

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО

А. С. Емельянова

«14 » марта 2024г



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.01 «Основы микробиологии , санитарии и гигиены»

Программы подготовки специалистов среднего звена

**Специальность 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства продуктов
питания животного происхождения»**

Форма обучения очная

Факультет ФДП и СПО

2024 г.

Фонд оценочных средств дисциплины разработана в соответствии со следующими нормативными документами:

Приказ Министерства просвещения РФ от 10 ноября 2022 г. N 958 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения», входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Разработчик:

Крюкова А.П., преподаватель ФДП и СПО

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева»

Рабочая программа одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин ФДП и СПО

Протокол № 7 от «14 » марта 2024 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии



/Свиридова Л.В./

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств:

1.1 Область применения комплекта оценочных средств

1.2 Сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации

2. Комплект оценочных средств

2.1 Пакет экзаменатора

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1 Область применения комплекта оценочных средств

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения профессионального цикла учебной дисциплины ОП. 01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены входящей в укрупненную группу профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Результатом освоения учебной дисциплины ОП. 01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» профессионального цикла является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности по профессии «Повар, кондитер».

Формой аттестации по учебной дисциплине ОП. 01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» является дифференцированный зачет.

Итогом дифференцированного зачета является получение оценки («2», «3», «4», «5»)

1.2. Сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации

Результаты освоения (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Тип задания; № задания	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
Уметь: -соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи	Знание определений гигиены, санитарии, основных санитарных требований работников общепита, виды медицинских обследований работников общепита Знать средства для мытья и дезинфицирования рук персонала.	письменный ответ на вопрос	Дифференцированный зачет
-производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	Знание дезинфицирующих средств, определение Гигиены труда. Какие средства	письменный ответ на вопрос	Дифференцированный зачет

<p>-готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств</p>	<p>используются для уничтожения микробов; Санитарные требования к столовой посуде</p> <p>Знание дезинфицирующих средств; Знать какие средства используются для уничтожения микробов</p>	<p>письменный ответ на вопрос</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>
<p>- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов</p>	<p>Знать описание кишечных инфекций, дизентерии, холеры, сальмонеллеза, кишечной палочки; Что такое микробы; Знать влияние внешней среды на микроорганизмы и каковы отличительные признаки отдельных микробов</p>	<p>письменный ответ на вопрос</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>

<p>Знать: - основные группы микроорганизмов</p>	<p>Дать определение основы микробиологии; основных групп микроорганизмов; Отличительные признаки некоторых видов групп микробов.</p>	<p>письменный ответ на вопрос</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>
<p>-основные пищевые инфекции и пищевые отравления</p>	<p>Знать определение, виды инфекционных заболеваний; Ответить: почему кишечные инфекции называют болезнью «грязных рук»</p>	<p>письменный ответ на вопрос</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>
<p>-возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве</p>	<p>Знать основные источники микробиологического загрязнения и основные правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания; Причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой.</p>	<p>письменный ответ на вопрос</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>
<p>- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде</p>	<p>Знать что входит в комплект одежды повара и кондитера; назначение маркировки разделочных досок и ножей; требования к территории предприятий общепита, к планировке и устройству помещений, к</p>	<p>письменный ответ на вопрос</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>

<p>-правила личной гигиены работников пищевых производств</p>	<p>инвентарю и инструментам, к кухонной посуде и таре Знать определение личной гигиены работников общепита; Гигиена труда. Какие средства используются для уничтожения микробов; Вред наркомании и алкоголизма;</p>	<p>письменный ответ на вопрос</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>
<p>-классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения</p>	<p>Знать классификацию моющих средств; правила применения и условия хранения моющих средств</p>	<p>письменный ответ на вопрос</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>
<p>- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.</p>	<p>Знать общие правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания; Что такое дезинфекция и дезинфицирующие средства и способы борьбы с грызунами, мухами и тараканами.</p>	<p>письменный ответ на вопрос</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>

2.ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (дифференцированный зачет)

Фонд предназначен для контроля и оценки результатов освоения теоретического курса по учебной дисциплине профессионального цикла ОП. 01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» по профессии «Повар, кондитер».

2.1 Задания для проведения экзамена

ЗАДАНИЕ *письменное в форме экзаменационных билетов, содержащих 3 вопроса.*

Текст задания: понятная форма изложения вопроса, требующая письменного ответа на поставленный вопрос.

Условия выполнения задания

- 1 Место выполнения задания: учебная аудитория..
- 2 Максимальное время выполнения задания: 40 мин.
- 3 Вы можете воспользоваться: письменными принадлежностями.

2.2 Пакет экзаменатора:

Вопросы для зачетной работы по предмету

«Основы физиологии питания, гигиены и санитарии»

1 вариант

2 вариант

- | | | |
|-----|--|---|
| 1в. | Пищевые | отравления |
| | <i>Микробного происхождения</i> | <i>Не микробного происхождения</i> |
| 2в. | Пищевые | отравления |
| | <i>Кишечная палочка</i> | <i>Ботулизм</i> |
| 3в. | Предупреждение производственного травматизма и оказание доврачебной помощи | |
| 4в. | Что такое гигиена труда. | Рациональная организация трудового процесса |

Эталон ответов к зачетной работе Вариант1

1в. Пищевые отравления микробного происхождения.

