Составьте свой план поиска работы на ближайший месяц, используя выбранную стратегию и подходящие для вас способы поиска работы.

3.Оформите профессиональное резюме.

4.Составить собственный перечень вопросов для собеседования (не менее 10).

5.Составьте сопроводительное письмо к резюме.

6.Составьте алгоритм поиска работы

7.Заполнить образцы кадровых документов (заявление, личную карточку, личный листок по учету кадров, автобиография).

8.Изучить вакансию: «В гостинцу «Венеция» требуется су-шеф в ресторан.Условия работы: график 2/2, заработная плата от 21 тыс.руб. Основные обязанности: при собеседовании. Составить алгоритм телефонного звонка, используя правила и структура телефонного звонка по рекламируемым вакансиям.

9.Заполните таблицу: качества, которые помогают найти работу.

Профессиональные	Личностные

10.Запишите в таблице, какие плюсы и минусы вы видите в обращении в центр занятости и в агентство по трудоустройству.

	+	-
Центрзанятости		
Агентствопотрудоустройству		

ОП.12 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА, ОТКРЫТИЕ СОБСТВЕННОГО ДЕЛА

Задания для текущего контроля

Теоретические вопросы

1 Значение предпринимательства в социально-экономическом развитии страны.
2 Сущность предпринимательской деятельности.
3 Возникновение, понятие и содержание предпринимательства.
4 Цели, задачи и функции предпринимательства.
5 Субъекты и объекты предпринимательской деятельности.
6 Субъекты и элементы процесса предпринимательства.
7 Государственное регулирование предпринимательской деятельности.
8 Нормативно-правовые акты в сфере предпринимательской деятельности.
9 Виды и формы предпринимательской деятельности.
10 Производственное предпринимательство.
11 Коммерческое предпринимательство.
12 Финансовое предпринимательство.
13 Посредническая предпринимательская деятельность.
14 Консультативное предпринимательство.
15 Социальное предпринимательство.
16 Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности.
17 Объединения предпринимателей.
18 Личностные качества предпринимателя.
19 Сущность культуры предпринимательства.
20 Корпоративная культура предпринимательских структур.
21 Предпринимательская этика и этикет.
22 Предпринимательская тайна и ее защита.
23 Налогообложение в предпринимательской деятельности.
24 Сущность предпринимательского риска.
25 Функции и классификация предпринимательского риска.
26 Управление предпринимательскими рисками
27 Государственная регистрация индивидуальных предпринимателей.
28 Этапы и порядок создания нового предприятия.
29 Учредительные документы предприятия.
30 Формирование уставного фонда предприятия.
31 Государственная регистрация юридических лиц.
32 Государственная поддержка предпринимательской деятельности.
33 Государственный контроль в сфере предпринимательской деятельности.
34 Принципы, виды, типы и формы маркетинга в предпринимательстве.
35 Маркетинговые функции и решения в предпринимательстве.
36 Маркетинг-менеджмент в системе предпринимательства.
37 Взаимодействие предпринимательских структур с кредитными организациями.
38 Влияние макро- и микросреды на функционирование предпринимательства.

39 Анализ хозяйственной деятельности предпринимательской структуры.

Задания для промежуточной аттестации (дифференцированный зачет)

Тестовые задания

1вариант

1) Назовите тех, кто занимается предпринимательской деятельностью?

а) юридическое лицо

б) физическое лицо

в) все ответы верны

2) Укажите один из признаков предприятия?

а) рентабельность

б) самостоятельность

в) все ответы верны

3) Раскройте классификацию коммерческих юридических лиц по организационно-правовым формам:

а) общества, товарищества, производственный кооператив

б) товарищества, общества, потребительский кооператив

в) все ответы верны

4)Укажите основной источник формирования имущества организации

а) уставный капитал

б) доходы будущих периодов

в) резервный капитал

5) Назовите свод правил, регулирующий взаимоотношения учредителей предприятия в определенной сфере хозяйственной деятельности

а) учредительный договор

б) устав

в) бизнес-план

6) Дайте определение: предприниматель-это

а) лицо, осуществляющее предпринимательскую деятельность

б) физическое или юридическое лицо, осуществляющее предпринимательскую деятельность

в) юридическое лицо

7) Назовите формы собственности в российском законодательстве:

а) частная собственность, государственная собственность, муниципальная собственность

б) частная, негосударственная собственность, муниципальная, обособленная собственность

в) все ответы верны

8) Назовите виды предпринимательских рисков

а) коммерческий

б) страховой

в) все ответы верны

9) Укажите условия для регистрации гражданина в качестве индивидуального предпринимателя и приобретения им предпринимательской правоспособности

а) достижение 13-летнего возраста

б) ограничение в своей правоспособности в части возможности заниматься предпринимательской деятельностью

в) признан судом недееспособным и не ограничен в дееспособности

10) Дайте определение Устава организации

а) нормативно-правовой акт

б) локальный акт самой организации, который содержит большинство из тех сведений, которые отражаются в учредительном договоре и утверждаются учредителем

в)учредительный договор

11) Укажите наказание за предпринимательскую деятельность без регистрации

а) штраф до 300.000 рублей

б) административные работы

в) все ответы верны

12) Назовите виды налогов

а) государственные, территориальные и муниципальные

б) федеральные, региональные и местные

в) все ответы верны

13) Назовите нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность

а) Гражданский кодекс РФ

б) Уголовный кодекс РФ

в) все ответы верны

14) Дайте определение реорганизации предприятия

а) Способ создания и (или) прекращения юридических лиц, вследствие которого происходит преемство в правах и обязанностях между юридическими лицами;

б) прекращение деятельности юридических лиц, без перехода их субъективных прав и обязанностей в порядке правопреемства к другим лицам;

в) соединение нескольких организаций в одну.

15) Назовите показатель ,который является важнейшим показателем эффективности труда:

а) производительность труда;

б) оплата труда;

в) нормирование труда.

2 вариант

1) Дайте определение Устава организации

а) нормативно-правовой акт

б) локальный акт самой организации, который содержит большинство из тех сведений, которые отражаются в учредительном договоре и утверждаются учредителем

в)учредительный договор

2) Укажите наказание за предпринимательскую деятельность без регистрации

а) штраф до 300.000 рублей

б) административные работы

в) все ответы верны

3) Назовите виды налогов вы

а) государственные, территориальные и муниципальные

б) федеральные, региональные и местные

в) все ответы верны

4) Назовите нормативно-правовые акты, регламентирующие предпринимательскую деятельность

а) Гражданский кодекс РФ

б) Уголовный кодекс РФ

в) все ответы верны

5) Дайте определение реорганизации предприятия

а) Способ создания и (или) прекращения юридических лиц, вследствие которого происходит преемство в правах и обязанностях между юридическими лицами;

б) прекращение деятельности юридических лиц, без перехода их субъективных прав и обязанностей в порядке правопреемства к другим лицам;

в) соединение нескольких организаций в одну.

6) Назовите показатель ,который является важнейшим показателем эффективности труда:

а) производительность труда;

б) оплата труда;

в) нормирование труда.

7) Назовите тех,кто занимается предпринимательской деятельностью?

а) юридическое лицо

б) физическое лицо

в) все ответы верны

8) Укажите один из признаков предприятия?

а) рентабельность

б) самостоятельность

в) все ответы верны

9) Раскройте классификацию коммерческих юридических лиц по организационно-правовым формам:

а) общества, товарищества, производственный кооператив

б) товарищества, общества, потребительский кооператив

в) все ответы верны

10) Укажите основной источник формирования имущества организации

а) уставный капитал

б) доходы будущих периодов

в) резервный капитал

11) Назовите свод правил, регулирующий взаимоотношения учредителей предприятия в определенной сфере хозяйственной деятельности

а) учредительный договор

б) устав

в) бизнес-план

12) Дайте определение: предприниматель-это

а) лицо, осуществляющее предпринимательскую деятельность

б) физическое или юридическое лицо, осуществляющее предпринимательскую деятельность

в) юридическое лицо

13) Назовите формы собственности в российском законодательстве:

а) частная собственность, государственная собственность, муниципальная собственность

б) частная, негосударственная собственность, муниципальная, обособленная собственность

в) все ответы верны

14) Назовите виды предпринимательских рисков

а) коммерческий

б) страховой

в) все ответы верны

15) Укажите условия для регистрации гражданина в качестве индивидуального предпринимателя и приобретения им предпринимательской правоспособности

а) достижение 13-летнего возраста

б) ограничение в своей правоспособности в части возможности заниматься предпринимательской деятельностью

в) признан судом недееспособным и не ограничен в дееспособности

Защита бизнес-плана (презентация)

Задание: составьте бизнес-проект в соответствии с алгоритмом

Титульный лист

Резюме

Цели проекта

Анализ положения дел отрасли

Существо предполагаемого проекта

План маркетинга

Производственный план

Организационный план

Финансовый план

Анализ относительно возможных рисков

Приложения (если есть)

ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

Задания для текущего контроля

Задания для стартовой диагностики:

1. Какие виды полуфабрикатов вы знаете? покупаете? готовите?
2. Назовите производителей полуфабрикатов в г. Челябинске, Челябинской области, России.
3. Прочитайте информацию, приведенную ниже, выполните задания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

При приготовлении полуфабрикатов применяют следующие приемы:

•отбивание – для равномерной тепловой обработки, разрыхления соединительной ткани, соответствующей формы;

•подрезание сухожилий – для предотвращения деформации при тепловой обработке;

•панирование – для уменьшения потери сока и испарения влаги; способствует образованию хрустящей корочки;

•шпигование – для повышения сочности, улучшения ароматических и вкусовых качеств;

•маринование – для размягчения соединительной ткани, придания хорошего вкуса и аромата.

Крупнокусковые полуфабрикаты

Ростбиф, шпигованное, отварное мясо – приготавливают из целиком зачищенных кусков мякоти, массой 1,5-2кг.

Порционные полуфабрикаты

Бифштекс (от англ. beef (говядина) + steaks (куски), стейк-филе) — блюдо из жареной говядины, изначально один из видов стейка, стейк из головной части вырезки) нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки по одному куску на порцию, толщиной 2-3см, слегка отбивают.

Филе – нарезают под прямым углом из средней части вырезки по одному куску на порцию, толщиной 4-5см, придают округлую форму, не отбивают.

Лангет – нарезают под углом 40-45* из тонкой части вырезки по два куска на порцию, толщиной 1-1,5см, слегка отбивают.

Антрекот – нарезают из толстого и тонкого краев толщиной 1,5-2см, отбивают, придавая овально-продолговатую форму, надрезают сухожилия и

пленки.

Зразы отбивные – нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части толщиной 1-1,5см, отбивают, на середину кладут фарш, свертывают в виде колбасок и перевязывают ниткой или шпагатом.

Говядина духовая – нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части толщиной 1,5-2см, 1-2шт на порцию, отбивают, надрезают сухожилия.

Ромштекс – нарезают из толстого и тонкого краев, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части толщиной 1,5-2см, отбивают, надрезают сухожилия, посыпают солью и перцем, смачивают в льезоне, панируют в красной панировке.

Мелкокусковые полуфабрикаты

Бефстроганов – нарезают из вырезки или верхней и внутренней части задней ноги на куски толщиной 1-1,5см, отбивают до толщины 0,5см и нарезают брусочками длиной 3-4см, массой 5-7г.

Азу – нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части порционные куски толщиной 1,5-2см и разрезают на брусочки вдвое толще, чем бефстроганов, массой 10-15г.

Поджарка – нарезают из толстого и тонкого краев куски толщиной 2см, отбивают, режут на брусочки массой 10-15г.

Шашлык по-московски – нарезают из вырезки кубиками массой30-40г и слегка отбивают.

Шпик нарезают квадратиками, репчатый лук – кружочками, затем надевают на шпажки, чередуя мясо, шпик и лук.

Гуляш – нарезают из лопаточной и подлопаточной частей, покромки, грудинки кусочки в виде кубиков массой 20-30г по 4-5шт на порцию.

Задания

1. Используя прочитанную информацию, приведите примеры крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.

2. Приведите классификации полуфабрикатов.

3. Какие приемы используются при приготовлении полуфабрикатов?

4. Заполните таблицу «Виды полуфабрикатов из говядины»

Части мяса	Виды полуфабрикатов		
	крупнокусковые	порционные	мелкокусковые
Вырезка			
Толстый и тонкий края			
Грудинка			
Покромка			
Лопаточная и подлопаточная части			

Теоретические вопросы

Дайте определение следующих терминов: блюдо — это, сырье — это, полуфабрикат — это

Какие операции включает в себя механическая кулинарная обработка овощей? Объясните назначение каждой операции механического способа обработки картофеля.

Перечислите способы очистки картофеля.

Как хранят очищенные овощи?

Назовите: простые формы нарезки овощей, сложные формы нарезки овощей.

Назовите технологическую последовательность обработки капустных овощей.

Назовите технологическую последовательность обработки луковых овощей.

Назовите технологическую последовательность обработки плодовых овощей.

Назовите технологическую последовательность обработки салатных и шпинатных овощей.

Назовите технологическую последовательность обработки консервированных овощей.

Каковы условия и продолжительность хранения овощей?

Укажите операции первичной обработки грибов

Как классифицируют рыбу в зависимости от размера, характера рыбного покрова, анатомического строения?

Как оттаивают мороженую рыбу?

Перечислите последовательность операций при обработке рыбы с костным скелетом.

В чем особенность обработки наваги, трески, ставриды?

Назовите виды панировки, используемые для приготовления рыбных полуфабрикатов.

Для чего некоторые полуфабрикаты из рыбы маринуют?

Как приготовить котлетную массу из рыбы?

Какие полуфабрикаты готовят из котлетной массы?

Как обрабатывают живые мидии в раковинах?

Какие рыбные отходы относят к пищевым? Кулинарное использование пищевых отходов.

Перечислите операции механической кулинарной обработки мяса.

Назовите крупнокусковые и мелкокусковые полуфабрикаты из говядины.

Назовите порционные полуфабрикаты из говядины.

Какие крупнокусковые и мелкокусковые полуфабрикаты получают из баранины, свинины?

Назовите порционные полуфабрикаты из баранины и свинины.

Какие специальные приемы применяют при приготовлении полуфабрикатов из мяса?

Перечислите виды панировки полуфабрикатов из мяса.

Для чего панируют полуфабрикаты?

В чем особенность приготовления котлетной массы и какие полуфабрикаты из нее готовят?

Как обрабатывают субпродукты: печень, почки, сердце и др.?

Назовите основные требования к качеству полуфабрикатов из мяса, условия и сроки хранения.

Как делят птицу по термическому состоянию и категориям упитанности?

Перечислите последовательность операций при обработке птицы.

Для чего заправляют птицу и дичь?

Перечислите способы заправки птицы.

Какие полуфабрикаты готовят из филе птицы и дичи?

Назовите мелкокусковые полуфабрикаты из птицы, дичи, кролика.

Как готовят котлетную массу из птицы?

В чем особенность приготовления кнельной массы?

Какие полуфабрикаты готовят из котлетной и кнельной масс?

Как используют в кулинарии пищевые отходы птицы?

Назовите основные требования к качеству полуфабрикатов из птицы, условия и сроки хранения.

Термины и определения по ГОСТу

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из верхней и внутренней частей туши задней части говядины

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из боковой и наружной частей задней ноги говядины

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из корейки свинины

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из тазобедренной части баранины

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из мясной котлетной массы

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из натуральной рубки

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из молочного поросенка (фаршированного)

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из субпродуктов (сердце, печень, язык, мозги)

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбы осетровых пород

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья (головоногие моллюски)

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья (двустворчатые моллюски)

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из чистого филе рыбы

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из котлетной массы птицы

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из филе птицы

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из целой тушки птицы

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из кнельной массы

Организация процесса подготовки корнеплодов

Организация процесса подготовки клубнеплодов

Организация процесса подготовки луковых овощей

Организация процесса подготовки капустных овощей

Организация процесса подготовки плодовых овощей

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбы (щука фаршированная)

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбы (судак фаршированный)

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбы (карп фаршированный)

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из субпродуктов (почки, рубец, говяжьи ноги)

Организация процесса и процесс подготовки овощей к фаршировке

Практические задания

Вариант 1

1.Дайте определение следующих терминов:

блюдо — это

сырье — это

полуфабрикат — это

2. Перечислите способы очистки картофеля

3. Назовите:

простые формы нарезки овощей

сложные формы нарезки овощей

4.Составьте технологическую последовательность обработки следующих луковых овощей: репчатый лук, зеленый лук, чеснок

5.Назовите технологическую последовательность обработки плодовых овощей

6.Заполните таблицу с указанием условий и продолжительности хранения овощей.

Полуфабрикат и овощи	Условия хранения	Продолжи-тельность хранения, ч	Температура хранения, °С
Очищенный картофель			
Картофель сульфитированный			
Очищенные корнеплоды и лук			
Зачищенная капуста			

7.Перечислите процессы механической кулинарной обработки рыбы

8.Как классифицируют рыбу в зависимости от размера, характера рыбного покрова, анатомического строения

9.Назовите виды полуфабрикатов из рыбы:

10.В чем особенность обработки наваги, трески, ставриды?

11.Продолжите технологическую последовательность приготовления рыбной котлетной массы: нарезают чистое филе

12.Какие полуфабрикаты готовят из котлетной массы?

13.Перечислите способы использования следующих пищевых отходов:

головы осетровых пород рыб, кожа и кости

икра и молоки

хрящи, визига

14.Дополните отсутствующие операции предварительной обработки мороженого мяса.

Приемка, взвешивание, _____, размораживание, _____ обмывание, обсушивание, _____, _____, зачистка крупнокусковых полуфабрикатов, приготовление полуфабрикатов

15.Назовите порционные полуфабрикаты из говядины:

16.Назовите порционные полуфабрикаты из баранины и свинины:

17.Перечислите виды панировки полуфабрикатов из мяса:

18.Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления рубленой массы:

а) ингредиенты:

б) технологическая последовательность приготовления:

пропускают через мясорубку мясо

19.Заполните таблицу с указанием продолжительности и температуры хранения мясных полуфабрикатов.

Полуфабрикат	Продолжительность хранения, ч,	Температура хранения, °С
Крупнокусковые		
Порционные: натуральные панированные		
Мелкокусковые		
Изделия из котлетной мясной массы		

20.Перечислите способы заправки: птицы, дичи

21.Дли приготовления полуфабрикатов из филе птицы необходимо его снять и зачистить, составьте технологическую последовательность снятия филе?

Вариант 2

Перечислите ассортимент полуфабрикатов из вырезки.

Расскажите об основных особенностях продукта. Что нужно учитывать в процессе его обработки и приготовления полуфабрикатов?

Перечислите требования к качеству сырья.

Расскажите об основных правилах подготовки и организации рабочего места для обработки и приготовления полуфабрикатов из вырезки

Перечислите технологическое оборудование, используемое при приготовлении и хранении полуфабрикатов из вырезки

Перечислите инструменты и инвентарь для приготовления полуфабрикатов из вырезки.

Составьте алгоритм приготовления полуфабриката (из представленного ассортимента на выбор)

Перечислите требования к качеству полуфабриката из вырезки

Рассчитайте массу брутто вырезки, если масса нетто 100 г. Процент отхода 20 %.

Вариант 3

Перечислите ассортимент полуфабрикатов из толстого и тонкого краев

Расскажите об основных особенностях продукта. Что нужно учитывать в процессе его обработки и приготовления полуфабрикатов?

Перечислите требования к качеству сырья.

Расскажите об основных правилах подготовки и организации рабочего места для обработки и приготовления полуфабрикатов из вырезки

Перечислите технологическое оборудование, используемое при приготовлении и хранении полуфабрикатов из вырезки

Перечислите инструменты и инвентарь для приготовления полуфабрикатов из толстого и тонкого края.

Составьте алгоритм приготовления полуфабриката (из представленного ассортимента на выбор)

Перечислите требования к качеству полуфабриката из толстого и тонкого края .

Рассчитайте массу брутто толстого края, если масса нетто 100 г. Процент отхода 20 %.

Вариант 4

Перечислите ассортимент полуфабрикатов из верхней и внутренней частей туши задней ноги говядины

Расскажите об основных особенностях продукта. Что нужно учитывать в процессе его обработки и приготовления полуфабрикатов?

Перечислите требования к качеству сырья

Перечислите основные правила организации рабочего места на участке обработки и приготовления полуфабрикатов из верхней и внутренней частей туши задней ноги говядины

Подберите технологическое оборудование, используемое при приготовлении и хранении полуфабрикатов из туши верхней и внутренней частей задней ноги говядины

Подготовьте рабочее место, подберите инструменты и инвентарь для приготовления полуфабрикатов из туши верхней и внутренней частей задней ноги говядины

Составьте алгоритм приготовления полуфабриката (из представленного ассортимента на выбор)

Перечислите требования к качеству полуфабриката из верхней и внутренней частей туши задней ноги говядины

Рассчитайте массу верхней и внутренней частей, которую можно получить из говяжьей туши массой 200 кг , если верхняя и внутренняя части составляют 2,3 % этой массы.

Вариант 5

Перечислите ассортимент полуфабрикатов из боковой и наружной частей задней части говядины.

Расскажите об основных особенностях продукта. Что нужно учитывать в процессе его обработки и приготовления полуфабрикатов?

Перечислите требования к качеству сырья

Перечислите основные правила организации рабочего места на участке обработки и приготовления полуфабрикатов из боковой и наружной частей задней ноги говядины.

Подберите технологическое оборудование, используемое при приготовлении и хранении полуфабрикатов из боковой и наружной частей задней ноги говядины.

Подготовьте рабочее место, подберите инструменты и инвентарь для приготовления полуфабрикатов из боковой и наружной частей задней ноги говядины.

Составьте алгоритм приготовления полуфабриката (из представленного ассортимента на выбор)

Перечислите требования к качеству полуфабриката из боковой и наружной частей задней ноги говядины

Рассчитайте массу боковой и наружной частей, которую можно получить из говяжьей туши массой160 кг, если боковая и наружная части составляют 4 % этой массы.

Вариант 6

Перечислите ассортимент полуфабрикатов из корейки свинины

Расскажите об основных особенностях продукта. Что нужно учитывать в процессе его обработки и приготовления полуфабрикатов?

Перечислите требования к качеству сырья

Перечислите основные правила организации рабочего места для обработки и приготовления полуфабрикатов из корейки свинины

Подберите технологическое оборудование, используемое при приготовлении и хранении полуфабрикатов из корейки свинины

Подготовьте рабочее место, подберите инструменты и инвентарь для приготовления полуфабрикатов из корейки свинины

Составьте алгоритм приготовления полуфабриката (из представленного ассортимента на выбор)

Перечислите требования к качеству полуфабриката из корейки свинины

Рассчитайте массу корейки свинины, которую можно получить из свиной туши массой 96 кг, если корейка составляет 9,3 % этой массы.

Вариант 7

Перечислите ассортимент полуфабрикатов из тазобедренной части баранины

Расскажите об основных особенностях продукта. Что нужно учитывать в процессе его обработки и приготовления полуфабрикатов?

Перечислите требования к качеству сырья

Перечислите основные правила организации рабочего места для обработки и приготовления полуфабрикатов из тазобедренной части баранины

Подберите технологическое оборудование, используемое при приготовлении и хранении полуфабрикатов из тазобедренной части баранины

Подготовьте рабочее место, подберите инструменты и инвентарь для приготовления полуфабрикатов из тазобедренной части баранины

Составьте алгоритм приготовления полуфабриката (из представленного ассортимента на выбор)

Перечислите качество полуфабриката из тазобедренной части баранины

Рассчитайте массу полуфабриката корейки баранины, которую можно получить из бараньей туши массой 48 кг, если корейка составляет 7,4 % этой мас

Вариант 8

Перечислите ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы

Расскажите об основных особенностях продукта. Что нужно учитывать в процессе его обработки и приготовления полуфабрикатов?

Перечислите требования к качеству сырья

Перечислите основные правила организации рабочего места на участке обработки и приготовления полуфабрикатов из котлетной массы

Подберите технологическое оборудование, используемое при приготовлении и хранении полуфабрикатов из котлетной массы

Подготовьте рабочее место, подберите инструменты и инвентарь для приготовления полуфабрикатов из котлетной массы

Составьте алгоритм приготовления полуфабриката (из представленного ассортимента на выбор)

Перечислите требования к качеству полуфабриката из котлетной массы.

Рассчитать массу брутто говядины необходимой для приготовления котлетной массы на 20 порций, если масса нетто 1 порции 103 г, процент отхода составляет 40 %

Вариант 9

Перечислите ассортимент рубленых натуральных полуфабрикатов.

Расскажите об основных особенностях продукта. Что нужно учитывать в процессе его обработки и приготовления полуфабрикатов?

Перечислите требования к качеству сырья

Перечислите основные правила организации рабочего места для обработки и приготовления полуфабрикатов из натуральной рубки

Подберите технологическое оборудование, используемое при приготовлении и хранении полуфабрикатов из натуральной рубки

Подготовьте рабочее место, подберите инструменты и инвентарь для приготовления полуфабрикатов из натуральной рубки

Составьте алгоритм приготовления полуфабриката (из представленного ассортимента на выбор)

8. Перечислите требования к качеству рубленого натурального полуфабриката.

9. Рассчитайте какое количество рубленной массы можно получить из 10 кг баранины, если процент отхода баранины к массе брутто составляет 34%.

Вариант 10

Перечислите ассортимент полуфабрикатов из молочного поросенка (фаршированного)

Расскажите об основных особенностях продукта. Что нужно учитывать в процессе его обработки и приготовления полуфабрикатов?

Перечислите требования к качеству сырья

Перечислите основные правила организации рабочего места для обработки и приготовления полуфабрикатов из молочного поросенка (фаршированный)

Подберите технологическое оборудование, используемое при приготовлении и хранении полуфабрикатов из молочного поросенка (фаршированного)

Подготовьте рабочее место, подберите инструменты и инвентарь для приготовления полуфабрикатов из молочного поросенка (фаршированного)

Составьте алгоритм действий при приготовлении полуфабриката (из представленного ассортимента на выбор)

Перечислите требования к качеству полуфабрикатов из молочного поросенка (фаршированного)

Рассчитайте процент отхода поросенка молочного фаршированного, если масса брутто 1290 г., масса нетто 1100 г.

Вариант 11

Перечислите ассортимент полуфабрикатов из субпродуктов (сердце, печень, язык, мозги)

Расскажите об основных особенностях продукта. Что нужно учитывать в процессе его обработки и приготовления полуфабрикатов?

Перечислите требования к качеству сырья

Перечислите основные правила организации рабочего места для обработки и приготовления полуфабрикатов из субпродуктов (сердце, печень, язык, мозги)

Подберите технологическое оборудование, используемое при приготовлении и хранении полуфабрикатов из субпродуктов (сердце, печень, язык, мозги)

Подготовьте рабочее место, подберите инструменты и инвентарь для приготовления полуфабрикатов из субпродуктов (сердце, печень, язык, мозги)

Составьте алгоритм приготовления полуфабриката (из представленного ассортимента на выбор)

Перечислите требования к качеству полуфабриката из субпродуктов (сердце, печень, язык, мозги)

Рассчитайте, какое количество печени брутто необходимо взять для приготовления 20 порций, если масса нетто 75 гр., а процент отхода 17%.

Вариант 12

Перечислите ассортимент полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

Расскажите об основных особенностях продукта. Что нужно учитывать в процессе его обработки и приготовления полуфабрикатов?

Перечислите требования к качеству сырья

Перечислите основные правила организации рабочего места для обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

Подберите технологическое оборудование, используемое при приготовлении и хранении полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

Подготовьте рабочее место, подберите инструменты и инвентарь для приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

Составьте алгоритм приготовления полуфабриката (из представленного ассортимента на выбор)

Перечислите требования к качеству полуфабриката из рыбы с костным скелетом

Рассчитайте процент отходов для бычка азово-черноморского, если масса брутто 115г., масса нетто 90г.

Вариант 13

Перечислите ассортимент полуфабрикатов из рыбы осетровых пород

Расскажите об основных особенностях продукта. Что нужно учитывать в процессе его обработки и приготовления полуфабрикатов?

Перечислите требования к качеству сырья

Перечислите основные правила организации рабочего места для обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы осетровых пород

Подберите технологическое оборудование, используемое при приготовлении и хранении полуфабрикатов из рыбы осетровых пород

Подготовьте рабочее место, подберите инструменты и инвентарь для приготовления полуфабрикатов из рыбы осетровых пород

Составьте алгоритм приготовления полуфабриката (из представленного ассортимента на выбор)

Перечислите требования к качеству полуфабриката из рыбы осетровых пород

Рассчитайте, какое количество осетрины необходимо , чтобы получить 30 порций если масса нетто 154 гр., а процент отходов 16%.

Вариант 14

1. Перечислите ассортимент полуфабрикатов из нерыбного водного сырья (головоногие моллюски)

2. Расскажите об основных особенностях продукта. Что нужно учитывать в процессе его обработки и приготовления полуфабрикатов?

3. Перечислите требования к качеству сырья

4. Перечислите основные правила организации рабочего места на участке обработки и приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья (головоногие моллюски)

5. Подберите технологическое оборудование, используемое при приготовлении и хранении полуфабрикатов из нерыбного водного сырья (головоногие моллюски)

6. Подготовьте рабочее место, подберите инструменты и инвентарь для приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья (головоногие моллюски)

7. Составьте алгоритм действий при приготовлении полуфабриката (из представленного ассортимента на выбор)

8. Перечислите качество полуфабриката из нерыбного водного сырья (головоногие моллюски)

9. Рассчитайте процент отхода кальмар, если масса нетто 139гр., а масса брутто 154гр..

Вариант 15

1. Перечислите ассортимент полуфабрикатов из нерыбного водного сырья (двустворчатые моллюски)

2. Расскажите об основных особенностях продукта. Что нужно учитывать в процессе его обработки и приготовления полуфабрикатов?

3. Перечислите требования к качеству сырья

4. Перечислите основные правила организации рабочего места для обработки и приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья (двустворчатые моллюски)

5. Подберите технологическое оборудование, используемое при приготовлении и хранении полуфабрикатов из нерыбного водного сырья (двустворчатые моллюски)

6. Подготовьте рабочее место, подберите инструменты и инвентарь для приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья (двустворчатые моллюски)

7. Составьте алгоритм приготовления полуфабриката (из представленного ассортимента на выбор)

8. Перечислите качество полуфабриката из нерыбного водного сырья (двустворчатые моллюски)

9. Рассчитайте процент отходов трепангов, если масса нетто 63гр., а масса брутто 67гр.

Вариант 16

1. Перечислите ассортимент полуфабрикатов из чистого филе рыбы

2. Расскажите об основных особенностях продукта. Что нужно учитывать в процессе его обработки и приготовления полуфабрикатов?

3. Перечислите требования к качеству сырья

4. Перечислите основные правила организации рабочего места для обработки и приготовления полуфабрикатов из чистого филе рыбы

5. Подберите технологическое оборудование, используемое при приготовлении и хранении полуфабрикатов из чистого филе рыбы

6. Подготовьте рабочее место, подберите инструменты и инвентарь для приготовления полуфабрикатов из чистого филе рыбы

7. Составьте алгоритм приготовления полуфабриката (из представленного ассортимента на выбор)

8. Перечислите требования к качеству полуфабриката из чистого филе рыбы

9. Рассчитайте процент отходов для рыбы при разделки на чистое филе судака ,если масса брутто 139гр., масса нетто 100гр.

Вариант 17

1. Перечислите ассортимент полуфабрикатов из рыбной котлетной массы

Расскажите об основных особенностях продукта. Что нужно учитывать в процессе его обработки и приготовления полуфабрикатов?

3. Перечислите требования к качеству сырья.

4. Перечислите основные правила организации рабочего места для обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы

5. Подберите технологическое оборудование, используемое при приготовлении и хранении полуфабрикатов из рыбной котлетной массы

6. Подготовьте рабочее место, подберите инструменты и инвентарь для приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы

7. Составьте алгоритм приготовления полуфабриката (из представленного ассортимента на выбор)

8. Перечислите требования к качеству полуфабриката из рыбной котлетной массы

9. Рассчитайте процент отходов для рыбы при разделки на чистое филе морского окуня, если масса брутто 98гр., масса нетто 65гр.

Вариант 18

1. Перечислите ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы птицы

Расскажите об основных особенностях продукта. Что нужно учитывать в процессе его обработки и приготовления полуфабрикатов?

3. Перечислите требования к качеству сырья.

4. Перечислите основные правила организации рабочего места для приготовления полуфабрикатов из котлетной массы птицы

5. Подберите технологическое оборудование, используемое при приготовлении и хранении полуфабрикатов из котлетной массы птицы

6. Подготовьте рабочее место, подберите инструменты и инвентарь для приготовления полуфабрикатов из котлетной массы птицы

7. Составьте приготовления полуфабриката (из представленного ассортимента на выбор)

8. Перечислите требования к качеству полуфабриката из котлетной массы птицы

9. Рассчитайте, какое количество мякоти можно получить из кур полу потрошенных массой 1,8 кг, если процент отхода составляет 47%.

Вариант 19

1. Перечислите ассортимент полуфабрикатов из филе птицы

2. Расскажите об основных особенностях продукта. Что нужно учитывать в процессе его обработки и приготовления полуфабрикатов?

3. Перечислите требования к качеству сырья.

4. Перечислите основные правила организации рабочего места для обработки и приготовления полуфабрикатов из филе птицы

5. Подберите технологическое оборудование, используемое при приготовлении и хранении полуфабрикатов из филе птицы

6. Подготовьте рабочее место, подберите инструменты и инвентарь для приготовления полуфабрикатов из филе птицы

7. Составьте алгоритм приготовления полуфабриката (из представленного ассортимента на выбор)

8. Перечислите качество полуфабриката из филе птицы

9. Рассчитайте процент отхода рябчиков, если масса брутто 70 г., масса нетто 46г.

Вариант 20

1. Перечислите ассортимент полуфабрикатов из целой тушки птицы

2. Расскажите об основных особенностях продукта. Что нужно учитывать в процессе его обработки и приготовления полуфабрикатов?

3. Перечислите требования к качеству сырья

4. Перечислите основные правила организации рабочего места для приготовления полуфабрикатов из целой тушки птицы

5. Подберите технологическое оборудование, используемое при приготовлении и хранении полуфабрикатов из целой тушки птицы

6. Подготовьте рабочее место, подберите инструменты и инвентарь для приготовления полуфабрикатов из целой тушки птицы

7. Составьте алгоритм приготовления полуфабриката (из представленного ассортимента на выбор)

8. Перечислите требования к качеству полуфабриката из целой тушки птицы

9. Рассчитайте процент отходов для кур полу потрошенных, если масса брутто 199 г, масса нетто 139г.

Вариант 21

1. Перечислите ингредиенты кнельной массы

Расскажите об основных особенностях продукта. Что нужно учитывать в процессе его обработки и приготовления полуфабрикатов?

3. Перечислите требования к качеству сырья

4. Перечислите основные правила организации рабочего места для обработки и приготовления кнельной массы

5. Подберите технологическое оборудование, используемое при приготовлении и хранении кнельной массы

6. Подготовьте рабочее место, подберите инструменты и инвентарь для приготовления кнельной массы

7. Составьте алгоритм действий при приготовлении полуфабриката (из представленного ассортимента на выбор)

8. Перечислите требования к качеству кнельной массы.

9. Рассчитайте, какое количество мякоти можно получить из кур полу потрошеных массой 1,8 кг, если процент отхода составляет 47%.

Вариант 22

Перечислите ассортимент и основные характеристики корнеплодов

Оцените качество корнеплодов (из представленного ассортимента на выбор)

Назовите основные методы обработки корнеплодов

Перечислите способы минимизации отходов при обработке корнеплодов

Перечислите основные правила организации рабочего места для обработки корнеплодов.

Подберите технологическое оборудование, используемое для нарезки корнеплодов

Подготовьте рабочее место, подберите инструменты и инвентарь для нарезки корнеплодов.

Перечислите виды и способы нарезки для последующего приготовления блюд корнеплодов (из представленного ассортимента на выбор)

Рассчитайте массу нетто для моркови свежей ,если масса брутто 166 г., а процент отхода 33%.

Вариант 23

Перечислите ассортимент и основные характеристики клубнеплодов

Оцените качество клубнеплодов (из представленного ассортимента на выбор)

Назовите основные методы обработки клубнеплодов

Перечислите способы минимизации отходов при обработке клубнеплодов

Перечислите основные правила организации и подготовки рабочего для обработки клубнеплодов.

Подберите технологическое оборудование, используемое для нарезки клубнеплодов

Расскажите о подготовке технологической линии для приготовления этих полуфабрикатов.

Перечислите виды и способы нарезки для последующего приготовления блюд из клубнеплодов (из представленного ассортимента на выбор)

Рассчитайте процент отхода для картофеля ,если масса брутто 160г. ,масса нетто 120г.

Вариант 24

Перечислите ассортимент и основные характеристики луковых овощей

Оцените качество луковых овощей (из представленного ассортимента на выбор)

Назовите основные методы обработки луковых овощей

Перечислите способы минимизации отходов при обработке луковых овощей

Перечислите основные правила организации рабочего места для обработки луковых овощей.

Подберите технологическое оборудование, используемое для нарезки луковых овощей

Подготовьте рабочее место, подберите инструменты и инвентарь для нарезки луковых овощей.

Перечислите виды и способы нарезки для последующего приготовления блюд из луковых овощей(из представленного ассортимента на выбор)

Рассчитайте массу брутто для лука репчатого, если масса нетто 100г., процент отхода 16.%

Вариант 25

Перечислите ассортимент и основные характеристики капустных овощей

Оцените качество капустных овощей(из представленного ассортимента на выбор)

Назовите основные методы обработки капустных овощей

Перечислите способы минимизации отходов при обработке капустных овощей

Перечислите основные правила организации рабочего места на участке по обработке капустных овощей.

Подберите технологическое оборудование, используемое для нарезки капустных овощей

Подготовьте рабочее место, подберите инструменты и инвентарь для нарезки капустных овощей.

Перечислите виды и способы нарезки для последующего приготовления блюд из капустных овощей(из представленного ассортимента на выбор)

Рассчитайте какое количество капусты брюссельской необходимо взять, если масса нетто 294г., процент отхода 40%.

Вариант 26

Перечислите ассортимент и основные характеристики плодовый овощей

Оцените качество плодовый овощей (из представленного ассортимента на выбор)

Назовите основные методы обработки плодовый овощей

Перечислите способы минимизации отходов при обработке плодовый овощей

Перечислите основные правила организации рабочего места для обработки плодовый овощей.

Подберите технологическое оборудование, используемое для нарезки плодовый овощей

Подготовьте рабочее место, подберите инструменты и инвентарь для нарезки плодовый овощей.

Перечислите виды и способы нарезки для последующего приготовления блюд из плодовый овощей(из представленного ассортимента на выбор)

Рассчитайте процент отходов баклажанов свежих, если масса брутто 119г., масса нетто 100г. (ответ 15%).

Вариант 27

1. Перечислите ассортимент полуфабрикатов из рыбы (щука фаршированная).

2. Расскажите об основных особенностях продукта. Что нужно учитывать в процессе его обработки и приготовления полуфабрикатов?

3. Перечислите требования к качеству сырья

4. Перечислите основные правила организации рабочего места для обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы (щука фаршированная)

5. Подберите технологическое оборудование, используемое при приготовлении и хранении полуфабрикатов из рыбы (щука фаршированная)

6. Подготовьте рабочее место, подберите инструменты и инвентарь для приготовления полуфабрикатов из рыбы (щука фаршированная)

7. Составьте алгоритм приготовления полуфабриката (из представленного ассортимента на выбор)

8. Перечислите требования к качеству полуфабриката из вырезки

9. Рассчитайте процесс отходов для приготовления полуфабриката из рыбы фаршированный, если масса брутто 92 гр., масса нетто 60гр.

Вариант 28

Перечислите ассортимент полуфабрикатов из рыбы (судак фаршированный)

Перечислите основные особенности продукта, что нужно учитывать в процессе его обработки и приготовления полуфабрикатов.

Перечислите требования к качеству сырья

Перечислите основные правила организации рабочего места на участке обработки и приготовления полуфабрикатов из из рыбы (судак фаршированный)

Подберите технологическое оборудование, используемое при приготовлении и хранении полуфабрикатов из из рыбы (судак фаршированный)

Подготовьте рабочее место, подберите инструменты и инвентарь для приготовления полуфабрикатов из из рыбы (судак фаршированный)

Составьте алгоритм приготовления полуфабриката (из представленного ассортимента на выбор)

Перечислите требования к качеству полуфабриката из вырезки

Рассчитайте процент отходов для судака, если масса брутто 188г., масса нетто 143гр.

Вариант 29

Ассортимент полуфабрикатов из рыбы (карп фаршированный)

Расскажите об основных особенностях продукта. Что нужно учитывать в процессе его обработки и приготовления полуфабрикатов?

Перечислите требования к качеству сырья

Перечислите основные правила организации рабочего места для обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы (карп фаршированный)

Подберите технологическое оборудование, используемое при приготовлении и хранении полуфабрикатов из рыбы (карп фаршированный)

Подготовьте рабочее место, подберите инструменты и инвентарь для приготовления полуфабрикатов из из рыбы (карп фаршированный)

Составьте алгоритм приготовления полуфабриката (из представленного ассортимента на выбор)

Перечислите требования к качеству полуфабриката из вырезки

Рассчитайте процент отходов для приготовления полуфабриката из рыбы карп фаршированный, если масса брутто 113 гр., масса нетто 92гр.

Вариант 30

Перечислите ассортимент полуфабрикатов из субпродуктов (почки, рубец, говяжьи ноги)

Расскажите об основных особенностях продукта. Что нужно учитывать в процессе его обработки и приготовления полуфабрикатов?

Перечислите требования к качеству сырья

Перечислите основные правила организации рабочего места для обработки и приготовления полуфабрикатов из субпродуктов (почки, рубец, говяжьи ноги)

Подберите технологическое оборудование, используемое при приготовлении и хранении полуфабрикатов из субпродуктов (почки, рубец, говяжьи ноги)

Подготовьте рабочее место, подберите инструменты и инвентарь для приготовления полуфабрикатов из субпродуктов (почки, рубец, говяжьи ноги)

Составьте алгоритм приготовления полуфабриката (из представленного ассортимента на выбор)

Перечислите требования к качеству полуфабриката из субпродуктов (почки, рубец, говяжьи ноги)

Рассчитайте, какое количество сердца брутто необходимо взять для приготовления 50 порций, если масса нетто 75 гр., а процент отхода 18%.

Вариант 31

Перечислите ассортимент и основные характеристики фаршированных овощей

Оцените качество фаршированных овощей (из представленного ассортимента на выбор)

Назовите основные методы обработки фаршированных овощей

Перечислите способы минимизации отходов при обработке фаршированных овощей

Перечислите основные правила организации рабочего места на участке по обработке фаршированных овощей.

Подберите технологическое оборудование, используемое для нарезки фаршированных овощей

Подготовьте рабочее место, подберите инструменты и инвентарь для нарезки фаршированных овощей.

Перечислите виды и способы нарезки для последующего приготовления блюд фаршированных овощей (из представленного ассортимента на выбор)

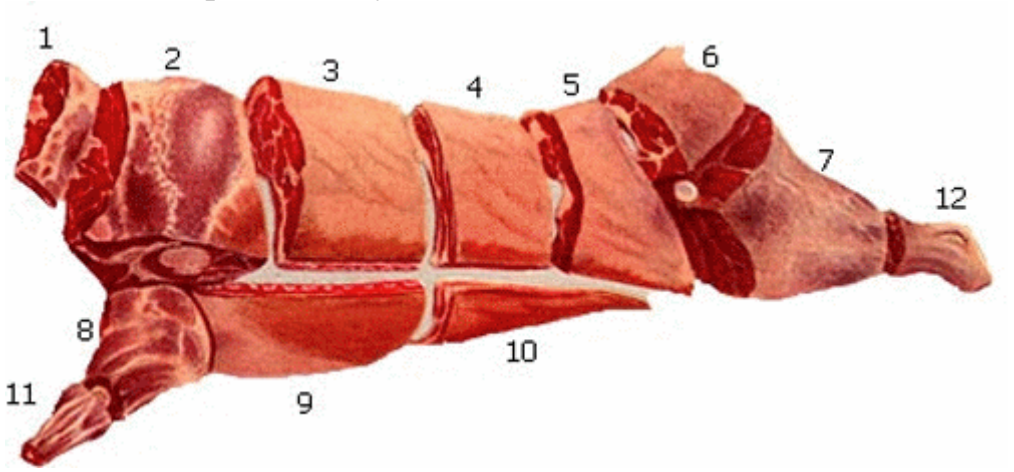
Рассчитайте, какое количество картофеля потребуется для фаршировки 1 марта, если масса 120 гр. Процент отхода 40.%

Профессиональные задачи

Задание №1

1.Обозначьте цифрами части говяжьей туши в соответствии с рисунком.

Схема разделки туши говядины:



___ шея, ___передняя лопатка, ___ филе (корейка) с грудинкой , ___покромка, __толстый край филе (корейка)

__кострец и огузок, __окорок задний, __окорок передний __, ___ пашина, __ голяшка передняя, __голяшка задняя

2.Определить процент выхода задне - тазовой части при обвалке говяжьей туши 1 категории. Вес туши 380 кг. Рассчитать вес крупнокускового полуфабриката. Сборник рецептур 2016 г. Таблица №312 стр. 457.

3. Способы заправки кур для варки тушками

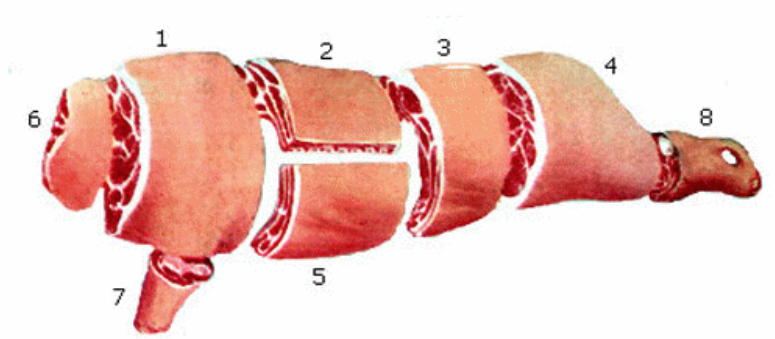
4. Ситуационная задача.

На производство поступила рыба в замороженном виде в 10-00. необходимо приготовить полуфабрикаты для жарки к 12-00. Примените способ быстрого оттаивания рыбы.

Задание №2

1.Обозначьте цифрами части свиной туши в соответствии с рисунком.

Схема разделки туши свинины:



__корейка, __ лопатка , __оковалок и кострец, __голяшка задняя ___окорок задний, ___брюшина,

___шея, ___голяшка передняя,

По сборнику рецептур определить процент выхода костей для говядины первой и второй категории. Рассчитать количество мяса полученного при обвалке туши говядины первой категории весом 360 кг. Выберите части туши наиболее пригодные для приготовления шницеля натурального, ромштекса и обоснуйте свой выбор.

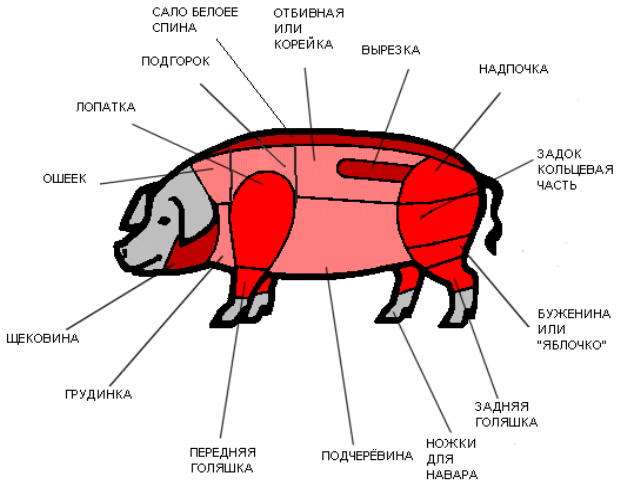
3. Составите ассортимент сложных полуфабрикатов из рубленой массы. Выберите мясо говядины, содержащее до 80 % соединительной ткани, используемое для приготовления рубленых изделий:

а) толстый и тонкий края, б) пашина, шея в) грудинка

Ситуационная задача. На производство поступило мясо по каким показателям можно определить его термическое состояние (остывшее, охлаждённое, мороженное).

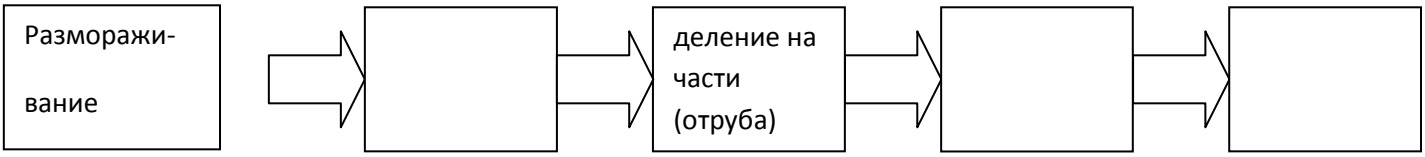
Задание №3

1 . Выберите часть туши свинины для приготовления полуфабрикатов: котлеты натуральные, шницель отбивной, эскалоп. Укажите какой приём применяют при изготовлении полуфабриката для размягчения соединительных тканей?



2. Дополните технологическую схему первичной обработки говяжьей туши замороженной. Перечислите показатели доброкачественности мяса говядины.

Технологическая схема.



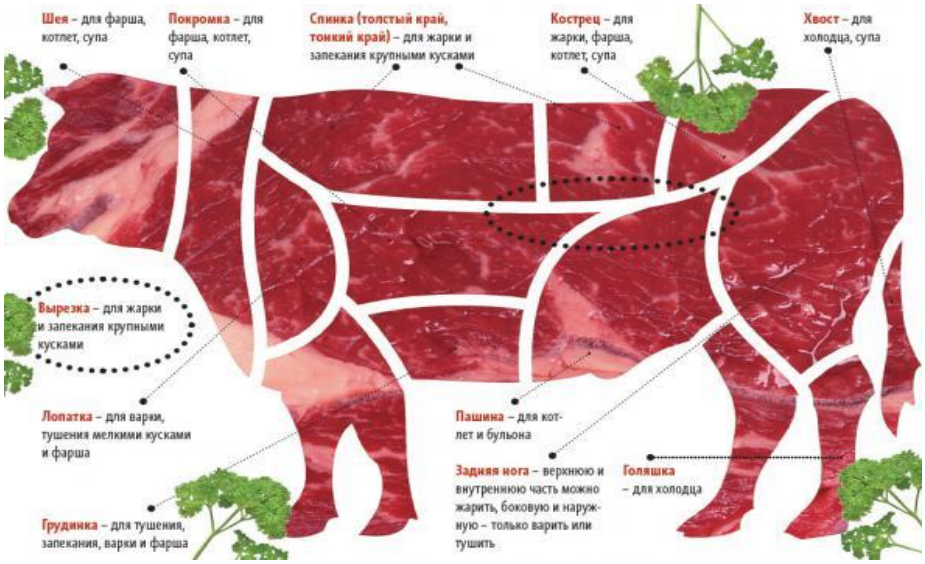
3. Определить выход полуфабрикатов в ассортименте заднетазовой части туши говядины весом 420 кг согласно НТД (сборник рецептур 2002 год)

4. Ситуация.

Обеспечьте безопасность при охлаждении и хранении сложных полуфабрикатов из рыбы (согласно СаН ПиН)?

Задание №4

Выберите части туши говядины для изготовления сложных порционных полуфабрикатов, составьте ассортимент. Какие основные приёмы используют при изготовлении мясных полуфабрикатов?



2. Дополните технологическую схему процесса разделки свиной и бараньей туш (охлаждённых).

Технологическая схема.

Мойка, удаление от загрязнени	Мойка,удаление от загрязнений и клейм			Обвалка и жиловка		

3. Выберете субпродукт, имеющий наибольшую пищевую ценность?

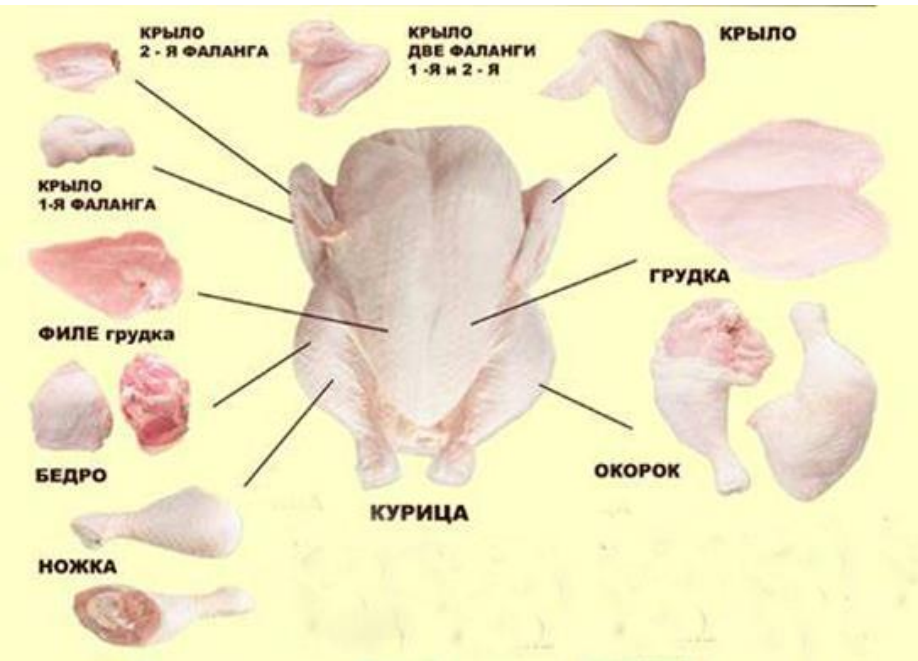
а)желудки, б) печень, в)почки

4. Ситуационная задача.

Рассчитать количество порций полуфабриката «Зразы Донские» из 25 кг рыбы трески (потрошёной обезглавленной) и необходимых ингредиентов для их приготовления. В наличии не оказалось лука – репки, ваши действия? Сборник рецептур 2016 г. 2 колонка.

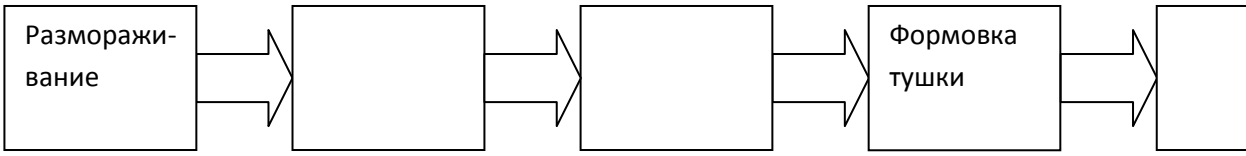
Задание №5

1. Выберите части тушки курицы для полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Назовите ассортимент полуфабрикатов.



2.Дополните технологическую схему процесса обработки тушки птицы (замороженной полупотрошённой). Перечислите требования к качеству.

Технологическая схема.



3. При разделке чешуйчатой рыбы, используемой целиком, получили 25 кг полуфабрикатов. Определить количество обработанной рыбы, если отходы составили 20% .

4. Ситуационная задача.

Выберете способ размораживания мяса, который приводит к наименьшим потерям питательных веществ:

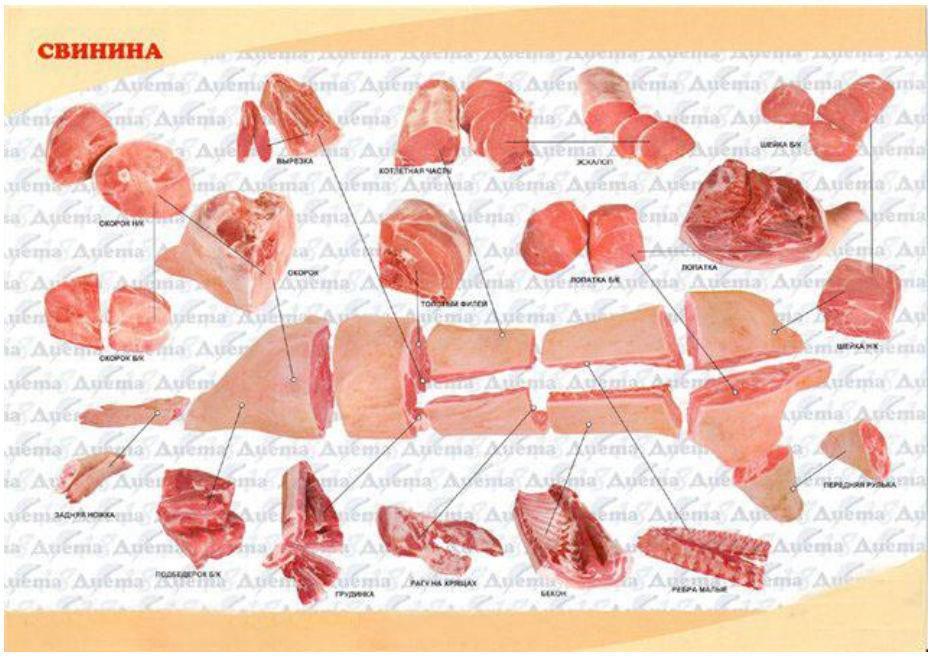
а) на воздухе в течение 18 часов при температуре +20 - 25 градусов,

б) в специальных камерах при температуре от 0 до + 8 градусов в течение 3-5 суток,

в) в воде

Задание №6

1. Выберите часть туши, используемую для фаршировании. Какие фарши можно использовать для сложных полуфабрикатов?



2.Составьте технологическую схему приготовления рыбной котлетной массы. Перечислите ассортимент сложных полуфабрикатов из неё.

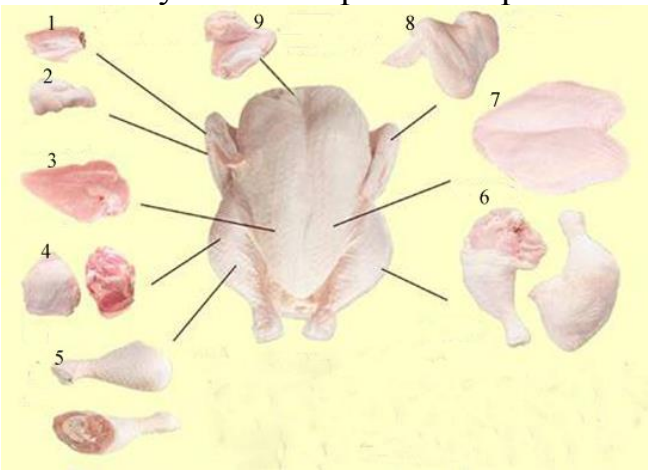
3. После обвалки части туши масса мяса составила 42 кг. Потери при обработке - 26%. Сколько мяса было обработано?

4. Ситуационная задача. При разделки мелкой чешуйчатой рыбы, используемой в целом виде удаляют жабры, а при разделки рыбы среднего и крупного размеров (для запекания) удаляют и глаза. Объясните почему?

Задание №7

1. Обозначьте цифрами части тушки курицы в соответствии с рисунком.

Назовите условия и сроки их хранения.



Филе грудка---------, окорок--------, крыло 2 фаланга--------, крыло 1 фаланга--------, ножка--- бедро--------, крыло-------, грудка--------, крыло две фаланги 1 – 2----------.

2.Заполнить таблицу.

Сроки хранения полуфабрикатов из рыбы

ПОЛУФАБРИКАТЫ	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ХРАНЕНИЯ, ЧАС.	УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ
ТУШКА		
КРУПНЫЕ КУСКИ		
ПОРЦИОННЫЕ КУСКИ		
РЫБНЫЙ ФАРШ		
КОТЛЕТНАЯ МАССА		
ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ		

Температура хранения рыбных полуфабрикатов?

3. Сколько филе можно получить из 80 кг судака неразделанного для жаренья во фритюре, если потери составляют 52% (38,4 кг, 42,6 кг,15,8кг)

4.Ситуационная задача. При изготовлении натуральных порционных полуфабрикатов из филе говядины получилось много обрезков. Как можно их использовать?

Задание №8

Назовите особенности разделки данных видов рыб:

А) навага Б) камбала

Для приготовления мясных полуфабрикатов применяют различные приёмы - нарезку, отбивание, подрезание сухожилий, шпигование, маринование. Выберите приёмы, необходимые для изготовления следующих полуфабрикатов: ромштекс, шашлык. Укажите основные критерии оценки качества этих полуфабрикатов.

Определить выход тушек после холодной обработки 30,5 кг кур полупотрошеных 1 категории. Сборник рецептур. 2002 г.

Ситуационная задача.

На производство поступила дичь (фазан, тетерев). При приготовлении сложных полуфабрикатов применить приём для придания мясу сочности и нежности. Обеспечить безопасность при охлаждении и хранении полуфабрикатов.

Задание №9

1. Укажите название полуфабрикатов, изображённых на рисунке, перечислите основные критерии оценки качества полуфабрикатов - филе.

Из предложенных рецептов выберете нормативную раскладку котлетной массы из птицы

1	2	3
мясо птицы- 750 г хлеб- 350 г молоко или сливки – 300 г масло сливочное 150 г соль 25 г	мясо птицы -1000г хлеб- 250 г сливки или молоко – 350 г масло сливочное- 75г, соль – 20г	мясо птицы- 700г, хлеб- 200г жидкость- 200г соль-25г

.

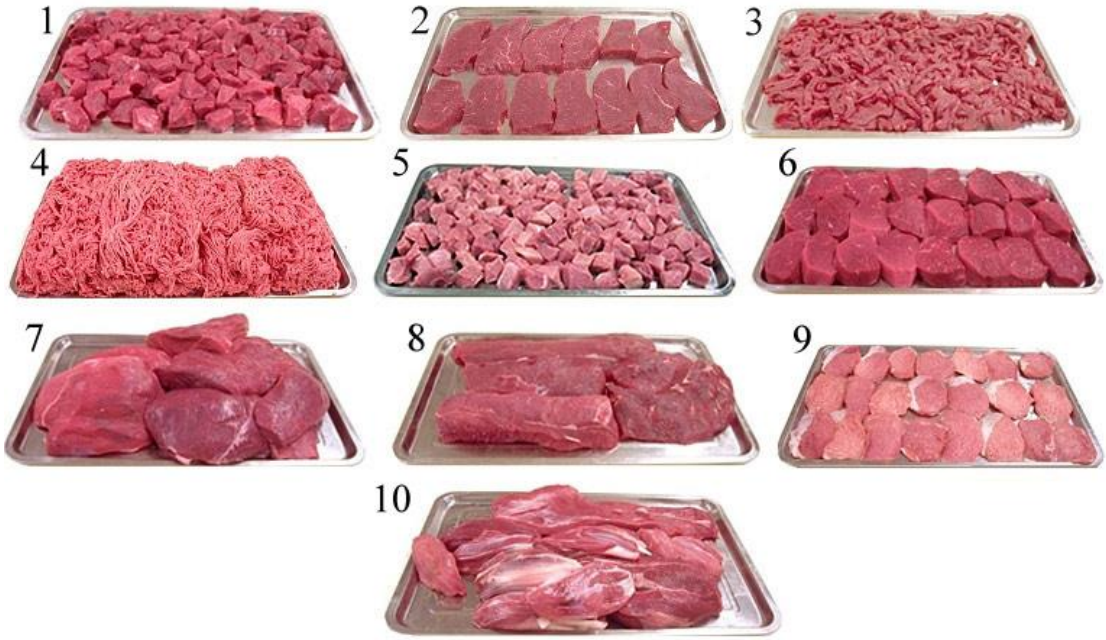
3. При разделки рыбы на филе отходы составили 55%. Определить массу неразделанной рыбы, если при её обработке получилось 24 кг отходов.

4.Ситуационная задача. При изготовлении тефтелей не оказалось хлеба. Какой ингредиент можно ввести в измельчённое мясо?

Задание №10

1. Приведите в соответствие с рисунком: А) Крупнокусковые полуфабрикаты, Б) Порционные полуфабрикаты, В) Мелкокусковые полуфабрикаты, Г) Рубленые.

Назовите основные критерии оценки качества полуфабрикатов: антрекот, шашлык.



2. Даны ингредиенты:

А) мясо
Б) шпик
В) вода (молоко)
Г) соль, перец

А) мясо
Б) хлеб пшеничный
В) вода (молоко)
Г) соль, перец
Д) яйцо вареное
Ж) лук пассированный
З) сухари панировочные

Составьте технологические схемы приготовления полуфабрикатов: зразы, бифштекс

3. Поступило 30 кг рыбы. Определить вес рыбы разделанной на порционные куски (кругляш). Отходы составили 35%

4. Ситуационная задача.

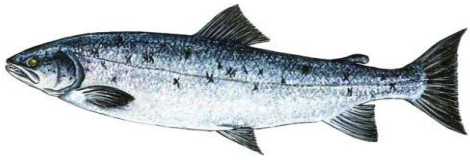
На производство поступили крупные куски мякоти кабана.

Какие особенные приёмы будете применять для приготовления сложных полуфабрикатов?

Задание №11

Сгруппируйте виды рыб по способу первичной кулинарной обработки.

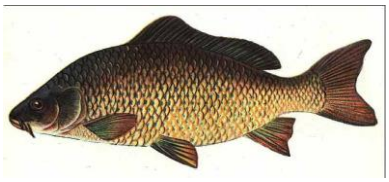
Составьте схему первичной кулинарной обработки чешуйчатой рыбы (мелкой).

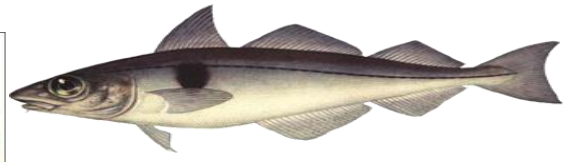


Форель

Окунь

Щука





Карп Пикша

2.Заполните таблицу.

Характеристика сложных полуфабрикатов из филе птицы

Полуфабрикат	Форма изделия	Панировка	Наличие фарша	Наличие косточки
Котлета по-киевски				
Котлета фаршированная (марешаль)				

3. Рассчитать количество порций грудинки фаршированной, которые можно приготовить по 2 колонке сборника рецептур из бараньей туши весом 42 кг 2 категории.

4. Ситуационная задача.

При изготовлении полуфабрикатов из котлетной массы птицы:

биточки рубленые фаршированные, котлеты рубленые, котлеты пожарские выберете соответствующую панировку (Белая хлебная панировка, пшеничный хлеб нарезанный кубиками или соломкой, мука).

Задание №12

1. Определите названия полуфабрикатов

1.....

2.....

3.....

4.....

2. Поставьте номера операций в соответствии с их последовательностью.

Механическая кулинарная обработка рыбы

№	Наименование операций
	Вымачивание
	Разрезание брюшка
	Размораживание
	Удаление головы
	Удаление чешуи
	Удаление плавников
	Промывание
	Удаление внутренностей

3. Рассчитать количество порций полуфабрикатов (котлеты по – киевски) из 36 кг чистого филе. Сборник рецептур 2002 г.

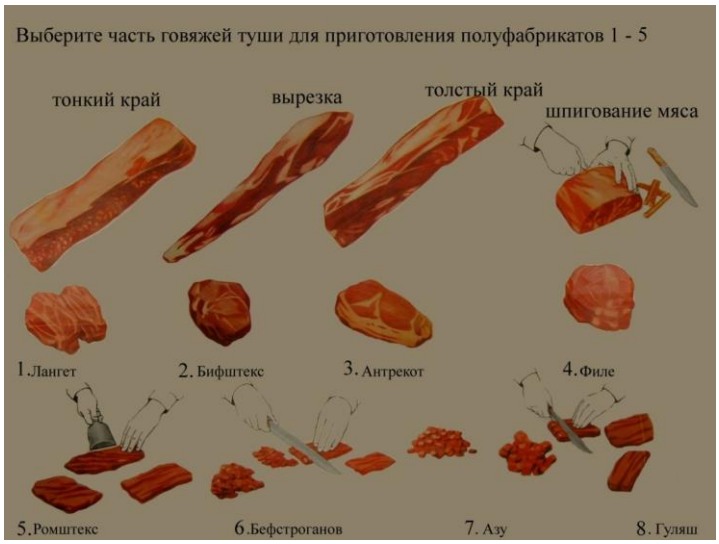
4.Ситуационная задача. На производство поступила баранина в тушах. Назовите основные критерии безопасности сырья. Перечислите последовательность операций при кулинарной разделки передней половины бараньей туши. Выберете часть туши для приготовления шницеля отбивного, котлет натуральных

Задание №13

1. Выбрать части туши для приготовления лангета, 2. бифштекса, 3. антрекота, 4. филе, 5. ромштекса.

Указать приемы приготовления полуфабрикатов.

Назвать способ повышение сочности, улучшения вкусовых и ароматических качеств крупнокускового сложного полуфабриката



Указать формы и вес нарезки мелкокусковых полуфабрикатов 6-8 (бефстроганов, азу, гуляш).

При обвалке бараньей туши весом 50 кг получено 32,1 кг чистого мяса. Определить какой категории поступила баранина если потери при обвалке составляют для 1 категории – 28,5 %, 2 категории – 33,8 %.

Ситуационная задача. На производство поступила рыба сом.

а) Указать показатели доброкачественной рыбы

б) Рыба покрыта слоем слизи, имеет плотную кожу темного цвета неприятную на вкус. Ваши действия при первичной обработке сома.

Задание №14

1. Определите по внешнему виду названия полуфабрикатов из рыбы.

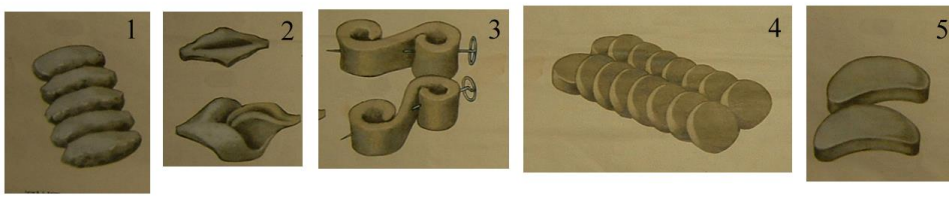
1.....

2.....

3.....

4.....

5.....



(«восьмерка», биточки, тельное, зразы, «ромб»)

2.Дополните таблицу.

Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы.

Полуфабрикаты	Внешний вид	Цвет и запах	Консистенция	t и время хранения
Тушка				
Котлеты натуральные из				

птицы				
Котлеты панированные из птицы				

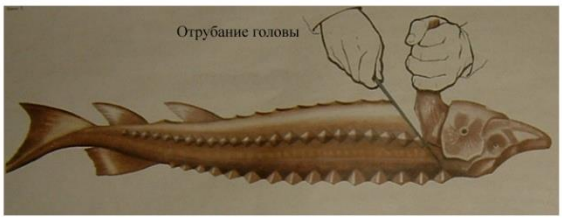
3. Отходы при холодной обработки поросенка для жарения целиком составили 20 %. Определить выход полуфабриката, если вес тушки 3.5 кг.

4.Ситуационная задача.

На производство поступила потрошеная домашняя птица с остатками перьев и «пеньков». Проведите необходимую обработку птицы для приготовления полуфабрикатов.

Задание №15

Назовите и восстановите порядок операций первичной обработки стерляди: удаление боковых жучков после ошпаривания, отрубание головы.



1.....

2.....

3.....

4.....

5.....

Восстановите порядок операций первичной обработки стерляди.

2. Определите набор продуктов и форму полуфабрикатов из мясной котлетной массы.

Наименование полуфабрикатов	Форма полуфабрикатов	Набор продуктов, используемых для приготовления
Рулет		
Тефтели		
Зразы		

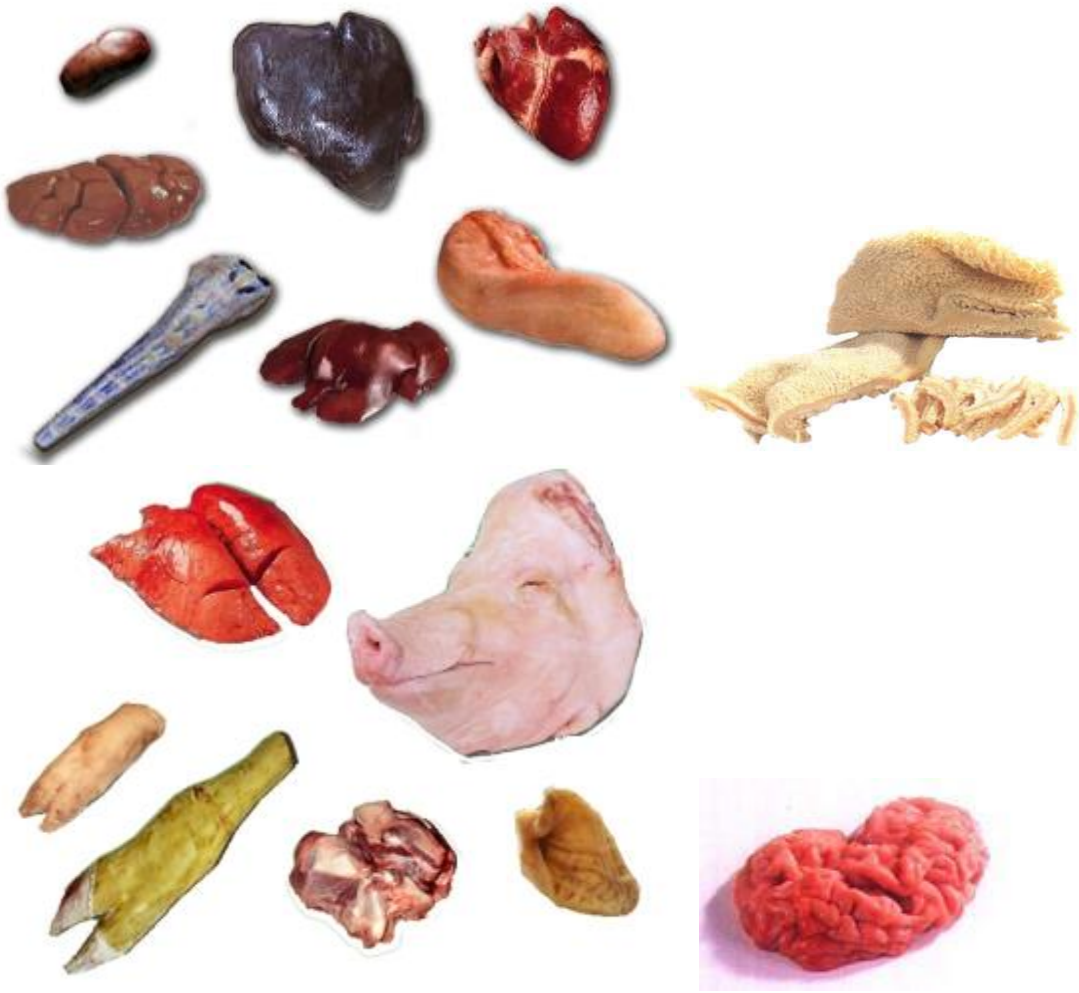
3. Рассчитать количество филе из 96 кг судака неразделанного для жарения его во фритюре, если потери при обработке составляют 52 %.

4.Ситуационная задача.

На производство поступили тушки гуся. В наличии следующие продукты: маргарин, сахар, картофель, молоко, сухари панировочные, яблоки, перец, макароны, чернослив, вишня, фарш мясной, сельдерей, груши. Выберете продукты для изготовления полуфабриката (гусь фаршированный).

Задание 16

1.Назовите и сгруппируйте субпродукты по пищевой ценности (стоимости)



2. Составить технологическую схему обработки говяжьих почек

3. Определить вес пищевых субпродуктов при обработке 230 кг кур п/п 1 категории, если выход составляет 15, 7%, в том числе сердце – 0,6%, печень 2.1%, желудки – 2.1%, шеи - 1.7%, головы 4.4%, ноги 3.8%.

4. Ситуационная задача. При обработке рыбы получили много молоки. Используйте молоку для приготовления полуфабрикатов из рубленной рыбной. массы, учитывая её пищевые качества.

Задание 17

1. Приведите в соответствие с рисунком пищевые отходы птицы и укажите условия, сроки их хранения

2. Продолжите схему обработки печени говяжьей:

размораживание - вырезание желчных протоков - _____ - _____

3. Рассчитать количество порций полуфабриката «Шницель натуральный рубленый» (2 кол.) из 48 кг минтая п/п охлажденного, если пищевые отходы составляют при разделке на филе – 16 %.

4. Ситуационная задача.

На производство поступило туша жирной свинины. Используйте мясо наиболее рационально.

Задания для промежуточной аттестации (дифференцированный зачет)

Дифференцированный зачет по МДК 01 и 02 включает оценку теоретических знаний в форме письменного и устного ответа на теоретические вопросы.

Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике - оценку практических умений в форме выполнения практических заданий.

Итоговая оценка освоения основного вида деятельности (ПМ) проводится в виде демонстрационного экзамена по модулю.

Экзамен по модулю предназначен для демонстрации обучающимся независимой экспертной комиссии уровня освоения профессиональных компетенций и включает выполнение практического задания на рабочем месте повара.

Форма, условия проведения определены самостоятельно. В целях подготовки обучающихся к успешной сдаче демонстрационного экзамена, проводиться экзамен по ПМ с частичным применением стандартов WSR (разработка заданий, условия проведения и критерии оценки). В КОС приведены задания для практического экзамена на рабочем месте, разработанные с учетом стандартов WSR.

Для проведения экзамена по ПМ для независимой оценки сформированности профессиональных компетенций приглашаются эксперты из числа работодателей

(профессиональных сообществ) и экспертыWSR, прошедших обучение в РКЦ в т.ч. по программе эксперта демонстрационного экзамена. Председатель экзаменационной комиссии – представитель работодателей. При проведении демонстрационного экзамена в рамках ГИА по стандартам WSR оценку компетенций проводят эксперты WSR, задания разрабатываются экспертным сообществом и утверждаются национальным экспертом. Оценка проводится с использованием системы CIS.

Выполнение практических занятий и защита результатов практических работ. Практические работы проводятся с целью усвоения и закрепления практических умений и знаний. В ходе практической работы студенты приобретают умения, предусмотренные рабочей программой учебной дисциплины.

Задание 1

Приготовить полуфабрикаты котлеты мясные натуральные рубленые 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 20 порций и оформление технологической карточки.

Задание 2

Приготовить полуфабрикаты зразы из говядины рубленые 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 30 порций и оформление технологической карточки.

Задание 3

Приготовить полуфабрикаты тефтели из говядины (с рисом) 2 порции

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 26 порций и оформление технологической карточки.

Задание 4

Приготовить полуфабрикаты бифштекс рубленый 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 30 порций и оформление технологической карточки.

Задание 5
Приготовить полуфабрикаты котлеты по – киевски 2 порции
Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 26 порций и оформление технологической карточки.

Задание 6
Приготовить полуфабрикаты шницель 2 порции.
Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 30 порций и оформление технологической карточки.

Задание 7
Приготовить полуфабрикат рулет с луком и яйцом 2 порции.
Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 30 порций и оформление технологической карточки.

Задание 8
Приготовить полуфабрикат шашлык из свинины 2 порции.
Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 30 порций и оформление технологической карточки.

Задание 9.
Приготовить полуфабрикат шницель из свинины 2 порции
Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 30 порций и оформление технологической карточки.

Задание 10
Приготовить полуфабрикат эскалоп из свинины 2 порции
Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 12 порций и оформление технологической карточки.

Задание 11
Текст задания.
Приготовить полуфабрикат антрекот из говядины.
Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 30 порций и оформление технологической карточки.

Задание 12
Приготовить полуфабрикат щука фаршированная.
Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 16 порций и оформление технологической карточки.

Задание 13
Приготовить полуфабрикат тельное из рыбы 2 порции.
Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 18 порций и оформление технологической карточки.

Задание 14
Приготовить полуфабрикаты котлеты по – киевски 2 порции.
Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 18 порций и оформление технологической карты.

Задание 15
Приготовить полуфабрикат курица фаршированная
Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката и оформление технологической карточки.

Задание 16
Приготовить полуфабрикат шашлык из курицы 2 порции.
Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 30 порций и оформление технологической карточки.

Задание 17
Приготовить полуфабрикат ножка куриная фаршированная 2 порции
Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 26 порций и оформление технологической карточки.

Задания для промежуточной аттестации (экзамен квалификационный)

МДК. 01.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

Составление заявки на сырье

Анализ производственных ситуаций по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды по обработке, нарезке овощей и грибов(картофеле очистительной машины, овощерезки)

Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов

Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процесса обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.

Освоение правил безопасной эксплуатации рисоочистительной машины, мясорубки

Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы

Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электро-мясорубки, куттера

МДК 01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов, корнеплодов. Защита от потемнения обработанного картофеля.

Обработка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов, шницеля капустного, капустных шариков.

Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.

Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы

Обработка нерыбного водного сырья

Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.

Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без

Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.

Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.

ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Задания для текущего контроля

Практические задания

1. Решение проблем и задач в нестандартных ситуациях.
2. Осуществление поиска, анализа и оценки информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач.
3. Работа с нормативной и технологической документацией.
4. Решение технологических задач. Технология приготовления сложных супов
5. Решение технологических задач. Технология приготовления сложных супов.
6. Приготовление и оценка качества сложных супов.
7. Работа с нормативной и технологической документацией.
8. Приготовление и оценка качества сложных супов
9. Работа с нормативной и технологической документацией
10. Работа с нормативной и технологической документацией
11. Приготовление и оценка качества сложных супов.
12. Методика расчета сырья для приготовления сложных соусов. Разработка технологических карт и алгоритмов приготовления соусов
13. Методика расчета сырья для приготовления сложных соусов. Разработка технологических карт и алгоритмов приготовления соус
14. Приготовление и оценка качества сложных соусов.
15. Расчет сырья для приготовления сложных горячих блюд из овощей.
16. Расчет сырья для приготовления сложных горячих блюд из овощей.
17. Приготовление и оценка качества: горячие сложные блюда из овощей.
18. Расчет сырья для приготовления сложных горячих блюд из грибов приготовления сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.
19. Приготовление и оценка качества: горячие сложные блюда из грибов.
20. Расчет сырья для приготовления сложных горячих блюд из сыра.

21.Приготовление и оценка качества: горячие сложные блюда из сыра

22.Расчет потребности в сырье для приготовления блюд из рыбы. Разработка технологических карт.

23.Расчет потребности в сырье для приготовления блюд из рыбы. Разработка технологических карт.

24.Приготовление и оценка качества: блюда из рыбы отварной и припущенной

25.Приготовление и оценка качества: блюда из рыбы жареной.

26.Расчет потребности в сырье для приготовления блюд из рыбы. Разработка технологических карт.

27.Приготовление и оценка качества: блюда из рыбы запеченой.

28.Расчет потребности в сырье на блюда из отварного и жареного мяса. Разработка технологических карт алгоритмов приготовления сложных блюд из мяса

29.Расчет потребности в сырье на блюда из запеченного и рубленого мяса. Разработка технологических карт алгоритмов приготовления сложных блюд из мяса.

30.Расчет потребности в сырье на блюда горячих сложных блюд из мяса

31.Расчет потребности в сырье на блюда горячих сложных блюд из мяса.