Пищевые интоксикации бактериальной природы. К пищевым отравлениям, вызываемым бактериями, относятся ботулизм, стафилококковая интоксикация. Стафилококковые интоксикации могут возникнуть из-за грубых нарушений санитарных условий производства. Для предотвращения образования энтеротоксина в готовых кондитерских изделиях с кремом существенное значение имеет концентрация сахарного сиропа для их пропитки, которая составляет 50 %.

2в. Кишечная палочка.

Пищевые инфекции. Наиболее опасными патогенными микроорганизмами, вызывающими кишечные инфекции, являются бактерии кишечной группы. Они размножаются в желудочно-кишечном тракте человека и животных. Салмонеллы размножаются при температуре 25-40 °С, при нагревании до 60°С они погибают «течение нескольких минут».

Бактерии рода (Шигелла) являются возбудителями дизентерии. Они размножаются в слизистой оболочке толстых кишок и вызывают ее воспаление. Шигеллы представляют собой неподвижные палочки. Они относятся к факультативным анаэробам. Размножение происходит при температуре 10-45°C. Устойчивы к условиям внешней среды и могут длительное время сохраняться на различных продуктах. В водопроводной воде возбудители дизентерии живут от нескольких суток до 1,5 мес. В зависимости от состава микрофлоры и других условий бактерии могут сохранять жизнеспособность на фруктах до 7 сут, в маргарине - до 50-60 сут. Причиной заболевания дизентерией может стать употребление молока и молочных продуктов, обсемененных возбудителями дизентерии. Продолжительность инкубационного периода от 2 до 7 сут.

3в. Производственный травматизм.

***Производственная травма** — это механическое или тепловое повреждение ткани организма человека на производстве.*

Причинами производственных травм на предприятиях общественного питания в основном являются: нарушение правил эксплуатации оборудования и требований техники безопасности, неправильная организация труда, утомление и болезнь работника.

Во избежание травматизма необходимо:

1. Ознакомить всех работников предприятия с требованиями техники безопасности.
2. Вывесить плакаты, инструкции, предупредительные надписи в особо опасных местах работы.
3. Соблюдать санитарные правила расстановки оборудования и предусматривать свободный доступ к нему.
4. Строго соблюдать правила эксплуатации оборудования.
5. Не захламлять производственные помещения пустой тарой.
6. Соблюдать правила ношения санитарной одежды и обуви.
7. Организовывать тщательную и своевременную мойку полов в цехах.
8. Строго соблюдать производственные приемы открывания крышек котлов с кипящей пищей, передвижения котлов на плите, переноски горячих противней, колющих и режущих инструментов, правила работы ножом.

Работнику, получившему производственную травму, срочно оказывают доврачебную помощь во избежание возможных осложнений

4в. Что такое гигиена труда.

***Гигиена труда** — отрасль гигиенической науки, изучающая воздействие трудового процесса и условий производственной среды на организм человека и разрабатывающая гигиенические мероприятия, нормы и правила, направленные на сохранение здоровья трудящихся, повышение работоспособности и производительности труда.*

Труд поваров, кондитеров и официантов по энергетическим затратам относят к III группе. Он сопряжен с работой в положении стоя, с переносом тяжестей,

с напряжением мышц рук и ног, с работой в неблагоприятных условиях (высокая температура, повышенная влажность и загрязненность воздуха), а также с использованием механического оборудования и тепловых аппаратов. При неправильной организации трудового процесса на п.о.п. все эти факторы могут оказывать неблагоприятные и даже вредные воздействия на работоспособность и здоровье работающих.

Вариант2

1в. Пищевые отравления не микробного происхождения.

Пищевые интоксикации бактериальной природы. К пищевым отравлениям вызываемым бактериями, относятся ботулизм, стафилококковая интоксикация.

2в. Пищевые отравления. Ботулизм.

Ботулизм - это тяжелое пищевое отравление человека, вызываемое употреблением в пищу продуктов, зараженных токсинами бактерий ботулиум. Это очень опасное отравление, может вызвать смертельный исход. Бактерии имеют вид подвижных палочек: они образуют споры. Развиваются только в анаэробных условиях, чувствительны к кислотности среды; оптимальная температура 35°C.

Возбудители ботулизма устойчивы к воздействию факторов внешней среды. Они хорошо переносят замораживание и остаются жизнеспособными при нагревании до 100-120 °C. Высокая термоустойчивость спор является главной причиной, осложняющей борьбу с ботулизмом. Споры устойчивы к химическим факторам и дезинфицирующим средствам. Пищевые продукты, имеющие небольшую кислотность (рН 5,5-4,2), являются хорошей средой для размножения и образования токсинов. Симптомы ботулизма отличаются от симптомов других пищевых отравлений. Попадая вместе с пищей в кишечник человека, токсин всасывается в кровь и поражает сердечно-сосудистую и центрально- нервную систему.

3в. Производственный травматизм.

***Производственная травма** — это механическое или тепловое повреждение ткани организма человека на производстве.*

Причинами производственных травм на предприятиях общественного питания в основном являются: нарушение правил эксплуатации оборудования и требований техники безопасности, неправильная организация труда, утомление и болезнь работника.

Во избежание травматизма необходимо:

1. Ознакомить всех работников предприятия с требованиями техники безопасности.
2. Вывесить плакаты, инструкции, предупредительные надписи в особо опасных местах работы.
3. Соблюдать санитарные правила расстановки оборудования и предусматривать свободный доступ к нему.