32.Приготовление и оценка качества горячих сложных блюд из отварного мяса.

33.Приготовление и оценка качества горячих сложных блюд из жареного мяса.

34.Приготовление и оценка качества горячих блюд из запеченного мяса.

35.Приготовление и оценка качества актуальных горячих блюд из мяса.

36.Расчет массы сырья, необходимого для приготовления сложных горячих блюд из птицы. Составление технологических карт .

37.Расчет массы сырья, необходимого для приготовления сложных горячих блюд из птицы. Составление технологических карт

38.Приготовление и оценка качества: горячие сложные блюда из птицы

39.Приготовление и оценка качества: горячие сложные блюда из птицы.

Теоретические задания

1. Дайте общую характеристику борщей. Правила подачи, требования к качеству.

2. Дайте общую характеристику супов -пюре. Правила подачи, требования к качеству.

3. Дайте общую характеристику красным соусам. Правила подачи, требования к качеству.

4. Дайте общую характеристику яично-масляных соусов. Правила подачи, требования к качеству.

5. Дайте общую характеристику белым соусам. Правила подачи, требования к качеству.

6. Дайте общую характеристику щей. Правила подачи, требования к качеству.

7. Дайте общую характеристику рассольников. Правила подачи, требования к качеству

8. Дайте общую характеристику солянок. Правила подачи, требования к качеству

9. Дайте общую характеристику супов прозрачных. Правила подачи, требования к качеству.

10. Дайте общую характеристику супов национальных. Правила подачи, требования к качеству.

11. Дайте общую характеристику блюд из овощей жареных. Правила подачи, требования к качеству.

12. Дайте общую характеристику блюд из овощей фаршированных. Правила подачи, требования к качеству.

13. Дайте общую характеристику блюд из грибов. Правила подачи, требования к качеству.

14. Дайте общую характеристику блюд из сыра. Правила подачи, требования к качеству.

15. Организация работы супового отделения горячего цеха

16. Рассчитать количество порций супа-пюре из свежих белых грибов, которое можно приготовить из 11,5 кг свежих белых грибов, если выход порции – 300 г

17. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления 46 порций супа-пюре из курицы потрошеной I категории, если выход порции – 300 г

18. Рассчитать количество порций бульона из курицы с гарниром (омлет с морковью), которое можно приготовить из 23 кг кур потрошеных II категории, если выход порции - 300 г

19. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления 35 порций ухи ростовской в мае месяце, если выход порции 500 г.

20. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления 55 порций супа-пюре из клюквы, учитывая, что в наличии клюква свежемороженая, выход порции 500 г.

21. Рассчитать количество порций супа-харчо, которое можно приготовить из 46 кг баранины с ножками II категории, если выход порции - 500 г

22. Рассчитать количество порций бульона с пельменями, которое можно приготовить при наличии 13 кг муки пшеничной, если выход порции - 500 г

23. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления 65 порций чорбэ деличиоасэ (супа деликатесного), учитывая, что в наличии курица потрошеная I категории, выход порции 400 г

24. Рассчитайте количество сырья для приготовления соуса «Голландский с уксусом» к 10 порциям блюда « №300 Капуста отварная». (2 вариант).

25. Рассчитайте количество сырья для приготовления соуса «Соус красный с луком и огурцами» к 10 порциям блюда «Крокеты картофельные». (2 вариант)

26. Рассчитайте количество сырья для приготовления соуса «Соус белый с рассолом» к 10 порциям блюда «№480 Рыба припущенная». (2 вариант)

27. Рассчитайте количество сырья для приготовления соуса «Томатного с овощами» к 10 порциям блюда «№484 Судак фаршированный». (2 вариант)

28. Рассчитайте количество сырья для приготовления соуса «Лукового» к 10 порциям блюда «№632 Язык запеченный в соусе». (2 вариант)

29. Рассчитайте количество сырья для приготовления соуса «Соус красный смородиновый» к 10 порциям блюда «№557 Лангет с соусом». (2 вариант)

30. Рассчитайте количество сырья для приготовления соуса «Красный перечный с вином» к 10 порциям блюда «№554 Филе с помидорами и соусом». (2 вариант)

31. Рассчитайте количество сырья для приготовления соуса «Красный с мандаринами и апельсинами » к 10 порциям блюда «№639 Фазан в соусе». (2 вариант).

32. Рассчитайте количество сырья для приготовления соуса «Красного с ветчиной каперсами и грибами№655 Кролик жаренный» к 10 порциям блюда. (2 вариант)

33. Рассчитайте количество сырья для приготовления соуса «Соус белый с каперсами» к 10 порциям блюда «№532 Баранина отварная». (2 вариант)

34. Рассчитайте количество сырья для приготовления соуса « Соус голландский с каперсами» к 10 порциям блюда «№305 Спаржа отварная». (2 вариант)

35. Рассчитайте количество сырья для приготовления соуса «Красный с луком и грибами» к 10 порциям блюда «№654 Куропатка жареная». (2 вариант)

36. Рассчитайте количество сырья для приготовления соуса «Соус томатный с овощами» к 10 порциям блюда «№514 Тельное из рыбы». (2 вариант)

37. Рассчитайте количество сырья для приготовления соуса «Белый с овощами» к 10 порциям блюда «№667 Котлеты рубленые из дичи». (2 вариант).

38. Рассчитать количество продуктов для приготовления 100 порций пюре из фасоли с жиром и луком по 1 колонке Сборника рецептура блюд. Составить технологическую карту на блюдо.

39. Выписать продукты для 100 порций борща с картофелем и капустой вегетарианского по первой колонке Сборника рецептур в апреле, если используется томатная паста с содержанием 27% сухих веществ.

40. Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления 100 порций котлет морковных с соусом молочным по 3 колонке Сборника рецептур блюд в феврале

41. Почему соус, приготовленный на муке (томатный, белый, молочный, сметанный), имеет запах сырой муки, клейкость?

42.Если в соусе красном имеются комочки заварившейся муки, то в чем причина этого недостатка и как его устранить?

43.Если поверхность соуса на муке (красный, белый и т.д.) покрыта подсохшей корочкой, в чем причина ее появления?

44.Если в соусе красном с горчицей имеются крупинки свернувшейся горчицы, в чем причина этого недостатка?

45.Если соус польский безвкусный, то в чем причина этого недостатка и как его исправить?

46. Что является причиной появления в соусе белом с яйцом хлопьев свернувшегося белка и неоднородной консистенции?

47. Что нужно сделать при приготовлении супа, чтобы бульон оставался прозрачным?

48. Как правильно хранить супы, чтобы при длительном хранении не ухудшался их вкус и внешний вид, не понижалась витаминная активность, супы не выкипали, не переваривались, не подгорали?

49. Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?

50. Цвет борща красно -коричневый выявите причины?

51. Что такое оттяжка? Что входит в состав оттяжки для мясного бульона?

52. В чем отличительные особенности приготовления борща украинского от борща флотского?

53. В чем отличительные особенности приготовления рассольника домашнего от рассольника ленинградского?

54. С какой целью на рабочем месте повара, который готовит супы, устанавливают охлаждаемые шкафы или холодильники.

55. В чем отличительные особенности приготовления солянки домашней от сборной мясной?

Тестовые задания

1. Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы?

А) повышает калорийность;

Б) придает цвет;

В) придают вкус и аромат;

2. Какой алгоритм приготовления бульона правильный?

А) кости моют- измельчают-заливают холодной водой - доводят до кипения - снимают пену- и варят при слабом кипении с открытой крышкой

Б) кости моют- измельчают-заливают горячей водой - доводят до кипения - снимают пену- и варят при слабом кипении с открытой крышкой

В) кости моют- измельчают-заливают холодной водой- доводят до кипения- снимают пену- и варят при слабом кипении с закрытой крышкой

3. С какой целью овощи для супов пассируют?

А) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий;

Б) сокращения продолжительности варки;

В) изменения консистенции;

4. Какой формой нарезают капусту для борща «Московского»?

А) соломка;

Б) шашки;

В) рубят;

5. Какие составляющие соуса красного основного;

А) красная мучная пассировка, пассированные коренья и репчатый лук, пассированная томат-паста;

Б) белая мучная пассировка, пассированные коренья и репчатый лук, пассированная томат-паста;

В) белая жировая мучная пассировка, пассированные коренья и репчатый лук, пассированная томат-паста;

6. Как размораживают сельскохозяйственную птицу?

А) на воздухе;

Б) в воде;

В) комбинированный способ;

7. Какие кулинарные части говяжьей полутуши используют для жарки?

А) тазобедренная часть, вырезка, грудинка;

Б) вырезка, тонкий и толстый край;

В) вырезка, тонкий и толстый край; внутренний и верхний кусок;

8. У каких рыб кожу снимают «чулком»?

А) налим, угорь, бельдюга;

Б) щука, навага, линь;

В) камбала, треска, сайда;

9.Какие овощи допускается хранить при температуре 4+2 в течении дня

А) овощи жареные;

Б) овощи тушеные;

В) овощи запеченные;

10.Картофельные зразы –

А) жарят во фритюре;

Б) жарят основным способом;

В) запекают;

11.В каком состоянии птица поступает на предприятия общественного питания?

а) остывшая

б) охлажденная;

в) мороженая

12.Какие части говядины используют для приготовления котлетной массы?

а) пашина, обрезки;

б) покромка II категории;

в) вырезка.

13.Температура отпуска горячих овощных блюд –

а) не ниже 55°С;

б) не ниже 65°С;

в) не ниже 74°С.

14.Не добавляют манную крупу в котлеты

а) свекольные;

б) капустные;

в) картофельные.

15.Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:

а) стерилизации;

б) защипывания;

в) бланширования;

г) процеживания.

16.Какая мучная пассировка используется для приготовления молочного соуса?

а) сухая;

б) жировая;

в) холодная

17.Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?

а) протирают

б) сильно разваривают;

в) припускают мелко нарезанными

18.Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

а) разрушается;
б) улетучивается с паром;
в) переходит в клейкое вещество глютин.
19.Какой алгоритм приготовления мясо-костного бульона правильный:
а) мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой;
б) мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке;
в) варят мясной бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение 2-2,5 ч до готовности?
20.С какой целью на рабочем месте повара, который готовит супы, устанавливают охлаждаемые шкафы или холодильники
а) для недлительного хранения жира, сметаны, зелени и другой продукции
б) хранение концентрированного бульона
в) хранение пассировок?
21.Большую дичь с маленьким содержанием жировой ткани, после заправки;
А) филейную часть шпигуют шпиком;
Б) завернуть в тонкий слой шпика;
В) смазать сметаной;
22.При варке картофеля наблюдают следующие изменение крахмала;
А) декструкцию крахмальных полисахаридов;
Б) модификацию крахмальных полисахаридов;
В) ретроградацию крахмальных полисахаридов;
23.Шашлык по-карски нарезают с:
А) из почечной части корейки;
Б) мякоти окорока;
В) мякоти лопатки;
24.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.
25.На сколько процентов изменяется масса рыбы при тепловой обработке?
а) на 18...20
б) 15...20;
в) 20...25.
26.Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:
а) горячим;
б) теплым:
в) остывшим
27.Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде
а) с открытой крышкой;
б) с закрытой крышкой
28.Для приготовления белой пассеровки просеянную пшеничную муку нагревают при температуре:
а) 80-90ºС;

б) 50-60ºС;
в) 110-120ºС;
г) 130-140ºС.

29.Производным какого соуса является кисло-сладкий соус?
а) сметанного;
б) белого;
в) молочного
г) красного.

30.В каком виде на предприятия общественного питания поступает домашняя птица?
а) потрошеная;
б) не ощипанная;
в) упитанная.

31.Определите, какой овощ соответствует указанному виду обработки: сортируют по размеру и степени зрелости → промывают→ вырезают место прикрепления плодоножки.
а) сладкий перец;
б) баклажан
в) помидор;
г) огурец.

32.По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?
а) по степени усвояемости;
б) по химическому составу;
в) по минеральному составу

33.Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?
а) улучшению цвета;
б) повышению калорийности;
в) возбуждению аппетита

34.У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу?
а) сом, зубатка, угольная, камбала;
б) судак, сом, сабля;
в) нототения, треска, хек.

35.Какой борщ заправляют чесноком, растертым с салом?
а) «Московский»
б) «Украинский»;
в) «Флотский».

36.Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?
а) протирают;
б) сильно разваривают
в) припускают мелко нарезанными

37.Какой алгоритм приготовления костного бульона правильный:

а) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой;

б) кости моют, измельчают, заливают горячей водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой;

в) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке.

38.Какой тепловой обработке подвергают белые коренья и морковь при приготовлении супов

а) пассерование

б) варка

в) припускание

39.К натуральным жареным блюдам относят

А) поджарка, бефстроганов

Б) бифштекс, лангет

В) антрекот, гуляш

40.Температура отпуска готовых мясных блюд

А) 550С

Б) 650С

В) 750С

41.За счет чего происходит размягчение рыбы при тепловой обработке?

а) соединительная ткань, состоящая из коллагена, при t = 40 °С свертывается и переходит в глютин, растворимый в воде;

б) белки свертываются;

в) глютин при охлаждении образует желе.

42.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.

43.Для варки в молоке, картофель нарезают

а) брусочками;

б) ломтиками;

в) кубиками

44.При температуре 170-180º С овощи жарят

а) основным способом;

б) во фритюре;

в) в жарочном шкафу.

45.Производным какого соуса является соус томатный?

а) белого;

б) красного;

в) молочного;

г) лукового.

46.Температура отпуска горячих овощных блюд –

а) не ниже 55°С;

б) не ниже 65°С;

в) не ниже 74°С.

47.Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?

а) протирают;

б) сильно разваривают;

в) припускают мелко нарезанными.

48.Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают

а) шашками;

б) соломкой;

в) дольками

49.Продукты, входящие в натуральную рубленую массу

А) мясо, лук, соль, перец

Б) мясо, хлеб пшеничный, лук, соль, перец

В) мясо, соль, перец, молоко или вода

50.Шашлык по карски нарезают

А) кубиками

Б) по одному куску в виде брусочка

В) соломкой

51.Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20 — 30 С и быстро перекладывают в холодную воду?

а) линь;

б) камбала;

в) судак

52.Для жарки из отварного, картофель нарезают

а) брусочками;

б) ломтиками;

в) кружочками

53.Какой соус готовят с добавлением рубленого вареного яйца и зелени?

а) белое вино;

б) паровой;

в) польский;

г) рассол.

54.Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:

а) стерилизации;

б) защипывания;

в) бланширования;

г) процеживания.

55.В какую воду закладывают мясо, если его варят для вторых блюд?

а) в холодную;

б) в горячую;

в) в пряный отвар.

56.Для приготовления рагу из овощей картофель нарезают

а) соломкой;

б) брусочками;

в) дольками.

57.Перезрелые помидоры используют
а) для фарширования;
б) для приготовления соусов;
в) для салатов
58.С какой целью овощи для супов пассируют
а) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий
б) сокращения продолжительности варки
г) изменения консистенции?
59.Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:
А) поджарка, гуляш, бефстроганов
Б) антрекот, ромштекс, лангет
В) ростбиф, шпигованное мясо, тушёное мясо
60.Запеченное мясное блюдо:
А) жаркое по-домашнему, мясо духовое
Б) говядина в луковом соусе, макаронник с мясом
В) грудинка фаршированная, ростбиф
61.Как используют крупную рыбу массой свыше 1,5 кг?
а) целиком;
б) кругляшом (порционным куском);
в) разделывают на филе.
62.Большая продолжительность варки
а) на пару;
б) в воде.
63.К каким блюдам используют соус белый основной?
а) для запекания мяса или рыбы, супов
б) к биточкам, котлетам из кур
в) к блюдам из овощей, к сосискам
64.Производным какого соуса является соус томатный?
а) белого;
б) красного;
в) молочного
65.Для приготовления морковных котлет морковь нарезают
а) соломкой;
б) дольками;
в) ломтиками.
66.В какую воду кладут быстрозамороженные овощи, не размораживая их?
а) в кипящую;
б) в холодную;
в) в теплую.
67.Горячие овощные блюда хранят на раздаче
а) не более 5 часов;
б) не более 30 минут;
в) не более 2 часов.
68.У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?

а) окунь;
б) маринка;
в) ставрида.

69.С какой целью в некоторые заправочные супы вводят мучную пассеровку а) для равномерности распределения гарнира и улучшения цвета

б) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации витамина С

в) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира?

70.Мясо жареное крупным куском:
А) антрекот
Б) ростбиф
В) ромштекс

71.Как используют рыбу среднего размера массой 1...1,5 кг?
а) целиком;
б) кругляшом (порционным куском);
в) разделывают на филе.

72.Какие части говядины используют для приготовления котлетной массы?
а) пашина, обрезки;
б) покромка II категории;
в) вырезка.

73.К каким блюдам используют соус белый основной?
а) для запекания мяса или рыбы, супов
б) к биточкам, котлетам из кур
в) к блюдам из овощей, к сосискам

74.Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:
1) кольца; а) для фаршей, крупяных супов;
2) полукольца; б) для тушеных блюд, щей из свежей капусты;
3) крошка; в) для соусов, супов;
4) дольки; г) для шашлыков, жарки во фритюре.

75.Как нарезают капусту белокочанную для приготовления блюда «рагу овощное»?
а) дольками;
б) соломкой;
в) крошкой;
г) шашками.

76.Какой формы нарезают капусту для борща «Московский»
а) соломка
б) шашки
в) рубка?

77.Какой тепловой обработки подвергают капусту квашеную при приготовлении щей
а) варка
б) припускание
в) тушение?

78.Люля-кебаб относят к блюдам:

А) из рубленной массы
Б) из котлетной массы
В) к тушёным блюдам
79.Порционное мясное блюдо из говядины:
А) поджарка, гуляш
Б) бифштекс, филе
В) бефстроганов, азу
80.Для варки не используют:
а) порционные куски круглой формы под прямым углом;
б) куски из пластованной рыбы с кожей и костями;
в) с кожей без костей, кожу надрезают в двух-трех местах;
г) без кожи и костей нарезают под углом 30° к рыбе.
81.Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?
а) порционными кусками (кругляшом);
б) целиком;
в) разделывают на филе.
82.Для приготовления белой пассировки просеянную пшеничную муку нагревают при температуре:
а) 80-90ºС;
б) 50-60ºС;
в) 110-120ºС;
г) 130-140ºС.
83.Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?
а) протирают
б) сильно разваривают;
в) припускают мелко нарезанными
84.Зачем мясо обсушивают?
а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании;
б) это препятствует размножению микробов и мясо не скользит в руках;
в) мясо после этого становится мягче.
85.Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде
а) с закрытой крышкой
б) с открытой крышкой
86.При температуре 250-280º С овощи
а) жарят основным способом;
б) жарят во фритюре;
в) запекают в жарочном шкафу.
87.Морковь пассируют
а) для перехода в жир красящих веществ;
б) для улучшения вкуса;
в) для сохранения аромата
88.Для чего настаивают супы после окончания варки?
а) для формирования вкуса и аромата;
б) для улучшения цвета;

в) чтобы овощи стали мягче.
89.Производным какого соуса является соус луковый?
а) белого;
б) красного;
в) томатного,
г) грибного.
90.Красный цвет мяса зависит от вещества:
А) коллаген
Б) глютин
В) миоглобин
91.Какая мучная пассировка используется для приготовления молочного соуса?
а) сухая;
б) жировая;
в) холодная.
92.Какую панировку используют для зраз рубленых?
а) сухарную;
б) двойную;
в) мучную;
г) хлебную.
93.Какова масса (г) рыбы, отпускаемой на 1 порцию?
а) 75, 100, 125;
б) 100, 125, 150;
в) 200.
94.Ломтики картофеля можно получить
а) из кубиков;
б) из доле;
в) соломки;
г) из брусочков.
95.Не являются фаршированными изделиями из картофельной массы
а) зразы;
б) котлеты;
в) рулет
96.Какой из рассольников готовят без картофеля?
а) «Ленинградский»;
б) «Московский»
в) «Домашний».
97.Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы?
а) повышают калорийность
б) придают цвет
в) придают вкус и аромат
98.Какой борщ перед подачей заправляют чесноком
а) московский
б) украинский
в) сибирский
99.Какая мучная пассировка используется для приготовления молочного соуса?

а) сухая;
б) жировая;
в) холодная.
100.Части мяса получаемые после обвалки свинины:
А) шея, грудинка, корейка, лопатка, окорок, обрезь;
Б) толстый край, покромка, окорок, шея;
В) грудинка, лопатка, окорок.
101.Какие наполнители вводят в красный основной соус:
а) подготовленная красная сухая мучная пассировка., пассированные коренья и лук, пассированное томат-пюре
б) белая мучная жировая пассировка
в) подготовленная белая жировая мучная пассировка, пассированные белые коренья и лук?
102.Укажите продолжительность хранения яично-масляных соусов
а) до 2 ч
б) 4 ч
в) 1 ч
г) 30 мин.
103.Какой борщ заправляют чесноком, растертым с салом?
а) «Московский»;
б) «Украинский»;
в) «Флотский».
104.В какие щи овощи нарезают мелкими кубиками (рубят)?
а) суточные;
б) «по-уральски»;
в) из свежей капусты.
105.Для какого соуса используется коричневый бульон?
а) томатный;
б) луковый;
в) сметанный.
106.При отпуске блюда, бифштекс с яйцом, яйцо кладут
А) рядом с бифштексом
Б) на бифштекс
В) под бифштекс
107.Между мясным полуфабрикатом и сроком его хранения
а) крупнокусковые а) 36 часов
б) натуральные порционные б) 24 часа
в) мелкокусковые в) 48 часов
108.Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?
а) улучшению цвета;
б) повышению калорийности;
в) возбуждению аппетита.
109.Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?
а) порционными кусками (кругляшом);

б) целиком;
в) разделывают на филе.
110. Какие виды рыб лучше использовать в отварном виде?
а) треску, камбалу, сома, окуня, судака, щуку, осетровую и др.;
б) карпа, леща, сазана, воблу, навагу, сельдь, салаку и др.;
в) лосося, зубана, ставриду, форель, сига и др.
111.Как сохранить зеленый цвет овощей при варке?
а) варить при низкой температуре;
б) варить в бурно кипящей воде с открытой крышкой.
112.Почему картофельное пюре имеет вязкую консистенцию?
а) картофель протерли горячим;
б) картофель протерли холодным;
в) добавили холодное молоко.
113.Какую солянку подают без сметаны?
а) сборную мясную;
б) грибную;
в) рыбную.
114.Производным какого соуса является соус томатный?
а) белого;
б) красного;
в) молочного;
г) лукового.
115.Какой вкус должен иметь борщ
а) кислый
б) сладковатый
в) кисло-сладкий
116.При какой температуре подают горячие супы?
а) 40…500С
б) 70…750С
в) 80……..850С
117.В состав какого рассольника входит крупа?
а) «Домашний»;
б) «Ленинградский»;
в) «Московский».
118.Для приготовления какого соуса используют масло сливочное, яйцо вареное, зелень петрушки, лимонную кислоту, соль?
а) соус белое вино;
б) соус сухарный;
в) соус польский;
г) соус белый с яйцом.
119.Отварное мясо говядины и свинины хорошо сочетается с соусом:
А) белым
Б) красным
В) сметанным
120.Готовность жареного мяса крупным куском определяют

А) по упругости
Б) по цвету сока
В) по внешнему виду
121.Пай – картофель, жаренный во фритюре, нарезанный
а) соломкой;
б) брусочками;
в) стружкой.
122.В каком случае капуста тушеная получается очень жидкой консистенции?
а) не добавили мучную пассировку;
б) не добавили сахар, соль;
в) не добавили уксус
123.Какую форму нарезки капусты используют при приготовлении рассольника домашнего
а) соломка
б) шашки
в) долька
124.Чем существенно отличается солянка мясная от солянки мясной сборной?
а) составом мясных продуктов
б) подачей
в) отпуском?
125.Какой соус имеет неоднородную консистенцию
а) томатный
б) грибной
в) паровой?
126.Какой из перечисленных борщей отличается формой нарезки?
а)«Сибирский»;
б) «Московский»;
в) «Флотский»
127.С какой целью супы-пюре из овощей в процессе приготовления заправляют белым соусом?
а) для повышения пищевой ценности;
б) для однородной консистенции;
в) для улучшения вкуса
128.Полуфабрикат из говяжьей вырезки:
А) антрекот
Б) гуляш
В) шашлык по-московски
129.Жареные блюда из домашней птицы:
А) цыплята табака, люля-кебаб
Б) котлеты по-киевски, птица по-столичному
В) чахохбили, рагу
130.По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?
а) по степени усвояемости;
б) по химическому составу;

в) по минеральному составу.

131.Фаршированные овощи

а) варят;

б) запекают;

в) жарят.

132.На каких бульонах готовят солянки?

а) костных;

б) концентрированных;

в) бульонных кубика

133.Какая мучная пассировка используется для приготовления молочного соуса?

а) сухая;

б) жировая;

в) холодная.

134.В какой последовательности необходимо закладывать картофель при варке супов

а) до кислотосодержащих продуктов

б) после кислотосодержащих продуктов

в) одновременно с кислотосодержащими продуктами

135.Назовите борщ, в состав которого не входит картофель.

а)«Украинский»;

б) «Московский»;

в) «Флотский».

136.Можно ли при отпуске супов-пюре в тарелку добавить небольшое количество отварных основных или дополнительных продуктов?

а) да;

б) нет.

137.Между мясным блюдом и способом тепловой доработки

А)азу, гуляш, плов а) жарка

Б)поджарка, бефстроганов, филе б) запекание

В)голубцы, макаронник, солянка в) тушение

138.Выход мяса жареного порционным куском составляет

А) 50-75-100г

Б) 75-100-125г

В) 100-125г

139.Ромштекс относят к блюдам

А) жаренным натуральным порционным

Б) жаренным панированным

В) жаренным мелкокусковым

140.Как используют крупную рыбу массой свыше 1,5 кг?

а) целиком;

б) кругляшом (порционным куском);

в) разделывают на филе

141.При приготовлении морковных, свекольных котлет в массу добавляют

а) манную крупу;

б) муку;
в) крахмал.
142.Какой тепловой обработке подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников
а) варка
б) бланширование
в) припускание
143.Какой борщ готовят на грибном отваре?
а) с черносливом;
б) «Флотский»;
в) «Московский».
144.Чем заправляют супы-пюре (не доводя до кипения) перед отпуском для улучшения вкуса и повышения пищевой ценности?
а) белым соусом;
б) льезоном, сливочным маслом;
в) сливками и сливочным маслом.
145.Какая мучная пассировка используется для приготовления соуса парового?
а) белая;
б) красная;
в) холодная;
г) сухая.
146.Для какого соуса соус луковый является основным?
а) для красного;
б) для томатного
в) с горчицей;
г) с огурцами.
147.По способу тепловой обработке Плов относят к блюдам:
А) запечённым
Б) тушёным
В) жаренным
148.Вырезку используют для полуфабриката:
А) лангет, филе, бифштекс
Б) ромштекс, шницель
В) зразы отбивные, антрекот
149.Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
а) разрушается;
б) улетучивается с паром;
в) переходит в клейкое вещество глютин.
150.Для жаренья во фритюре не используют:
а) порционные куски круглой формы (кругляши);
б) порционные куски из чистого филе рыбы, нарезанные под углом 30°;
в) чистое филе рыбы в виде ленты шириной 4...5 см, толщиной 1 см, длиной 15...20 см;
г) чистое филе рыбы в форме ромба.
151.Какой из рассольников готовят без картофеля?

а) «Ленинградский»;
б) «Московский»;
в) «Домашний».
152.Что добавляют в рассольник для придания острого вкуса:
а) белые коренья, припущенные овощи
б) процеженный и прокипяченный огуречный рассол
в) свекольный настой
153.При какой температуре отпускают супы-пюре?
а) 65 °С;
б) 75 °С;
в) 80 °С.
154.Производным какого соуса является кисло-сладкий соус?
а) сметанного;
б) белого;
в) молочного;
г) красного
155.У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?
а) окунь;
б) маринка;
в) ставрида.
156.Для припускания не используют;
а) без кожи и костей нарезают под углом 30° к рыбе;
б) порционные куски круглой формы под прямым углом;
в) порционные куски из пластованной рыбы с кожей без костей;
г) некрупные звенья.
157.Производным какого соуса является соус томатный?
а) белого;
б) красного;
в) молочного;
г) лукового.
158.Для жаренья основным способом не используют:
а) порционные куски круглой формы под прямым углом;
б) порционные куски с позвоночной костью нарезают под прямым углом к рыбе;
в) филе без костей под углом 30° на широкие плоские куски;
г) без кожи и костей, нарезанные под прямым углом
159.Между мясным блюдом и способом тепловой обработки
А.азу, гуляш, плов а) жарка
В. поджарка, бефстроганов, филе б) запекание
С. голубцы, макаронник, солянка в) тушение
160.Выход мяса жареного порционным куском на одну порцию составляет:
А) 50-75-100г
Б) 75-100-125г
В) 100-125г

161.Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы?

А) повышает калорийность;

Б) придает цвет;

В) придают вкус и аромат;

162.Какой алгоритм приготовления бульона правильный?

А) кости моют- измельчают-заливают холодной водой - доводят до кипения - снимают пену- и варят при слабом кипении с открытой крышкой

Б) кости моют- измельчают-заливают горячей водой - доводят до кипения - снимают пену- и варят при слабом кипении с открытой крышкой

В) кости моют- измельчают-заливают холодной водой- доводят до кипения- снимают пену- и варят при слабом кипении с закрытой крышкой

163.С какой целью овощи для супов пассируют?

А) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий;

Б) сокращения продолжительности варки;

В) изменения консистенции;

164.Какой формой нарезают капусту для борща «Московского»?

А) соломка;

Б) шашки;

В) рубят;

165.Какие составляющие соуса красного основного;

А) красная мучная пассировка, пассированные коренья и репчатый лук, пассированная томат-паста;

Б) белая мучная пассировка, пассированные коренья и репчатый лук, пассированная томат-паста;

В) белая жировая мучная пассировка, пассированные коренья и репчатый лук, пассированная томат-паста;

166.Как размораживают сельскохозяйственную птицу?

А) на воздухе;

Б) в воде;

В) комбинированный способ;

167.Какие кулинарные части говяжьей полутуши используют для жарки?

А) тазобедренная часть, вырезка, грудинка;

Б) вырезка, тонкий и толстый край;

В) вырезка, тонкий и толстый край; внутренний и верхний кусок;

168.У каких рыб кожу снимают « чулком»?

А) налим, угорь, бельдюга;

Б) щука, навага, линь;

В) камбала, треска, сайда;

169.Какие овощи допускается хранить при температуре 4+2 в течении дня ;

А) овощи жареные;

Б) овощи тушеные;

В) овощи запеченные;

170.Картофельные зразы –

А) жарят во фритюре;

Б) жарят основным способом;

В) запекают;

171.В каком состоянии птица поступает на предприятия общественного питания?

а) остывшая

б) охлажденная;

в) мороженая

172.Какие части говядины используют для приготовления котлетной массы?

а) пашина, обрезки;

б) покромка II категории;

в) вырезка.

173.Температура отпуска горячих овощных блюд –

а) не ниже 55°С;

б) не ниже 65°С;

в) не ниже 74°С.

174.Не добавляют манную крупу в котлеты

а) свекольные;

б) капустные;

в) картофельные.

175.Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:

а) стерилизации;

б) защипывания;

в) бланширования;

г) процеживания.

176.Какая мучная пассировка используется для приготовления молочного соуса?

а) сухая;

б) жировая;

в) холодная

177.Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?

а) протирают

б) сильно разваривают;

в) припускают мелко нарезанными

178.Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

а) разрушается;

б) улетучивается с паром;

в) переходит в клейкое вещество глютин.

179.Какой алгоритм приготовления мясо-костного бульона правильный:

а) мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой

б) мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке

в) варят мясной бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение 2-2,5 ч до готовности?

180.С какой целью на рабочем месте повара, который готовит супы, устанавливают охлаждаемые шкафы или холодильники

а) для недлительного хранения жира, сметаны, зелени и другой продукции

б) хранение концентрированного бульона

в) хранение пассировок?

181.Большую дичь с маленьким содержанием жировой ткани, после заправки;

А) филейную часть шпигуют шпиком;

Б) завернуть в тонкий слой шпика;

В) смазать сметаной;

182.При варке картофеля наблюдают следующие изменение крахмала;

А) декструкцию крахмальных полисахаридов;

Б) модификацию крахмальных полисахаридов;

В) ретроградацию крахмальных полисахаридов;

183.Шашлык по-карски нарезают с:

А) из почечной части корейки;

Б) мякоти окорока;

В) мякоти лопатки;

184.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.

185.На сколько процентов изменяется масса рыбы при тепловой обработке?

а) на 18...20

б) 15...20;

в) 20...25.

186.Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:

а) горячим;

б) теплым:

в) остывшим

187.Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде

а) с открытой крышкой;

б) с закрытой крышкой

188.Для приготовления белой пассировки просеянную пшеничную муку нагревают при температуре:

а) 80-90ºС;

б) 50-60ºС;

в) 110-120ºС;

г) 130-140ºС.

189.Производным какого соуса является кисло-сладкий соус?

а) сметанного;

б) белого;

в) молочного

г) красного.

190.В каком виде на предприятия общественного питания поступает домашняя птица?

а) потрошеная;
б) не ощипанная;
в) упитанная.

191.Определите, какой овощ соответствует указанному виду обработки: сортируют по размеру и степени зрелости → промывают→ вырезают место прикрепления плодоножки.

а) сладкий перец;
б) баклажан
в) помидор;
г) огурец.

192.По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?

а) по степени усвояемости;
б) по химическому составу;
в) по минеральному составу

193.Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?

а) улучшению цвета;
б) повышению калорийности;
в) возбуждению аппетита

194.У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу?

а)сом, зубатка, угольная, камбала;
б) судак, сом, сабля;
в) нототения, треска, хек.

195.Какой борщ заправляют чесноком, растертым с салом?

а) «Московский»
б) «Украинский»;
в) «Флотский».

196.Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?

а) протирают;
б) сильно разваривают
в) припускают мелко нарезанными

197.Какой алгоритм приготовления костного бульона правильный:

а) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой

б) кости моют, измельчают, заливают горячей водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой

в) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке?

198.Какой тепловой обработке подвергают белые коренья и морковь при приготовлении супов

а) пассирование
б) варка
в) припускание

199.К натуральным жареным блюдам относят
А) поджарка, бефстроганов
Б) бифштекс, лангет
В) антрекот, гуляш
200.Температура отпуска готовых мясных блюд
А) 550С
Б) 650С
В) 750С
201.За счет чего происходит размягчение рыбы при тепловой обработке?
а) соединительная ткань, состоящая из коллагена, при t = 40 °С свертывается и переходит в глютин, растворимый в воде;
б) белки свертываются;
в) глютин при охлаждении образует желе.
202.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.
203.Для варки в молоке, картофель нарезают
а) брусочками;
б) ломтиками;
в) кубиками
204.При температуре 170-180º С овощи жарят
а) основным способом;
б) во фритюре;
в) в жарочном шкафу.
205.Производным какого соуса является соус томатный?
а) белого;
б) красного;
в) молочного;
г) лукового.
206.Температура отпуска горячих овощных блюд –
а) не ниже 55°С;
б) не ниже 65°С;
в) не ниже 74°С.
207.Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?
а) протирают;
б) сильно разваривают;
в) припускают мелко нарезанными.
208Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают
а) шашками;
б) соломкой;
в) дольками
209.Продукты, входящие в натуральную рубленую массу
А) мясо, лук, соль, перец

Б) мясо, хлеб пшеничный, лук, соль, перец
В) мясо, соль, перец, молоко или вода
210Шашлык по карски нарезают
А) кубиками
Б) по одному куску в виде брусочка
В) соломкой
211.Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20 — 30 С и быстро перекладывают в холодную воду?
а) линь;
б) камбала;
в) судак
212.Для жарки из отварного, картофель нарезают
а) брусочками;
б) ломтиками;
в) кружочками
213.Какой соус готовят с добавлением рубленого вареного яйца и зелени?
а) белое вино;
б) паровой;
в) польский;
г) рассол.
214.Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:
а) стерилизации;
б) защипывания;
в) бланширования;
г) процеживания.
215.В какую воду закладывают мясо, если его варят для вторых блюд?
а) в холодную;
б) в горячую;
в) в пряный отвар.
216.Для приготовления рагу из овощей картофель нарезают
а) соломкой;
б) брусочками;
в) дольками.
217.Перезрелые помидоры используют
а) для фарширования;
б) для приготовления соусов;
в) для салатов
218.С какой целью овощи для супов пассируют
а) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий
б) сокращения продолжительности варки
г) изменения консистенции?
219.Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:
А) поджарка, гуляш, бефстроганов
Б) антрекот, ромштекс, лангет

В) ростбиф, шпигованное мясо, тушёное мясо

220Запеченое мясное блюдо:

А) жаркое по-домашнему, мясо духовое

Б) говядина в луковом соусе, макаронник с мясом

В) грудинка фаршированная, ростбиф

221.Как используют крупную рыбу массой свыше 1,5 кг?

а) целиком;

б) кругляшом (порционным куском);

в) разделывают на филе.

222.Большая продолжительность варки

а) на пару;

б) в воде.

223.К каким блюдам используют соус белый основной?

а) для запекания мяса или рыбы, супов

б) к биточкам, котлетам из кур

в) к блюдам из овощей, к сосискам

224.Производным какого соуса является соус томатный?

а) белого;

б) красного;

в) молочного

225.Для приготовления морковных котлет морковь нарезают

а) соломкой;

б) дольками;

в) ломтиками.

226.В какую воду кладут быстрозамороженные овощи, не размораживая их?

а) в кипящую;

б) в холодную;

в) в теплую.

227.Горячие овощные блюда хранят на раздаче

а) не более 5 часов;

б) не более 30 минут;

в) не более 2 часов.

228.У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?

а) окунь;

б) маринка;

в) ставрида.

229.С какой целью в некоторые заправочные супы вводят мучную пассировку

а) для равномерности распределения гарнира и улучшения цвета б) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации витамина С

в) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира?

230.Мясо жареное крупным куском

А) антрекот

Б) ростбиф

В) ромштекс

231.Как используют рыбу среднего размера массой 1...1,5 кг?

а) целиком;

б) кругляшом (порционным куском);

в) разделывают на филе.

232.Какие части говядины используют для приготовления котлетной массы?

а) пашина, обрезки;

б) покромка II категории;

в) вырезка.

233.К каким блюдам используют соус белый основной?

а) для запекания мяса или рыбы, супов

б) к биточкам, котлетам из кур

в) к блюдам из овощей, к сосискам

234.Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:

1) кольца; а) для фаршей, крупяных супов;

2) полукольца; б) для тушеных блюд, щей из свежей капусты;

3) крошка; в) для соусов, супов;

4) дольки; г) для шашлыков, жарки во фритюре.

235.Как нарезают капусту белокочанную для приготовления блюда «рагу овощное»?

а) дольками;

б) соломкой;

в) крошкой;

г) шашками.

236.Какой формы нарезают капусту для борща «Московский»

а) соломка

б) шашки

в) рубка?

237.Какой тепловой обработки подвергают капусту квашеную при приготовлении щей

а) варка

б) припускание

в) тушение?

238.Люля-кебабб относят к блюдам:

А) из рубленой массы

Б) из котлетной массы

В) к тушёным блюдам

239.Порционное мясное блюдо из говядины:

А) поджарка, гуляш

Б) бифштекс, филе

В) бефстроганов, азу

240.Для варки не используют:

а) порционные куски круглой формы под прямым углом;

б) куски из пластованной рыбы с кожей и костями;

в) с кожей без костей, кожу надрезают в двух-трех местах;

г) без кожи и костей нарезают под углом 30° к рыбе.

241.Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?

а) порционными кусками (кругляшом);

б) целиком;

в) разделывают на филе.

242.Для приготовления белой пассировки просеянную пшеничную муку нагревают при температуре:

а) 80-90ºС;

б) 50-60ºС;

в) 110-120ºС;

г) 130-140ºС.

243.Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?

а) протирают

б) сильно разваривают;

в) припускают мелко нарезанными

244.Зачем мясо обсушивают?

а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании;

б) это препятствует размножению микробов и мясо не скользит в руках;

в) мясо после этого становится мягче.

245.Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде

а) с закрытой крышкой

б) с открытой крышкой

246.При температуре 250-280º С овощи

а) жарят основным способом;

б) жарят во фритюре;

в) запекают в жарочном шкафу.

247.Морковь пассируют

а) для перехода в жир красящих веществ;

б) для улучшения вкуса;

в) для сохранения аромата

248Для чего настаивают супы после окончания варки?

а) для формирования вкуса и аромата;

б) для улучшения цвета;

в) чтобы овощи стали мягче.

249.Производным, какого соуса является соус луковый?

а) белого;

б) красного;

в) томатного,

г) грибного.

250.Красный цвет мяса зависит от вещества:

А) коллаген

Б) глютин

В) миоглобин

Практические задачи
1.Составьте пакет технологической документации на блюдо:
- Судак, жаренный с луком по-ленинградски;
При разработке карт учесть следующие параметры.
- судак неразделанный (мелкий).
- сезон апрель
Произвести расчет сырья на 10 порций
2. Составьте пакет технологической документации на блюдо:
- рассольник московский (отпускается с отварной птицей)
При разработке карт учесть следующие параметры.
-курица, потрошенная 1 категории
- сезон ноябрь
Произвести расчет сырья на 10 порций
3. Составьте пакет технологической документации на блюдо:
- суп пюре из птицы
При разработке карт учесть следующие параметры.
- курица потрошеная 2 категории
- сезон октябрь
Произвести расчет сырья на 10 порций
4. Составьте пакет технологической документации на блюдо:
- бульон из индейки прозрачный
- омлет с морковью
При разработке карт учесть следующие параметры.
- индейки потрошеные 2 категории
- сезон декабрь
Произвести расчет сырья на 10 порций
5. Составьте пакет технологической документации на блюдо:
- картофельные пирожки с грибами
- соус сметанный
При разработке карт учесть следующие параметры.
-шампиньоны свежие
- сезон февраль
Произвести расчет сырья на 10 порций
6. Составьте пакет технологической документации на блюдо:
- котлета отбивная
При разработке карт учесть следующие параметры.
- свинина жирная
- сезон март
Произвести расчет сырья на 10 порций
7. Составьте пакет технологической документации на блюдо:
- антрекот
При разработке карт учесть следующие параметры.
- говядина крупным куском
- сезон январь
Произвести расчет сырья на 10 порций

8. Составьте пакет технологической документации на блюдо:
- поджарка из свинины
При разработке карт учесть следующие параметры.
- свинина жирная
- сезон сентябрь
Произвести расчет сырья на 10 порций
9. Составьте пакет технологической документации на блюдо:
- эскалоп из свинины
При разработке карт учесть следующие параметры.
- свинина обрезная
- сезон сентябрь
Произвести расчет сырья на 10 порций
10. Составьте пакет технологической документации на блюдо:
- свинина духовая
При разработке карт учесть следующие параметры.
- свинина мясная
- сезон апрель
Произвести расчет сырья на 10 порций
11. Составьте пакет технологической документации на блюдо:
- рыба кольбер
При разработке карт учесть следующие параметры.
-судак неразделанный (мелкий)
- сезон февраль
Произвести расчет сырья на 10 порций
12. Составьте пакет технологической документации на блюдо:
- раба запеченная по-московски
При разработке карт учесть следующие параметры.
- треска потрошенная
- сезон декабрь
Произвести расчет сырья на 10 порций
13. Составьте пакет технологической документации на блюдо:
-Зразы донские
При разработке карт учесть следующие параметры.
- сайда потрошенная
- сезон март
Произвести расчет сырья на 10 порций
14. Составьте пакет технологической документации на блюдо:
- бифштекс с яйцом
При разработке карт учесть следующие параметры.
- вырезка, замороженная блоками
- сезон ноябрь
Произвести расчет сырья на 10 порций
15. Составьте пакет технологической документации на блюдо:
- шницель из свинины
При разработке карт учесть следующие параметры.

- свинина обрезная
- сезон февраль
Произвести расчет сырья на 10 порций
16. Составьте пакет технологической документации на блюдо:
- мясо деликатесное
При разработке карт учесть следующие параметры.
- говядина 1 категории (кулинарная часть)
- сезон январь
Произвести расчет сырья на 10 порций
17. Составьте пакет технологической документации на блюдо:
- кнели из говядины
При разработке карт учесть следующие параметры.
- телятина 1 категории
- сезон апрель
Произвести расчет сырья на 10 порций
18. Составьте пакет технологической документации на блюдо:
- говядина в луковом соусе запеченная
При разработке карт учесть следующие параметры.
- говядина 2 категории
-сезон март
Произвести расчет сырья на 10 порций
19. Составьте пакет технологической документации на блюдо:
-борщ украинский с пампушками
При разработке карт учесть следующие параметры.
- говядина 1 категории
- сезон январь
Произвести расчет сырья на 10 порций
20. Составьте пакет технологической документации на блюдо:
-почки с окороком, языкоми грибами в соусе запеченные
При разработке карт учесть следующие параметры.
- субпродукты охлажденные
-сезон февраль
Произвести расчет сырья на 10 порций
21. Составьте пакет технологической документации на блюдо:
- котлеты, фаршированные соусом молочным и грибами
При разработке карт учесть следующие параметры.
- курица, потрошенная 1 категории
- сезон ноябрь
Произвести расчет сырья на 10 порций
22. Составьте пакет технологической документации на блюдо:
-суфле из кур
При разработке карт учесть следующие параметры.
- курица, потрошенная 1 категории
- сезон декабрь
Произвести расчет сырья на 10 порций

23. Составьте пакет технологической документации на блюдо:
-бульон рыбный с фрикадельками
При разработке карт учесть следующие параметры.
-Судак неразделанный крупный
- сезон февраль
Произвести расчет сырья на 10 порций
24. Составьте пакет технологической документации на блюдо:
- шницель по-столичному
При разработке карт учесть следующие параметры.
- курица, потрошенная 1 категории
- сезон апрель
Произвести расчет сырья на 10 порций
25. Составьте пакет технологической документации на блюдо:
-борщ полтавский с галушками
При разработке карт учесть следующие параметры.
-утка потрошеная 1 категории
-сезон январь
Произвести расчет сырья на 10 порций.
26 Произвести сравнительный анализ технологии приготовления блюд:
Соус голландский и Соус польский
26.2 Картофельные пирожки с грибами и Зразы картофельные
26.3 Суфле из кур и Кнели из кур
26.4 Котлета отбивная и Котлета натуральная
26.5 Соус голландский и Соус польский
26.6 Бефстроганов и Поджарка
26.7 Шницель из свинины и Эскалоп из свинины
26.8 Рагу из свинины и Свинина духовая
26.9 Рыба «орли» и Рыба «кольбер»
26.10 Рыба, запеченная по-московски и Рыба запеченная по-русски
26.11Судак фаршированный целиком и Скумбрия, фаршированная овощами
26.12 Бифштекс с яйцом и Бифштекс с луком
26.13 Шницель из свинины и Эскалоп
26.14 Зразы отбивные и Мясо деликатесное
26.15 Пудинг из говядины и Кнели из говядины
26.16 Говядина в луковом соусе запеченная и Свинина по-французски
26.17 Борщ московский и Борщ украинский
26.18 Соус бешамель и Соус валюте
26.19 Утка фаршированная и Цыплята табака
26.20 Антрекот и Ромштекс
26.21 Бульон рыбный с фрикадельками и Уха рыбацкая
26.22 Азу и Поджарка
26.23 Суп пюре из шампиньонов и Суп крем из шампиньонов
26.24 Баранина «Жиго» и Грудинка фаршированная

Задания для промежуточной аттестации

(комплексный экзамен по МДК 02.01 и МДК 02.02)

1. Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количество порций, выполните технологические операции по приготовлению «Борщ полтавский с галушками».

2. Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количество порций, выполните технологические операции по приготовлению «Суп харчо».

3. Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количество порций, выполните технологические операции по приготовлению «Чорбэ деличиоасэ (суп деликатесный)».

4. Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количество порций, выполните технологические операции по приготовлению «Уха рыбацкая с расстегаями».

5. Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количество порций, выполните технологические операции по приготовлению «Драники».

6. Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количество порций, выполните технологические операции по приготовлению «Рулет с овощами и грибами, соус грибной».

7. Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количество порций, выполните технологические операции по приготовлению «Судак фаршированный целыми тушками».

8. Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количество порций, выполните технологические операции по приготовлению «Судак запеченный в соусе красном с луком и грибами».

9. Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количество порций, выполните технологические операции по приготовлению «Судак жаренный во фритюре, соус майонез с карнишонами».

10.Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количество порций, выполните технологические операции по приготовлению «Баклажаны фаршированные овощами».

11.Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количество порций, выполните технологические операции по приготовлению «Помидоры фаршированные грибами и рисом».

12.Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количество порций, выполните технологические операции по приготовлению «Пудинг овощной, соус молочный».

13.Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количество порций, выполните технологические операции по приготовлению «Грибы в сметанном соусе».

14.Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количество порций, выполните технологические операции по приготовлению «Кабачки жаренные с помидорами и грибами».

15.Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количество порций, выполните технологические операции по приготовлению «Крокеты картофельные, соус томатный с овощами».

16.Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количество порций, выполните технологические операции по приготовлению «Грибы с картофелем и помидорами».

17.Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количество порций, выполните технологические операции по приготовлению «Картофель тушеный с грибами и луком».

18.Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количество порций, выполните технологические операции по приготовлению «Пюре из шпината с яйцом».

19.Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количество порций, выполните технологические операции по приготовлению «Бульон мясной прозрачный с рисом запеченным и овощами».

20.Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количество порций, выполните технологические операции по приготовлению «Судак в тесте».

21.Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количество порций, выполните технологические операции по приготовлению «Борщок с острыми гренками».

22.Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количество порций, выполните технологические операции по приготовлению «Бульон мясной прозрачный с омлетом натуральным».

23.Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количество

порций, выполните технологические операции по приготовлению «Суп-пюре из печени».

24.Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количество порций, выполните технологические операции по приготовлению «Суп-пюре из свежих грибов».

25.Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количество порций, выполните технологические операции по приготовлению «Суп-пюре из спаржи».

Задания для промежуточной аттестации (экзамен квалификационный)

Практические задания

ПЗ1 Технология приготовления салата «Журавинка».

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ(средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- расчет блюда на 20 порций и оформление технологической карты.

ПЗ2 Технология приготовления закуски «Сосиски в медово-горчичном соусе.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ(средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- расчет блюда на 20 порций и оформление технологической карты

ПЗ3 Технология приготовления салата «Японский».

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ(средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- расчет блюда на 20 порций и оформление технологической карты

ПЗ4 Технология приготовления салата «Фантазия».

Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ(средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- расчет блюда на 20 порций и оформление технологической карты

ПЗ5 Технология приготовления блюда «Филе птицы под майонезом»

Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ(средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- расчет блюда на 20 порций и оформление технологической карты

ПЗ6 Технология приготовления блюда «Рулет из мяса и субпродуктов».

Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ(средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- расчет блюда на 20 порций и оформление технологической карты

ПЗ7 Технология приготовления блюда «Форшмак из сельди с яблоками».

Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ(средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- расчет блюда на 20 порций и оформление технологической карты

ПЗ8 Технология приготовления блюда « Закуска Полесье».

Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ(средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- расчет блюда на 20 порций и оформление технологической карты

ПЗ9 Технология приготовления рулета из цыплят с омлетом «Радуга».

Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ(средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- расчет блюда на 20 порций и оформление технологической карты

ПЗ10 Технология приготовления закуски «Неманская».

Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ(средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- расчет блюда на 20 порций и оформление технологической карты

ПЗ11 Технология приготовления рулета из птицы.

Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ(средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- расчет блюда на 20 порций и оформление технологической карты

ПЗ12 Технология приготовления салата «Любимый».

Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ(средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- расчет блюда на 20 порций и оформление технологической карты

ПЗ13 Технология приготовления салата «Изюминка».

Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ(средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- расчет блюда на 20 порций и оформление технологической карты

ПЗ14 Технология приготовления закуски «Корзиночка с языком и ветчиной».

Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ(средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- расчет блюда на 20 порций и оформление технологической карты

ПЗ15 Технология приготовления салата-– коктейль.

Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ(средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- расчет блюда на 20 порций и оформление технологической карты

ПЗ16 Технология приготовления салата из помидоров и огурцов с ореховым соусом.

Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ(средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- расчет блюда на 20 порций и оформление технологической карты

ПЗ17 Технология приготовления салата «Столичный».

Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ(средства малой механизации);
- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- расчет блюда на 20 порций и оформление технологической карты

ПЗ18 Технология приготовления салата с макаронами, помидорами и маслинами.

Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ(средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- расчет блюда на 20 порций и оформление технологической карты

ПЗ19 Технология приготовления холодной закуски «Рулетики из рыбы».

Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ(средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- расчет блюда на 20 порций и оформление технологической карты

ПЗ20 Технология приготовления греческого салата с овечьим сыром.

Последовательность выполнения задания:
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- расчет блюда на 20 порций и оформление технологической карты

Расчетные задачи

РЗ1 Определите, сколько потребуется скумбрии атлантической в томатном соусе для получения 0,1 кг готового изделия.

РЗ2 Определите, сколько требуется колбасы сырокопчёной для получения 115 порций бутербродов с мясными гастрономическими продуктами (выход порции 0,075 гр.).

РЗ 3 Определите, сколько потребуется салаки пряного посола для получения 17 порций (выход порции 0,075 гр.) готового изделия, если используется рыба без головы и внутренностей.

РЗ4 Рассчитайте выход салата дальневосточного из морской капусты (консервы) для приготовления 35 порций при закладке сырья массой брутто на 1 порцию 0,051 гр.

РЗ5 Определите, сколько порций рыбы под майонезом можно приготовить из 29 кг. окуня морского потрошёного обезглавленного.

РЗ6 Определите, сколько порций салата из квашеной капусты можно приготовить из 12,5 кг. капусты квашеной.

РЗ7 Определите, сколько порций яиц, фаршированных сельдью и луком, можно приготовить из 2,65 кг. сельди

крупного размера неразделанной.

РЗ8 Определите, сколько порций рыбы жареной под маринадом, можно приготовить из 16 кг. наваги дальневосточной

РЗ9 Определите, сколько порций паштета из печени можно приготовить из 21 кг. печени говяжьей.

РЗ10 Определите, сколько порций поросёнка заливного можно приготовить из 16 кг. поросят.

РЗ11 Необходимо приготовить 20 порций сыра (выход порции 50 гр.). сколько понадобится сыра «Российский» или «Эмментальский»?

РЗ12 Какое количество огурцов маринованных понадобится для замены 3,13 кг. огурцов солёных при приготовлении салата картофельного с огурцами?

РЗ13 Сколько понадобится продуктов для приготовления 45 порций мясного ассорти, если используются продукты каждого наименования 50 гр. на 1 порцию? В состав блюда входят следующие продукты: колбаса сырокопчёная, буженина, рулет варёный и говядина особая.

РЗ14 Какое количество кеты солёной потрошёной с головой потребуется для приготовления 38 порций филе (выход порции 75 гр.)?

РЗ15 Сколько крупной сельди солёной потребуется для приготовления 50 порций по 100 гр. сельди без головы и кожи с костями?

РЗ16 Сколько потребуется судака неразделанного, если для приготовления холодной закуски необходимо 3500 гр. филе судака холодного копчения?

РЗ17 Определить разницу в количестве отходов в сентябре и марте при механической кулинарной обработке 120 кг. картофеля.

РЗ18 Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 75 порций мясного салата.

РЗ19 Определить количество перца сладкого, необходимое для получения 35 кг. сырого подготовленного для фарширования.

РЗ20 Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 30 порций грибной икры (выход порции 0,15 кг.).

Портфолио

Портфолио персональных учебных достижений обучающегося по дисциплине является одним из способов формирования и оценивания общих компетенций.

Портфолио по ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции должно содержать документы, подтверждающие результаты текущего контроля по ПМ и выполнение всех видов заданий для внеаудиторной самостоятельной работы.

Структура портфолио:

- Титульный лист (ФИО, наименование ОПОП, № учебной группы)
- Перечень разделов ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции с указанием страниц начала разделов
- Раздел 1 «Внеаудиторная самостоятельная работа» (выполненные задания по ВСР)
- Раздел 2 «Учебно-научная деятельность» (учебно-научные работы по ПМ.02, а также грамоты, благодарственные письма, дипломы, подтверждающие учебно-научные достижения обучающегося).

Портфолио оформляется на бумажном и электронном носителях.

Содержание Портфолио отвечает заявленным требованиям, если представленная в нем информация подтверждает, что студент:

-использует различные формы учебной и внеучебной деятельности;

-проявляет высокую познавательную активность.

ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Задания для текущего контроля

Задания для входного контроля (стартовой диагностики)

МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Вариант 1

1. Вопрос Холодные блюда отличаются от закусок тем, что их подают

а) с гарниром

б) на обед

в) в конце приема пищи

2. Вопрос Холодные закуски готовят в

а) холодных цехах

б) овощном цехе

в) горячем цехе

3. Вопрос В виде целых рыб оформляют закуски

а) рыба фаршированная
б) рыба с овощами
в) рыба маринованная

4. Вопрос Лук для икры из кабачков или баклажанов
а) тушат
б) пассеруют
в) запекают

5. Вопрос Для фаршированных верхнюю часть помидоров
а) бланшируют
б) срезают
в) надрезают

6. Вопрос Курицу фаршированную галантин подают
а) нарезанной на кусочки
б) целой тушкой птицы
в) полу тушкой птицы

7. Вопрос В летнее время запрещено готовить
а) канапе
б) жульен
в) заливное

8. Вопрос Основное назначение холодных блюд и закусок
а) источник белка
б) пополнять организм жидкостью
в) возбуждение аппетита

9. Вопрос Картофель после первичной обработки варят. Сваренные овощи перед нарезкой
а) охлаждают
б) промывают
в) замораживают

10. Вопрос Холодные блюда и закуски отпускают при температуре
а) 0 … 5°С
б) 10 …12°С
в) 20 …25°С

Вариант 2

1. Вопрос Продукция холодного цеха
а) подвергается повторной тепловой обработке

б) не подвергается повторной тепловой обработке
в) обязательно замораживается

2. Вопрос Механическое оборудование в холодных цехах используют для
а) нарезки сырых и вареных овощей
б) тепловой обработки
в) бланширования

3. Вопрос В холодном цехе блюда и закуски
а) оформляют
б) замораживают
в) промывают

4. Вопрос Хранить продукты для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок необходимо в холодильнике при температуре не более
а) 3°С
б) 20°С
в) 8°С

5. Вопрос Емкости, инвентарь используется строго по назначению и маркируется
а) ОВ – овощи вареные
б) ОВ – отварные вешенки
в) ОВ – отборный виноград

6. Вопрос Для порционирования холодных блюд, кулинарных изделий и закусок необходимо использовать
а) печи
б) весы
в) моечные ванны

7. Вопрос Для выкладки и реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведский стол» используют
а) морозильные лари
б) холодильники
в) мармиты

8. Вопрос При реализации холодных блюд через магазин кулинария, буфет используют
а) печи
б) морозильные лари
в) холодильная витрина (горка)

9. Вопрос Система стандартов пищевой безопасности, которые были заложены в связи с образованием Таможенного Союза

а) ГОСТ

б) ХАССП

в) Cook&Serve

10. Вопрос Совместный прием пищи, когда приглашённые едят стоя, свободно выбирая блюда и напитки, обслуживая себя самостоятельно и используя в качестве столового прибора преимущественно вилку называется

а) фуршет

б) банкет

в) коктейль

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Вариант 1

1. Вопрос Технология Cook&Serve это приготовление

а) пищи на тепловом оборудовании без последующего охлаждения исодержание в тепловых кабинетах для подачи через несколько часов в горячем виде

б) пищи на охлаждаемых поверхностях (холодных закусок) и в тепловомоборудовании (горячих блюд) и подача немедленно после готовности на стол.

в) сырых и термически обработанных блюд с последующей упаковкой в среде

«защитной атмосферы» - особой технологии презервации без консервантов

2. Вопрос Закрытые бутерброды это

а) канапе

б) сандвичи

в) тартинки

3. Вопрос Условия хранения и срок годности

а) при температуре 4±2°С, 24 часа б) при температуре -2±2°С, 24 часа

в) при температуре 14±21°С, 24 часа

4. Вопрос Продукты переработки мяса, птицы, яиц, молока, рыбы и нерыбных объектов промысла; мучные кремово-кондитерские изделия с массовой долей влаги более 13 %; кремы и отделочные полуфабрикаты, в т.ч. на растительных маслах; напитки; продукты переработки овощей; жировые и жиросодержащие продукты, в т. ч. майонезы, маргарины; быстрозамороженные готовые блюда и полуфабрикаты; все виды пресервов; термизированные

кисломолочные продукты и стерилизованные молочные продукты относятся к

а) скоропортящимся

б) нескоропортящимся

в) особо скоропортящимся

5. Вопрос Для приготовления канапе используют

а) тунец, говядину,

свининуб) редис, лук, горох

в) виноград, сыр, ветчину

6. Вопрос Семга в одном бутерброде хорошо сочетается с

а) луком, зеленью, помидорами

б) сливочным сыром, лимоном, огурцом

в) сливочным маслом, виноградом, кукурузой

7. Вопрос Процедура оценки органолептических показателей полуфабрикатов и готовой продукции на соответствие требования, предъявляемым

к данному виду продукции: внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкусназывается

а) бракераж

б) качество

в) приготовление

8. Вопрос Анчоусы

этоа) орешки

б) продукт сельдевых рыб

в) любая рыба, особого приготовления

9. Вопрос Итальянский сыр, приготовленный из сыворотки называется

а) ризотто

б) ригатони

в) рикотта

10. Вопрос Простые закуски это

а) роллы

б) салаты

в) бутерброды

Вариант 2

1. 1) Вопрос Совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместес готовыми к употреблению пищевыми продуктами

а) не допускается

б) допускается

в) возможно при особых условиях

2. Вопрос Условия хранения и срок яиц вареных

а) при температуре 20 °С, 22 часа

б) при температуре 4±2 °С, 36 часовв) при температуре 5 °С, 36 часов

3. Вопрос Грибы, которые используют при приготовлении блюд

а) лисички ложные, перечный гриб, бледная поганкаб) опенок серно-желтый, желчный гриб, мухомор

в) лисички, шампиньоны, маслята

4. Вопрос Полуфабрикаты из мяса птицы рубленные, в панировке и безнее хранятся при температуре 4±2° С в течении

а) 24 часов

б) 2 суток

в) 18 часов

5. Вопрос Ракообразные, двухстворчатые моллюски живые, охлажденныехранятся при температуре 4±2° С в течении

а) 2 суток

б) 12 часов

в) 36 часов

6. Вопрос При приготовлении паштета овощи обязательно

а) обжарить и тушить

б) запечь

в) использовать сырыми

7. Вопрос Холодец это

а) блюдо из сгустившегося от охлаждения мясного или рыбного бульона с кусочками мяса или рыбы

б) блюдо, основу которого составляют яичные желтки, смешанные со взбитыми в пену белками. Вместо желтков могут использоваться сваренное и измельчённое в пюре мясо (курица, телятина, телячья печёнка)

в) блюдо, в которых мясная часть приготавливается либо целиком из гусиного мяса, печени, либо из половины гусятины

8. Вопрос Для приготовления блюд из морского гребешка его мясо после оттаивания

а) варят в соленой воде

б) промывают и отваривают в кипящей подсоленной водев) жарят с овощами

9. Вопрос У креветок, используемых для приготовления блюд

а) отрезают плавники
б) отрезают хвост
в) удаляют панцирь

10. Вопрос Некрупных лангустов и омаров варят
а) целиком без предварительной подготовкиб) разделывать на части
в) полутушками

Вопросы для устного опроса

МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции.
2. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления.
3. Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
4. Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
5. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.
6. Выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций.
7. Проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования.
8. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
9. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
10. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.
11. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами.
12. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос.
13. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
14. Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и подготовки к реализации.

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

15. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента.

16. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.

17. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.

18. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства.

19. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза.

20. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента.

21. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

22. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.

23. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

24. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос.

25. Контроль хранения и расхода продуктов.

26. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов.

27. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента.

28. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.

29. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.

30. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей.

31. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов.

32. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов.

33. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента.

34. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.

35. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.

36. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов.

37. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

38. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.

39. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов.

40. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента.

41. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента.

42. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.

43. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента.

44. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента.

45. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей.

46. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

47. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.

48. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок.

49. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

50. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос.

51. Контроль хранения и расхода продуктов.

52. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов.

53. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

54. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

55. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.

56. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

57. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

58. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.

59. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

60. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного

водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.

61. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.

62. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

63. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.

64. Контроль хранения и расхода продуктов.

65. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов.

66. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.

67. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.

68. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.

69. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.

70. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента.

71. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.

72. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента.

73. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.

74. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

75. Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.

76. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.

77. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

78. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос.

79. Контроль хранения и расхода продуктов.

80. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов.

Теоретические вопросы для подготовки к контрольным работам

МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

1. Основное значение холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

2. Перечислите основные отличия холодных блюд и закусок.
3. Основные продукты, используемые при приготовлении холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.
4. Классификация холодных блюд и закусок.
5. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции.
6. Характеристика, последовательность этапов приготовления холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.
7. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.
8. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.
9. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях.
10. Санитарно-гигиенические требования к организации работы по приготовлению холодных блюд и закусок.
11. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.
12. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок.
2. Приготовление соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ.
3. Приготовление соусных полуфабрикатов: овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов.
4. Технология приготовления заправок сложного ассортимента.
5. Классификация и значение в питании салатов разнообразного ассортимента.
6. Приготовление салатов из свежих вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.
7. Салаты-коктейли и фруктовые салаты: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.
8. Винегреты: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.
9. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из рыбы.
10. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из мяса. Варианты оформления и отпуска.
11. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из птицы. Варианты оформления и отпуска.
12. Приготовление канапе. Варианты оформления и отпуска.

13. Ассортимент, значение в питании холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

14. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки

15. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки.

16. Комплектование, упаковка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.

17. Ассортимент, значение в питании холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.

18. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мясных продуктов. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки.

19. Приготовление, оформление и отпуск блюд из птицы. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки.

20. Комплектование, упаковка холодных блюд из птицы для отпуска на вынос.

Тестовые задания

МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Задание для тестированного контроля по теме

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Вариант 1

1. Медленное, легкое обжаривание продукта до готовности или полуготовности с добавлением жира 15-20% к весу обжариваемого продукта при температуре 120°С, называется…

а. припускание б. жаренье

в. пассерование

2. Как называются приемы, применяемые для подготовки некоторых видов продуктов с целью дальнейшей их обработки и кулинарного использования:

а) вспомогательный

б) основной

в) комбинированный

3. Какие способы тепловой кулинарной обработки относятся к основным, с помощью которых продукт доводится до готовности:

а. брезирование

б. жаренье

в. пассерование

4. Перед тепловой обработкой куриные яйца проверяют на доброкачественность с помощью

а) вкладыша

б) овоскопа
в) пашотницы

5. Продолжительность нахождения первых блюд на плите:

а) не более 1-2 ч
б) не более 2-3 ч
в) не более 3-4 ч

6. Какие способы тепловой кулинарной обработки относятся к вспомогательным, с помощью которых продукт доводится до готовности:

а. припускание
б. бланширование
в.пассерование
г. жаренье
д. запекание

7. Согласны ли вы со следующим утверждением: производственная программа горячего цеха составляется на основании ассортимента блюд, кулинарной продукции:

а) да
б) нет

8. Согласны ли вы со следующим утверждением: к горячему цеху примыкают заготовочный цех, доготовочный цех, холодный цех, моечная кухонной посуды:

а) да
б) нет

9. Для подготовки к варке бобовых изделий организуют рабочее место, оснащая его специальным оборудованием: стол производственный с отверстием для переработки круп, стол со встроенный моечной ванной, жарочный шкаф, так ли это:

а) да
б) нет

10. Для приготовления блюд из каш в горячем цехе организуется отдельное рабочее место, которое оснащено необходимым оборудованием, инвентарем и инструментами: настольные весы, котел с функциональными емкостями СМ, электроплиты, пароварочный котел, жарочный шкаф, моечной ванной, так ли это:

а) да
б) нет

11. Для приготовления простых блюд из яиц и творога организуют отдельное рабочее место, оснащая его специальным оборудованием: стол производственный, овоскоп, стол со встроенный моечной ванной, просеиватель, протирочный механизм,так ли это:

а) да б) нет

12. Какое тепловое оборудование может заменить по своим функциям плиту, жарочный шкаф, варочный котел, конвекционную печь:_____.

13. Этот способ применяют для таких блюд, как грудинка фри, мозги фри,

куры и цыплята фри, когда продукт нежен и его нельзя сразу жарить (мозги) или, наоборот, очень груб. Как называется способ тепловой обработки:

_____.

14. Какое основное тепловое оборудование можно использовать при оснащении рабочего места повара для варки,припускания,тушения и бланширования малого количества овощей:

_____.

15. Для какого цеха подбирают по нормам оснащения торгово-технологическое и холодильное оборудование в соответствии с типом и количеством посадочных мест на предприятии, режимом его работы, максимальной загрузкой торгового зала в часы пик, а также формам обслуживания:

_____.

16. В каком цехе температура по требованиям научной организации труда недолжна превышать 23°С:_____.

Вариант № 2

1. Варка продуктов в небольшом количестве жидкости или собственном соку,при плотно закрытой крышке посуды доводят до готовности, называется:

а) припускание.

б) запекание

в) брезирование

2. Как называется прием тепловой обработки, с помощью которого продуктдоводится до готовности:

а) вспомогательный

б) основной

в) комбинированный

3. При этом способе продукт вначале обжаривают до образования поджаристой корочки, а затем припускают в бульоне с жиром в жарочном шкафу:

а) припускание.

б) запекание

в) брезирование

4. Рабочие места в горячем цехе располагаются по ходу:

а) технологической линии

б) технологического процесса

в) правильно а) и б)

5. Количество первых блюд во многом зависит от точного соблюдения рецептуры. Поэтому, чем должны быть обеспечены все рабочие места:

а) мерной посудой, термометрами, ложками, шумовками, ножами

б) мерной посудой, линейками-котломерами, производственным инвентарем

в) мерной посудой, ложками, шумовками, ножами, психрометрами

6. Какие способы тепловой кулинарной обработки относятся к основным,

с помощью которых продукт доводится до готовности:

а) припускание

б) обжаривание

в) пассерование

г) бланширование

д) брезирование

7. Согласны ли вы со следующим утверждением: горячий цех является основным и размещается рядом с залом, примыкает к цеху холодному, моечной кухонной посуды и заготовочному:

а) да

б) нет

8. Согласны ли вы со следующим утверждением: разбирать, смазывать и чистить оборудование можно только после остановки машины:

а) да

б) нет

9. Для подготовки к варке макаронных изделий организуют рабочее место, оснащая его специальным оборудованием: стол производственный с отверстием, стол со встроенный моечной ванной, жарочный шкаф, так ли это:

а) да

б) нет

10. Для приготовления каш в горячем цехе организуется отдельное рабочее место, которое оснащено необходимым оборудованием, инвентарем и инструментами: настольные весы, котел с функциональными емкостями СМ, электроплиты, пароварочный котел, жарочный шкаф, моечной ванной, так ли это:

а) да

б) нет

11. Над каждым видом теплового оборудования устанавливают вытяжные колпаки и местные вентиляционные системы для удаления паров, так ли это

а) да

б) нет

12. Какое основное тепловое оборудование можно использовать приоснащении рабочего места повара для термостатирования: _____.

13. Продукт полностью погружают в жир, нагретый до 160°-180°С, чтобы при погружении его в жир нагрев и обжаривание происходили одновременно со всех сторон – это:_____.

14. При этом способе продукт изделия приобретает специфический аромат копченостей, обусловленный фенольными соединениями и другими веществами, которые образуются при неполном сгорании древесного угля – это: _____.

15. Какой цех должен быть оснащен современным оборудованием - тепловым, холодильным, механическим и немеханическим: плитами, жарочными шкафами, пищеварочными котлами, электросковородами,

электрофритюрницами, холодильными шкафами, а также производственными столами и стеллажами:

_____.

16. Производственная программа какого цеха составляется на основании ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал, ассортимента кулинарной продукции, реализуемой через буфеты и предприятия розничной сети:_____.

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Задание для тестированного контроля по теме

Вариант 1

1. Вес тарталетки на 1 порцию:

а) 3 корзиночки весом по 10-15 г или 1 корзиночка весом 50-60 г;

б) 30-50 г;

в) 100 г;

г) 2 корзиночки весом по 20-25 г или 1 корзиночка весом 75-80 г.

2. Дефект соленой рыбы, возникающий при длительном хранении без тузлука:

а) ржавчина;

б) загар;

в) сырость;

г) затяжка.

3. В состав соуса для сложной холодной закуски «Карпаччо из креветок» входят продукты:

а) масло льняное, лимонная кислота, зелень петрушки;

б) оливковое масло, лимонный сок, бальзамический уксус;

в) майонез, лук-порей, анчоусы;

г) масло растительное, соевый соус, укроп.

4. Для приготовления песочного теста используют следующие продукты:

а) мука, масло сливочное, сахар, яйца, аммоний, сода, соль, эссенция;

б) мука, масло сливочное, сахар, дрожжи, яйца;

в) мука, масло сливочное, «сухие духи», яйца, молоко, сахар;

г) мука, масло сливочное, сахар, яйца, аммоний, вода, эссенция.

5. Для приготовления салатов используют уксус:

а) 9%,

б) 3%,

в) 5%,

г) 12%?

6. Жульен готовят с соусом:

а) молочным;

б) красным основным;

в) сметанным;
г) грибным?

7. Для горячей закуски «Почки с лимоном», телячьи почки нарезают:
а) соломкой;
б) дольками;
в) кружочками;
г) ломтиками.

8. Используют ли соус молочный средней густоты в технологическом процессеприготовления блюда «Рыба кокиль»:
а) да;
б) нет

9. Для приготовления закуски «Яйца под майонезом с гарниром» яйца варят:
а) 15 минут,
б) 8-10 минут,
в) 4,5-6 минут,
г) 18-20 минут .

10. Грибы маринованные перед отпуском заправляют:
а) горчичной заправкой,
б) майонезом,
в) растительным маслом,
г) салатной заправкой.

11. Для закуски «Рыба соленая (порциями)» рыбу нарезают тонкими кускамина порцию:
а) 4-5 штук,
б) 2-3 штуки,
в) до 10 штук,
г) от 7 штук и выше.

12. Мясо для сложной холодной закуски «Карпаччо из телятины» нарезают:
а) крупной соломкой;
б) брусочками;
в) прозрачными ломтиками;
г) кубиком.

13. Холодная закуска «Террина из гусиной печени»
а) запекается на водяной бане при температуре 140 градусов;
б) тушится в течение 15 минут;
в) жарится при температуре 130 градусов, в течение 3 мину;
г) припускается в течение 5-7 минут.

14. К закуске «Ветчина с гарниром» подают соус:
а) сметанный с луком,
б) хрен с уксусом,

в) майонез,
г) кетчуп.

15. Паштет из гусиной или утиной печени при отпуске оформляют:

а) листьями салата, нарезанным желе с добавлением порто и изюма, вымоченного вконьяке;
б) соусом: оливковое масло, лимонный сок, бальзамический уксусом;
в) сеточкой из майонеза, каперсами;
г) зеленью укропа, петрушки, базилика.

16. В процессе тепловой обработки закуски «Мусс из куриной печени» температура в середине полуфабриката не должна превышать:

а) 45 градусов,
б) 65 градусов,
в) 15-20 градусов,
г) 80 градусов.

17. Подберите инвентарь, инструменты для приготовления овощных салатов:

а) нож для фигурной нарезки масла,
б) ножи поварской тройки,
в) приспособления для украшений из овощей,
г) яйцерезка,
д) портативная взбивалка,
е) скребок для масла.

18. Подобрать варианты сочетаемости кулинарного полуфабриката и видомтеста или хлебобулочного изделия:

Наименование кулинарного полуфабриката	Вид теста или хлебобулочного изделия
1. Тарталетки	А) Сдобное пресное
2. Валованы	Б) Слоеное
3. Профитроли	В) Хлеб пшеничный высшего сорта
4. Мини-пицца	Г) Заварное
5. Крутоны	Д) Хлеб ржаной
	Е) Дрожжевое

19. Вид нарезки продуктов в салат-коктейль:

1) Салат-коктейль светчиной и сыром	Вид нарезки	2) Салат-коктейль изкуриного филе и фруктов
Свежие огурцы Ветчину Сыр	а) Крупный кубик	Вареное куриное филеЯблоки Апельсины
	б) Брусочки	
	в) Соломка	
	г) Мелкий кубик	

	д) Ломтик	

20. Дополнить предложение:

Для приготовления закуски «_____» репчатый лук нарезают колечками, кладут в неокисляющуюся посуду, добавляют уксус, сахар, соль, прогревают и быстро охлаждают.

Вариант 2

1. Способ тепловой обработки грибов для приготовления жульена «Грибы всметане»:

а) отваривают;
б) припускают;
в) жарят основным способом;
г) жарят во фритюре.

2. Жульен подают:

а) на мелкой столовой тарелке;
б) в кокотнице;
в) в кокильнице;
г) в горшочке.

3. Устрицы запеченные подают:

а) на фраже;
б) на закусочной тарелке;
в) на пирожковой тарелке;
г) на мелкой столовой тарелке, покрытой салфеткой.

4. Ветчину для блюда «Ветчина жареная по-сарептски» панируют:

а) в муке;
б) льезоне и сухарях;
в) в панировочных сухарях;
г) в муке, льезоне, сухарях.

5. Сосиски в соусе предварительно:

а) обжаривают на масле;
б) припускают;
в) отваривают;
г) жарят во фритюре.

6. Основная причина размягчения мяса птицы - это:

а) термомассоперенос;
б) меланоидинообразование;
в) переход коллагена в эластин;
г) переход коллагена в глютин.

7. Сложную холодную закуску «Паштет мясной русской» запекают:

а) при температуре 120 градусов около 15 минут;
б) при температуре 260 градусов около 10 минут;

в) при температуре 180 градусов около 20 минут;

г) при температуре 300 градусов около 12 минут.

8. Карпаччо из говядины подают:

а) с различными соусами, маринованными грибами, оливками, каперсами;

б) с соусом майонез, маринованными сливами;

в) с соусом тар-тар, консервированным виноградом;

г) с соусом – хрен, оливками.

9. Горячие закуски отличаются от вторых блюд:

а) меньшим объемом порций;

б) подают без гарнира;

в) температурой подачи;

г) подают после холодных закусок.

10. Для гарнира к закускам часто используют продукты на вкус:

а) соленые и сладкие;

б) сладкие и кислые;

в) острые;

г) нейтральные.

11. Дайте определение понятию «ланспиг»:

а) плотное рыбное желе;

б) отвар, полученный при варке в воде костей;

в) дополнительный компонент блюда;

г) мучное кулинарное изделие.

12. Определите вид теста по ингредиентам: мука, меланж, масло сливочное,соль, вода:

а) пряничное;

б) вафельное;

в) заварное;

г) песочное.

13. Сроки хранения закусочных бутербродов, покрытых желе:

а) 2- 3 часа;

б) не более 1,5 часа;

в) не более 30 минут;

г) не более 12 часов.

14. Для приготовления масла сырного используют сыр:

а) гауда;

б) Кастелло Бри;

в) российский;

г) рокфор.

15. Фуа-гра имеет:

а) изысканный вкус, мягкую консистенцию;

б) мускатный аромат, отчетливый вкус;

в) вкус шпика, рассыпчатую консистенцию;

г) вкус пассерованных овощей, мазеобразную консистенцию.

16. Определить последовательность расположения в меню горячих закусок:

1) яичные;
2) грибные;
3) овощные;
4) из домашней птицы и дичи (жульены);
5) рыбные, мясные.

17. Подберите набор инвентаря и инструментов для приготовления бутербродов:

1) гастрономический нож;
2) сырный нож;
3) нож-рубак;
4) кокильница;
5) яйцерезка;
6) скребок для масла;
7) портативная взбивалка.

18. Определите наименование масляной смеси:

Наименование смеси	Технология приготовления
	В размягченное сливочное масло добавляютрубленую зелень петрушки, сок лимонный или разведенную кислоту лимонную, тщательно перемешивают, придают форму батончика и охлаждают. Подают к бифштексам, антрекотам, рыбе жареной.
	Филе килек протирают, тщательно перемешивают со сливочным маслом, формуюти охлаждают.
	Очищенный чеснок ошпарить кипятком, мелко посечь и растереть. Затем частями втирать в масло. Добавить соль по вкусу. Протереть через сито. Использовать как приправу на бутерброды.

19. Вид нарезки продуктов в салат-коктейль:

1) Салат-коктейль овощной	Вид нарезки	2) Салат-коктейль рыбный

Свежие огурцы Помидоры	а) Крупный кубик	Рыбное филе Грибы Огурцы
	б) Брусочки	
	в) Соломка	
	г) Мелкий кубик	
	д) Ломтик	
	е) Ромбики	

20. Дополнить предложение:

«_____» напоминают по форме мелкие пирожные: их длина или диаметр3,5—4,5 см.

Оценочные средства для проведения контрольного среза знаний за текущий периодобучения

МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Вариант 1

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. К какой группе сыров относят брынзу:

а) кисломолочные;
б) рассольные;
в) мягкие;
г) твёрдые.

2. Какой вкус имеют сыры типа «Швейцарский»:

а) молочный;
б) сладковато-пряный;
в) кисломолочный;
г) солёный.

3. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:

а) вкусовые добавки;
б) эмульгаторы – молочные продукты;
в) содержание жира;
г) содержание яиц.

4. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт(штафф):

а) при хранении при температуре 10ºС в течение 80 дней;
б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1ºС до 20 дней;
в) при хранении масла при температуре -18ºС до 45 дней;
г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1ºС до 20 дней.

5. Из каких рыб получают балычные изделия высшего качества:

а) из сельдевых и камбаловых;
б) осетровых и лососевых;

в) окунёвых и тресковых;
г) тресковых и скумбриевых.

6. При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:
а) при 10ºС;
б) - 18ºС;
в) 2ºС; г) -
10ºС.

7. Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным:
а) кальмары, морской огурец;
б) омары, лангусты, креветки;
в) крабы, морской гребешок, осьминоги;
г) морская капуста.

8. Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом:
а) филе с кожей;
б) филе с кожей и костями;
в) порционный кусок (кругляш);
г) рыбу в целом виде (мелкую).

9. Что влияет на толщину нарезки продуктов в гастрономической машинетипа МРТ – 300А:
а) частота вращения ножа;
б) расстояние между опорным столиком и
ножом;
в) расстояние между загрузочным лотком и
ножом;
г) все ответы верны.

10. Для чего служит тормозное устройство в машине типа МРХ-200:
а) для торможения движения ножа в процессе работы;
б) исключения инерционного движения ножа после отключения
машины;
в) отключения машины после нарезания хлеба;
г) все ответы верны.