4. Строго соблюдать правила эксплуатации оборудования.
5. Не захламлять производственные помещения пустой тарой.
6. Соблюдать правила ношения санитарной одежды и обуви.
7. Организовывать тщательную и своевременную мойку полов в цехах.
8. Строго соблюдать производственные приемы открывания крышек котлов с кипящей пищей, передвижения котлов на плите, переноски горячих противней, колющих и режущих инструментов, правила работы ножом.

Работнику, получившему производственную травму, срочно оказывают доврачебную помощь во избежание возможных осложнений.

4в. Рациональная организация трудового процесса.

Работоспособность человека в течение рабочего дня не постоянна. Доказано, что она повышается в начале рабочего дня, достигает максимума через полтора часа работы и держится на этом уровне тем дольше, чем лучше организована выполняемая работа. Затем работоспособность снижается и снова достигает максимума после хорошо организованного перерыва.

Утомление организма наступает в результате тяжелой напряженной или длительной работы, неправильной организации трудового процесса, неудобной рабочей позы, плохой организации отдыха, что приводит к ощущению усталости и ухудшению самочувствия.

Учитывая колебания работоспособности человека, целесообразно все трудоемкие процессы выполнять в первой половине дня и сразу после обеденного перерыва.

Для снижения утомляемости в течение дня следует разнообразить виды работ, что на предприятиях общественного питания вполне выполнимо.

Очень важно в процессе работы соблюдать правильную рабочую позу.

Это обеспечивается подбором оборудования определенных размеров и высоты. Работник должен стоять прямо, не сутулясь. Некоторые операции повар и кондитер могут выполнять сидя на высоких табуретах.

Правильно организованное рабочее место помогает избежать лишних движений, а следовательно, предупреждает преждевременное утомление.

Работоспособность человека во многом зависит также от степени обученности, т.е. от овладения производственными навыками.

Важным фактором в правильной организации рабочего дня является чередование труда и отдыха, поэтому обеденный перерыв на предприятиях общественного питания следует использовать по прямому назначению.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н.Г.Бутейкис «Организация производства предприятий общественного питания» М, 2014г
2. «Организация производства на предприятиях общественного питания» Л.А.Радченко, Ростов-на-Дону «Феникс», 2014г.
3. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» В.П.Золин, М:Изд.Центр «Академия», 2014г.
4. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» В.В.Усов, М:Изд-Центр «Академия», 2014г.
5. «Калькуляция и учет в общественном питании» Т.И.Шестакова, Ростов-на-Дону «Феникс»,2014г
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2014.

Дополнительные источники:

1. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф.Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2014г.
2. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания», М.И.Ботов М:Изд-Центр «Академия»,2014г

Интернет-ресурсы:

- 1 «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru), [http:// rovary.ru.](http://rovary.ru), [http:// vkus.by](http://vkus.by).
- 2.Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А.
КОСТЫЧЕВА»

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО



А. С. Емельянова

« 14 » марта 2024 г

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

Программы подготовки специалистов среднего звена

**Специальность 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания
животного происхождения»**

Форма обучения очная

Факультет ФДП и СПО

2024 г.

Фонд оценочных средств дисциплины разработана в соответствии со следующими нормативными документами:

Приказ Министерства просвещения РФ от 10 ноября 2022 г. N 958 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения», входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Разработчик:

Дадон А.А., преподаватель ФДП и СПО

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева»

Рабочая программа одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин ФДП и СПО

Протокол № 7 от « 14 » марта 2024 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии



/Свиридова Л.В./

**КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ ПО ВИДАМ
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	наименование оценочного средства	характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
УСТНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА			
1	собеседование, устный опрос	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
2	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
3	Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты, симпозиум	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии, полемики, диспута, дебатов
4.	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы докладов, сообщений
ПИСЬМЕННЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА			
1	Реферат	Продукт самостоятельной работы аспиранта, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Тематика рефератов
2	Тест	Система стандартизированных заданий, чаще всего с выбором одного или нескольких вариантов ответов, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений	Фонд тестовых заданий

		обучающегося.	
4	Лабораторная работа	Средство для закрепления и практического освоения материала по определенному разделу	Комплект лабораторных заданий
5	Деловая игра	Совместная деятельность группы обучающихся под управление преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи	Тема (проблема), концепция, роли и ожидаемый результат по каждой игре
6	Кейс-задача	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагается осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.	задания для решения кейс-задачи
7	Задача	Это средство раскрытия связи между данными и искомым, заданные условием задачи, на основе чего надо выбрать, а затем выполнить действия, в том числе арифметические, и дать ответ на вопрос задачи.	задания по задачам

А) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ ОТВЕТОВ НА УСТНЫЕ ВОПРОСЫ

№ п/п	критерии оценивания	количество баллов	оценка/зачет
1.	1) полно и аргументированно отвечает по содержанию задания; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно.	5	отлично
2.	обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.	4	хорошо
3.	ставится, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.	2-3	удовлетворительно
4.	обучающийся обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал; отмечаются такие недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.	0	неудовлетворительно

Б) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ТЕСТИРОВАНИЯ

№ п/п	тестовые нормы: % правильных ответов	количество баллов	оценка/зачет
1	90-100 %	9-10	
2	80-89%	7-8	
3	70-79%	5-6	
4	60-69%	3-4	
5	50-59%	1-2	
6	менее 50%	0	

В) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ЛАБОРАТОРНОЙ РАБОТЫ

№ п/п	критерии оценивания	количество баллов	оценка/зачет
1	работа выполнена самостоятельно в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения опытов или измерений; научно грамотно, логично описаны наблюдения и сформулированы выводы с высказыванием собственной точки зрения; правильно и аккуратно выполнены все записи, таблицы, рисунки; на рабочем месте соблюдена чистота; соблюдена техника безопасности.	14-15	
2	работа выполнена самостоятельно в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения опытов или измерений; научно грамотно, логично описаны наблюдения и сформулированы выводы; правильно и аккуратно выполнены все записи, таблицы, рисунки; на рабочем месте соблюдена чистота; соблюдена техника безопасности.	12-13	
3	работа выполнена самостоятельно в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения опытов или измерений; научно грамотно, логично описаны наблюдения и сформулированы выводы; допущены исправления при выполнении записей, таблиц, рисунков; на рабочем месте соблюдена чистота; соблюдена техника безопасности.	10-11	
4	работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения опытов или измерений; при оформлении работы допущены неточности в описании хода действий; сделаны неполные выводы при обобщении; правильно и аккуратно выполнены все записи, таблицы, рисунки; на рабочем месте соблюдена чистота; соблюдена техника безопасности.	8-9	
5	работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения опытов или измерений; при оформлении работы допущены неточности в описании хода действий; сделаны неполные выводы при обобщении; допущены исправления при выполнении записей, таблиц,	6-7	

	рисунков; на рабочем месте соблюдена чистота; соблюдена техника безопасности.		
6	работа выполнена правильно не менее, чем на 50%, однако объём выполненной части таков, что позволяет получить верные результаты и сделать выводы по основным, принципиальным важным задачам работы; в ходе проведения измерений, вычислений, наблюдений допускает ошибки, неточно формулирует выводы; допущены исправления при выполнении записей, таблиц, рисунков; на рабочем месте соблюдена чистота; соблюдена техника безопасности.	4-5	
7	работа выполнена правильно не менее, чем на 50%, но допущены в общей сложности не более двух ошибок (в подписях рисунков, в данных таблицы или схемы и т.д.), не имеющих для данной работы принципиального значения, но повлиявших на результат выполнения; допущена 1 грубая ошибка в ходе выполнения работы: в объяснении, в оформлении, в соблюдении правил техники безопасности; допущены исправления при выполнении записей, таблиц, рисунков.	2-3	
8	работа выполнена правильно менее, чем на 50%, и объём выполненной части не позволяет сделать правильные выводы; допущены 2-3 грубые ошибки в ходе выполнения работы: в объяснении, в оформлении, в соблюдении правил техники безопасности; на рабочем месте наблюдается беспорядок.	1	
9	работа выполнена правильно не более чем на 10%; работа оформлена неправильно; отсутствуют выводы	0	

Г) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕФЕРАТОВ

№ п/п	критерии оценивания	количество баллов	оценка/зачет
1	выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.	5	
2	основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на	4	

	дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.		
3	имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы.	3	
4	тема освоена лишь частично; допущены грубые ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.	1-2	
5	тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.	0	

Е) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, ВЫЯВЛЕННЫХ В ХОДЕ ДЕЛОВОЙ ИГРЫ

<i>Участники</i>	<i>Иванов</i>	<i>Петров</i>	<i>Сидоров</i>
<i>Компетенции</i>			
<i>ОК-1 - владеет культурой мышления (в т.ч. – экономического), способен к обобщению, анализу, восприятию информации, постановки цели и выбору путей ее достижения</i>			
...			
<i>ПК-2 - способен на основе типовых методик и действующей нормативно правовой базы рассчитать экономические и социально-экономические показатели, характеризующие деятельность хозяйствующих субъектов</i>			
...			
<i>среднее количество баллов</i>			

3) КРИТЕРИИ И ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ РЕШЕНИЯ КЕЙС-ЗАДАЧ

№ п/п	критерии оценивания	количество баллов	оценка/зачет
1	умение анализировать ситуацию и находить оптимальное количества решений	1	
2	умение работать с информацией, в том числе умение затребовать дополнительную информацию, необходимую для уточнения ситуации	1	
3	умение моделировать решения в соответствии с заданием, представлять различные подходы к разработке планов действий, ориентированных на конечный результат	1	
4	умение принять правильное решение на основе анализа ситуации;	1	
5	навыки четкого и точного изложения собственной точки зрения в устной и письменной форме, убедительного отстаивания своей точки зрения;	1	
6	навык критического оценивания различных точек зрения, осуществление самоанализа, самоконтроля и самооценки.	1	

7	адекватность и соответствие ответов специалиста современным тенденциям рынка, конструктивность.	1	
8	креативность, нестандартность предлагаемых решений;	1	
9	количество альтернативных вариантов решения задачи (версионность мышления);	1	
10	наличие необходимых навыков, их выраженность (в зависимости от <i>требований</i>).	1	
	Количество баллов в целом	10 баллов	

К) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНКИ ПРЕЗЕНТАЦИЙ

№ п/п	критерии оценки	максимальное количество баллов
1	титольный слайд с заголовком	5
2	дизайн слайдов	10
3	использование дополнительных эффектов (смена слайдов, звук, графика, анимация)	5
4	список источников информации	5
5	широта кругозора	5
6	логика изложения материала	10
7	текст хорошо написан и сформированные идеи ясно изложены и структурированы	10
8	слайды представлены в логической последовательности	5
9	грамотное создание и сохранение документов в папке рабочих материалов	5
10	слайды распечатаны в форме заметок	5
	средняя оценка:	

III ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Тема № 1 Предмет, цели и методы товароведения

Задание 1. Ознакомиться с основополагающими терминами в товароведении, их и определениями.