Вариант 2

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. Как подготавливают гастрономические продукты для приготовления холодных блюд и закусок:
а) разрезают на крупные куски;
б) вымачивают в холодной воде;
в) удаляют шпагат и концы оболочек;
г) погружают в горячую воду.

2. Какова толщина ломтиков сыра, используемого в качестве холодной закуски:
а) 2 – 3 мм;

б) 3 – 4 мм;
в) 4 – 5 мм;
г) 5 – 6 мм.

3. Сыр из дичи имеет название:

а) фюме;
б) террин;
в) фромаж;
г) муаль?

4. Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд:

а) мелкой нарезкой ингредиентов;
б) наличием соуса или заправки;
в) меньшим выходом;
г) сроком хранения.

5. Основное значение холодных закусок:

а) придание столу праздничного вида;
б) возбуждение аппетита;
в) подготовка желудка к более тяжёлой пище;
г) все ответы верны.

6. При какой температуре хранят нарезанные продукты для бутербродов:

а) не выше 2ºС;
б) не выше 4ºС;
в) не выше 6ºС;
г) не выше 8ºС.

7. Какое название носят закусочные бутерброды:

а) муаль;
б) канапе;
в) волован;г) крутон.

8. Отварной костный мозг используемый для приготовления крутонов носитназвание:

а) фюме;
б) террин;
в) фромаж;
г) муаль.

9. Как называются закрытые бутерброды:

а) гамбургер;
б) сэндвич;
в) пита;
г) чизбургер.

10. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:

а) сезона;
б) типа предприятия;
в) наличия сырья на складе;

г) все ответы верны.

Вариант 3

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:

а) при 10ºС;

б) -18ºС;

в) 2ºС; г) -10ºС.

2. Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным:

а) кальмары, морской огурец;

б) омары, лангусты, креветки;

в) крабы, морской гребешок, осьминоги;

г) морская капуста.

3. Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбыжареной под маринадом:

а) филе с кожей;

б) филе с кожей и костями;

в) порционный кусок (кругляш);

г) рыбу в целом виде (мелкую).

4. Что влияет на толщину нарезки продуктов в гастрономической машинетипа МРТ-300А:

а) частота вращения ножа;

б) расстояние между опорным столиком и ножом;

в) расстояние между загрузочным лотком и ножом;

г) все ответы верны.

5. Для чего служит тормозное устройство в машине типа МРХ-200:

а) для торможения движения ножа в процессе работы;

б) исключения инерционного движения ножа после отключения машины;

в) отключения машины после нарезания хлеба;

г) все ответы верны.

6. Как подготавливают гастрономические продукты для приготовления холодных блюд и закусок:

а) разрезают на крупные куски;

б) вымачивают в холодной воде;

в) удаляют шпагат и концы оболочек;

г) погружают в горячую воду.

7. Какова толщина ломтиков сыра, используемого в качестве холодной закуски:

а) 2 – 3 мм;

б) 3 – 4 мм;

в) 4 – 5 мм;
г) 5 – 6 мм.

8. Сыр из дичи имеет название:

а) фюме;
б) террин;
в) фромаж;
г) муаль.

9. Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд:

а) мелкой нарезкой ингредиентов;
б) наличием соуса или заправки;
в) меньшим выходом;
г) сроком хранения.

10. Основное значение холодных закусок:

а) придание столу праздничного вида;
б) возбуждение аппетита;
в) подготовка желудка к более тяжёлой пище;
г) все ответы верны.

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

(ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 3.2 - 3.6)

Вариант 1

1. Вопрос Ароматические и вкусовые приправы, дополняющие блюдо это

а) соусы
б) бульоны
в) льезоны

2. Вопрос Температура подачи холодных соусов

а) 2 … 7
б) 10 … 12
в) 18 … 22

3. Вопрос Основной ингредиент при приготовлении винегретной заправки

а) сливочное масло
б) вода
в) растительное масло

4. Вопрос Нестойкие эмульсии, в которых растительное масло эмульгировано в растворе уксуса называются

а) маринад
б) льезон
в) заправка

5. Вопрос В какой посуде можно хранить заправки

а) любой

б) неокисляющейся
в) ни в какой

6. Вопрос Основной ингредиент при приготовлении соуса майонез

а) желтки
б) мука
в) молоко

7. Вопрос Консистенция, цвет, вкус и аромат определяют

а) качество соусов
б) оформление блюда
в) вес порции

8. Вопрос Блэндирование это

а) кратковременная обработка продукта кипятком или паром
б) способ, который часто используется для приготовления холодных соусов исоусов на растительной основе
в) особым способом приготовленные сосисок

9. Вопрос Лавр, перец горошком и другие неразмолотые специи вводятсяв соус на ранних этапах, провариваются в нем, чтобы заставить их отдать свой

_____

а) цвет
б) аромат
в) консистенцию

10. Вопрос Требования к вкусу, запаху и цвету фруктовых соусов

а) вкус нежный, запах специфический, цвет белый
б) вкус фруктовый, ароматный, цвет красный
в) свойственные натуральным фруктам, вкус сладкий или кисло-сладкий снотками использованных фруктов и пряностей.

Вариант 2

1. Вопрос По температуре салаты бывают

а) теплыми
б) мокрыми
в) закусочными

2. Вопрос Способ подачи слоеных салатов называется

а) мельфей
б) эльфей
в) протофей

3. Вопрос Подача салата в формах называется

а) коктейль
б) фуршет
в) мельфей

4. Вопрос Редиску нарезают для салатов

а) боченками или сыерами
б) не режут

в) кружочками или ломтиками

5. Вопрос Выберите правильный порядок действий

а) моем, разрезаем, нарезаем в произвольной форме

б) освобождаем от загрязнений и повреждений, моем, нарезаем кубиками

в) освобождаем от загрязнений и повреждений, моем, разрезаем на 4 части,удаляем кочерыжку, нарезаем

6. Вопрос Какое мясо птицы используют в салатах

а) не используют

б) сырое

в) отварное

7. Вопрос Какие яйца использовать в салатах

а) гусиные

б) куриные, перепелиные

в) птичьи, например голубиные

8. Вопрос Фета основной ингредиент салата

а) цезарь

б) греческий

в) винегрет

9. Вопрос Выход салатов на 1 порцию может быть

а) 50, 180, 250 гр.

б) 100, 150, 200 гр.

в) 120, 170, 260 гр.

10. Вопрос В винегрете уменьшить количество квашенной капусты или огурцов можно за счет

а) зеленого горошка

б) картофеля

в) свеклы

Задания для промежуточной аттестации

Вопросы для подготовки к комплексному дифференцированному зачету

1. Классификация, ассортимент пищевая ценность холодных соусов и заправоксложного ассортимента.
2. Требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправоксложного ассортимента.
3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовлениясложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства.
4. Методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов изполуфабрикатов промышленного производства.
5. Современные методы приготовления, рецептуры, салатных заправок наоснове растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза.
6. Кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основерастительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза.
7. Современные методы приготовления, рецептуры,

холодных соусовсложного ассортимента с использованием текстур молекулярной кухни.

8. Кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложногоассортимента с использованием текстур молекулярной кухни.

9. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимент.

10. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос.

11. Классификация, ассортимент салатов сложного ассортимента.

12. Требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента.

13. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей.

14. Рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей.

15. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов.

16. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов.

17. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента.

18. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Условия и сроки хранения.

19. Классификация, ассортимент, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента.

20. Требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента.

21. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.

22. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента из рыбных и мясных продуктов.

23. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента из овощей, фруктов и ягод, с использованием техник молекулярной кухни.

24. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей.

25. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Условия и сроки хранения.

26. Виды нарезки и формовки овощей и фруктов.

27. Способы минимизации отходов при нарезке и формовке овощей и фруктов сложной формы.

28. Классификация, ассортимент, холодных блюд из рыбы, нерыбного

водного сырья сложного ассортимента.

29. Требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

30. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

31. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

32. Современные методы приготовления холодных блюд из рыбы сложного ассортимента: рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками).

33. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы сложного ассортимента: рулетики из рыбы.

34. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд нерыбного водного сырья сложного ассортимента: заливные крабы, креветки, гребешки.

35. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов.

36. Варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.

37. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.

38. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.

39. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья.

40. Классификация, ассортимент, холодных блюд из мяса, домашней птицы,дичи сложного ассортимента.

41. Требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.

42. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.

43. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.

44. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.

45. Современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента: баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с

гарниром, рулетики из мяса.

46. Варианты холодных блюд из сложного ассортимента мяса, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.

47. Современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов.

48. Современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента: галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы.

49. Современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов.

50. Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичисложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.

51. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса,домашней птицы, дичи для отпуска на вынос.

52. Контроль хранения и расхода продуктов холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи.

53. Характеристика камеры шоковой заморозки.

54. Характеристика холодильного оборудования.

55. Характеристика слайсера.

Задачи для подготовки к комплексному экзамену

Задача 1

Определить сколько потребуется продуктов для приготовления 25 порций канапе ссыром.

Задача 2

Определить сколько потребуется продуктов для приготовления 50 порцийволованов с окороком.

Задача 3

Определить, сколько порций салата из свежих помидоров с заправкой для салатов, можно приготовить при наличии 1 л масла растительного.

Задача 4

Определить сколько потребуется картофеля для приготовления 65 порций салата картофельного с грибами (сезон – 15 декабря, 1-я колонка, выход 1 порции – 150 г).

Задача 5

Определить, сколько порций маринованной свеклы можно приготовить при наличии 35 кг свеклы массой брутто (сезон – 20 февраля, выход 1 порции – 150 г).

Задача 6

Определить, сколько порций салата мясного можно приготовить при наличии 35 кг говядины 2-й категории весом брутто (1-я колонка).

Задача 7

Определить, сколько порция винегрета овощного можно приготовить при наличии овощей весом брутто: 45 кг картофеля, 20 кг моркови, 15 кг свеклы (сезон 2 марта, выход1 порции – 150 г).

Задача 8

Определить, сколько порций яиц под майонезом с гарниром можно приготовитьпри наличии 75 штук яиц.

Задача 9

Определить, сколько порций жареной рыбы под маринадом можно приготовитьпри наличии 1 кг томатной паст с содержанием сухих веществ 35-40% (по 1-й колонке).

Задача 1

Сколько литров майонеза №819/II-2006 получится при наличии на складе 30 яицвесом 56 г брутто (1 яйцо).

Задача 10

Определить, сколько литров соуса майонез с томатом и луком получится №825 приналичии на складе 2-х банок 0,8 кг томатной пасты с содержанием сухих веществ 35-40%.

Задача 11

Определить, сколько потребуется томатной пасты с содержанием сухих веществ25-30% для приготовления 5 литров соуса маринад овощной со свеклой №829/I.

Задача 12

Определить, сколько потребуется кислоты лимонной для приготовления 120 порций маринада овощного без томата №828/III.

Задача 13

Определить, сколько порций рыбы отварной с гарниром № 135/III-2007 при наличии 25 кг судака неразделанного.

Задача 14

Определить сколько потребуется горбуши неразделанной для приготовления 100порций рыбы под майонезом №136/I-2007.

Задача 15

Определить, сколько потребуется желатина для приготовления 28 порций рыбыфаршированной заливной с гарниром №139/I-2007.

Задача 16

Определить сколько моркови массой брутто 10 января потребуетсядля приготовления 50 порций жареной рыбы под маринадом № 140/I-2007.

Задача 17

Определить, сколько порций рыбы под майонезом №136/III-2007 при наличии 1лмасла растительного.

Задача 18

Определить, сколько потребуется говядины II категории для приготовления 55 порций мяса отварного с гарниром № 149/I-2007.

Задача 19

Определить, сколько порций поросенка отварного с хреном №150/I-2007 с гарниром №746/I-2007 можно приготовить при наличии 10кг картофеля и 7 кг моркови массой брутто 2 февраля.

Задача 20

Определить, сколько порций мяса жареного с гарниром №152/III-2007 можно приготовить при наличии 45 кг баранины II категории с ножками массой брутто.

Задача 21

Определить, сколько потребуется майонеза для приготовления 15 порций ассортимясного № 153/II-2007 с соусом №822.

Задача 22

Определить, сколько порций мяса заливного №155/III-2007 можно приготовить приналичии 5 пачек желатина, вес 1 пачки 10 г.

Задача 23

Определить, сколько потребуется кур потрошеных I категории потребуется дляприготовления 45 порций курицы фаршированной (галантин) №157/I-2007.

Задача 24

Определить, сколько порций филе из кур фаршированного №158/II-2007 можноприготовить из 25 кг кур потрошеных II категории.

Задача 25

Определить, сколько порций паштета из печени № 160 выходом 30 г получится из 7кг печени телячьей мороженой.

Задача 26

Определить, сколько потребуется капусты массой брутто для приготовления 50 порций мяса заливного с гарниром № 155/II, с гарниром №744.

Задания по практике

Вопросы для подготовки к комплексному дифференцированному зачету по практике

Учебная практика по МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовкик реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Учебная практика по МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализациихолодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

1. Понятие, отличие и значение в питании холодных блюд и закусок. Классификация. Рациональное использование и взаимозаменяемость сырья.
2. Классификация салатов. Правила подготовки продуктов для приготовления салатов. Органолептические способы определения качества салатов.
3. Технология приготовления и ассортимент салатов из рыбы и нерыбных продуктов моря, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
4. Технология приготовления и ассортимент салатов из мяса и птицы, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
5. Технология приготовления и ассортимент салатов из пасты, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.

6. Технология приготовления и ассортимент салатов - коктейлей, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.

7. Технология приготовления и ассортимент теплых салатов, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.

8. Технология приготовления и ассортимент фруктовых салатов, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.

9. Классификация, ассортимент, правила приготовления и отпуск бутербродов. Температурный и санитарный режимы, требования к качеству.

10. Ассортимент канапе. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе.

11. Технология приготовления канапе. Методы сервировки, способы и температура подачи. Варианты оформления канапе. Требования и основные оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе. Требования к качеству готовых канапе.

12. Технология приготовления и ассортимент закусок из яиц и сыра. Варианты оформления, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества. Требования к качеству.

13. Технология приготовления и ассортимент закусок из мяса. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.

14. Технология приготовления и ассортимент закусок из семги. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.

15. Технология приготовления и ассортимент закусок из сельди. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.

16. Технология приготовления и ассортимент закусок из овощей и грибов. Варианты оформления, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценкикачества. Требования к качеству.

17. Технология приготовления и ассортимент банкетных закусок. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи банкетных закусок. Требования к качеству.

18. Технология приготовления и ассортимент терринов. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи терринов. Требования к качеству.

19. Технология приготовления и ассортимент суши и роллов. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи суши и роллов. Требования к качеству.

20. Технология приготовления соуса майонез и его производных. Ассортимент вкусовых добавок для соуса майонез и варианты их использования. Методы сервировки, способы и температура подачи соуса. Органолептические способы определения качества соуса.

21. Технология приготовления и ассортимент соусов на уксусе. Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования. Методы сервировки, способы и

температура подачи соуса. Органолептические способы определения качества соусов. Технология приготовления и ассортимент заправок и масляных смесей, варианты их использования.

22. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из рыбных гастрономических продуктов. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.

23. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из рыбы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.

24. Технология приготовления и ассортимент заливных блюд из рыбы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения заливных блюд.

25. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из фаршированной рыбы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.

26. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из нерыбных продуктов моря. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.

27. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из мяса. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.

28. Технология приготовления и ассортимент заливных блюд из мяса. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения заливных блюд.

29. Технология приготовления и ассортимент мясных студней. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения студней.

30. Технология приготовления и ассортимент паштетов. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения паштетов.

31. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из птицы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.

Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы

практики.

2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами.

3. Составление заявки на продукты, расходные материалы в соответствии с заданием (заказом).

4. Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.

5. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания.

6. Соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции.

7. Приготовление и оформление сложных бутербродов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.

8. Приготовление и оформление сложных закусок. Контроль качества и безопасности готовых изделий.

9. Приготовление и оформление сложных мясных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.

10. Приготовление и оформление сложных рыбных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.

11. Приготовление и оформление винегретов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.

12. Приготовление и оформление сложных холодных соусов и декорирование ими блюд. Контроль качества и безопасности готовых изделий.

13. Приготовление и оформление сложных холодных блюд из мяса. Контроль качества и безопасности готовых изделий.

14. Приготовление и оформление сложных холодных блюд из рыбы. Контрольк качества и безопасности готовых изделий.

15. Приготовление и оформление сложных холодных блюд из птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.

16. Приготовление и оформление гарниров, заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.

17. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

18. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.

19. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения еебезопасности), организация хранения.

20. Подготовка полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

Задания для экзамена квалификационного

Выполнение комплексного практического задания: Выполнить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из домашней птицы сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с применением технологического оборудования:

- составить технологическую карту приготовления рулетаиз птицы;
- организовать рабочее место

ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Задания для текущего контроля

Теоретические задания:

1.Предложите ассортимент сложных холодных десертов: муссов. Укажите основные пищевые продукты, используемые для приготовления муссов; дополнительные ингредиенты для декорирования десерта.

2.Разработайте алгоритм приготовления горячего десерта «Суфле ореховое».

3.Предложите ассортимент сложных холодных десертов: кремы. Укажите основные пищевые продукты, используемые для приготовления кремов; дополнительные ингредиенты для декорирования десерта.

4.Разработайте алгоритм приготовления горячего десерта «Пудинг яблочный ореховый».

5.Предложите ассортимент сложных холодных десертов: парфе. Укажите основные пищевые продукты, используемые для приготовления парфе; дополнительные ингредиенты для декорирования десерта.

6.Разработайте алгоритм приготовления горячего десерта «Снежков».

7.Предложите ассортимент сложных холодных десертов: щербета. Укажите основные пищевые продукты, используемые для приготовления щербета; дополнительные ингредиенты для декорирования десерта.

8.Разработайте алгоритм приготовления горячего десерта «Суфле шоколадное».

9.Предложите ассортимент холодных десертов: фруктово-ягодных салатов. Укажите основные пищевые продукты, используемые для приготовления фруктово-ягодных салатов; дополнительные ингредиенты для декорирования десерта.

10.Разработайте алгоритм приготовления десерта «Шоколадно-фруктового фондю».

11.Предложите ассортимент холодных десертов: желе. Укажите основные пищевые продукты, используемые для приготовления желе дополнительные ингредиенты для декорирования десерта.

12.Разработайте алгоритм приготовления горячего десерта «Каши гурьевской».

13.Предложите ассортимент горячих десертов: суфле. Укажите основные пищевые продукты, используемые для приготовления суфле; дополнительные ингредиенты для декорирования десерта.

14.Разработайте алгоритм приготовления холодного десерта «Тирамису».

15.Предложите ассортимент горячих десертов из яблок. Укажите основные пищевые продукты, используемые для приготовления десертов из яблок; дополнительные ингредиенты для декорирования десерта.

16.Разработайте алгоритм приготовления холодного десерта «Бланманже».

17.Предложите ассортимент сложных холодных десертов. Укажите отделочные полуфабрикаты для отделочных холодных десертов: соусы, глазури.

18.Разработайте алгоритм приготовления горячего десерта «Фрукты фламбе».

19.Предложите ассортимент сложных горячих десертов. Укажите методы приготовления сложных горячих десертов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.

20.Разработайте алгоритм приготовления «Щербета из хурмы».

21.Предложите ассортимент сложных холодных десертов. Укажите варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов; температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.

22.Разработайте алгоритм приготовления холодного десерта «Парфе».

23.Предложите ассортимент сложных горячих десертов. Укажите варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов, температурный режим приготовления и подачи различных типов сложных горячих десертов.

24.Разработайте алгоритм приготовления сложного холодного десерта «Пай».

25.Предложите ассортимент десертов для включения в меню десертного бара. Подберите технологическое оборудование, производственный инструмент, инвентарь для приготовления десертов. Укажите посуду подачи десертов.

26. Разработайте алгоритм приготовления сложного холодного десерта «Суфле».

Практические задания:

1.Составьте технологическую карту на десерт «Крем ягодный» и рассчитайте сырье на 20 порций блюда (выход 1 порции 150г.).

2.Составьте технологическую карту на десерт «Самбук абрикосовый» и рассчитайте сырье на 20 порций блюда (выход 1 порции 150г.).

3.Составьте технологическую карту на десерт «Крем ванильный» и рассчитайте сырье на 20 порций блюда (выход 1 порции 150г.).

4.Составьте технологическую карту на десерт «Мусс клюквенный» и рассчитайте сырье на 20 порций блюда (выход 1 порции 150г.).

5.Составьте технологическую карту на десерт «Крем шоколадный» и рассчитайте сырье на 20 порций блюда (выход 1 порции 150г.).

6.Составьте технологическую карту на десерт «Самбук из сливы» и рассчитайте сырье на 20 порций блюда (выход 1 порции 150г.).

7.Составьте технологическую карту на десерт «Крем ягодный» и рассчитайте сырье на 20 порций блюда (выход 1 порции 150г.).

8.Составьте технологическую карту на десерт «Мусс апельсиновый» и ассчитайте сырье на 20 порций блюда (выход 1 порции 150г.).

9.Составьте технологическую карту на горячий десерт «Суфле щоколадное» и рассчитайте сырье на 20 порций блюда.

10.Составьте технологическую карту на горячий десерт «Пудинг яблочный с орехами» и рассчитайте сырье на 20 порций блюда.

11.Составьте технологическую карту на горячий десерт «Суфле ягодное» и рассчитайте сырье на 20 порций блюда.

12.Составьте технологическую карту на блюдо «Самбук абрикосовый» и рассчитайте сырье на 20 порций блюда.

13.Составьте технологическую карту на блюдо «Крем кофейный» и рассчитайте сырье на 20 порций блюда (выход 1 порции 150г.).

Перечень вопросов для опроса

Значение сладких блюд в питании.

Правила организации рабочего места для приготовления сложных холодных десертов.

Характеристика и предварительная обработка сырья и продуктов для приготовления десертов: плоды и ягоды.

Характеристика и предварительная обработка сырья и продуктов для приготовления холодных десертов: плодовые овощи.

Характеристика и предварительная обработка сырья и продуктов для приготовления холодных десертов: сахар.

Характеристика и предварительная обработка сырья и продуктов для приготовления холодных десертов: молоко и молочные продукты.

Характеристика и предварительная обработка сырья и продуктов для приготовления холодных десертов: яйца.

Характеристика и предварительная обработка сырья и продуктов для приготовления холодных десертов: желирующие вещества.

Характеристика и предварительная обработка сырья и продуктов для приготовления холодных десертов: вкусовые ароматические вещества и продукты, орехи.

Сочетание основных продуктов с дополнительных ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.

Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов

Температурный и санитарный режимы приготовления и подачи холодных десертов

Охарактеризуйте технологию приготовления фруктовых и ягодных салатов. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

Требования к качеству сложных холодных десертов.

Требования к качеству сложных горячих десертов.

Характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, используемых для приготовления сложных холодных десертов.

Характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, используемых для приготовления сложных горячих десертов.

Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных холодных и горячих десертов.

Правила подачи сложных холодных десертов.

Правила подачи сложных горячих десертов.

Правила организации рабочего места для приготовления сложных холодных десертов.

Охарактеризуйте технологию приготовления торта из замороженного мусса. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

Охарактеризуйте технологию приготовления крема ванильного. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

Охарактеризуйте технологию приготовления холодного суфле с фруктами. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

Охарактеризуйте технологию приготовления парфе из белого шоколада. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

Охарактеризуйте технологию приготовления ягодного террина. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

Охарактеризуйте технологию приготовления щербета лимонного Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

Охарактеризуйте технологию приготовления пая с фруктами и миндальным кремом Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

Охарактеризуйте технологию приготовления тирамису. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

Охарактеризуйте технологию приготовления чизкейка классического. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

Охарактеризуйте технологию приготовления бланманже миндального. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

Охарактеризуйте технологию приготовления суфле шоколадно-орехового. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

Охарактеризуйте технологию приготовления воздушного пирога из яблок. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

Охарактеризуйте технологию приготовления глазированного абрикосового пудинга. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

Охарактеризуйте технологию приготовления суфле на манной крупе. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

Охарактеризуйте технологию приготовления морковного кекса с глазурью. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

Охарактеризуйте технологию приготовления каши гурьевской. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

Охарактеризуйте технологию приготовления малиновых маффинов на йогурте. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

Охарактеризуйте технологию приготовления снежков из шоколада. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

Охарактеризуйте технологию приготовления шоколадно-фруктового фондю. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

Охарактеризуйте технологию приготовления груш, фламбированных в красном вине. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

Охарактеризуйте технологию приготовления ванильного суфле. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

Охарактеризуйте технологию приготовления «Пасхи» с фруктами и орехами. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

Охарактеризуйте технологию приготовления крем-карамель. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

Охарактеризуйте технологию приготовления шоколадного суфле. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

Задача. Сколько порций крема ванильного получится, если в наличии 9 кг сливок 35%-ной жирности? Выход 150г.

Задача. Выпишите продукты для приготовления 20 порций десерта «Пудинг яблочный с орехами»

Ситуационная задача. Что нужно предпринять, чтобы при тепловой обработке сохранить естественную окраску и витаминную ценность ягод сладких блюд?

Задача. Составьте алгоритм приготовления соуса абрикосовог

Задача. Составьте алгоритм приготовления десерта «Суфле шоколадное»

Задача. Составьте алгоритм приготовления десерта «Панакота».

Задача. Составьте алгоритм приготовления десерта «Пудинг яблочный с орехами».

Ситуационная задача. Желе получилось мутным. Объясните причину и способы устранения недостатка.

Ситуационная задача. При приготовлении торта-мусса замороженного шоколадного он получился более жидкой консистенции. Какие Вы примете меры по исправлению дефекта?

Ситуационная задача. При приготовлении ванильного крема он получился более жидкой консистенции. В чём причина, и какие Вы примете меры по исправлению дефекта?

Задача. Выпишите продукты для приготовления 10 порций десерта «Самбук яблочный»

Ситуационная задача. При приготовлении холодного суфле с фруктами получилось плотное. В чём причина, и какие Вы примете меры по исправлению дефекта?

Задача. Составьте алгоритм приготовления десерта « Самбук абрикосовый»

Ситуационная задача. При приготовлении миндального крема, крем получился неоднородной консистенции. Какие Вы примете меры по исправлению дефекта?

Ситуационная задача. При приготовлении чизкейка сливки свернулись. В чём причина, и какие Вы примете меры по исправлению дефекта?

Объясните, чем определяется пенообразующая способность яичных белков. Какие процессы происходят при длительном взбивании белков?

Ситуационная задача: При приготовлении торта-мусса замороженного торт не замерзает. В чём причина, и какие Вы примете меры по исправлению дефекта

Ситуационная задача. При приготовлении каши гурьевской получились комки. В чём причина, и какие Вы примете меры по исправлению дефекта?

Ситуационная задача. При приготовлении ванильного суфле яйца свернулись. Какие Вы примете меры по исправлению дефекта и в чём причина?

Задача. Составьте алгоритм приготовления крема шоколадного.

Задача. Составьте алгоритм приготовления десерта «Мусс плодово-ягодный»

Ситуационная задача: При приготовлении снежков в сладком соусе соус получился густым. В чём причина, и какие Вы примете меры по исправлению дефекта?

Задача. Выпишите продукты для приготовления 15 порций десерта «Суфле ореховое»

Задача. Составьте алгоритм приготовления десерта «Крем ягодный»

Ситуационная задача: При приготовлении миндального крема, крем получился неоднородной консистенции. Какие Вы примете меры по исправлению дефекта?

Тестовые задания

Вариант № 1.

Выберите правильный вариант ответа.

1. С какой целью для приготовления напитков из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?

а) подбирают по цвету;
б) подбирают по вкусу и аромату;
в) подбирают с одинаковым сроком варки.

2. Какую воду используют для промывания сухофруктов перед варкой?

а) холодную;
б) горячую;
в) теплую.

3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?

а) перекипел;
б) добавили много сока;
в) варили в окисляющейся посуде.

4. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компотов?

а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;
б) разрезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;
в) нарезают кружочками вместе с кожицей.

5. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу?

а) более кислым;
б) более сладким;
в) кисло-сладким.

6. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?

а) айву, яблоки, груши;
б) малину, землянику, мандарины, ананасы;
в) сливы, абрикосы, вишню.

7. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?

а) 6...8 ч;
б) 8... 10 ч;
в) 10... 12 ч.

8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?

а) быстро охладили;

б) не посыпали сахаром;
в) использовали много крахмала.

Инструкция для выполнения :Вставьте пропущенные слова

17. По температуре подачи сложные холодные и горячие десерты делятся на……..и…….. . _____.

18. При варке киселей можно использовать, благодаря которому блюда имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды.

19. Укажите в приведенной далее таблице последовательность технологического процесса приготовления киселя из ягод.

№п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Ягоды перебирают, промывают кипяченой водой, разминают деревянным пестиком	
2	Мезгу заливают горячей водой (1:6) и проваривают 10... 15 мин	
3	Отжимают сок и ставят в холодильник	
4	Картофельный крахмал разводят охлажденной кипяченой водой	
5	Полученный отвар процеживают, вводят в него сахар, растворяют и доводят до кипения	
6	Кисель слегка охлаждают и разливают в стаканы	
7	Кисель снимают с огня и, помешивая, вливают сок	
8	Подготовленный крахмал вливают одним приемом в кипящий сироп при энергичном помешивании	
9	Поверхность киселя посыпают сахаром, затем охлаждают до температуры 14... 10 °С	
10	Кисель доводят до кипения, проваривая не более 2 мин, так как более длительное кипячение разжижает кисель, снимают с огня	
11	Отпускают в стаканах или креманках по 200 г	

20. Установите последовательность приготовления блюда «Желе из яблок».

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать

1 2 3 4 5 6 7 8	Желатин замачивают для набухания на 1 ч, откидывают, отжимают Подготовленные яблоки проваривают в течение 5... 7 мин так, чтобы они сохранили свою форму Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами и очищают от кожицы Отвар процеживают, нагревают и растворяют в нем сахар и желатин Отвар с желатином и сахаром охлаждают до температуры 20 °С Яблоки, нарезанные дольками, кладут в кипящую	

Вариант № 2

Выберите правильный вариант ответа.

1. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?

а) 10...20 г;
б) 30...40 г;
в) 60...80 г.

2. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?

а) перекипел;
б) добавили много сока;
в) медленно охлаждали.

3. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?

а) все сразу и варят в течение 20...30 мин;
б) последовательно, учитывая продолжительность варки;
в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.

4. Каковы масса и температура отпуска киселей?

а) 180 г, t~ 20 °С;
б) 200 г, t~ 15 °С;
в) 250 г, t = 8 °С.

5. Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?

а) перекипел;
б) нарушили рецептуру;
в) кипятили сок.

6. Чем можно ароматизировать молочный кисель?

а) корицей;
б) ванилином;

в) майораном.

7. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов?

а) переварить;
б) взбить;
в) протереть.

8. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?

а) смазать маслом;
б) сильно нагреть;
в) смочить водой, посыпать сахаром.

9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?

а) добавить сок в конце варки;
б) быстро охладить;
в) посыпать поверхность киселя сахаром.

Инструкция для выполнения : Вставьте пропущенные слова

17. Желирующим веществом в киселях фруктовых является……крахмал, в киселях молочных……крахмал.

18. К горячим сладким десертам относятся: ……_____

19. Укажите в приведенной далее таблице последовательность приготовления компота из яблок.

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Яблоки промывают	
2	Яблоки кладут в кипящий сироп, варят в течение 5...	
3	7 мин. Охлаждают	
4	Яблоки нарезают дольками	
5	В кипящую воду вводят сахар и лимонную кислоту	
6	Подготовленные яблоки кладут в подкисленную воду, чтобы они не потемнели	
7	У яблок удаляют семенную коробку и при необходимости очищают от кожицы	
8	Для ароматизации компота можно добавить любую	
9	цедру	
	Отпускают компоты в охлажденном виде (200 г на 1 порцию)	

20. Установите последовательность приготовления блюда «Желе Панна Котта»

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать
1 2 3 4 5 6	Подготовка желирующего продукта Охлаждение желе до 20 °С Растворение желирующего продукта в сиропе Приготовление сиропа Разливание в формы и лотки Подготовка к подаче	

Решение ситуационных задач

Вариант №1.

Задание.

1. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Самбук яблочный».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1 « Самбук Double»

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7порций гр
Яблоки	238			210		
Сахар	60			60		
Желатин	4,5			4,5		
Яйца (белки)	14,4			14,4		
Вода для желатина	126			126		
Выход	-			300		

2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Самбук яблочный». Общее количество операций не должно превышать 14-и операций.

Таблица 2 Последовательность технологических операций при приготовлении десерта «Самбук Double »

№ операции	Наименование операции
1	
2	
3	
4	

5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	

3. Составьте подробное описание подачи блюда.

4. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание

Таблица 3 Требования к качеству блюда « Самбук Double».

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	
2	Запах	
3	Форма	
4	Цвет	
5	Консистенция	
6	Температура подачи	
7	Выход порции	

Вариант 2.

Задание.

1. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Мусс нежность».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1 «Мусс нежность»

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции, гр	1порция, гр	7 порций гр	2 порции, гр	1порция, гр	7порций гр
Клюква	42,2			42		
Сахар	32			32		
Желатин	5,4			5,4		
Вода	148			148		
Выход	-			200		

2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Мусс клюквенный». Общее количество операций не должно превышать 12-и операций.

Таблица 2 Последовательность технологических операций при приготовлении блюда «Мусс нежность »

№ операции	Наименование операции
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

3. Составьте подробное описание подачи блюда.

4. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Таблица 3. Требования к качеству блюда «Мусс нежность»

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	
2	Запах	
3	Форма	
4	Цвет	
5	Консистенция	
6	Температура подачи	
7	Выход порции	

Задания для промежуточной аттестации (комплексный дифференцированный зачет)

Тестовые задания

1 вариант

1. Укажите температуру подачи холодных десертов?

а) 4-6 °С;

б) 10-14 °С;

в) 16-18 °С;

г) 18-20 °С;

2. Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?

а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.

б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино.

в) ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.

г) сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.

3. Укажите условия и сроки хранения «Ледяного салата из груш с шоколадным соусом»?

а) при t 4°С до 12 часов
б) при t - 4°С до 12 часов
в) при t 4°С до 24 часов
г) при t - 4°С до 24 часов

4. Подберите нужный взбиватель к взбивательной машине для приготовления десерта «Ванильного крема»?

а) замкнутый
б) решётчатый
в) прутковый
г) крючкообразный

5. Назовите яичный продукт, который запрещено использовать для приготовления сложных холодных блюд?

а) яйцо
б) яичный порошок
в) меланж

6. Укажите температуру и сроки хранения желированных сладких блюд

а) 24 ч t 2-6 °С
б) 6 ч t 2-6 °С
в) 36 ч t -2 -4 °С
г) 12 ч t -2 -4 °С

7. Какой сыр добавляют при приготовлении Тирамису?

а) маскарпоне
б) сливочный
в) плавленный
г) гауда

8. Первичная подготовка белка перед взбиванием включает в себя……..

а) охлаждение до 2 °С
б) охлаждение до 20 °С
в) выдерживание при комнатной температуре
г) замораживание

9. Определите изделие по рецептуре:

Молоко
Сливки 33 %
Желатин
Сахарная пудра
Груша
Мандарин

а) Холодное суфле с фруктами
б) ванильное суфле
в) ягодный террин
г) фруктовое суфле

10. Определите изделие по рецептуре:

Желток
Сахар
Крахмал

Молоко
Желатин
Холодная вода
Ванильный сахар
Сливки35%
а) ягодный террин
б) миндальный крем с фруктами
в) ванильный крем
г) "пасха" с орехами и фруктами
2 вариант
1. При приготовлении ванильного суфле яично-сахарная смесь свернулась. В чём причина?
а) не достаточно охладили смесь
б) в смесь добавили в горячее молоко
в) смесь влили в молоко сразу
г) другой вариант ответа
2. При приготовлении десерта сливки не взбиваются. В чём причина?
а) посуда для взбивания имела следы воды или жира
б) сливки не были охлаждены
в) сливки использовались 20%
г) длительное взбивание
3. При приготовлении миндального бланманже образовались комочки. В чём причина?
а) молоко было холодным
б) молоко было горячим
в) молоко было тёплым
г) другая причина
4. Гранит с апельсином и лимоном-это
а) измельчённый фруктовый лёд
б) замороженный измельчённый фруктовый лёд
в) взбитое фруктовое желе
г) желированное блюдо
5. При приготовлении пая с персиками персики окунают в кипяток на 20 минут, а затем в холодную воду. С какой целью?
а) для размягчения
б) для снятия кожицы
в) для удаления горечи
г) для сохранения формы
6. При приготовлении шоколадного щербета образовались крупные кристаллы. В чём причина?
а) при охлаждении щербет не перемешивали
б) щербет недостаточно взбили
в) низкая температура охлаждения
г) верны все утверждения
7. В какой десерт при приготовлении добавляют кокосовое молоко?

а) парфе из белого шоколада
б) суфле ванильное
в) лимонный щербет
г) гранит из апельсина и лимона
8. Верны ли следующие утверждения?
а) Гранит-это фруктовый лёд
б) Гранит-это замороженные фрукты
а) верны оба суждения
б) верно только 1
в) верно только 2
г) оба суждения неверны
9. К холодным десертам относятся……..
а) фруктовые салаты
б) пудинги
в) снежки
10. Определите перечень продуктов, используемых для приготовления миндальное бланманже?
а) миндаль, вода холодная, молоко, сахар, желатин, сливки
б) вода холодная, молоко, сахар, желатин, сливки
в) миндаль, вода холодная, молоко, сахар, желатин,
г) миндаль, вода холодная, молоко

Вариант 3
1. Укажите температуру подачи горячих десертов?
а) 50 - 55 °С
б) 70 - 75 °С
в) 80 - 85 °С
г)30 - 45 °С
2. Определите набор продуктов при приготовлении десерта «Фондю шоколадное»
а) шоколадная стружка, сухое молоко, вода, ванилин.
б) какао-порошок, сухое молоко, вода, ванилин.
в) шоколадная стружка, вода, ванилин
г) сухое молоко, вода, ванилин, шоколад
3. Какая крупа используется при приготовлении «Гурьевской каши»
а) пшено
б) рис
в) манная крупа
г) гречневая крупа
4. В каких случаях морковный кекс не пышный, на разрезе желтый с белыми крупинками?
а) перед запеканием массу долго перемешивали;
б) не добавили разрыхлители;
в) не соблюдали норму закладки продуктов
г) не соблюдали норму закладки продуктов, не добавили разрыхлители

5. Какие способы тепловой обработки используют для приготовления пудинга шоколадного?

а) варка

б) припускание

в) варку на пару

г) запекание

6. Укажите температуру запекания фруктового суфле

а) 120 - 150 °С

б) 150 - 160 °С

в) 180 - 200 °С

г)200 - 220 °С

7. До какой температуры нагревают молоко, для приготовления снежков в сладком соусе?

а) 100 градусов;

б) 80 градусов;

в) 50 градусов;

г) едва кипящее.

8. К горячим десертам относятся……

а) фруктовые салаты

б) желированные блюда

в) фондю

9. В зависимости от способов приготовления горячие десерты делятся на

а) снежки, фондю

б) суфле, пудинги

в) щербет

г) террин

10. Для отпуска десертов используют следующие соуса?

а) сладкие

б) шоколадные

в) фруктовые

г) белые

Вариант 4

1. Назовите способ тепловой обработки для блюда «Суфле ванильное»

а) жарка основным способом

б) жарка во фритюре

в) запекание в жарочном шкафу

г) припускание

2. Как вынуть суфле из формы?

а) опустить форму в холодную воду

б) вынимать суфле из формы в горячем виде

в) при вынимании суфле из формы её не много потрясти

3. Укажите температуру подачи горячих десертов

а) 50 - 55 °С

б) 70 - 75 °С

в) 80 - 85 °С

г) 30 - 35 °С
4. Определите изделие по рецептуре:
Горький шоколад
Сливочное масло
Яйца
Сахар
Ликёр
Молоко
Мука
Разрыхлитель
Молотый миндаль
а) фондю шоколадное
б) шоколадные снежки
в) суфле шоколадное
г) суфле ванильное
5. Определите изделие по рецептуре:
Манная крупа
Молоко
Орехи
Миндаль
Сахар
Масло сливочное
Кардамон
Бадьян
Лимонная цедра
а) фондю шоколадное
б) бананы фламбе
в) пасха с орехами и фруктами
г) гурьевская каша
6. К горячим десертам относятся……..
а) взбитые сливки
б) желированные блюда
в) каши сладкие
7. Верны ли следующие утверждения?
а) при приготовлении морковного кекса морковь натирают на тёрке
а) при приготовлении морковного кекса морковь нарезают соломкой
а) при приготовлении морковного кекса морковь нарезают брусочками
а) при приготовлении морковного кекса морковь нарезают произвольной формы
а) верны все суждения
б) верно только 1
в) верно только 2
г) верно 3,4
8. Для отпуска десертов используют следующие соуса
а) сладкие

б) шоколадные
в) фруктовые
г) белые
9. Гурьевскую кашу при приготовлении
а) запекают
б) выпекают
в) припускают
г) варят на пару
10. Десерт приготовленный на открытом огне в специальной жаропрочной посуде и употребляемых в компании.
а) фондю
б) фламбе
в) гранит
г) бланманже

Практические задания

Вариант 1

1. Суфле: Классификация суфле. Подготовка продуктов для приготовления суфле. Приготовление яблочного и апельсинового суфле. Варианты оформления и подача суфле.

2. У киселя при хранении на поверхности образовалась пленка? Объясните причину и способы устранения этого брака.

Вариант 2

1. Салаты фруктовые: Ассортимент салатов фруктовых. Подготовка продуктов для приготовления салатов фруктовых.