Результаты изучения представить в следующей форме.

Таблица 1- Основополагающие термины товароведения и их определения

Основополагающие термины товароведения	Определения
1. В области потребительной стоимости	
1.1. Потребительная стоимость	
1.2. Индивидуальная потребительная стоимость	
1.3. Общественная потребительная стоимость	
2. В области качества товаров	
2.1. Качество товаров	
2.2. Свойство товаров	
2.3. Потребительские свойства товаров	
2.4. Показатель качества	
2.5. Требования к качеству	
2.6. Факторы качества	
2.7. Оценка качества	
2.8. Уровень качества	
2.9. Управление качеством	
2.10. Контроль качества	
2.11. Сорт	
3. В области ассортимента товаров	
3.1. Ассортимент товаров	
3.2. Формирование ассортимента	
3.3. Управление ассортиментом	
3.4. Классификация товаров	
3.5. Метод классификации	
3.6. Кодирование товаров	

Задание 2.

Игра-конкурс потребительских знаний

Итоговый контроль знаний по Закону РФ «О защите прав потребителей» проводится как игра-конкурс.

Цель работы: показать качество знаний по применению Федерального закона «О защите прав потребителей» в практике организации торгового обслуживания.

Подготовка обучающегося к занятию: изучить основные положения ФЗ «О защите прав потребителей», придумать оригинальный вопрос-ситуацию по практике регулирования отношений между потребителем и изготовителем (исполнителем, продавцом) при продаже товаров (выполнении работ, оказании услуг).

Группа обучающихся делится на 2-4 команды, в которых выбираются капитаны.

Работает жюри (3 человека) из числа обучающихся.

Конкурс ведет преподаватель.

Конкурсу предшествует инструктаж, где объясняется цель занятия, содержание конкурсных заданий, составляются экраны регистрации результатов соревнований (табл. 1 и 2).

Таблица 1.- Экран регистрации результатов

№	Наименование конкурса	Количество баллов командам			
		№1	№2	№3	№4
1	Разминка				
2	Приветствие, девиз				
3	Конкурс ситуаций				
4	Конкурс «А знаете ли Вы?»				
5	Штрафные баллы («-»)				
	Итого:				

Таблица 2.- Регистрация работы команд-участников

№ команд	Ф.И.О. обучающегося	Наименование конкурсов				Штрафные баллы	Итого баллов
		Разминка	Приветствие девиз	Конкурс ситуаций	А знаете ли Вы?		
	Иванов А. Петров И. Сидоров Е.	++ +++ -				2(разговор) 1(подсказка)	
	Итого:						

Примечание: «+» - один балл

Командам предлагается вытянуть жребий, чтобы выяснить, кто начинает первым.

Содержание занятия-конкурса включает следующие элементы:

1. Вступительное слово преподавателя.
2. Разминка (блиц-опрос).

Обучающимся предлагаются вопросы (по пять каждой команде). Ответ должен быть моментальным, его может дать любой член команды. За правильный ответ - одно очко (или жюри устанавливает оценку каждого члена по 5 балльной шкале за весь конкурс).

3. Приветствие команд, девиз.

Каждая команда придумывает оригинальное название и девиз.

Задание может быть в виде домашнего или на установленное время. Конкурс оценивается среди членов жюри по 5 балльной системе.

4. Конкурс ситуаций «Советы потребителям».

Каждая команда придумывает команде-сопернику ситуацию на знание закона РФ «О защите прав потребителей» (ситуации лучше всего связывать с продажей продовольственных товаров, можно с услугами). Время для выполнения задания 10-15 мин.

За правильный и подробный ответ присуждается три очка. Если ответ неправильный, то очки получает команда, которая задала ситуацию (при популярном объяснении решения проблемы).

За подсказку других команд, не участвующих в данном задании, с них снимается по одному очку. За оригинальную ситуацию добавляется одно очко. За некорректную ситуацию команда, составившая ее, очки не получает.

2. Домашнее задание: Конкурс «А знаете ли Вы?».

Обмен вопросами между членами команд. Каждый участник придумывает вопрос участнику другой команды. За правильный ответ - одно очко. Если ответ был неправильный или его не было, то очко получает команда, задающая вопрос. За некорректный вопрос очки не засчитываются.

Капитан команды может помогать, если член команды не ответил на вопрос. За правильный ответ команда получает 0,5 очка.

6. Подведение итогов.

Жюри в конце игры-конкурса подсчитывает итоговую оценку каждой команды, определяет победителя и выставляет оценки отдельным участникам конкурса.

Группа и преподаватель оценивают работу жюри (по 5 балльной системе).

Задание 3.