2.Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части не протертых фруктов? Объясните причину?

Вариант 3

1. Шоколадные салаты: Подготовка продуктов для приготовления шоколадных салатов. Приготовление шоколадных салатов. Варианты оформления и подача шоколадных салатов.

2. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась? Объясните причину?

Вариант 4

1. Кремы: Подготовка продуктов для приготовления кремов. Приготовление кремов: ванильный, ореховый, ягодный. Варианты оформления и подача кремов

2.Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Мусс клюквенный». Общее количество операций не должно превышать 12-и операций

Вариант 5

1. Муссы: Подготовка продуктов для приготовления муссов. Приготовление муссов: яблочный, лимонный, клюквенный. Варианты оформления и подача муссов.

2.Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Самбук яблочный». Общее количество операций не должно превышать 14-и операций.

Вариант 6

1. Парфе: Выбор и характеристика продуктов для приготовления парфе. Приготовление парфе: банановое, марципановое с кремом, из красной смородины. Варианты оформления и подача парфе.

2. Из данного набора предложений составить технологию приготовления блюда и определить его название. Клубнику, чернику, малину, смородину, вишню, протирают, соединяют ,яично-молочная смесь, взбитые сливки или сметана, смесь разливают в формы, охлаждают

Вариант 7

1. Парфе: Выбор и характеристика продуктов для приготовления парфе. Приготовление парфе: банановое, марципановое с кремом, из красной смородины. Варианты оформления и подача парфе.

2. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите? Объясните.

Вариант 8

1. Самбуки: Подготовка продуктов для приготовления самбуков. Приготовление самбуков из свежих яблок, абрикосов. Варианты оформления и подача самбуков.

2. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам? Объясните?

Вариант 9

1. Тирамису: Подготовка продуктов для приготовления тирамису. Приготовление тирамису: итальянский кофейный, с печеньем, с бисквитом. Варианты оформления и подача тирамису.

2. По набору данных продуктов, определите наименование десерта: сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное.

Вариант 10

1. Бланманже: Подготовка продуктов для приготовления бланманже. Приготовление бланманже: фисташковое, кофейное, клубничное. Варианты оформления и подача бланманже.

2. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды? Объясните?

Вариант 11

1. Чизкейк: Выбор и характеристика продуктов для чизкейка. Приготовление чизкейка: шоколадного, клубничного, лимонного с мёдом. Варианты оформления и подача чизкейка.

2. Определить последовательность закладки продуктов при приготовлении компотов из сухофруктов:

а) вода, сахар, яблоки и груши, чернослив, изюм, лимонная кислота;

б) вода, лимонная кислота, чернослив, изюм, яблоки, груши, сахар;

в) вода, сахар, изюм, яблоки, чернослив, лимонная кислота;

г) вода, сахар, чернослив, изюм, яблоки, груши, лимонная кислота.

Вариант 12

1. Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов.

2. Произведите энергетический расчёт сладкого блюда. «Суфле ванильное» массой 300 г, если в нём содержится: Б - 16,3; Ж- 17,0; У – 60,1.

Вариант 13

1. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.

2. Определите количество желатина для приготовления 35 порций желе лимонного выходом 150 г.

Вариант 14

1. Значение напитков в питание. Чай. Нормы закладки. Технология приготовления, подача.

2. Определите количество крахмала для приготовления киселя из ягод средней густоты 40 порций выходом 200 г.

Вариант 15

1.Пудинг: Подготовка продуктов для приготовления пудинга. Приготовление пудинга. Варианты оформления и подача пудинга.

2. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску? Объясните причину?

Вариант 16

1.Гурьевская каша: Подготовка продуктов для приготовления каши гурьевской. Приготовление, варианты оформления и подача.

2. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?

Вариант 17

1. Шоколадно-фруктовое фондю: Подготовка продуктов для приготовления шоколадно-фруктового фондю. Приготовление , варианты оформления и подача.

2. Можно ли приготовить муссы без желатина. Если да, то, чем можно заменить и как приготовить?

Вариант 18

1. Десерты фламбе: Приготовление, варианты оформления и подача.

2. Из данного набора предложений составить технологию приготовления блюда и определить его название: вязкая манная каша, сахар, сливочное масло, белки яиц взбивают, желтки яиц, ванилин, молочная пенка, сахарный песок, поверхность прижигают, запекание.

Вариант 19

1. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов.

2.Рассчитать количество продуктов $М_н$ и $М_б$, необходимых для приготовления 30 порций мусса клюквенного, если выход одной порции составит 150 г. Составить технологическую карточку….

Вариант 20

1.Значение напитков в питание. Кофе. Нормы закладки. Технология приготовления, подача.

2. Определите норму расхода продуктов для изготовления 400 порций компота из сухофруктов по рецептуре 1№588 (933) в столовой II категории. Если, масса порции 200 г. Замените сахара - песок на мед натуральный

Вариант 21

1. Шоколадно-фруктовое фондю: Подготовка продуктов для приготовления шоколадно-фруктового фондю. Приготовление , варианты оформления и подача.

2. Можно ли приготовить муссы без желатина. Если да, то, чем можно заменить и как приготовить?

Вариант 22

1. .Значение напитков в питание. Кофе. Нормы закладки. Технология приготовления, подача.

2. Можно ли приготовить муссы без желатина. Если да, то, чем можно заменить и как приготовить?

Задания для промежуточной аттестации (экзамен квалификационный)

Задания для экзамена квалификационного

1. Составить технологическую карту на блюдо «Суфле ореховое», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного блюда, проанализировать соответствие требованиям качества.

2. Составить технологическую карту на блюдо «Яблоки по-киевски», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного блюда, проанализировать соответствие требованиям качества.

3. Составить технологическую карту на блюдо «Яблоки в слойке», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного блюда, проанализировать соответствие требованиям качества.

4. Составить технологическую карту на блюдо «Пудинг яблочневый с орехами, соус абрикосовый», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного блюда, проанализировать соответствие требованиям качества.

5. Составить технологическую карту на блюдо «Самбук сливовый», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного блюда, проанализировать соответствие требованиям качества.

6. Составить технологическую карту на блюдо «Мусс клюквенный, соус клюквенный», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного блюда, проанализировать соответствие требованиям качества.

7. Составить технологическую карту на блюдо «Крем из цитрусовых», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного блюда, проанализировать соответствие требованиям качества.

8. Составить технологическую карту на блюдо «Крем рисовый, соус клюквенный», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного блюда, проанализировать соответствие требованиям качества.

9. Составить технологическую карту на блюдо «Тирамису», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного блюда, проанализировать соответствие требованиям качества.

10. Составить технологическую карту на блюдо «Снежки из шоколада», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного блюда, проанализировать соответствие требованиям качества.

11. Составить технологическую карту на блюдо «Гурьевская каша», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного блюда, проанализировать соответствие требованиям качества.

12. Составить технологическую карту на блюдо «Пудинг яблочневый с орехами, соус абрикосовый», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного блюда, проанализировать соответствие требованиям качества.

13. Составить технологическую карту на блюдо «Крем кофейный, сироп шоколадный», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного блюда, проанализировать соответствие требованиям качества.

14. Составить технологическую карту на блюдо «Шоколадно-фруктовое фондю», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного блюда, проанализировать соответствие требованиям качества.

15. Составить технологическую карту на блюдо «Суфле ореховое», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного блюда, проанализировать соответствие требованиям качества.

16. Составить технологическую карту на блюдо «Пудинг яблочневый», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного блюда, проанализировать соответствие требованиям качества.

17. Составить технологическую карту на блюдо «Гурьевская каша», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного блюда, проанализировать соответствие требованиям качества.

18. Составить технологическую карту на блюдо «Ягодный салат», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного блюда, проанализировать соответствие требованиям качества.

19. Составить технологическую карту на блюдо «Фруктовый салат», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного блюда, проанализировать соответствие требованиям качества.

20. Составить технологическую карту на блюдо «Шоколадный салат», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного блюда, проанализировать соответствие требованиям качества.

21. Составить технологическую карту на блюдо «Чизкейк», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного блюда, проанализировать соответствие требованиям качества.

22. Составить технологическую карту на блюдо «Щербет», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного блюда, проанализировать соответствие требованиям качества.

23. Составить технологическую карту на блюдо «Десерт фламбе», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного блюда, проанализировать соответствие требованиям качества.

24. Составить технологическую карту на блюдо «Овощные кексы», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного блюда, проанализировать соответствие требованиям качества.

25. Составить технологическую карту на блюдо «Мусс лимонный», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного блюда, проанализировать соответствие требованиям качества.

26. Приготовить, оформление и отпуск 2 порции блюда с учётом следующих параметров: работа с подготовленной технологической документацией на 2 порции блюда, рациональная организация рабочего места, рациональный подбор посуды, инвентаря и оборудования, соблюдение правил техники безопасности.

Перечень блюд:

- Лимонное суфле (холодный десерт);
- Мусс клюквенный с пуншевым соусом;
- Мусс яблочный с клюквенным соусом;
- Мусс плодово-ягодный на манной крупе;
- Крем ванильный с ликёрным соусом;
- Крем кофейный с ванильным соусом;
- Крем ягодный;
- Крем брюле;
- Сабайон;
- Самбук яблочный;
- Бланманже миндальное с шоколадным соусом;
- Фруктовый салат из цитрусовых;
- Салат из винограда с клубникой;
- Суфле ванильное;
- Суфле шоколадное;
- Пудинг яблочный с орехами;
- Граните;
- Ванильное парфе;
- Тирамису;
- Чизкейк;
- Пай;
- Фондю;
- Фламбе;
- Снежки;
- Фрукты в кляре.

ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С

УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Задания для текущего контроля

Задания для текущего контроля

Теоретические вопросы

1. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
2. Расчет массы сырья для приготовления сдобных булочек, слоек, кренделей и караваев.
3. Составление схем и технологических карт для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
4. Решение задач. Разработка ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов. Расчет массы сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
5. Составление схем и технологических карт для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Решение задач. Разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий.
6. Расчет массы сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.
7. Составление схем и технологических карт для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Решение задач. Расчет массы сырья для приготовления ложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
8. Приготовление и оценка качества хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
9. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов. Техника работы со сложными отделочными полуфабрикатами.
10. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Приготовления и оценка качества мелкоштучных кондитерских изделий.
11. Технология приготовления и контроль качества сложных мучных кондитерских изделий, тортов массового приготовления.
12. Технология приготовления и контроль качества сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, юбилейных и фирменных.

Практические задания

1. Составить технологическую схему или алгоритм приготовления дрожжевого теста (безопарный способ). Предложить ассортимент изделий из него.
2. Составить технологическую схему или алгоритм приготовления дрожжевого теста (опарный способ) Предложить ассортимент изделий из него.
3. Составить технологическую схему или алгоритм приготовления сдобного пресного теста. Предложить ассортимент изделий из него.

4. Составить технологическую схему или алгоритм приготовления бисквитного теста (бисквит основной). Предложить ассортимент изделий из него.

5. Составить технологическую схему или алгоритм приготовления бисквитного теста (бисквит масляный) Предложить ассортимент изделий из него.

6. Составить технологическую схему или алгоритм приготовления заварного теста. Предложить ассортимент изделий из него.

7. Составить технологическую схему или алгоритм приготовления песочного теста. Предложить ассортимент изделий из него.

8. Составить технологическую схему или алгоритм приготовления слоеного пресного теста. Предложить ассортимент изделий из него.

9. Составить технологическую схему или алгоритм приготовления слоеного дрожжевого теста. Предложить ассортимент изделий из него.

10. Составить технологическую схему или алгоритм приготовления пряничного теста. Предложить ассортимент изделий из него.

11. Составить технологическую схему или алгоритм приготовления отделочного полуфабриката (крем масляный основной) Предложить ассортимент кремов производных.

12. Составить технологическую схему или алгоритм приготовления отделочного полуфабриката (крем белковый сырцовый) Предложить ассортимент изделий.

13. Составить технологическую схему или алгоритм приготовления отделочного полуфабриката (крем белковый заварной) Предложить ассортимент изделий.

14. Составить технологическую схему или алгоритм приготовления отделочного полуфабриката (крем заварной) Предложить ассортимент изделий.

15. Составить технологическую схему или алгоритм приготовления отделочного полуфабриката (крем «Шарлотт») Предложить ассортимент изделий.

16. Составить технологическую схему или алгоритм приготовления отделочного полуфабриката (крем «Глясе»). Предложить ассортимент изделий.

17. Составить технологическую схему или алгоритм приготовления отделочного полуфабриката (помада). Предложить ассортимент изделий.

18. Составить технологическую схему или алгоритм приготовления отделочного полуфабриката (мастика). Предложить ассортимент изделий.

19. Составить технологическую схему или алгоритм приготовления отделочного полуфабриката (глазурь). Предложить ассортимент изделий.

20. Составить технологическую схему или алгоритм приготовления отделочного полуфабриката (марципан). Предложить ассортимент изделий.

21. Проведите сравнительную характеристику полуфабрикатов (изделий).

Результаты сведите в таблицу

Наименование полуфабриката	Отличия в сырьевом составе	Отличия в технологическом процессе	Физико-химические процессы, протекающие в сырье
П/ф 1			
П/ф 2			

21.1. Бисквит основной, бисквит «Прага»

21.2. Бисквит основной, бисквит масляный.

21.3. Полуфабрикат песочный основной, песочный с орехами и какао порошком.

21.4. Крем «Шарлотт», крем «Глясе».

21.5. Крем белковый заварной, крем белковый на агаре.

21.6. Сироп для промочки, сироп инвертный.

21.7. Мастика сырцовая, мастика заварная.

21.8. Крем масляный основной, крем ореховый.

21.9. Марципан сырцовый, марципан заварной.

21.10. Тесто дрожжевое, тесто сдобное пресное.

21.11. Тесто слоеное дрожжевое, тесто слоеное пресное.

21.12. Тесто пряничное, тесто заварное.

21.13. Тесто дрожжевое, приготовленное опарным способом, тесто дрожжевое, приготовленное безопарным способом.

21.14. Пирожки печеные из дрожжевого теста, пирожки жареные из дрожжевого теста.

21.15. Кекс майский, баба ромовая.

22. Произведите расчет сырья для приготовления полуфабриката – крем «Шарлотт». Исходные данные: Торт «Сказка», рецептура № 3 Сборника не продукцию кондитерского производства, выход изделия 15кг. Расчеты сведите в наряд-заказ.

23. Произведите расчет сырья для приготовления полуфабриката –бисквит основной. Исходные данные: торт «Свадебный», рецептура № 5 Сборника не продукцию кондитерского производства, вес изделия 12кг. Расчеты сведите в наряд-заказ.

24. Произведите расчет сырья для приготовления полуфабриката- крем белковый. Исходные данные: торт «Снежинка», рецептура № 16 Сборника не продукцию кондитерского производства, вес изделия 18кг. Расчеты сведите в наряд-заказ.

25. Произведите расчет сырья для приготовления полуфабриката – песочный с орехами и какао-порошком. Исходные данные: торт «Листопад», рецептура №27 Сборника не продукцию кондитерского производства, вес изделия 15кг. Расчеты сведите в наряд-заказ.

26. Произведите расчет сырья для приготовления изделия: торт «Пешт». Исходные данные: рецептура № 31 Сборника не продукцию кондитерского производства, количество изделий 15шт., выход одной единицы 800г. Расчеты сведите в наряд-заказ.

27. Произведите расчет сырья для приготовления изделия: торт «Слоеный с конфитюром» Исходные данные: рецептура № 39 Сборника не продукцию кондитерского производства, количество изделий -18, выход одной единицы 1000г. Расчеты сведите в наряд-заказ.

28. Произведите расчет сырья для приготовления изделия: пирожное «Бисквитное» с белковым кремом. Исходные данные: рецептура № 77 Сборника не

продукцию кондитерского производства, количество изделий 60 шт, выход одной единицы 48г. Расчеты сведите в наряд-заказ.

29. Произведите расчет сырья для приготовления полуфабриката - песочный. Исходные данные: пирожное «Корзиночка» любительская, рецептура № 97 Сборника не продукцию кондитерского производства, количество изделий 130 шт., выход одной единицы изделия 50 г. Расчеты сведите в наряд-заказ.

30. Произведите расчет сырья для приготовления изделия: пирожное «Слойка» с яблочной начинкой. Исходные данные: рецептура № 108 Сборника не продукцию кондитерского производства, количество изделий 160шт., выход одной единицы 42г. Расчеты сведите в наряд-заказ.

31. Произведите расчет сырья для приготовления изделия – пирожное «Слойка» обсыпанное рафинадной пудрой. Исходные данные: рецептура № 110 Сборника не продукцию кондитерского производства, количество изделий 75 шт., выход одной единицы- 42г. Расчеты сведите в наряд-заказ.

32. Произведите расчет сырья для приготовления полуфабриката – заварной. Исходные данные: пирожное «Трубочка» с кремом, рецептура № 115 Сборника не продукцию кондитерского производства, количество изделий 80 шт., выход одной единицы 42г. Расчеты сведите в наряд-заказ.

33. Произведите расчет сырья для приготовления изделия – кекс «Столичный». Исходные данные: рецептура № 159 Сборника не продукцию кондитерского производства, количество изделий 145шт., выход одной единицы -75г. Расчеты сведите в наряд-заказ.

34. Произведите расчет сырья для приготовления –кекс «Творожный». Исходные данные: рецептура № 163 Сборника не продукцию кондитерского производства, количество изделий 28 шт., выход одной единицы-1000г. Расчеты сведите в наряд-заказ.

35. Произведите расчет сырья для приготовления изделия – коврижка «Медовая». Исходные данные: рецептура № 243 Сборника не продукцию кондитерского производства, количество изделий -27 кг. Расчетысведите в наряд-заказ.

36. Произведите расчет сырья для приготовления-булочка домашняя. Исходные данные: рецептура № 258 Сборника не продукцию кондитерского производства, количество изделий- 170 шт. Расчеты сведите в наряд-заказ.

Задания для промежуточной аттестации
(дифференцированный зачет по МДК 05.01)

1. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Бисквит с какао-порошком», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие пирожное «Песочное с белковым кремом», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

3. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Корзиночка с

кремом из сливок и вареньем», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

4. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Слойка с яблочной начинкой», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

5. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Трубочка с кремом», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

6. Составить технологическую карту на кондитерское изделие пирожное «Миндальное», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

7. Составить технологическую карту на кондитерское изделие пирожное «Краковское», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

8. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Булочка российская», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

9. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Булочка сдобная с помадой», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

10. Составить технологическую карту на кондитерское изделие булочка «Веснушка», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

11. Составить технологическую карту на кондитерское изделие булочка «Октябренок», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

12. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Булочка дорожная», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

13. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Печенье Золотистое», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

14. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Печенье банановое», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в

приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

15. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Булочка с орехами», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

16. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Булочка ванильная», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

17. Составить технологическую карту на кондитерское изделие пирог «Домашний с маком», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

18. Составить технологическую карту на кондитерское изделие пирог «Лакомка», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

19. Составить технологическую карту на кондитерское изделие пирог «Невский», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

20. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Бисквит круглый», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

21. Составить технологическую карту на кондитерское изделие торт «Невеста», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

22. Составить технологическую карту на кондитерское изделие торт «Свадебный», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

23. Составить технологическую карту на кондитерское изделие торт «Праздничный», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

24. Составить технологическую карту на кондитерское изделие торт «Творожно-йогуртовый», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

25. Составить технологическую карту на кондитерское изделие пирожное «Миндальное», организовать рабочее место по приготовлению и принять участие в приготовлении данного изделия, проанализировать соответствие требованиям качества.

Задания для промежуточной аттестации (экзаменквалификационный)

1. Разработать пакет технологической документации на сложное мучное кондитерское изделие торт бисквитный «Березка», рецептура № 7 Сборника рецептур на продукцию кондитерского производства. Произвести расчет сырья на 1,5 кг кондитерского изделия.

2. Разработать пакет технологической документации на сложное мучное кондитерское изделие торт бисквитный « Прага», рецептура №13 Сборника рецептур на продукцию кондитерского производства. Произвести расчет сырья на 1,5кг кондитерского изделия.

3. Разработать пакет технологической документации на сложное мучное кондитерское изделие торт бисквитно-ореховый «Ореховый», рецептура №20 Сборника рецептур на продукцию кондитерского производства. Произвести расчет сырья на 1,5 кг кондитерского изделия.

4. Разработать пакет технологической документации на сложное мучное кондитерское изделие торт песочный «Ландыш» , рецептура №29 Сборника рецептур на продукцию кондитерского производства. Произвести расчет сырья на 1,5 кг кондитерского изделия.

5. Разработать пакет технологической документации на сложное мучное кондитерское изделие торт песочно-творожный «Творожный», рецептура №35 Сборника рецептур на продукцию кондитерского производства. Произвести расчет сырья на 1,5 кг кондитерского изделия.

6. Разработать пакет технологической документации на сложное мучное кондитерское изделие торт «Слоеный с кремом», рецептура № 37 Сборника рецептур на продукцию кондитерского производства. Произвести расчет сырья на 1,5 кг кондитерского изделия.

7. Разработать пакет технологической документации на сложное мучное кондитерское изделие торт «Шарлотка», рецептура № 52 Сборника рецептур на продукцию кондитерского производства. Произвести расчет сырья на 1,5 кг кондитерского изделия.

8. Разработать пакет технологической документации на сложное мучное кондитерское изделие торт «Щелкунчик», рецептура № 65 Сборника рецептур на продукцию кондитерского производства. Произвести расчет сырья на 1,5 кг кондитерского изделия.

9. Разработать пакет технологической документации на сложное мучное кондитерское изделие пирожное «Буше» глазированное шоколадной помадой, рецептура № 83 Сборника рецептур на продукцию кондитерского производства. Произвести расчет сырья на 15 штук кондитерского изделия.

10. Разработать пакет технологической документации на сложное мучное кондитерское изделие пирожное «Бисквитное» фруктово-желейное, рецептура № 78 Сборника рецептур на продукцию кондитерского производства. Произвести расчет сырья на 15 штук кондитерского изделия.

11. Разработать пакет технологической документации на сложное мучное кондитерское изделие пирожное «Корзиночка» с белковым кремом, рецептура №103

Сборника рецептур на продукцию кондитерского производства. Произвести расчет сырья на 15 штук кондитерского изделия.

12. Разработать пакет технологической документации на сложное мучное кондитерское изделие пирожное «Слойка» с сыром, рецептура № 109 Сборника рецептур на продукцию кондитерского производства. Произвести расчет сырья на 15 штук кондитерского изделия.

13. Разработать пакет технологической документации на сложное мучное кондитерское изделие пирожное «Муфточка» с кремом, рецептура № 113 Сборника рецептур на продукцию кондитерского производства. Произвести расчет сырья на 15 штук кондитерского изделия.

14. Разработать пакет технологической документации на сложное мучное кондитерское изделие пирожное «Трубочка» с заварным кремом, рецептура № 120 Сборника рецептур на продукцию кондитерского производства. Произвести расчет сырья на 15 штук кондитерского изделия.

15. Разработать пакет технологической документации на сложное мучное кондитерское изделие пирожное «Трубочка» с кремом из сливок, обсыпанная рафинадной пудрой, рецептура № 126 Сборника рецептур на продукцию кондитерского производства. Произвести расчет сырья на 15 штук кондитерского изделия.

16. Разработать пакет технологической документации на сложное мучное кондитерское изделие пирожное «Пирамида», рецептура №131 Сборника рецептур на продукцию кондитерского производства. Произвести расчет сырья на 15 штук кондитерского изделия.

17. Разработать пакет технологической документации на сложное мучное кондитерское изделие пирожное «Любительское», рецептура № 133 Сборника рецептур на продукцию кондитерского производства. Произвести расчет сырья на 15 штук кондитерского изделия.

18. Разработать пакет технологической документации на сложное мучное кондитерское изделие пирожное «Корзиночка с фруктами», №150 Сборника рецептур на продукцию кондитерского производства. Произвести расчет сырья на 15 штук кондитерского изделия.

19. Разработать пакет технологической документации на сложное мучное кондитерское изделие пирожное «Рогалик», рецептура №152 Сборника рецептур на продукцию кондитерского производства. Произвести расчет сырья на 15 штук кондитерского изделия.

20. Разработать пакет технологической документации на сложное мучное кондитерское изделие кекс «Ореховый», рецептура 162 Сборника рецептур на продукцию кондитерского производства. Произвести расчет сырья на 1,5 кг кондитерского изделия.

21. Разработать пакет технологической документации на сложное мучное кондитерское изделие «Ромовая баба», рецептура № 172 Сборника рецептур на продукцию кондитерского производства. Произвести расчет сырья на 15 штук кондитерского изделия.

22. Разработать пакет технологической документации на сложное мучное кондитерское изделие пряники «Подмосковные», рецептура № 232 Сборника

рецептур на продукцию кондитерского производства. Произвести расчет сырья 1,5 кг кондитерского изделия.

23. Разработать пакет технологической документации на сложное мучное кондитерское изделие рулет «Экстра», рецептура 174 Сборника рецептур на продукцию кондитерского производства. Произвести расчет сырья на 1,5 кг кондитерского изделия.

24. Разработать пакет технологической документации на сложное мучное кондитерское изделие коврижка «Особая», рецептура № 246 Сборника рецептур на продукцию кондитерского производства. Произвести расчет сырья на 1,5 кг кондитерского изделия.

25. Разработать пакет технологической документации на сложное мучное кондитерское изделие каравай «Свадебный», рецептура № 254 Сборника рецептур на продукцию кондитерского производства. Произвести расчет сырья на 2 кг кондитерского изделия.

26. Организовать рабочее место по приготовлению сложного кондитерского изделия торт бисквитный «Березка», с учетом особенностей технологического процесса. Приготовить изделие и провести оценку качества готового изделия. Результаты отразить в таблице органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий.

27. Организовать рабочее место по приготовлению сложного кондитерского изделия торт бисквитный « Прага», с учетом особенностей технологического процесса. Приготовить изделие и провести оценку качества готового изделия. Результаты отразить в таблице органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий

28. Организовать рабочее место по приготовлению сложного кондитерского изделия торт бисквитно-ореховый «Ореховый», с учетом особенностей технологического процесса. Приготовить изделие и провести оценку качества готового изделия. Результаты отразить в таблице органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий

29. Организовать рабочее место по приготовлению сложного кондитерского изделия торт песочный «Ландыш», с учетом особенностей технологического процесса. Приготовить изделие и провести оценку качества готового изделия. Результаты отразить в таблице органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий

30. Организовать рабочее место по приготовлению сложного кондитерского изделия торт песочно-творожный «Творожный», с учетом особенностей технологического процесса. Приготовить изделие и провести оценку качества готового изделия. Результаты отразить в таблице органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий

31. Организовать рабочее место по приготовлению сложного кондитерского изделия торт «Слоеный с кремом», с учетом особенностей технологического процесса. Приготовить изделие и провести оценку качества готового изделия. Результаты отразить в таблице органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий

32. Организовать рабочее место по приготовлению сложного кондитерского

изделия торт «Шарлотка», с учетом особенностей технологического процесса. Приготовить изделие и провести оценку качества готового изделия. Результаты отразить в таблице органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий

33. Организовать рабочее место по приготовлению сложного кондитерского изделия торт «Щелкунчик», с учетом особенностей технологического процесса. Приготовить изделие и провести оценку качества готового изделия. Результаты отразить в таблице органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий

34. Организовать рабочее место по приготовлению сложного кондитерского изделия пирожное «Буше» глазированное шоколадной помадой, с учетом особенностей технологического процесса. Приготовить изделие и провести оценку качества готового изделия. Результаты отразить в таблице органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий

35. Организовать рабочее место по приготовлению сложного кондитерского изделия пирожное «Бисквитное» фруктово-желейное, с учетом особенностей технологического процесса. Приготовить изделие и провести оценку качества готового изделия. Результаты отразить в таблице органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий

36. Организовать рабочее место по приготовлению сложного кондитерского изделия пирожное «Корзиночка» с белковым кремом, с учетом особенностей технологического процесса. Приготовить изделие и провести оценку качества готового изделия. Результаты отразить в таблице органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий

37. Организовать рабочее место по приготовлению сложного кондитерского изделия пирожное «Слойка» с сыром, с учетом особенностей технологического процесса. Приготовить изделие и провести оценку качества готового изделия. Результаты отразить в таблице органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий

38. Организовать рабочее место по приготовлению сложного кондитерского изделия пирожное «Муфточка» с кремом, с учетом особенностей технологического процесса. Приготовить изделие и провести оценку качества готового изделия. Результаты отразить в таблице органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий

39. Организовать рабочее место по приготовлению сложного кондитерского изделия пирожное «Трубочка» с заварным кремом, с учетом особенностей технологического процесса. Приготовить изделие и провести оценку качества готового изделия. Результаты отразить в таблице органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий

40. Организовать рабочее место по приготовлению сложного кондитерского изделия пирожное «Трубочка» с кремом из сливок, с учетом особенностей технологического процесса. Приготовить изделие и провести оценку качества готового изделия. Результаты отразить в таблице органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий

41. Организовать рабочее место по приготовлению сложного кондитерского изделия пирожное «Пирамида», с учетом особенностей технологического процесса. Приготовить изделие и провести оценку качества готового изделия. Результаты

отразить в таблице органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий

42. Организовать рабочее место по приготовлению сложного кондитерского изделия пирожное «Любительское», с учетом особенностей технологического процесса. Приготовить изделие и провести оценку качества готового изделия. Результаты отразить в таблице органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий

43. Организовать рабочее место по приготовлению сложного кондитерского изделия пирожное «Корзиночка с фруктами», с учетом особенностей технологического процесса. Приготовить изделие и провести оценку качества готового изделия. Результаты отразить в таблице органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий

44. Организовать рабочее место по приготовлению сложного кондитерского изделия пирожное «Рогалик», с учетом особенностей технологического процесса. Приготовить изделие и провести оценку качества готового изделия. Результаты отразить в таблице органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий

45. Организовать рабочее место по приготовлению сложного кондитерского изделия кекс «Ореховый», с учетом особенностей технологического процесса. Приготовить изделие и провести оценку качества готового изделия. Результаты отразить в таблице органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий

46. Организовать рабочее место по приготовлению сложного кондитерского изделия «Ромовая баба», с учетом особенностей технологического процесса. Приготовить изделие и провести оценку качества готового изделия. Результаты отразить в таблице органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий

47. Организовать рабочее место по приготовлению сложного кондитерского изделия пряники «Подмосковные», с учетом особенностей технологического процесса. Приготовить изделие и провести оценку качества готового изделия. Результаты отразить в таблице органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий

48. Организовать рабочее место по приготовлению сложного кондитерского изделия рулет «Экстра», с учетом особенностей технологического процесса. Приготовить изделие и провести оценку качества готового изделия. Результаты отразить в таблице органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий

49. Организовать рабочее место по приготовлению сложного кондитерского изделия коврижка «Особая», с учетом особенностей технологического процесса. Приготовить изделие и провести оценку качества готового изделия. Результаты отразить в таблице органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий

50. Организовать рабочее место по приготовлению сложного кондитерского изделия каравай «Свадебный», с учетом особенностей технологического процесса. Приготовить изделие и провести оценку качества готового изделия. Результаты отразить таблице органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий

ПМ 06. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

Задания для текущего контроля

Теоретические вопросы

1. Какие факторы определяют микроклимат в производственных помещениях?
2. Назвать какие виды структур могут быть на предприятиях общественного питания?
3. Как влияет тип класса предприятия на структуру производства?
4. Дайте характеристику складской группе помещений.
5. Перечислите виды меню и дайте их характеристику.
6. Перечислите факторы, учитывающиеся при составлении плана - меню.
7. Перечислить требования, предъявляемые при оформлении меню.
8. Дайте характеристику особенности организации рабочего места в холодном цехе.
9. Дайте характеристику оперативному планированию.
10. Дайте характеристику организации труда в горячем цехе.
11. Перечислите требования, предъявляемые к планировке холодного цеха.

Практические задания

Задание 1. Разработать производственную программу горячего цеха столовой

А) Определить мощности предприятия, согласно формуле $4N = p * \eta$

N – количество посетителей за день.;

η – средняя оборачиваемость мест за день ;р – количество посадочных мест.

Б) Определить количество блюд, выпускаемых предприятием напитков,согласно формуле 5 , результаты занести в таблицу 11

$$n = N * m$$

$m = m_{х.з.} + m_{суп.} + m_{вт.б.} + ... m_{слад.}$

отсюда $n_{х.з.} = N * m_{х.з.}$;$n_{суп.} = N * m_{с}$;

n – количество блюд

N – количество посетителей за день

M – коэффициент потребления блюд .

Таблица –Разбивка блюд по ассортименту

Наименование блюд	Количество потребителей	Коэффициент потребленияблюд каждого вида	Количество блюд данного вида
холодные			.
первые			
вторые			
сладкие			
напитки			

Задание 2. Составить план - меню комплексного обеда в форме таблицы.

Организация _____
Предприятие _____

Таблица_План - меню обеда на _____м-ц. 202__г.

№ по сборнику рецептур	Наименование блюда	Выход	Количество	Ответственный
1.				
Ит.д.				

Директор _____
Зав. производством_____

Задание 3. Руководствуясь учебником, составьте расчет количества продуктов для комплексного обеда из четырех блюд на 50 человек данные занести в форму таблицы.

Таблица Расчет количества продуктов для комплексного обеда из четырех блюд на 50 человек

3	№ Рецептур	№				№				И т.д.				Итого
		брутто		нетто		брутто		нетто		брутто		нетто		брутто
		1п	50 п	1п	50 п	1п	50 п	1п	50 п	1п	50 п	1п	50 п	50п
1														
2														
и т.д.														

Составил зав. производством _____

Задание 4. Подберите инвентарь для приготовления супа с макаронными изделиями

_____

Задание 5. Обоснуйте требование предъявляемые к микроклимату горячего цеха

_____

Задание 6. Подберите оборудование для приготовления супов - пюре

_____

Б) Разработка производственной программы холодного цеха

Задание 1. Составьте меню ресторана высшего класса в форме таблицы

Организация _____
Предприятие _____

Таблица– Меню на_____м-ц 20_____г.

№ п/п	Наименование блюда	Выход	Цена
1.			
Ит.д.			

Директор _____
Зав. производством _____
Калькулятор _____

Задание 2. Заполните инструкционную карту «Организация работы
Таблица Организация работы холодного цеха

Технологические линии цеха	Оборудование цеха	Инвентарь, инструменты цеха	Сан и ПиН цеха	Техника безопасность цеха
1.				
2.				
И т.д.				

Задание 3. Подберите инструменты, инвентарь для приготовления холодных блюд вформе таблицы.
Таблица Подбор инструменты, инвентарь для приготовления холодных блюд

№ п/п	Наименование блюд, закусок	Наименование инвентаря, инструмента цеха
1.	Для приготовления бутербродов	
2.	Для приготовления овощных салатов	
3.	Для приготовления заливных блюд	

Ситуационные задачи

Задание № 1

Инструкция: Решите задачу с применением Сборника рецептур. Время выполнения задания – 10 минут

Зимой в санатории при приготовлении супов применяют зелень укропа быстрозамороженную. Какое количество замороженной зелени необходимо для замены 1 300 г зелени свежей?

Инструкция: Составьте калькуляцию, используя Сборник рецептур и приложения к нему.Время выполнения задания – 20 минут

Составить калькуляцию на блюдо «Салат из сырых овощей», если блюдо готовится в марте.

Задание № 2

Инструкция: Решите задачу с применением Сборника рецептур.Время выполнения задания – 10 минут

Какое количество омуля понадобится для приготовления 230 порций рыбы жареной встоловой профессионального колледжа?

Инструкция: Составьте калькуляцию, используя Сборник рецептур и приложения к нему.Время выполнения задания – 20 минут

Составить калькуляцию на блюдо «Салат витаминный», если блюдо готовится в декабре.

Задание № 3

Инструкция: Решите задачу с применением Сборника рецептур. Время выполнения задания – 10 минут

Необходимо приготовить форель жареную в сухарях на рашпере в ресторане высшей категории в количестве 12 порций. Какое количество форели (и каких размеров) для этого потребуется?

Инструкция: Составьте калькуляцию, используя Сборник рецептур и приложения к нему.Время выполнения задания – 20 минут

Составить калькуляцию на блюдо «Картофель отварной с грибами», если блюдо готовитсяв январе.

Задание № 4

Инструкция: Решите задачу с применением Сборника рецептур.Время выполнения задания – 10 минут

Для обслуживания банкета приобрели 14 кг окорока сырокопчёного (со шкурой икостями) сибирского. Какое количество порций можно нарезать, если выход порции 75 г?

Инструкция: Составьте калькуляцию, используя Сборник рецептур и приложения к нему.Время выполнения задания – 20 минут

Составить калькуляцию на блюдо «Суп молочный с макаронными изделиями», если напредприятии отсутствует молоко цельное, а имеется молоко сухое обезжиренное.

Задание № 5

Инструкция: Решите задачу с применением Сборника рецептур.Время выполнения задания – 10 минут

На предприятии 1-ой категории запланировали приготовить 40 порций эскалопа. Какоеколичество мясной свинины для этого необходимо?

Инструкция: Составьте калькуляцию, используя Сборник рецептур и приложения к нему.Время выполнения задания – 20 минут

Составить калькуляцию на блюдо «Каша гречневая рассыпчатая», выход 250 г.

Задание № 6

Инструкция: Решите задачу с применением Сборника рецептур.

Время выполнения задания – 20 минут

Составить калькуляцию на блюдо Рыба отварная с гарниром и хреном», если напредприятие поступил омуль.

Инструкция: Составьте калькуляцию, используя Сборник рецептур и приложения к нему.Время выполнения задания – 10 минут

Составить калькуляцию на блюдо «Каша рисовая рассыпчатая», выход 250 г.

Задание № 7

Инструкция: Решите задачу с применением Сборника рецептур.Время выполнения задания – 10 минут

Какое количество картофеля необходимо для приготовления 15 кг картофеля, жаренногобрусочками, в марте?

Инструкция: Составьте калькуляцию, используя Сборник рецептур и приложения к нему.Время выполнения задания – 20 минут

Составить калькуляцию на блюдо «Каша пшённая рассыпчатая», выход 340 г.

Задание № 8

Инструкция: Решите задачу с применением Сборника рецептур.Время выполнения задания – 10 минут

40 кг капусты белокочанной свежей обработали, нашинковали и стёрли с

солью длясалата. Какое количество капусты должно при этом получиться?

Инструкция: Составьте калькуляцию, используя Сборник рецептур и приложения к нему.Время выполнения задания – 20 минут

Составить калькуляцию на блюдо «Канапе с сыром и окороком», если на производствопоступили яйца весом 54 г (предприятие 1-ой категории).

Задание № 9

Инструкция: Решите задачу с применением Сборника рецептур.Время выполнения задания – 10 минут

В детском оздоровительном лагере готовят кисель, для которого необходимо 28 кг сахара.Какое количество мёда натурального понадобится для замены сахара?

Инструкция: Составьте калькуляцию, используя Сборник рецептур и приложения к нему.Время выполнения задания – 20 минут

Составить калькуляцию на блюдо «Салат «Летний», если на производстве имеются яйцавесом 56 г (предприятие 2-ой категории).

Задание № 10

Инструкция: Решите задачу с применением Сборника рецептур.Время выполнения задания – 10 минут

Для приготовления плова необходимо 4 кг очищенной моркови. Какое количествоморкови нужно получить со склада в феврале?

Инструкция: Составьте калькуляцию, используя Сборник рецептур и приложения к нему.Время выполнения задания –20 минут

Составить калькуляцию на блюдо «Салат мясной», если на производстве имеется свининажирная (предприятие 1-ой категории).

Задание № 11

Инструкция: Решите задачу с применением Сборника рецептур.Время выполнения задания – 10 минут

Для приготовления яблок, запечённых в тесте, закупили 40 кг яблок. Какое количествояблок с удалённым семенным гнездом получится?

Инструкция: Составьте калькуляцию, используя Сборник рецептур и приложения к нему.

Время выполнения задания – 20 минут

Составить калькуляцию на блюдо «Щи из свежей капусты с картофелем и мясом», если напредприятии имеется говядина 2-ой категории.

Задание № 12

Инструкция: Решите задачу с применением Сборника рецептур. Время выполнения задания – 10 минут

Для обслуживания свадьбы в ресторане 1-й категории было заказано приготовить 50 порций котлет натуральных жареных из свинины. Рассчитать, какое количество свинины обрезанной необходимо.

Инструкция: Составьте калькуляцию, используя Сборник рецептур и приложения к нему.Время выполнения задания – 20 минут

Составить калькуляцию на блюдо «Щи по-уральски», если на предприятии имеется томатная паста с содержанием сухих веществ 40%.

Задание № 13

Инструкция: Решите задачу с применением Сборника рецептур.Время выполнения задания – 10 минут

На предприятие поступила печень баранья мороженая массой 24кг. Определить какоеколичество печени, жареной мелкими кусками, можно из неё приготовить.

Инструкция: Составьте калькуляцию, используя Сборник рецептур и приложения к нему.Время выполнения задания – 20 минут

Составить калькуляцию на блюдо «Жаркое с грибами по-русски», если на предприятииимеется говядина 2-ой категории.

Задание № 14

Инструкция: Решите задачу с применением Сборника рецептур.Время выполнения задания – 10 минут

Какое количество кур полупотрошённых 2-й категории понадобится, чтобы получить 40порций котлет жареных массой по 75г.?

Инструкция: Составьте калькуляцию, используя Сборник рецептур и приложения к нему.Время выполнения задания –20 минут

Составить калькуляцию на блюдо «Рыба, жаренная во фритюре», если на производствеимеется омуль среднего размера.

Задание № 15

Инструкция: Решите задачу с применением Сборника рецептур.Время выполнения задания – 10 минут

Какое количество порций сарделек жареных (разрезанных вдоль) можно приготовить свыходом порции 75г. из 18кг. сарделек сырых?

Инструкция: Составьте калькуляцию, используя Сборник рецептур и приложения к нему.Время выполнения задания – 20 минут

Составить калькуляцию на блюдо «Рыба, жаренная во фритюре», если на производствеимеется хариус среднего размера.

Задание № 16

Инструкция: Составьте производственную программу овощного цеха,перерабатывающего 50 кг в сутки, в форме таблицы.

Время выполнения задания – 20 минут

Таблица Производственная программа овощного цеха

Наименование продуктов	Кол-во кг.	% отходов	Кол-во п\ф кг
1.			
2.			
…			
и т.д. Итого			

Для расчетов выхода овощных полуфабрикатов используют формулы:

Р о.п. = Ро (100-N) /100

где:

Роп - масса (нетто) овощей п\ф, кг;Ро - масса овощного сырья;

N - норма отходов в зависимости от вида сырья и сырья по сборнику рецептур блюд, %

Инструкция: Составьте акт на выпуск овощных полуфабрикатов.Время выполнения задания – 10 минут

Задание 17

Инструкция: Составьте производственную программу

Время выполнения задания – 20 минут

Таблица Производственная программа рыбного цеха

Наименование продуктов	Кол-во	% отходов	Кол-во п\ф, кг
1.			
2.			
и т.д.			
Итого	50 кг		

Для расчетов выхода рыбных полуфабрикатов используют формулы:

Р о.п. = Ро (100-N) / 100

где:

Роп - масса (нетто) рыбных п\ф, кг;Ро - масса рыбного сырья;

N - норма отходов в зависимости от вида сырья и сырья по сборнику рецептур блюд, %;

Инструкция: Составьте акт на выпуск рыбных полуфабрикатов.Время выполнения задания – 10 минут

Задание № 18

Инструкция: Проведите расчет выхода полуфабрикатов из 2 т говядины 1 – й категории(производственная программа мясного цеха) в форме таблицы.

Время выполнения задания – 20 минут

Для расчета выхода мясных п\ф из заданной массы сырья используют формулы:

Qм.р.= Qм.В / Gn. 100

где:

Qм.р. - количество мясных полуфабрикатов;

Qм - масса мяса, из которых выпускают полуфабрикаты, кг;

В -%, учитывающий удельный вес, соответствующий части мяса; Gn – масса порции п\ф, кг (по сборнику рецептур).

Таблица Производственная программа мясного цеха

Наименование вида мяса, части тушки	выход		Наименованиеп\ф	Масса 1 порц.	Кол-во п\ф
	%	масса			
Говядина 1кат.	1,7	34		125	272
И т.д.					
Итого					

Инструкция: Составьте акт на выпуск мясных полуфабрикатов. Время выполнения задания – 10 минут

Задание № 19

Инструкция: Составьте производственную программу птицегольевого цеха в форметаблицы.

Время выполнения задания – 20 минут

Таблица Производственная программа птицегольевого цеха

Наименование продуктов	Кол-во кг	Выход полуфабриката	Кол-во п\ф, кг
1			
2			
и т.д. Итого			

Инструкция: Составьте акт на выпуск полуфабрикатов из птицы. Время выполнения задания – 10 минут

Тестовые задания

Инструкция: Выберите один правильный ответ. Время выполнения задания – 45 минут.

1 вариант

1. Пропускная способность торгового зала зависит от:

а) численности работников на производстве и их квалификации;

б) средних затрат времени на обслуживание одного потребителя;

в) производительности оборудования;

г) качества сырья, поступающего на предприятие.

2. К прочей продукции собственного производства относят:
а) готовые блюда;
б) алкогольные и безалкогольные напитки; в) полуфабрикаты;
г) хлеб и хлебобулочные изделия.
3. К условно-постоянным издержкам относят:
а) зарплату рабочих;
б) затраты на электроэнергию; в) транспортные расходы;
г) затраты на охрану труда.
4. Метод измерения производительности труда, позволяющий исчислить производительность труда при выпуске неоднородной по составу продукции, называется:
а) натуральным;
б) стоимостным;
в) условно-натуральным;
г) условно-стоимостным.
5. Работнику предприятия начислили зарплату в соответствии с отработанным временем по установленной тарифной ставке. Это пример:
а) простой повременной оплаты труда;
б) сдельной оплаты труда;
в) повременно-премиальной оплаты труда;
г) сдельно-премиальной оплаты труда
6. Самый высокий уровень издержек в предприятиях питания:
а) 1 категории;
б) 2 категории;
в) 3 категории;
г) высшей категории.
7. Наценка является составной частью:
а) розничной цены;
б) закупочной цены;
в) оптовой цены;
г) продажной цены.
8. Сумма всех торговых надбавок и наценок - это:
а) прибыль предприятия;
б) валовой доход предприятия;
в) издержки производства и обращения;
г) рентабельность предприятия.
9. Выработка продукции – это:
а) количество продукции, произведённой в единицу времени;
б) количество времени, затраченное на изготовление единицы продукции;
в) количество произведённой и реализованной продукции;
г) общие затраты времени на производство и реализацию продукции.
10. К основным фондам относятся:

а) тара;
б) оборудование;

в) готовая продукция;

г) денежные средства в кассе предприятия.

11. Из фонда потребления, образованного за счёт прибыли предприятия, средства могутнаправляться на следующие цели:

а) на расширение и реконструкцию предприятия;

б) на выплату единовременных вознаграждений по итогам работы за год;

в) на финансирование капитальных вложений;

г) на пополнение собственных оборотных средств.

12. Показатель, характеризующий величину товарооборота, полученную на 1 рубльоборотных средств (ОС) – это:

а) Фондоотдача;

б) Фондоёмкость;

в) Фондовооружённость;

г) Рентабельность основных фондов.

13. Прибыль, полученная от обычной (повседневной) хозяйственной деятельностипредприятия – это:

а) торговая;

б) чистая;

в) балансовая;

г) налогооблагаемая.

14. Источником средств для премирования работников предприятия может быть:

а)фонд накопления;

б) амортизационный фонд;

в) прибыль, остающаяся в распоряжении предприятия;

г) резервный фонд.

15. Линейный график работы производства предусматривает:

а) выход работников производства в разное время группами или поодиночке в соответствии с загрузкой торгового зала;

б) сочетание различных графиков и применяется на предприятиях с удлинённым рабочим днём;

в) одновременный приход и уход с работы всех работников производства;

г) различную продолжительность рабочего дня по дням недели, но не более 11 ч. 30 мин. С последующим предоставлением дня отдыха при обязательной отработке за месяц установленной нормы рабочего времени.

16. График, предусматривающий выход работников производства в разное время группами или поодиночке в соответствии с загрузкой торгового зала называется:

а) линейным;

б) комбинированным;

в) ленточным (скользящим);

г) суммированного учёта рабочего времени.

17. Норма времени – это:

а) количество продукции, которое должно быть изготовлено в единицу времени однимили группой работников соответствующей квалификации;

б) число работников, необходимое для выполнения определённых работ или дляобслуживания конкретных рабочих мест;

в) количество объектов или квадратных метров площади, которое может обслужить одинработник соответствующей квалификации за определённое время;

г) затраты времени, необходимые для выполнения определённой операции илиизготовления единицы продукции.

18. Время работы состоит из:

а) подготовительно-заключительного, основного и оперативного времени;

б) подготовительно-заключительного, основного и непроизводительного времени;

в) времени производительной и непроизводительной работы;

г) времени производительной работы, подготовительно-заключительного, основного иоперативного времени;

19. Балансовая прибыль предприятия – 240 тыс. руб., прибыль от внереализационных операций – 70 тыс. руб., прибыль от реализации материальных ценностей – 10 тыс. руб. Следовательно, прибыль от реализации продукции равна:

а) 160 тыс. руб.;

б) 320 тыс. руб.;

в) 80 тыс. руб.

План выпуска блюд на месяц 30 тыс. Средне групповая норма расхода продуктов на одно блюдо 100 г. Определить норматив остатков продуктов на конец месяца, если их норма 5 дней оборота.

а)500. в) 700.

б)600. г) 550.

20. Расход овощей за месяц по столовой составит 6840 кг. Остатки овощей на начало месяца составляют 1000 кг., а их норма на конец месяца в днях оборота составляет 5 дней. Определить план поступления овощей за месяц.

а)6840. в) 7840.

б)6980. г) 7980.

21. Товарооборот за квартал 540 тысяч рублей. Товарные запасы составили (тысяч рублей): на 1 января – 90, на 1 февраля – 115, на 1 марта – 106, на 1 апреля – 116. Определить товарооборачиваемость в днях.

а) 12 в) 14

б) 18 г) 16

22. Товарооборот столовой по реализации покупных товаров составляет 140 тыс. руб. удельный вес оборота по реализации собственной продукции в общем объёме оборота составляет 80%. Определить общий товарооборот столовой.

а) 560 в) 700

б) 650 г) 940

23. Оборот столовой по реализации собственной продукции 400 тыс. руб. Определить оборот предприятия, если удельный вес оборота по реализации покупных товаров составляет 20%.

а) 500 в) 700

б) 650 г) 940

Товарооборот столовой 800 тыс. руб. Уровень валового дохода 20%. Издержки производства и обращения составили 100 тыс. руб. Ставка налога на прибыль 24%. Определить чистую прибыль столовой.

а) 15; б) 35; в) 50;

Товарооборот ресторана 500 тыс. руб. Уровень валового дохода 20%. Сумма издержек производства и обращения – 60 тыс. руб. Определите прибыль ресторана.

а) 40; б) 50; в) 100.

24. Товарооборот за месяц 750 тыс. руб. Численность работников 20 человек. Средняя заработная плата на одного работника 750 руб. за месяц. Чему равен уровень фонда зарплаты (в %)?

а) 10;
б) 5;
в) 2;
г) 2,5.

Задания для промежуточной аттестации (экзамен квалификационный)

Тестовые задания

Инструкция: выбери правильный ответ (ответа может не быть, один вариант, несколько вариантов), решите задачу (№ 25).

1.Менеджмент (management) - это:

a. процесс управляющего взаимодействия, отношения управления;
b. люди, управляющие организацией; управленческие должности;
c. наука управления, область знания, опыт управления людьми и организациями;
d. искусство управления, совокупность личностных качеств.

2.Метод управления, это…

a. Совокупность приемов и способов воздействия на управляемый объект для достижения целей;
b. Набор проверенных возможностей.

3.Какими базовыми компетенциями должен обладать современный эффективный менеджер:

a. Ориентированность на изменения
b. Эффективное взаимодействие и сотрудничество
c. Ориентированность на конкурентов
d. Ориентированность на потребности
e. Ориентированность на результат

4.Планирование включает в себя:

a. Осмысление ситуации;
b. Прогноз результата;
c. Перечень действий для достижения результата.

5.Организация - это :

a. группа людей, деятельность которых сознательно координируется для достижения общей цели или целей;

b. двое людей, которые считают себя частью этой группы

6.Критерии современной организации:

a. Большое количество чрезвычайно мощных организаций, как коммерческих, так и некоммерческих.
b. Относительно небольшое количество руководителей, практическое отсутствие руководителей среднего звена.
c. Четко очерчены управленческие группы, управленческая работа четко воспринимается и отделяется от неуправленческой
d. Занятие руководящих постов в организации чаще всего по праву рождения или путем захвата силой.
e. Большое количество людей, способных принимать важные для организации решения.
f. Упор на приказ и интуицию.

7.Основная форма социально-психологических методов управления, это…

a. Принуждение;
b. Убеждение;
c. Разубеждение.

8.Принятие решения, это…

a. Выбор алгоритма осуществления какой либо деятельности;
b. Выбор альтернативы, т.е. акт, направленный на разрешение проблемной ситуации.

9.К факторам влияющим на качество управленческого решения относятся:

a. Квалификация кадров;
b. Методы управления;
c. Время действия.

10.Концепции маркетинга:

a. совершенствование производства
b. совершенствование товара
c. интенсификация продаж
d. глубокое изучение запросы потребителей
e. социально- этичный маркетинг

11.Какие существуют рыночные возможности продвижения нового продукта на существующих рынках?

a. более глубокое внедрение на рынок;
b. требуются затраты на выход новых рынков;
c. разработка товара, модифицируем старый товар или продаем новый, но на старых рынках;
d. продажа нового товара на новых рынках — можно открыть или купить производство, не связанное с нынешним ассортиментом и рынком.

12.К микросреде предприятия относится:

a. покупатели
b. культура
c. поставщики
d. контактные аудитории
e. политика и право

f. макроэкономика
g. конкуренты
h. посредники
i. экология
j. демография
k. НТП

13.Для чего необходимо изучение качественных характеристик рынка:

a. для прогнозирования спроса,
b. для разработки и совершенствования товаров,
c. для отработки рекламных сообщений,
d. для учета психологических факторов в ценовой политике,
e. для налаживания коммуникаций с потребителем.

14.Мотивация – это:

a. ориентир человека на определенный социальный объект, выражающий предрасположенность действовать определенным образом,
b. это внутреннее побуждение к активному действию.

15.Процесс принятия покупательского решения включает в себя следующие этапы:

a. выявление проблемы
b. обдумывание проблемы
c. поиск информации
d. оценка вариантов
e. решение о покупке
f. реакция на покупку

16.К методам изучения покупательского спроса относят:

a. свободная беседа;
b. ассоциативные беседы;
c. проецирующие тесты;
d. ретроспективные беседы;
e. беседы в группе;
f. анкетирование.

17.Упаковка товара выступает его визитной карточкой. Функции:

a. защита от порчи и повреждений;
b. создание рациональных единиц для погрузки, транспортировки и складирования;
c. создание оптимальных по весу и объему единиц товара для продажи;
d. информирование о свойствах продукта и способе использования;
e. реклама;
f. идентификация.

18.Ассортимент — это …

a. набор товаров, предлагаемых предприятием на рынке;
b. выбор стратегии развития товара и рынка.

19.При проведении маркетингового исследования товаров и рынков определяется …

a. емкость,

b. конъюнктура рынка,
c. потребности покупателей,
d. анализируются способы использования товаров и другие особенности покупательского поведения,
e. исследование собственных товаров и товаров конкурентов;

20.Источники идей о товаре:

a. потребители;
b. конкуренты;
c. торговый персонал;
d. научные публикации;
e. творческие методы;
f. аналитические.

21.Государство воздействует на цены следующим образом:

a. фиксированные цены;
b. устанавливать правила расчета цен;
c. устанавливает правила игры на рынке путем ряда запретов.

22. Какими значимым качествам, навыкам и компетенциям должен владеть менеджер:

a. Стратегическое мышление
b. Организация
c. Организованность
d. Коммуникация
e. Развитие подчиненных
f. Внешние контакты
g. Навыки общения
h. Управление конфликтами
i. Проявление и поощрение внимания к качеству работы на всех уровнях
j. Достижение поставленных целей
k. Управление переменами

23.Результативность это:

a. способность системы производить некий конкретный продукт
b. способность к получению наивысших результатов при наименьших затратах
c. отношение количества единиц на выходе к количеству единиц на входе.

24.Производительность это:

a. способность системы производить некий конкретный продукт
b. способность к получению наивысших результатов при наименьших затратах
c. отношение количества единиц на выходе к количеству единиц на входе.

25.Критерии современной организации:

a. Большое количество чрезвычайно мощных организаций, как коммерческих, так и некоммерческих.
b. Относительно небольшое количество руководителей, практическое отсутствие руководителей среднего звена.

c. Четко очерчены управленческие группы, управленческая работа четко воспринимается и отделяется от неуправленческой
d. Занятие руководящих постов в организации чаще всего по праву рождения или путем захвата силой.
e. Большое количество людей, способных принимать важные для организации решения.

Задачи

Задача №1 «Расчёт среднего процента выполнения плана выпуска продукции».

На основании данных о выполнении плана двумя группами заводов вычислите средний процент выполнения плана выпуска продукции для каждой группы.

Первая группа			Вторая группа		
№ завода	фактический выпуск продукции млн.д.е.	выполнение плана выпуска продукции %	№ завода	плановое задание выпуска продукции, млн. д.е.	выполнение плана выпуска продукции %
1	23	100	3	20	97
2	21	105	4	22	110

Задача № 2 «Расчет заработной платы».

Рассчитайте сумму заработной платы начальника отдела кадров фирмы, если его оклад составляет 8000 т. рублей, по графику из 23 рабочих дней он отработал 20, а 3 дня находился в отпуске без сохранения среднего заработка. Размер единовременной премии в текущем месяце составил 30% от оклада.

Задача №3 «Расчет налоговых вычетов».

Произведите расчет налога НДФЛ на заработную плату начальника отдела кадров фирмы, если его оклад составляет 7500 т. Рублей и у него есть один несовершеннолетний ребенок.

Задача №4 «Прием на работу».

При приеме на работу Носова представила справку с последнего места работы, так как трудовую книжку она утратила при переезде на новое место жительства, в связи с этим ей было отказано в приеме на работу. Правомерен ли отказ в приеме на работу? Какие документы работодатель имеет право требовать при приеме на работу?

Задача № 5 «Испытательный срок».

Никитин был принят на работу в порядке перевода на должность главного бухгалтера с шестимесячным испытательным сроком. Юрисконсульт указал, что при приеме на работу Никитина нарушено трудовое законодательство. Назовите правила приема на работу с испытательным сроком. Составьте юридическое заключение.

Задачи №6 «Замещение вакансии».

Господин Рощин Г.Д. обратился в ЗАО «Красный путь» для предложения своей кандидатуры для замещения имеющейся в ЗАО «Красный путь» вакансии старшего юрисконсульта. При этом он сообщил руководителю ЗАО «Красный путь», что хоть они и не давали объявления о поиске работников для замещения данной вакансии, но он точно знает о том, что данная вакансия у них имеется, так как его друг, занимавший эту должность, недавно уволился.

Руководитель ЗАО «Красный путь» сообщил Рощину Г.Д., что ЗАО «Красный путь» действительно не публиковала объявления о поиске работников для замещения вакансии старшего юрисконсульта, так как не собираются замещать эту вакансию. В настоящее время в ЗАО «Красный путь» в юридическом отделе предусмотрено 5 штатных единиц (начальник и 4 специалиста), при этом две штатных единицы (старший юрисконсульт и юрисконсульт) вакантны. Однако ЗАО «Красный путь» в ближайшее время не намерено принимать на работу специалистов в юридический отдел, так как существующий состав юристов вполне справляется с имеющейся работой.
Вопросы (обоснуйте свой ответ со ссылкой на нормы Трудового кодекса РФ):
1. Обязан ли работодатель замещать свободные вакансии по мере их возникновения?
2. Правомерно ли требование Рощина Г.Д.?

Задача №7 «Оформление технико-технологической карты на изделие».

Заполнение бланка технико-технологической карты.

Задача №8 «Оформление документов при приеме на работу».

Оформление личного листа учета сотрудника при приеме на работу.

Задача №9 «Техника безопасности при приеме на работу».

Оформление карточки по технике безопасности при приеме на работу.

Задача №10 «Учет рабочего времени».

Оформление табеля учета использования рабочего времени и расчета заработной платы.

ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ «ПОВАР, КОНДИТЕР»

Задания для текущего контроля

Практические задания

1. Составьте схему технологического процесса обработки ....., предложить обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места.

1.1 Клубнеплодов;

1.2 Корнеплодов;

1.3 Капустных овощей

1.4 Плодовых овощей;

1.5 Пряных овощей;

1.6 Консервированных овощей;

1.7 Грибов;
1.8 Десертных овощей;
1.9 Рыбы с костным скелетом чешуйчатой;
1.10 Рыбы с костным скелетом бесчешуйчатой;
1.11 Рыбы с костным скелетом замороженной;
1.12 Рыбы соленой;
1.13 Мяса крупного рогатого скота;
1.14 Мяса мелкого скота;
1.15 Передней четвертины говядины;
1.16 Задней четвертины говядины;
1.17 Туши свинины;
1.18 Туши баранины;
1.19 Туши телятины;
1.20 Тушек молочных поросят;
1.21 Сельскохозяйственной птицы;
1.22 Субпродуктов;
1.23 Сушеных и замороженных овощей;
1.24 Плодов и ягод;
1.25 Туши козлятины.

Теоретические задания

2. Предложите ассортимент полуфабрикатов для ….. из….. .

2.1. Охарактеризуйте простые формы нарезки клубнеплодов, определите их кулинарное использование.

2.2. Охарактеризуйте простые формы нарезки корнеплодов, определите их кулинарное использование.

2.3. Охарактеризуйте простые формы нарезки луковых и капустных овощей, определите их кулинарное использование.

2.4. Предложите ассортимент полуфабрикатов из рыбной рубленой массы. Охарактеризуйте их.

2.5. Предложите ассортимент полуфабрикатов для варки из рыбы с костным скелетом. Охарактеризуйте их.

2.6. Предложите ассортимент полуфабрикатов для припускания из рыбы с костным скелетом. Охарактеризуйте их.

2.7. Предложите ассортимент полуфабрикатов для жарки во фритюре из рыбы с костным скелетом. Охарактеризуйте их.

2.8. Предложите ассортимент полуфабрикатов для жарки основным способом из рыб с костным скелетом. Охарактеризуйте их.

2.9. Предложите ассортимент рубленых полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Охарактеризуйте их.

2.10. Предложите ассортимент мелкокусковых полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Охарактеризуйте их.

2.11. Предложите ассортимент порционных полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Охарактеризуйте их.

2.12. Предложите ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы мяса. Охарактеризуйте их.

2.13. Предложите ассортимент натуральных рубленых полуфабрикатов из баранины и свинины. Охарактеризуйте их.

2.14. Предложите ассортимент натуральных рубленых полуфабрикатов из говядины. Охарактеризуйте их.

2.15. Предложите ассортимент полуфабрикатов крупным куском из говядины. Охарактеризуйте их.

2.16. Предложите ассортимент полуфабрикатов порционным куском для жарки из говядины. Охарактеризуйте их.

2.17. Предложите ассортимент полуфабрикатов порционным куском для тушения из говядины. Охарактеризуйте их.

2.18. Предложите ассортимент полуфабрикатов мелким куском для жарки из говядины. Охарактеризуйте их.

2.19. Предложите ассортимент полуфабрикатов мелким куском для тушения из говядины. Охарактеризуйте их.

2.20. Предложите ассортимент полуфабрикатов крупным куском из свинины. Охарактеризуйте их.

2.21. Предложите ассортимент полуфабрикатов порционным куском для жарки из свинины. Охарактеризуйте их.

2.22. Предложите ассортимент полуфабрикатов мелким куском из свинины для жарки и тушения из свинины. Охарактеризуйте их.

2.23. Предложите ассортимент полуфабрикатов крупным куском из баранины. Охарактеризуйте их.

2.24. Предложите ассортимент полуфабрикатов порционным куском для жарки из баранины. Охарактеризуйте их.

2.25. Предложите ассортимент полуфабрикатов из баранины для жарки мелким куском. Охарактеризуйте их.

Расчетные задачи

3. Произведите необходимые расчеты, согласно полученному заданию.

Инструкция:

-внимательно прочитайте задание;

-произведите расчеты, пользуясь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;

3.1. Определить массу картофеля по массе брутто, если необходимо получить 20 кг картофеля очищенного (март месяц).

3.2. Произвести замену 20 кг моркови свежей столовой на морковь гарнирную консервированную.

3.3. Произвести замену 15 кг шампиньонов свежих на грибы белые сушеные.

3.4. Определить массу брутто картофеля в ноябре, если масса картофеля жареного брусочками 9 кг.

3.5. Определить массу брутто капусты цветной, если необходимо приготовить 15 кг капусты цветной отварной.

3.6. Определить массу картофеля жареного соломкой, если получено 25 кг картофеля свежего продовольственного 30 кг (январь месяц).

3.7. Произвести замену 3 кг томатного пюре (содержание сухих веществ 12%) на томатную пасту (содержание сухих веществ 25-30 %).

3.8. Масса полуфабриката «Сардинелла неразделанная»-10 кг. Определить массу брутто сырья.

3.9 . Произвести расчет сырья для приготовления 10 порций трески фаршированной кусками. Масса 1 порции-75 гр.

3.10. Поступило 20 кг зубана неразделанного среднего размера. Определить массу полуфабриката «Филе с кожей без костей»

3.11. Какое количество путасу неразделанного необходимо получить, чтобы приготовить 15 кг полуфабриката: «Путасу непластованный кусками»?

3.12. Вам необходимо приготовить 10 порций котлет из толстолобика. Произведите расчет сырья. Масса одной порции-50 гр.

3.13. Заменить 20 кг окуня морского потрошенного крупного обезглавленного маленьким (полуфабрикат напластованный кусками).

3.14. Определить нормы отходов и потерь при обработке 150 кг говядины 2 категории.

3.15. Поступило 100 кг свинины жирной. Определите выход котлетного мяса при разделке.

3.16. Масса полуфабриката «Бифштекс порционный натуральный» -159 г. Определить массу брутто говядины 2 категории для приготовления 20 порций полуфабриката.

3.17. Масса полуфабриката для шашлыка 10 кг. Определить массу готового шашлыка.

3.18. Рассчитать массу котлетного мяса, хлеба и жидкости для приготовления 50 порций котлет полуфабрикат (2 вариант).

3.19. Определить массу мякоти для азу, если в наличии 150 кг говядины 2 категории.

3.20. Масса баранины тушеной крупным куском 5 кг. Определить массу брутто баранины 1 категории.

3.21. Определить массу зачищенных кур, если поступило 10 кг кур потрошенных 2 категории.

3.22 . Определить выход мякоти с кожей, если поступило 30 кг кур полупотрошенных 1 категории.

3.23 . Масса жареных кур целыми тушками 15 кг, определить массу брутто кур 1 категории.

3.24. Закуплено 30 кг цыплят потрошенных 2 категории. Сколько порций цыплят припущенных можно приготовить, если масса готового продукта 50 г.

3.25. Определить выход мякоти с кожей при обработке 20 кг индеек потрошенных 2 категории.

Практические задачи

№ 1

Задача 1. Расчёт воды для замеса теста заданной влажности.
x=(100·c)/(100-a)=B
A-заданная влажность теста, %
B-масса закладываемого сырья в натуре, г
C-масса сырья в сухих веществах, г
Для приготовления сложных кондитерских изделий из дрожжевого теста (ромовая баба), известны следующие данные: масса сырья в натуре составляет 7753 г, масса сухих веществ 6131г. Влажность теста 32%. Определить количество воды для замеса теста.
X=(100·c):(100-a)=B
X=(100·6131):(100-32)-7753=1263,3 г.
Ответ: 1263,3 г.

Задача 2. Для выработки сложных сдобных хлебобулочных изделий используют дрожжевое опарное тесто. Определите необходимое количество воды для его замеса, если известно, что влажность 35%, а рецептура приведена в таблице.

Рецептура	Количество сырья на 100шт по 50г.	Влажность сырья, в %	Содержание сухих веществ в сырь, в %	Содержание сухих веществ в г.
Мука пшеничная высшего сорта	3700	14	86	3182
Дрожжи	55	75	25	13,75
Меланж	135	74	26	35,1
Сахар	370	0,1	99,9	369,63
Масло сливочное	251	15,4	84,6	212,4

Расчёт сухих веществ в г.
Мука
3700-100
x-86
x=(3700·86):100=3182 г
Дрожжи
55-100
x-25
x=(55·25):100=13,75 г.
Меланж
135-100
x-26
x=(135·26):100=35,1 г.
Сахар
370-100
x-99,9
x=(370·99,9):100=369,63 г.

Масло сливочное
251-100
х-84,6
х=(251·84,6):100=212,34 г.
Соль
57-100
х-96,5
х=(57·96,5):100=55 г.
х=(100·с):(100-а)-В
х=(100-3867,78):(100-35)-4568=18382,4
Критерии оценок
отметка «5» ставится за безошибочное выполнение задания
отметка «4» ставится за выполнение задание с незначительными недочётами
отметка «3» ставится за выполнение задание с недочётами и исправлениями
отметка «2» ставится за задание, выполненное со значительными нарушениями

№2 Расчет сырья, определение количества полуфабрикатов, изготовляемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости.

Задание: Решить задачи
Задача 1. Для приготовления 100 шт. булочек ванильных расход пшеничной муки с стандартной её влажностью (14,5%) должен составлять 6755 г. Поступившая на предприятие мука имеет влажность 12,5% . Сколько муки израсходуется?
Решение
1) 14,5-12,5=2%
2) 6755-100
х- 2 х= (6755·2)/100=135,1
3)6755-135,1=6 619,9
Ответ: 6 619 муки израсходуется влажностью 12,5%.

Задача 2. Произвести расчёт количества сухих дрожжей при отсутствии дрожжей прессованных. Для приготовления фигурной сдобы в количестве 100 шт. по 50 г, если известно что по рецептуре для приготовления данного количества изделий используют 55г прессованных.
1) 250-100
х-55
Х=(250·55)/100=13,75
Ответ: 13,75

Задача 3. Произвести расчёт сухих дрожжей для приготовления пончиков в количестве 100 шт. по 45г, если известно что по рецептуре для приготовления данного количества изделий используют 80г дрожжей прессованных.
1) 250-100

x-80
x=(250·80)/100=200
Ответ: 200 г.

Задача 4. При приготовлении 10 кг дрожжевого теста для сложных кулинарных пирогов с разными начинками расход муки должен составить 64,1 кг. Определить фактическое количество муки которое должно быть израсходовано для приготовления заданного количества дрожжевого теста, если мука имеет влажность 13,2%.
1) 14,5-13,3=1,2%
2) 64,1-100
x-1,3
X=(64,1·1,3)/100=0,83 кг
3) 64,1-0,83=63,27
Ответ: 63,27

№3 Составление технологических карт.
Задание: Составьте ТК для фаршей или сладких начинок и отделочных кондитерских полуфабрикатов.
Эталон ответа:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
Наименование блюда Фарш картофельный с луком
Раскладка № _____ по колонке ___ Сборника рецептур ____ года издания

№ п/п	Наименование продуктов	1 порцию	
		Брутто	Нетто
1	Картофель отварной	880	
2	Лук репчатый пассерованный	130	
3	Масло растительное	40	
4	Соль	10	
5	Картофель отварной	880	
6	Лук репчатый пассерованный	130	

Выход: 1000

Краткое описание технологического процесса.
Очищенный картофель отваривают, обсушивают, протирают и смешивают с пассированным луком

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
Наименование блюда Помада основная
Раскладка № _____ по колонке ___ Сборника рецептур ____ года издания

№ п/п	Наименование продукта	1 порцию	
		Брутто	Нетто
1	Сахар-песок		795

2	Патока		119
3	Эссенция		2,8
4	вода		265
5	Сахар-песок		795
6	Патока		119

Выход:
1000
Краткое описание технологического процесса
Сахар-песок растворяют в воде, доводят до кипения и тщательно снимают образовавшуюся пену, закрывают крышкой и продолжают варить при слабом нагреве. Сироп вариться с закрытой крышкой. Сироп уваривают до 108° и добавляют подогретую до 45-50℃ патоку. Патоку нужно добавить строго по рецептуре. Помадный сироп охлаждают 35-40 ℃.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
Наименование блюда Крем сливочно-ореховый
Раскладка № _____ по колонке ___ Сборника рецептур ____ года издания

№ п/п	Наименование продуктов	1 порцию	
		Брутто	Нетто
1	Масло сливочное	495	
2	Сахарная пудра	264	
3	Молоко сгущённое с сахаром	198	
4	Ядра орехов (жаренные)	48	
5	Ванильная пудра	4,5	
6	Коньяк или вино десертное	1,7	

Выход: 1000
Краткое описание технологического процесса
Сливочное масло зачищают, разрезают на куски и взбивают 5-7 мин. Сахарную пудру предварительно соединяют со сгущённым молоком и очищенными мелко растёртыми орехами и постепенно добавляют во взбиваемое масло. Взбивают 7-10 мин. В конце взбивания кладут ванильную пудру, коньяк или десертное вино.

№4 Составление технологических карт
Задание: Составить технологические карты на отделочные полуфабрикаты (3 крема)

Эталон ответа:
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
Наименование изделия Крем сливочный с какао-порошком
Раскладка № _____ по колонке ___ Сборника рецептур ____ года издания

№ п/п	Наименование продуктов	1 порцию	
		Брутто	Нетто

1	Масло сливочное	497	
2	Сахарная пудра	265	
3	Молоко сгущённое с сахаром	199	
4	Какао-порошок	48	
5	Ванильная пудра	2,3	
6	Коньяк или десертное вино	1,7	

Выход: 1000

Краткое описание технологического процесса

Сливочное масло зачищают, разрезают на куски и взбивают 5-7 мин. Сахарную пудру предварительно соединяют со сгущённым молоком и постепенно добавляют во взбиваемое масло. Взбивают 7-10 мин. В конце взбивания кладут ванильную пудру, коньяк или десертное вино, просеянный какао-порошок.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия Крем «Шарлотт» (основной)

Раскладка № _____ по колонке ___ Сборника рецептур ____ года издания

№ п/п	Наименование продуктов	1 порцию	
		Брутто	Нетто
1	Масло сливочное	422	
2	Сахар-песок	375	
3	Молоко цельное	250	
4	Яйцо	75	
5	Ванильная пудра	4	
6	Коньяк или вино десертное	1,6	

Выход: 1000

Краткое описание технологического процесса.

Для этого крема готовят яично-молочный сироп. Сахар, яйцо и молоко тщательно перемешивают, доводят до кипения при постоянном помешивании. Доводят до кипения при постоянном помешивании. Сироп кипятят до температуры 104-105°С (до тонкой нитки), процеживают и охлаждают до 20-22°С. Сливочное масло зачищают, разрезают на куски и взбивают 7-10 мин, постепенно добавляют яично-молочный сироп, коньяк или вино десертное, ванильную пудру и взбивают ещё 10-15 мин.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия Крем «Шарлотт» шоколадный

Раскладка № _____ по колонке ___ Сборника рецептур ____ года издания

№ п/п	Наименование продуктов	1 порцию	
		Брутто	Нетто
1	Масло сливочное	382	
2	Сахар-песок	371	

3	Молоко цельно	247	
4	яйцо	74	
5	Какао-порошок	48	
6	Ванильная пудра	1,4	
7	коньяк	1,5	

Выход: 1000

Краткое описание технологического процесса.
Сахар, яйцо и молоко тщательно перемешивают, доводят до кипения при постоянном помешивании. Доводят до кипения при постоянном помешивании. Сироп кипятят до температуры 104-105°С (до тонкой нитки), процеживают и охлаждают до 20-22°С. Сливочное масло зачищают, разрезают на куски и взбивают 7-10 мин, постепенно добавляют яично-молочный сироп, просеянный какао-порошок, коньяк или вино десертное, ванильную пудру и взбивают ещё 10-15 мин.

№ 5 Составление технологических карт
Задание: Составьте технологические карты на фарши и сладкие начинки, крема.

Эталон ответа:
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
Наименование блюда Фарш морковный
Раскладка № _____ по колонке ____ Сборника рецептур _____ года издания

№ п/п	Наименование продуктов	1 порцию	
		Брутто	Нетто
1	Морковь	1087	
2	Сахар	10	
3	Маргарин	50	
4	соль	8	

Выход: 1000

Краткое описание технологического процесса.
Морковь очищают, тщательно промывают и измельчают на овощерезке. Припускают морковь на маргарине с добавлением воды (8-10% массы моркови). К тушёной моркови добавляю соль и сахар.
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
Наименование изделия Крем сливочный «Новый»
Раскладка № _____ по колонке ____ Сборника рецептур _____ года издания

№ п/п	Наименование продуктов	1 порцию	
		Брутто	Нетто
1	Сахар-песок	287	
2	Масло сливочное	466	
3	Молоко сгущённое с сахаром	110	

4	Ванильная пудра	5	
5	Коньяк или вино десертное	1,6	
6	Вода	150	

Выход: 1000

Краткое описание технологического процесса.
Для этого крема готовят сироп. Сахар с водой соединяют, доводят до кипения, снимают пену, уваривают до толстой нитки 110° и охлаждают до температуры 20°С. Полученный сироп соединяют со сгущённым молоком. Масло сливочное зачищают, разрезают на куски, взбивают 5-7 мин. и, увеличивая темп взбивания, постепенно вливают массу из сиропа т сгущённого молока, добавляют ванильную пудру, коньяк или вино десертное и взбивают ещё 10-15 мин.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
Наименование изделия Крем Гляссе
Раскладка № _____ по колонке ___ Сборника рецептур ____ года издания

№ п/п	Наименование продуктов	1 порцию	
		Брутто	Нетто
1	Масло сливочное	489	
2	Сахар-песок	227	
3	Молоко сгущённое с сахаром	103	
4	Какао-порошок	62	
5	Коньяк или вино десертное	1,5	
6	Ванильная пудра	2,3	
7	Вода	120	

Выход: 1000

Краткое описание технологического процесса.
Для этого крема готовят сироп. Сахар с водой соединяют, доводят до кипения, снимают пену, уваривают до толстой нитки 110° и охлаждают до температуры 20°С. Полученный сироп соединяют со сгущённым молоком. Масло сливочное зачищают, разрезают на куски, взбивают 5-7 мин. и, увеличивая темп взбивания, постепенно вливают массу из сиропа т сгущённого молока, добавляют ванильную пудру, коньяк или вино десертное и взбивают ещё 10-15 мин после чего добавляют просеянный какао-порошок.

№6 Замес дрожжевого теста безопарным способом

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
Наименование изделия Булочка «Российская»
Раскладка № _____ по колонке ___ Сборника рецептур ____ года издания

№ п/п	Наименование продуктов	1 порцию	
		Брутто	Нетто
1	Мука	3500	

2	Сахар-песок	1200	
3	Маргарин	500	
4	Молоко	500	
6	Меланж	350	
7	Дрожжи	100	
8	Соль	35	
9	Ванилин	2	
10	Вода	1150	

Выход: 100 шт. по 60 г.

Краткое описание технологического процесса.
Дрожжевое тесто готовят на воде с добавлением молока. Молоко нагревают до 35-40°С. Дрожжи разводят в отдельной посуде с небольшим количеством воды и добавляют в держу, когда мука будет частично перемешана с водой. Соль и сахар растворяют с небольшим количеством молока и процеживают через сито с ячейками 0,5-1,5мм и соединяют с остальным сырьём. Меланж процеживают через сито с ячейками 2-3мм и вливают в посуду для замеса. Муку просеивают. Готовое тесто развешивают по 65-66 г, подкатывают в шарики и укладывают на смазанный жиром лист. После расстойки в течение 30-40 мин на булочках делают крестообразные надрезы, смазывают яйцом, посыпают сахарным песком и выпекают при 250°С в течении 10-12 мин.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
Наименование изделия Булочка школьная
Раскладка № _____ по колонке ___ Сборника рецептур ____ года издания

№ п/п	Наименование продуктов	1 порцию	
		Брутто	Нетто
1	Мука	3121	
2	Масло сливочное	94	
3	Масло растительное	16	
4	Соль	47	
5	Дрожжи	31	
6	Вода	1607	
7	Для смазки:		
8	Жир для листов	25	
9	Меланж для изделий	31	

Выход: 100 шт. по 40 г.

Краткое описание технологического процесса.
Молоко нагревают до 35-40°С. Дрожжи разводят в отдельной посуде с небольшим количеством воды и добавляют в держу, когда мука будет частично перемешана с водой. Соль и сахар растворяют с небольшим количеством молока и процеживают через сито с ячейками 0,5-1,5мм и соединяют с остальным сырьём. Меланж процеживают через сито с ячейками 2-3мм и вливают в посуду для замеса. Муку просеивают. На подпыленном мукой столе готовое тесто делят на куски массой 47

г и формируют шарики, которые укладываю на кондитерские листы швом вниз на расстоянии 3-4 см друг от друга. Продолжительность расстойки изделий в тёплом, влажном месте 25-30 мин. За 5-10 минут до выпечки булочки смазывают меланжем и выпекают при 250-270°С в течении 8-10 мин.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия Сдоба «Лесной орех»

Раскладка № _____ по колонке ___ Сборника рецептур ____ года издания

№ п/п	Наименование продуктов	1 порцию	
		Брутто	Нетто
1	Мука	3900	
2	Сахар-песок	800	
3	Масло	670	
4	Меланж	240	
5	Соль	50	
6	Дрожжи	100	
7	Ванилин	0,3	
8	Изюм	20	
9	Орехи	20	

Выход: 100 шт. по 50 г.

Краткое описание технологического процесса.

Молоко нагревают до 35-40°С. Дрожжи разводят в отдельной посуде с небольшим количеством воды и добавляют в держу, когда мука будет частично перемешана с водой. Соль и сахар растворяют с небольшим количеством молока и процеживают через сито с ячейками 0,5-1,5мм и соединяют с остальным сырьём. Меланж процеживают через сито с ячейками 2-3мм и вливают в посуду для замеса. Муку просеивают. Готовое тесто делят на куски массой 55 г. Из кусков формируют «грибы»: раскатывают овальную заготовку толщиной до 1 см, затем отрезают от овала с одной и другой стороны две «шляпки». От оставшейся части отрезают 1,5-2 см с одной стороны и делают несколько надрезов – «трава», а затем оставшийся прямоугольник разрезают по диагонали – «ножки». Все части соединяют так, чтобы получилось два «гриба» с «травой», склеивают меланжем. После расстойки их смазывают меланжем, «шляпки» украшают изюмом и орехами. Выпекают при температуре 240-250°С.