Устно ответить на контрольные вопросы:

1. В чем сущность предмета "товароведения"? Назовите его цели и задачи.
2. Перечислите функции товароведов торгового предприятия.
3. Кто (что) является (-ются) объектом (-ами) товароведения?
4. Кто (что) является (-ются) субъектом (-ами) товароведения?
5. Перечислите методы товароведения. Дайте характеристику одному из методов.
6. Потребительная стоимость товара.
7. Объекты и субъекты товароведной деятельности.
8. Потребности человека, их классификация и роль в формировании ассортимента и качества товаров.
9. История формирования и развития товароведения.

Задание 4.

Контрольная работа по вариантам по теме «Товароведение как наука. История развития товароведения»

Вариант 1

1. Потребительная стоимость товара.
2. Объекты и субъекты товароведной деятельности.

Вариант 2.

1. История возникновения науки товароведения.

2. Потребности человека, их классификация и роль в формировании ассортимента и качества товаров.

Вариант 3.

1. Объекты, предмет, цели, методы и задачи товароведения в области формирования и реализации товарной политики предприятия (организации).

2. История развития товароведения

Тема №2. Классификация и кодирование товаров

Задание 1

Тестовое задание

Выполняется письменно по предложенным 28 вопросам с возможными вариантами ответов (индивидуально). Необходимо указать правильные ответы.

Время контроля : 30 минут.

1. Классификация-это

А) параллельное разделение множества объектов на независимые классификационные группировки

Б) последовательное разделение множества объектов на подчиненные классификационные группировки

В) систематизированное разделение множества объектов на подмножества в зависимости от их признаков

2. Основными методами классификации являются

А) иерархический и фасетный

Б) систематизация и типизация

В) унификация и селекция

3. Иерархический метод-это

А) параллельное разделение множества объектов на независимые классификационные группировки

Б) последовательное разделение множества объектов на подчиненные классификационные группировки

В) систематизированное разделение множества объектов на подмножества в зависимости от их признаков

4. Фасетный метод-это

А) параллельное разделение множества объектов на независимые классификационные группировки

Б) последовательное разделение множества объектов на подчиненные классификационные группировки

В) систематизированное разделение множества объектов на подмножества в зависимости от их признаков

5. Степень классификации определяется

А) количеством использованных признаков

Б) специфическими признаками товаров

В) этапом разделения множества на подмножества по одному из признаков

6. Классификационные группировки на одной ступени должны

А) дополнять друг друга

Б) исключать друг друга

7. Классификация на одной ступени должна осуществляться

А) по одному признаку

Б) по двум признакам

В) по трем признакам

8. Деление множества на подмножества должно идти
- А) от общего к частному
 - Б) от частного к общему
9. В товароведении различают
- А) общегосударственную, учебную и торговую классификацию
 - Б) биологическую, учебную и торговую классификацию
 - В) экономико-статистические классификации
10. Целью учебной классификации является
- А) методически правильное изучение потребительских свойств товаров и выявление общих принципов формирования этих свойств
 - Б) облегчение изучения широкого ассортимента, правильная организация реализации товаров
 - В) улучшение организации торговли, совершенствование учета и планирование ассортимента
11. Целью торговой классификации является
- А) методически правильное изучение потребительских свойств товаров и выявление общих принципов формирования этих свойств
 - Б) облегчение изучения широкого ассортимента, правильная организация реализации товаров
 - В) улучшение организации торговли, совершенствование учета и планирование ассортимента
12. Ассортимент товаров- это
- А) набор видов и разновидностей товаров, объединенных по какому-либо признаку
 - Б) совокупность товаров, выпускаемых определенной отраслью промышленности или предприятием
 - В) совокупность товаров, находящихся на предприятиях розничной и оптовой торговли
13. Производственный ассортимент-это
- А) набор видов или разновидностей товаров, объединенных по какому-либо признаку
 - Б) совокупность товаров, выпускаемых определенной отраслью промышленности или предприятием
 - В) совокупность товаров, находящихся на предприятиях розничной или оптовой торговли
13. Торговый ассортимент-это
- А) набор видов или разновидностей товаров, объединенных по какому-либо признаку
 - Б) совокупность товаров, выпускаемых определенной отраслью промышленности или предприятием
 - В) совокупность товаров, находящихся на предприятиях розничной или оптовой торговли
14. Простой ассортимент-это
- А) совокупность товаров, включающая значительное количество групп, видов и разновидностей, которые удовлетворяют разнообразные потребности
 - Б) совокупность товаров, объединенных по признаку единства производственного происхождения или потребительского назначения
 - В) совокупность товаров, представленных по ограниченному количеству признаков небольшим количеством групп, видов и наименований, которые удовлетворяют ограниченное число потребностей
15. Сложный ассортимент-это
- А) совокупность товаров, включающая значительное количество групп, видов и разновидностей, которые удовлетворяют разнообразные потребности
 - Б) совокупность товаров, объединенных по признаку единства производственного происхождения или потребительского назначения
 - В) совокупность товаров, представленных по ограниченному количеству признаков небольшим количеством групп, видов и наименований, которые удовлетворяют ограниченное число потребностей
16. Групповой ассортимент-это

А)совокупность товаров, включающая значительное количество групп,видов и разновидностей, которые удовлетворяют разнообразные потребности

Б)совокупность товаров, объединенных по признаку единства производственного происхождения или потребительского назначения

В)совокупность товаров, представленных по ограниченному количеству признаков небольшим количеством групп, видов и наименований, которые удовлетворяют ограниченное число потребностей