№ 7 Расчет сырья, определение количества полуфабрикатов и готовых изделий, изготовляемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости

Задание 1: Составьте сырьевую ведомость для приготовления сдобных хлебобулочных изделий: пирог «Закрытый» с орехами и изюмом выходом 2 кг, калач «Праздничный» 1 шт. 650г., каравай «Свадебный» - 1 кг, кулич «Пасхальный»- 2 шт. по 550г.

Рецептура дрожжевого сдобного теста.

Наименование продуктов Брутто Нетто

1. Мука пшеничная	641	641
2. Сахар	34	34
3. Маргарин столовый	29	29
4. Меланж	34	34
5. Соль	10	10
6. Дрожжи	19	19
7. Вода	258	258
Выход		1000

Пирог «Закрытый» с изюмом и орехами.

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
1. Тесто дрожжевое	1000	1000
2. Яблоко для отделки	100	100
3. Меланж для смазки	15	15
4. Масло растительное	5	5
5. Для начинки:		
6. Грецкие орехи	300	300
7. Изюм	400	400
8. Сахар	250	250
9. Масло растительное	10	10
Выход		1000

Калач «Праздничный»

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
1. Тесто сдобное		
2. Мука пшеничная	500	500
3. Дрожжи	30	30
4. Молоко	300	300
5. Масло сливочное	100	100
6. Сахар	90	90
7. Желтки яиц	60	60
8. Ванилин	0,5	0,5
Выход		1000
1. Тесто сдобное	1000	1000
2. Меланж для смазки	10	10
3. Цукаты	50	50
4. Нонпорель	7,5	7,5
5. Растительное масло	2,5	2,5
Выход		650

Каравай «Свадебный»

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
1. Тесто дрожжевое		
2. Мука пшеничная	1152	1152
3. Сахар	228	228
4. Меланж	264	264
5. Соль	10	10

6. Вода	72	72
7. Дрожжи	36	36
8. Масло сливочное	132	132
9. Молоко	240	240
Выход	1000	

Кулич «Пасхальный»

Наименование продуктов	Брутто	Нетто
1. Тесто дрожжевое	1100	1100
2. Водка	10	10
3. Коньяк	10	10
4. Цедра	80	80
5. Изюм	80	80
6. Масло сливочное	100	100
7. Масло растительное	30	30
8. Глазурь:		
9. Сахар	200	200
10. Сок апельсина	50	50
Выход	2 шт по 50 г.	

Наименование продуктов	Количество сырья, г				Общее количество
	Пирог «Закрытый» с изюмом и орехами	Калач «Праздничный»	Каравай «Свадебный»	Кулич «Пасхальный»	
Мука пшеничная в/с	641	500	1152	132	2,998
Сахар	34+250	90	228	37,4+200	839,4
Маргарин	29	10		31,9	60,9
Соль	10	30	10	11	41
Меланж	34+15		264		510,4/ 13шт.
Дрожжи	19		36	20,9	105,9
Грецкие орехи	300				300
Яблоко	100				100
Масло растительное	5+10	2,5		30	47,5
Изюм	400			80	480
Молоко		300	240	240	540
Масло сливочное		100	132	100	332
Ванилин		0,5			0,5

Цукаты		50			50
Водка				10	10
Коньяк				10	10
Цедра				80	80
Сок апельсина				50	50

№ 8 Составление технологических карт.
Задание: составить технологические карты.

Эталон ответа:
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
Наименование блюда Тесто на блины
Раскладка № _____ по колонке ___ Сборника рецептур ____ года издания

№ п/п	Наименование продуктов	1 порцию	
		Брутто	Нетто
1	Мука	416	
2	Сахар-песок	25	
3	Молоко цельное или вода	1040	
4	яйцо	83	
5	соль	8	
6	Выход теста	1538	
7	Жир для жарки	16	

Выход: 1000

Краткое описание технологического процесса.
В котёл со сферическим дном кладут сахар, соль, яйцо и быстро взбивают венчиком. После того как масса становится однородной, вливают молоко и добавляют 50% муки (от нормы). После полного размешивания муки добавляют оставшуюся муку небольшими порциями. Готовое тесто взбивают ещё 2-3 мин. Если в тесте образовались комки его процеживают. Поверхность сковороды смазывают жиром, хорошо нагревают, наливают тесто разливательной ложкой и разравнивают. Выпекают блинчики с одной стороны до светло коричневого цвета. Толщена блинчика должна быть не более 1,5-2 см.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
Наименование блюда Пирог блинчатый
Раскладка № _____ по колонке ___ Сборника рецептур ____ года издания

№ п/п	Наименование продуктов	1 порцию	
		Брутто	Нетто
1	Испечённые блинчики	1000	
2	Мясной фарш с луком и яйцом	2000	
3	яйцо	4	
4	Сухари панировочные белые	50	
5	Масло для смазывания противня	100	

Краткое описание технологического процесса.
Противень смазывают маслом и посыпают панировкой (тёртым белым хлебом). Дно и края противня (или формы) выстилают блинчиками, на них укладывают ровным слоем ¼ фарша и накрывают слоем блинчиков, затем снова кладут слои фарша и так до тех пор, пока не уложат весь фарш и блинчики. Сверху пирог смазывают размешанным яйцом и посыпают панировкой. Выпекают в течение 20-25 мин. при температуре 200-220°С. Испечённый пирог разрезают на порционные куски, поливают маслом и подают в горячем виде.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
Наименование блюда Тесто для вареников
Раскладка № _____ по колонке ___ Сборника рецептур ____ года издания

№ п/п	Наименование продуктов	1 порцию	
		Брутто	Нетто
1	Мука	695	
2	яйцо	53	
3	вода	245	
4	Сахар-песок	25	
5	Соль	12	

Выход: 1000

Краткое описание технологического процесса.
В холодной воде растворяют соль, добавляют яйцо, сахар-песок, хорошо перемешивают и соединяют с мукой. Замешивают крутое тесто.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
Наименование блюда Вареники с творогом
Раскладка № _____ по колонке ___ Сборника рецептур ____ года издания

№ п/п	Наименование продуктов	1 порцию	
		Брутто	Нетто
1	Тесто	410	
2	Фарш творожный	520	

Выход: 1000

Краткое описание технологического процесса.
Тесто раскатывают длинной полоской толщеной 1мм и шириной 4-5 см. Один край пласта смазывают яйцом, или смесью яиц с водой. Во всю длину полоски теста, отступая 3-4 см от края, из кондитерского мешка отсаживают фарш творожный в виде шариков весом 12-13 г. (на 10-11г теста) с промежутком 2 см. Шарики фарша накрывают краем теста. Верхний слой теста прижать руками к нижнему пласту вокруг каждого шарика, вырезать изделия металлической выемкой. Изделия уложить на деревянные лотки, посыпанные мукой. До варки

вареники хранить в холодильнике. Варят при слабом кипении 6-8 мин. Всплывшие вареники вынимают шумовкой. Подают со сметаной.

Бисквит «Прага»

Наименование	Количество (0,810кг)
Мука	0,192
Сахар- песок	0,251
Яйца	0,556
Масло сливочное	0,064
Какао порошок	0,038
Выход: 0,810	

Желтки яиц растирают с 75% сахара-песка по рецептуре и взбивают до полного растворения и до появления устойчивого рисунка на его поверхности. В это же время взбивают яичные белки до устойчивой пены и до увеличения объема в 5-6 раз, в конце взбивания добавляют остальной сахар-песок. Желтки и белки должны быть готовы одновременно. Их соединяют, добавляют подогретое до 30 град,С. Сливочное масло, затем смешивают с мукой и какао-порошком. Готовое тесто выкладывают в круглые формы, выстланные бумагой. Выпекают при температуре 190 град.С, охлаждают, выдерживают несколько часов, вырезают из формы, бумагу снимают, бисквит зачищают.

Воздушно-ореховый полуфабрикат 0,500

Наименование	Количество (0,500кг)
Сахар-песок	0,034
Яичные белки	0,171
Ядра орехов	0,145
Ванильная пудра	0,004
Выход; 0,500	

Яичные белки взбивают до увеличения объема в 5-6 раз и до образования устойчивой пены. Не прекращая взбивания, тонкой струей постепенно всыпают сахар-песок, добавляют ванильную пудру и после этого взбивают не более 1-2 мин, (отделяют 30 граммов воздушного полуфабриката, отсаживают несколько круглых заготовок и высушивают при температуре 100 град. С), в конце взбивания добавляют жареные измельченные орехи. Выпекают 2 коржа при температуре 150-160 град.С. около 50-60 мин.

БИСКВИТ ОСНОВНОЙ (0,360)

Наименование	Количество(0,360кг)
Мука	0,126
Сахар	0,125
Меланж	0,208
Эссенция	0,001
Выход: 0,360	

Яйца с сахаром-песком соединяют и, помешивая, подогревают на водяной бане до 45 град.С. Яично-сахарную смесь взбивают до увеличения объема в 2,5-3 раза, до появления устойчивого рисунка на поверхности (при проведении по поверхности

след не затекает). Всыпают муку и быстро, но не резко перемешивают. Кондитерские листы выстилают бумагой, намазывают бисквит слоем 3-5 мм, выпекают при температуре 200-220 град.С в течение 10-15 мин.

№ 9 Составление технологических карт
Задание: составить технологические карты

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
Наименование изделияГлазурь сырцовая для глазирования поверхности
Раскладка № _____ по колонке ___ Сборника рецептур ____ года издания

№ п/п	Наименование продуктов	1 порцию	
		Брутто	Нетто
1	Сахарная пудра	907	
2	Яичные белки	28	
3	Вода	136	

Выход: 1000

Краткое описание технологического процесса.
Во взбивальную машину наливают яичные белки, воду температурой 35-40°С, добавляют 1/3 сахарной пудры и взбивая на медленном ходу, добавляют ещё 1/3 сахарной пудры по рецептуре. Смесь подогревают до 40-45°С. Вновь сбивают на тихом ходу, постепенно добавляют оставшуюся сахарную пудру. Глазурью покрывают поверхность изделий.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
Наименование изделия Сахарная сырцовая мастика
Раскладка № _____ по колонке ___ Сборника рецептур ____ года издания

№ п/п	Наименование продуктов	1 порцию	
		Брутто	Нетто
1	Сахарная пудра	930	
2	Патока	50	
3	желатин	10	
4	эссенция	0,5	
5	вода	100	

Выход: 1000

Краткое описание технологического процесса.
Желатин заливают водой температурой 25°С и оставляют для набухания на 1-2 ч, затем подогревают до 60°С и перемешивают до полного растворения. Когда желатин раствориться, добавляют сахарную пудру и замешивают так, чтобы не было комков, в течении 20-25 мин. В тоже время добавляют патоку, эссенцию, если нужно краску.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
Наименование изделия Молочная мастика
Раскладка № _____ по колонке ___ Сборника рецептур ____ года издания

№ п/п	Наименование продуктов	1 порцию	
		Брутто	Нетто
1	Сахарная пудра	300	
2	Сухое молоко	300	
3	Сгущённое молоко с сахаром	430	
4	Ванильная пудра	0,5	

Выход: 1000

Краткое описание технологического процесса.
Все продукты по рецептуре соединяют и тщательно перемешивают до однородной массы.

№ 10 Расчет сырья, определение количества полуфабрикатов и готовых изделий, изготовляемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости
Задание: решить задачи.

Задача №1 При изготовлении 1000 шт. булочек расход муки должен составить 40 кг. Поступившая мука на ПОП имеет влажность 13%. Сколько потребуется муки с данной влажностью для приготовления 1000 булочек.
1) 14,5-13=1,5
2) 40-100
x-1,5
x=(40·1,5):100=0,6
3) 40-0,6=39,4
Ответ: 39,4 кг потребуется муки с данной влажностью 13%.

Задача №2 Рассчитать выход при выпечке 1000 шт. булочек по 50 г. Масса изделий до выпекания 5,8 кг. Масса выпеченных 5 кг. Потери в массе при выпекании составили 0,8.
Выход изделия-это масса готового изделия с учётом массы муки и всех продуктов предусмотренных рецептурой.
масса изделия до выпекания-потери в массе при выпечке·100% масса изделия до выпекания
1) 5,8-0,8:5,8·100=86% (составил выход от 100%)
Ответ: 86% составил выход от 100%.
Задача №3 Определить сколько крема «Гляссе» можно приготовить при количестве 60 шт. яиц массой брутто 44г.
1) 60·44=2640 г. (масса 60 шт. яиц)
237- необходимо для приготовления 1 кг. «Гляссе» по рецептуре.
2)2640:237=11,139 кг.
Ответ: 11,139 кг. – крема «Гляссе» получится из заданного количества сырья.

Задача №4 Определить количество яиц для 30 кг. Бисквита (основного), если используются яйца Мб-53 г. Средняя масса 1 яйца, г	Отходы на скорлупу, стёк, потери %	Коэффициент пересчёта (К)
До 43	13	0,870
От 43-48	12,5	0,875
Выше 48	12	0,880

Мн без скорлупы = масса яиц в скорлупе × К
1) Мн= 53×0,088=46,6 – Мн яйца без скорлупы.
578,5 г. – необходимо меланжа для приготовления 1 кг бисквита по рецептуре.
2) 30×578,5=17355 г. Масса необходимых яиц для 30 кг. Бисквита
Ответ: 17355 г. Масса необходимых яиц для 30 кг. Бисквита.

№ 11 Составление технологических карт.
Задание: составить технологические карты

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
Наименование изделия Бисквит основной
Раскладка № _____ по колонке ____ Сборника рецептур _____ года издания

№ п/п	Наименование продуктов	1 порцию	
		Брутто	Нетто
1	Мука	281	
2	Крахмал	69,4	
3	Сахар-песок	347	
4	Меланж	778,5	
5	эссенция	3,5	

Выход: 1000

Краткое описание технологического процесса.
Яйца с сахаром-песком соединяют и, помешивая, подогревают на водяной бане до 45°С. Яично-сахарную смесь взбивают до увеличения объёма в 2,5-3 раза и до появления устойчивого рисунка на поверхности. Во время взбивания масса охлаждается до 20°С. В конце взбивания добавляют эссенцию. Муку соединяют с крахмалом и быстро (но не резко) со взбитой яично-сахарной массой, чтобы тесто не затянулось и не осело. Готовое тесто выпекают в капсулах, на листах или формах их застилают пергаментной бумагой или смазывают маргарином. Бисквитное тесто выкладывают в формы на ¾ их высоты. Выпекают при температуре 200-210°С. В капсулах тесто выпекается 50-60 мин; в формах 35-40 мин; на листах 10-15 мин. Выпеченный бисквит охлаждают 20-30 мин. Затем освобождают от формы, вырезая тонким ножом по всему периметру бортов и опрокидывают бисквитный полуфабрикат на стол.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
Наименование изделия Пирожное «Бисквитное», глазированное помадой с белковым кремом
Раскладка № _____ по колонке ___ Сборника рецептур ____ года издания

№ п/п	Наименование продуктов	1 порцию	
		Брутто	Нетто
1	Бисквит	1415	
2	Крем белковый	1157	
3	Помада	801	
4	Крем «Шарлотт»	641	
5	Начинка фруктовая	486	

Выход: 1000

Краткое описание технологического процесса.
Бисквит выпекают в капсулах, после охлаждения разрезают по горизонтали на два пласта. Пласты, не переворачивая, склеивают фруктовой начинкой, сверху глазируют помадой. После её застывания разрезают горячим ножом на пирожные. Каждое пирожное украшают кремом белковым, «Шарлотт».

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
Наименование изделия пирожное «Ноктюрн»
Раскладка № _____ по колонке ___ Сборника рецептур ____ года издания

№ п/п	Наименование продуктов	1 порцию	
		Брутто	Нетто
1	Бисквит	1870	
2	Крем сливочный шоколадный	680	
3	Помада шоколадная	1100	
4	Для отделки шоколад	160	

Выход: 100 шт. по 38 г.

Краткое описание технологического процесса.
Готовят бисквит основной с добавлением какао-порошка и сливочного масла. Выпекают, охлаждают, разрезают по горизонтали на три пласта, которые склеивают кремом сливочным шоколадным. Поверхность глазируют шоколадной помадой. После застывания помады пласт разрезают на пирожные, украшают шоколадом и цветной помадой.

№ 12 Приготовление бисквитного торта.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
Наименование изделия Бисквит основной (с подогревом)
Раскладка № _____ по колонке ___ Сборника рецептур ____ года издания

№ п/п	Наименование продуктов	1 порцию	
		Брутто	Нетто
1	Мука	281	

2	крахмал	69,4	
3	Сахар-песок	347	
4	Меланж	778,5	
5	Эссенция	3,5	

Краткое описание технологического процесса.
Яйца с сахаром-песком соединяют и, помешивая, подогревают на водяной бане до 45°С. Яично-сахарную смесь взбивают до увеличения объёма в 2,5-3 раза и до появления устойчивого рисунка на поверхности. Во время взбивания масса охлаждается до 20°С. В конце взбивания добавляют эссенцию. Муку соединяют с крахмалом и быстро (но не резко) со взбитой яично-сахарной массой, чтобы тесто не затянулось и не осело. Готовое тесто выпекают в капсулах, на листах или формах их застилают пергаментной бумагой или смазывают маргарином. Бисквитное тесто выкладывают в формы на ¾ их высоты. Выпекают при температуре 200-210°С. В капсулах тесто выпекается 50-60 мин; в формах 35-40 мин; на листах 10-15 мин. Выпеченный бисквит охлаждают 20-30 мин. Затем освобождают от формы, вырезая тонким ножом по всему периметру бортов и опрокидывают бисквитный полуфабрикат на стол.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
Наименование изделия Бисквит основной
Раскладка № _____ по колонке ___ Сборника рецептур ____ года издания

№ п/п	Наименование продуктов	1 порцию	
		Брутто	Нетто
1	Мука	281	
2	Крахмал	69,4	
3	Сахар-песок	347	
4	Меланж	578,5	
5	Эссенция	3,5	

Выход: 1000

Краткое описание технологического процесса.
Берут муку с небольшим содержанием клейковины. Готовят бисквит путём взбивания всех ингредиентов. В массу вводится большое количество воздуха, и тесто сильно увеличивается в размере.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
Наименование изделия Бисквит круглый (буше)
Раскладка № _____ по колонке ___ Сборника рецептур ____ года издания

№ п/п	Наименование продукта	1 порцию	
		Брутто	Нетто
1	Мука	389,4	
2	Сахар-песок	341,9	
3	Яичные желтки	341,9	
4	Яичные белки	512,8	

5	Эссенция	2,3	
6	Кислота лимонная	1,5	

Выход: 1000

Краткое описание технологического процесса.
Для этого теста нужны свежие или диетические яйца. Яичные желтки соединяют с сахаром-песком по рецептуре и взбивают до увеличения объёма в 2,5-3 раза. Одновременно взбивают яичные белки до увеличения объёма в 5-6 раз и до устойчивой пены вначале медленно, затем постепенно темп взбивания увеличивают; в конце добавляют лимонную кислоту для укрепления структуры белка. К взбитым желткам добавляют ¼ взбитых белков, эссенцию, слегка перемешивают, добавляют муку, снова перемешивают, вводят остальные взбитые белки и ещё раз перемешивают до получения однородного теста. Готовое тесто сразу выпекают в тортовых формах.
Требования к качеству: бисквитный полуфабрикат должен иметь светло-коричневую гладкую тонкую верхнюю корочку; пышную, пористую эластичную структуру; жёлтый цвет мякиша. Влажность 25 ± 3%

№ 13 Расчет сырья, определение количества полуфабрикатов и готовых изделий, изготовляемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости
Задание: решить задачи
Задача 1. Для приготовления 100 шт. булочек ванильных расход пшеничной муки с стандартной её влажностью (14,5%) должен составлять 6755 г.
Поступившая на предприятие мука имеет влажность 12,5% . Сколько муки израсходуется?
Решение
1) 14,5-12,5=2%
2) 6755-100
x- 2 x= (6755·2)/100=135,1
3)6755-135,1=6 619,9
Ответ: 6 619 муки израсходуется влажностью 12,5%.
Задача 2. Произвести расчёт количества сухих дрожжей при отсутствии дрожжей прессованных. Для приготовления фигурной сдобы в количестве 100 шт. по 50 г, если известно что по рецептуре для приготовления данного количества изделий используют 55г прессованных.
1) 250-100
x-55
X=(250·55)/100=13,75
Ответ: 13,75
Задача 3. Произвести расчёт сухих дрожжей для приготовления пончиков в количестве 100 шт. по 45г, если известно что по рецептуре для приготовления данного количества изделий используют 80г дрожжей прессованных.
1) 250-100
x-80

x=(250·80)/100=200
Ответ: 200 г.
Задача 4. При приготовлении 10 кг дрожжевого теста для сложных кулинарных пирогов с разными начинками расход муки должен составить 64,1 кг. Определить фактическое количество муки которое должно быть израсходовано для приготовления заданного количества дрожжевого теста, если мука имеет влажность 13,2%.
1) 14,5-13,3=1,2%
2) 64,1-100
x-1,3
X=(64,1·1,3)/100=0,83 кг
3) 64,1-0,83=63,27
Ответ: 63,27

№ 14 Составление технологических карт.
Время выполнения – 3 часа
Задание: составить технологические карты на изделия пониженной калорийности.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
Наименование изделия Булочка «Алтайская»
Раскладка № _____ по колонке ___ Сборника рецептур ____ года издания

№ п/п	Наименование продуктов	1 порцию	
		Брутто	Нетто
1	Мука	390	
2	Дрожжи	10	
3	Морковь отварная протёртая	38	
4	Соль	4	
5	Масло растительное	20	
6	Вода	140	
7	Меланж для смазки	9,5	

Выход: 600(1 шт. 60 г.)

Краткое описание технологического процесса.
Дрожжевое тесто с добавлением отварной моркови готовят опарным способом, из готового теста формируют шарики массой 68 г, расстаивают их 40-50 мин, перед выпечкой смазывают меланжем. Выпекают изделия при температуре 230-240°С в течении 10-12 минут.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
Наименование изделия Булочка «Осенняя»
Раскладка № _____ по колонке ___ Сборника рецептур ____ года издания

№ п/п	Наименование продуктов	1 порцию	
		Брутто	Нетто
1	Мука	384	

2	Дрожжи	8	
3	Сахар-песок	60	
4	Соль	4	
5	Морковь отварная протёртая	25	
6	Маргарин	70	
7	вода	165	
8	Меланж для смазки	9,5	

Выход: 600(1 шт. 60 г.)

Краткое описание технологического процесса.
Дрожжевое тесто с добавление отварной протёртой моркови готовят опарным способом, из готового теста формируют шарики массой 68 г и делают надрез от середины до края заготовки. Рассстаивают их 40-50 мин, перед выпечкой смазывают меланжем. Выпекают изделия при температуре 230-240°С в течение 10-12 мин.

№ 15 Составление технологических карт.
Задание: составить технологические карты для восточных кондитерских изделий

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
Наименование изделия Нан бухарский
Раскладка № _____ по колонке ___ Сборника рецептур ____ года издания

№ п/п	Наименование продуктов	1 порцию	
		Брутто	Нетто
1	Мука	328	
2	Сахарная пудра	170	
3	Масло сливочное	79	
4	Меланж	65	
5	Изюм	78	
6	Цукаты	49	
7	Углекислый аммоний	1,6	
8	Молоко цельное	82	
9	Измельчённые орехи	39	
10	Для помады:		
11	Сахар-песок	246	
12	Кармин сухой	0,016	
13	Патока	24	
14	Вода	66	
15	Меланж для смазки	20	

Выход: 1000

Краткое описание технологического процесса.
Размягчённое масло перетирают с сахарной пудрой до однородной консистенции, постепенно взбивая, добавляют меланж, молоко, мелко нарубленные орехи, изюм,

цукаты, муку, перемешивают с аммонием. Температура теста после замеса должна быть 18-20°С. Тесто делят на куски массой 60 г. И формируют в виде шариков. Выпекают изделия на выстланных пергаментных листах, предварительно смазав их меланжем. Температура выпечки 180-200°С, время выпечки 20-25 мин. После охлаждения булочки глазируют розовой помадой. Готовые изделия укладывают в несколько рядов в лотки, выстланные бумагой.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
Наименование изделия Курабье кабардинское
Раскладка № _____ по колонке ___ Сборника рецептур ____ года издания

№ п/п	Наименование продуктов	1 порцию	
		Брутто	Нетто
1	Мука	554	
2	Масло сливочное	277	
3	Сахарная пудра	219	
4	Гвоздика	2,2	
5	Вода	110	
6	Сахарная пудра для обсыпки	30	

Выход: 1000

Краткое описание технологического процесса.
Размягчённое масло растирают с сахарной пудрой и гвоздикой в течение 10-15 мин до получения пышной массы. Добавляют воду и мёд, продолжая растирать муку. Температура замешанного теста не должна превышать 18-19°С. Тесто не должно быть тягучим, поэтому муку для изготовления этих изделий берут с небольшим содержанием клейковины (до 30%). Готовое тесто развешивают по 60 г и формируют в виде шариков. Выпекают изделия на сухих листах в течение 30-40 мин при температуре 160-180 °С. Остывшие изделия сверху посыпают сахарной пудрой.

Задания для промежуточной аттестации (экзамен квалификационный)

Тестовые задания
1.Форма нарезки овощей для борща украинского:
а) кубики, шашки;
б) ломтики, соломка;
в) брусочки, соломка.
2. На ржаном хлебе готовят бутерброд с продуктами:
а) любыми;
б) слабовыраженный вкус;
в) не жирным;
г) жирными и продуктами с резко выраженным вкусом и запах.
3. Для запекания используют соусы:
а) жидкой консистенции;
б) вязкой консистенции;

в) средней густоты;

г) густые.

4. К жареным блюдам из овощей относят:

а) котлеты капустные, рагу овощное, зразы картофельные, суфле морковное;

б) крокеты картофельные, котлеты морковные, шницель из капусты, зразы картофельные;

в) пудинг овощной, рулет картофельный, крокеты картофельные, котлеты свекольные;

г) драники, голубцы овощные, суфле морковное, кабачки жареные.

5. Из дрожжевого теста готовят ассортимент мучных блюд:

а) блинчики, оладьи;

б) блины, оладьи;

в) пельмени, блины;

г) вареники, оладьи.

6. Яйца в мешочек варят:

а) 2,5-3 минуты;

б) 4,5-5 минут;

в) 7 минут;

г) 8-10 минут.

7. Для подачи к блюдам и для тушения используют соусы:

а) средней густоты;

б) густые;

в) жидкие;

г) вязкие.

8.Для каких щей квашеную капусту тушат 3-4 часа:

а) щи уральские;

б) щи из квашеной капусты;

в) щи русские;

г) щи суточные.

9. Крупеник готовят на основе:

а) жидкой каши;

б) вязкой каши;

в) рассыпчатой каши;

г) жидкой и вязкой каши.

10. Ассортимент блюд из рубленой рыбы:

а) котлеты, зразы донские, тефтели, рулет;

б) биточки, шницели, хлебцы рыбные, зразы рубленые;

в) хлебцы рыбные, рыба «орли», тефтели, рулет;

г) биточки, рыба «кольбер», рулет, зразы рубленые.

11. Соус луковый является производным соуса:

а) томатного;

б) сметанного;

в) красного;

г) грибного.

12. К группе заправочных супов относят:
а) супы картофельные, окрошка, щи, борщи;
б) рассольники, борщи, супы сладкие, супы картофельные;
в) солянки, супы молочные, щи, борщи;
г) щи, солянки, борщи, супы картофельные.
13. Овощи с зеленой окраской варят:
а) в малом количестве жидкости, при умеренном кипении;
б) в большом количестве жидкости при слабом кипении;
в) в большом количестве жидкости при бурном кипении и закрытой крышке;
г) в большом количестве жидкости при бурном кипении и открытой крышке.
14. Яйца вкрутую варят:
а) 2-3 минуты;
б) 4-5 минуты;
в) 6-8 минут;
г) 8-10 минут.
15. Для приготовления киселей используют студнеобразователь:
а) желатин;
б) крахмал;
в) можно использовать все студнеобразователи;
г) пассированную муку.
16. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка используют прием:
а) процеживание;
б) стерилизации;
в) бланширование;
г) защипывания.
17. Ассортимент мучных блюд составляют:
а) блины, пирожки, булочки, пельмени;
б) блины, блинчики, расстегаи, пирожки;
в) блинчики, оладьи, пельмени, вареники;
г) блинчики, блины, пельмени, чебуреки.
18. Какой рассольник готовят с крупой:
а) домашний;
б) московский;
в) обыкновенный;
г) петербургский.
19. К блюдам из запеченных овощей относят:
а) картофельное пюре, котлеты свекольные, пудинг овощной;
б) рулет картофельный, голубцы, крокеты картофельные;
в) рулет картофельный, пудинг овощной, голубцы овощные;
г) перец фаршированный, пюре морковное, зразы картофельные.
20. К горячим блюдам из творога относят:
а) пудинг, запеканка, творожная масса с изюмом, сырники;

б) сырники, творог с сыром, пудинг, вареники ленивые;
в) вареники ленивые, пудинг, запеканка;
г) запеканка, вареники ленивые, творожный крем, пудинг.
21. Для варки рыбы порционными кусками используют:
а) чистое филе;
б) филе с кожей;
в) филе с кожей и костями;
г) кругляши.
22. Соотношение муки и жидкости при приготовлении теста для «оладий» равно:
а) 1:1;
б) 1:2;
в) 1:1,5;
г) 1:3.
23. Назвать супы, в состав которых входят соленые огурцы:
а) окрошка, щи;
б) рассольник, ботвинья;
в) рассольник, солянка;
г) солянка, суп картофельный.
24. К блюдам из жареных яиц относятся:
а) яичница, драчена, яйцо-пашот;
б) яичница, яйца с ветчиной на гренках;
в) яичница, омлет паровой, яичная кашка;
г) яичница глазунья, яичница с наполнителем, омлет фаршированный.
25. Кулинарное использование соусов средней густоты:
а) для отпуска блюд;
б) для фарширования;
в) для запекания;
г) для тушения.
26.Форма нарезки картофеля для блюда: «Картофель в молоке»
а) соломка;
б) брусочки;
в) средний кубик;
г) крупный кубик.
27. Холодные блюда и закуски отпускают при температуре:
а) 0-5
0С;
б) 6-100С;
в) 12-140С;
г) 15-180С.
28. Классификация супов по способу приготовления:
а) супы молочные, супы прозрачные, супы заправочные;
б) супы заправочные, супы пюреобразные, супы картофельные;
в) супы пюреобразные, супы молочные, супы прозрачные;
г) супы прозрачные, супы заправочные, супы пюреобразные.

29. Целью замачивания бобовых перед варкой является:
а) улучшение вкуса, аромата;
б) сохранение биологической ценности;
в) сохранение формы бобовых;
г) сохранение формы бобовых, снижение времени варки.
30. Овощной маринад с томатом готовят на:
а) уксусе;
б) растительном масле;
в) воде;
г) рыбном бульоне с добавлением уксуса.
31.От чего зависит концентрация бульона:
а) от соотношения продуктов и воды;
б) от времени варки;
в) от степени измельчения продуктов;
г) от способа варки.
32. Какое из представленных блюд относится к группе тушеных блюд из мяса:
а) рулет;
б) голубцы;
в) поджарка;
г) гуляш.
33. К тощей рыбе рекомендуют соусы:
а) майонез;
б) молочный;
в) польский;
г) красный с вином.
34. Напиток клюквенный относится к группе:
а) холодных напитков;
б) горячих напитков;
в) компотов;
г) сладких желированных блюд.
35. К группе мучных блюд относят:
а) пирожки, пироги, булки;
б) пельмени, расстегаи, оладьи;
в) вареники, чебуреки, пиццу;
г) пельмени, вареники, блины, блинчики.
36. Способы подготовки свеклы для борща:
а) пассирование;
б) тушение;
в) варка на пару;
г) запекание.
37.Отличительная особенность кофе по-венски:
а) отпуск с сахаром;
б) отпуск с лимоном;
в) отпуск с коньяком;

г) отпуск со взбитыми сливками.

38. При приготовлении соуса майонеза для эмульгирования масла применяют:

а) перемешивание;

б) растирание;

в) нагревание;

г) взбивание.

39. Нормы хлеба для закрытых бутербродов составляют:

а) 20 гр;

б) 30-40 гр;

в) 50 гр;

г) 15 гр.

40. К фаршированным блюдам из овощей относят:

а) драники, суфле, котлеты овощные;

б) крокеты, пудинг, суфле;

в) зразы, рулет, голубцы овощные;

г) рулет, ватрушки картофельные, драники.

41. Для варки рыбы порционными кусками используют:

а) чистое филе;

б) филе с кожей;

в) филе с кожей и костями;

г) кругляши.

42. Соотношение муки и жидкости при приготовлении теста для «оладий» равно:

а) 1:1;

б) 1:2;

в) 1:1,5;

г) 1:3.

43. Назвать супы, в состав которых входят соленые огурцы:

а) окрошка, щи;

б) рассольник, ботвинья;

в) рассольник, солянка;

г) солянка, суп картофельный.

44. К блюдам из жареных яиц относятся:

а) яичница, драчена, яйцо-пашот;

б) яичница, яйца с ветчиной на гренках;

в) яичница, омлет паровой, яичная кашка;

г) яичница глазунья, яичница с наполнителем, омлет фаршированный.

45. Кулинарное использование соусов средней густоты:

а) для отпуска блюд;

б) для фарширования;

в) для запекания;

г) для тушения.

46. Блюдо «Голубцы с мясом и рисом» относят к:

а) жареным;

б) припущенным;
в) тушеным;
г) запеченным.
47. К желированным сладким блюдам относятся:
а) компоты, кисели, желе, кремы;
б) кисели, самбуки, муссы, фрукты;
в) кремы, желе, муссы, самбуки;
г) суфле, кремы, самбуки, компоты.
48. Температура подачи горячих супов:
а) 65-700С;
б) 60-650С;
в) 80-850С;
г) 70-750С.
49. К запеченным блюдам из макаронных изделий относят:
а) макароны с сыром, макаронник;
б) лапшевник с творогом, макароны с томатом;
в) макаронник, макароны с ветчиной;
г) лапшевник с творогом, макаронник.
50. Винегрет овощной заправляют:
а) майонезом;
б) сметаной;
в) растительным маслом;
г) салатной заправкой, растительным маслом.

Проектные задания

51.Разработать алгоритм приготовления блюда: «Биточки рыбные». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места и выполнения технологических операций.

51.Разработать алгоритм приготовления блюда: «Гренки с плодами и ягодами». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места и выполнения технологических операций.

53.Разработать алгоритм приготовления блюда: «Рагу из кур». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места и выполнения технологических операций.

54.Разработать алгоритм приготовления блюда: «Омлет смешанный с мясными продуктами». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места и выполнения технологических операций.

55.Разработать алгоритм приготовления блюда: «Котлеты картофельные, соус грибной». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места и выполнения технологических операций.

56.Разработать алгоритм приготовления блюда: «Рагу из овощей». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места и выполнения технологических операций.

57.Разработать алгоритм приготовления блюда: «Морской окунь под маринадом». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места и выполнения технологических операций.

58.Разработать алгоритм приготовления блюда: «Сырники из творога, соус абрикосовый». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места и выполнения технологических операций.

59.Разработать алгоритм приготовления блюда: «Яблоки запеченые». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места и выполнения технологических операций.

60.Разработать алгоритм приготовления блюда: «Биточки из птицы». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места и выполнения технологических операций.

61.Разработать алгоритм приготовления блюда: «Курица тушеная в соусе, рис отварной». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места и выполнения технологических операций.

62.Разработать алгоритм приготовления блюда: «Котлеты свекольные, соус сметанный». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места и выполнения технологических операций.

63.Разработать алгоритм приготовления блюда: «Морской окунь под маринадом». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места и выполнения технологических операций.

64.Разработать алгоритм приготовления блюда: «Кисель из яблок (густой), соус абрикосовый». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места и выполнения технологических операций.

65.Разработать алгоритм приготовления блюда: «Салат картофельный с грибами». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места и выполнения технологических операций.

66.Разработать алгоритм приготовления блюда: «Рыба в тесте жареная». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места и выполнения технологических операций.

67.Разработать алгоритм приготовления блюда: «Зразы мясные (рубленые)». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места и выполнения технологических операций.

68.Разработать алгоритм приготовления блюда: «Яичница-глазунья с наполнителями». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места и выполнения технологических операций.

69.Разработать алгоритм приготовления блюда: «Котлеты картофельные, соус грибной». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места и выполнения технологических операций.

70.Разработать алгоритм приготовления блюда: «Картофель запеченный в сметанном соусе с грибами и луком». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места и выполнения технологических операций.

71.Разработать алгоритм приготовления блюда: «Бутерброды с мясными гастрономическими продуктами». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места и выполнения технологических операций.

72.Разработать алгоритм приготовления блюда: «Сырники из творога, соус сметанный». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места и выполнения технологических операций.

73.Разработать алгоритм приготовления блюда: «Винегрет овощной». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места и выполнения технологических операций.

74.Разработать алгоритм приготовления блюда: «Оладьи со сметаной». Предложить и обосновать выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов для организации рабочего места и выполнения технологических операций.

Задачи

75.Произвести технологические расчеты и разработать технологическую карту на 15 порций: «Винегрета овощного» (выход 1 порции 150гр) с учетом действующего сезона и имеющейся кондиции сырья.

76.Произвести технологические расчеты и разработать технологическую карту на 30 порций блюда: «Поджарка из говядины, каша гречневая» (1 вариант рецептуры) с учетом действующего сезона и имеющейся кондиции сырья.

77.Произвести технологические расчеты и разработать технологическую карту на 15 порций блюда: «Рулет картофельный, соус красный основной» (1вариант рецептуры) с учетом действующего сезона и имеющейся кондиции сырья.

78.Произвести технологические расчеты и разработать технологическую карту на 20 порций блюда: «Рагу из овощей» (1вариант рецептуры) с учетом действующего сезона и имеющейся кондиции сырья.

79.Произвести технологические расчеты и разработать технологическую карту на 30 порций блюда: «Рассольник домашний с курицей» (выход 1 порции - 300гр) с учетом действующего сезона и имеющейся кондиции сырья.

80.Произвести технологические расчеты и разработать технологическую карту на 20 порций блюда: «Борща с картофелем и капустой» (выход 1 порции 300гр) с учетом действующего сезона и имеющейся кондиции сырья.

81.Произвести технологические расчеты и разработать технологическую карту на 20 порций блюда: «Солянка домашняя» (выход 1 порции 300гр) с учетом действующего сезона и имеющейся кондиции сырья.

82.Произвести технологические расчеты и разработать технологическую карту на 15 порций блюда: «Борщ с фасолью и картофелем» (выход 1 порции 300гр) с учетом действующего сезона и имеющейся кондиции сырья.

83. Произвести технологические расчеты и разработать технологическую карту на блюдо: «Зразы картофельные, соус томатный» (1 вариант рецептуры) с учетом действующего сезона и имеющейся кондиции сырья.

84.Произвести технологические расчеты и разработать технологическую карту на 15 порций: «Винегрета с сельдью» (выход 1 порции 150гр) с учетом действующего сезона и имеющейся кондиции сырья.

85. Произвести технологические расчеты и разработать технологическую карту на 15порций блюда: «Рулет картофельный, соус красный основной» с учетом действующего сезона и имеющейся кондиции сырья.

86.Произвести технологические расчеты и разработать технологическую карту на 30 порций блюда: «Рассольник петербургский с курицей» (выход 1 порции 300гр) с учетом действующего сезона и имеющейся кондиции сырья.

87.Произвести технологические расчеты и разработать технологическую карту на 20 порций блюда: «Картофельные пирожки с морковью, соус сметанный» с учетом действующего сезона и имеющейся кондиции сырья.

88.Произвести технологические расчеты и разработать технологическую карту на 10 порций блюда: «Печень по-строгановски, пюре картофельное» (1 вариант рецептуры) с учетом действующего сезона и имеющейся кондиции сырья. Произвести технологические расчеты и разработать технологическую карту на 20 порций блюда: «Запеканка из фасоли и картофеля, соус красный» с учетом действующего сезона и имеющейся кондиции сырья».

89.Произвести технологические расчеты и разработать технологическую кар ту на 30 порций блюда: «Говядина отварная с овощами» (1 вариант рецептуры) с учетом действующего сезона и имеющейся кондиции сырья.

90.Произвести технологические расчеты и разработать технологическую карту на 15порций блюда «Каша гречневая рассыпчатая с печенью» с учетом действующего сезона и имеющейся кондиции сырья.

91.Произвести технологические расчеты и разработать технологическую карту на 20 порций блюда: «Рулет из рыбы, картофель жареный, соус томатный» с учетом действующего сезона и имеющейся кондиции сырья.

92.Произвести технологические расчеты и разработать технологическую карту на 20 порций блюда: «Гуляш из говядины, каша пшеничная(вязкая)» с учетом действующего сезона и кондиции сырья.

93. Произвести технологические расчеты и разработать технологическую карту на 20 порций блюда: «Вареники с картофельным фаршем» с учетом действующего сезона и имеющейся кондиции сырья.

94.Произвести технологические расчеты и разработать технологическую карту на 15 порций блюда: «Борщ с капустой и картофелем» (выход 1 порции 300гр) с учетом действующего сезона и имеющейся кондиции сырья.

95.Произвести технологические расчеты и разработать технологическую карту на 40 порций блюда: «Запеканка из фасоли и картофеля, соус красный луковый» с учетом действующего сезона и имеющейся кондиции сырья.

96.Произвести технологические расчеты и разработать технологическую карту на блюдо: «Котлеты капустные, соус сметанный » (1 вариант рецептуры) с учетом действующего сырья и имеющейся кондиции блюда.