17. Широта ассортимента характеризует

А) количество видов товаров, выпускаемых промышленностью или находящихся в продаже

Б)количество разновидностей товаров определенного назначения

В)отношение числа разновидностей товаров, находящихся в продаже, к числу товаров, предусмотренных стандартами или договорными обязательствами

18. Глубина ассортимента характеризует

А)количество видов товаров, выпускаемых промышленностью или находящихся в продаже

Б)количество разновидностей товаров определенного назначения

В)отношение числа разновидностей товаров, находящихся в продаже, к числу товаров, предусмотренных стандартами или договорными обязательствами

19. Полнота ассортимента характеризует

А) количество видов товаров, выпускаемых промышленностью или находящихся в продаже

Б)количество разновидностей внутри конкретного вида изделий

В)отношение числа разновидностей товаров, находящихся в продаже, к числу товаров, предусмотренных стандартами или договорными обязательствами

20. Структура ассортимента характеризует

А)отношение числа разновидностей товаров, находящихся в продаже,к числу товаров, предусмотренных стандартами или договорными обязательствами

Б)соотношение товарных групп, входящих в ассортимент в товарообороте

В)соотношение товаров в наибольшей степени соответствующая спросу населения

21.Формирование ассортимента означает

А)подбор и установление совокупности различных групп, видов и разновидностей товаров в соответствии со спросом

Б)способность удовлетворять изменившиеся потребности за счет новых товаров с более высокими потребительскими свойствами

В)наиболее полное соответствие ассортиментной структуры спросу населения

22.На формирование ассортимента товаров в магазине оказывает влияние

А)национальные и климатические особенности

Б)спрос, предложение товаров, специализация магазинов

В)экономические и социальные факторы

23.Кодирование-это

А)образование и присвоение условного обозначения классификационной группировке или объекту классификации

Б)условное обозначение состава и последовательности расположения знаков

В)систематизация объектов путем их идентификации и ранжирования

24.Алфавит кода-это

А)система букв и цифр для образования кода

Б)позиция знака в коде

В)число знаков в коде

25.Разряд кода-это

А)позиция знака в коде

Б)система знаков для образования кода

В)число знаков в коде

26.Длина кода-это

А)позиция знака в коде

Б)система знаков для образования кода

В)число знаков в коде

27.Классификатор-это

А)документ, представляющий собой систематизированный свод наименований и кодов различных объектов

Б)документ, содержащий обязательные правовые нормы и принятый органом власти

В)положение, устанавливающее количественные и качественные критерии, которые должны быть удовлетворены

28.На первой ступени общегосударственного классификатора продукции расположены

А)классы продукции

Б)группы продукции

В)виды продукции

Задание 2

Расчет показателей ассортимента

Рассчитать широту, полноту, устойчивость, новизну и рациональность для каждой торговой фирмы. Для пищевых продуктов повседневного спроса установить соблюдение ассортиментного минимума по наличию 2-3 наименований, определяющих товарный профиль торговой точки.

Расчет показателей производится по формулам (1)-(5):

$$K_{ш} = \frac{Ш_{д}}{Ш_{б}} \cdot 100, \% \quad (1)$$

где $K_{ш}$ - коэффициент широты, % ⁴⁰

$Ш_{д}$ - действительная (фактическая) широта наименований товаров разнородных и однородных групп (для учебных целей *собирается информация только по одной группе*);

$Ш_{б}$ - базовая широта.

В качестве базовой широты могут быть приняты:

1) максимальное количество наименований товаров исследуемой группы, обнаруженное во всех обследованных торговых точках;

2) количество наименований товаров, регламентированное действующими стандартами (только для отечественных товаров);

3) количество наименований товаров исследуемой группы, предлагаемой на рынке (информацию можно получить из рекламных изданий):

$$K_{п} = \frac{П_{д}}{П_{б}} \cdot 100, \% \quad (2)$$

где $K_{п}$ - коэффициент полноты, %;

$П_{д}$ - действительная (фактическая) полнота или количество товаров однородной подгруппы;

$П_{б}$ - базовая полнота (определяется аналогично базовой широте, но для конкретных подгрупп).

$$K_{у} = \frac{У}{Ш_{б}} \cdot 100, \% \quad (3)$$

где $K_{у}$ - коэффициент устойчивости, %;

$У$ - количество товаров однородной группы, пользующихся устойчивым спросом (условно за критерий устойчивости следует считать наличие товара в продаже при начальном и конечном обследовании).

$$K_{н} = \frac{Н}{Ш_{д}} \cdot 100, \% \quad (4)$$

где $K_{н}$ - коэффициент новизны, %;

$Н$ - количество новых товѐ ⁴¹ оявившихся в обследованных фирмах, а также являющихся, по мнению исследователя, новыми.

$$K_p = \frac{K_{ш} \cdot K_{вш} + K_{п} \cdot K_{вп} + K_{у} \cdot K_{ву} + K_{н} \cdot K_{вн}}{4}, \quad (5)$$

где K_p - коэффициент рациональности;
 $K_{вш}$ - коэффициент весомости широты;
 $K_{вп}$ - коэффициент весомости полноты;
 $K_{ву}$ - коэффициент весомости устойчивости;
 $K_{вн}$ - коэффициент весомости новизны.

Коэффициенты весомости определяются эмпирическим путем для каждой однородной группы товаров.

Для целей учебного занятия могут быть приняты следующие значения: $K_{вш} = 0,3$; $K_{вп}=0,2$; $K_{ву} = 0,2$; $K_{вн} = 0,3$.

При проведении более детальных исследований следует определять коэффициенты весомости методом социологических опросов.

Результаты обследования оформите в таблице 1.

Таблица 1 .- Результаты обследования ассортимента_(%)

Показатели ассортимента	Наименование торговых фирм					
	1		2		3	
	Даты проведения обследования					
Коэффициенты: широты полноты устойчивости новизны рациональности						

Проанализируйте полученные результаты и сделайте заключение.

Задание 3. Расчет структуры ассортимента

Относительный показатель структуры (C_i) отдельных товаров рассчитывается по формуле:

$$C_i = \frac{A_i}{S_i}, \quad (6)$$

где A_i - количество отдельных товаров в натуральном или денежном выражении;

S_i - суммарное количество всех товаров, имеющих в наличии в натуральном или денежном выражении.

Рассчитайте структуру ассортимента в денежном выражении (условно примите, что в обследованных фирмах товар каждого наименования поступил в количестве 200 кг для развесной продукции и 500 единиц упаковки для фасованной).

Выявите соотношение в процентах между отечественными и импортными товарами. Результаты оформите в таблице 2.

Таблица 2.- Структура ассортимента _____ в торговых фирмах (в %)

Перечень товаров	Наименование торговых фирм					
	1		2		3	
	Даты обследования					

--	--	--	--	--	--	--

Проанализируйте полученные данные и укажите рациональна ли структура ассортимента в денежном выражении в каждом из обследованном торговом предприятии. Ответ аргументируйте.

Шкала оценки по заданию

Цифровое выражение	Словесное выражение	Описание
5	Отлично (зачтено)	Выполнен полный объем работы, ответ обучающегося полный и правильный. Обучающийся способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры
4	Хорошо (зачтено)	Выполнено 81% работы, ответ обучающегося правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение обучающегося недостаточно четко выражено
3	Удовлетворительно (зачтено)	Выполнено 65% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного обучающегося, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют
2	Неудовлетворительно (незачтено)	Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы.

Задание 4.

Решение ситуационных задач

Ситуационная задача №1.

В ассортименте хлебобулочного магазина в наличии имеется 35 наименований товаров, в т.ч. 6 видов хлеба однородной группы. 14 видов обладают способностью постоянно удовлетворять устойчивый спрос покупателей. В течение месяца в ассортименте магазина появилось 7 видов новых продуктов. Рассчитать коэффициент рациональности и степень обновления ассортимента, если $Ш_6=100$; $П_6=20$; $K_{вш}=0,3$; $K_{вп}=0,2$; $K_{в\gamma}=0,2$; $K_{вн}=0,3$.

Ситуационная задача №2.

В новом универсальном магазине необходимо сформировать рациональный ассортимент продовольственных товаров с $K_p=16\%$. Базовая широта по каталогу составляет 1000, фактически на момент открытия было заведено 700 наименований продуктов. $K_\gamma=60\%$; $K_n=15\%$ (определен по нормативным документам). Рассчитать коэффициент полноты и показатель устойчивости ассортимента ($K_{вш}=0,4$; $K_{вп}=0,2$; $K_{в\gamma}=0,3$; $K_{вн}=0,1$).

Ситуационная задача №3.

В кондитерском магазине в ассортименте товаров имеется 20 наименований шоколадных конфет по средней цене 59 рублей, 35 наименований карамели по средней цене 39,5 рубля; 3 вида мармелада по цене 41 рубль и 5 видов драже по средней цене 30 рублей. Определить структуру ассортимента конфет в натуральном и денежном выражении.

Ситуационная задача №4.

В ассортименте магазина имеются сыры - Швейцарский, Голландский, Российский, Эдамский, Рокфор, Чеддер, Виола. Первые 4 наименования относятся к группе твердых сычужных сыров. В российских стандартах предусмотрено 20 наименований таких сыров, еще 5 наименований поступает по импорту. Рассчитать коэффициент полноты ассортимента твердых сычужных сыров.

Ситуационная задача №5.

Из 55 наименований продуктов в магазин поступило 10 новых видов. Рассчитать степень обновления, коэффициенты широты и устойчивости ассортимента, если максимально возможное количество наименований товаров у данного вида магазина принято 120, а постоянным спросом пользуется 27 наименований продуктов.

Шкала оценки

Количество решенных задач	оценка
5	отлично
4	хорошо
3	удовлетворительно
0-2	неудовлетворительно

Задание 5.

Устно ответить на контрольные вопросы:

1. Какова цель классификации товаров?
2. Какие признаки чаще всего используют при классификации товаров?
3. Фасетный метод классификации, его сущность.
4. Иерархический метод классификации, его сущность.
5. Преимущества и недостатки фасетного метода.
6. Преимущества и недостатки иерархического метода.
7. Что такое «вид» товара?
8. Что такое «разновидность» товара?
9. Что такое «марочное наименование» товара?
10. Что такое «номинальное наименование» товара?
11. Для чего применяется кодирование товаров?
12. Что такое ОКП? Что содержится в этом документе?
13. Что такое штриховый код? С какой целью он введен?
14. Какое количество знаков (цифр) может использоваться в штрих-коде? Что они обозначают?

Тема №3. Качество товаров

Задание 1

Тестовое задание

Выполняется письменно по предложенным 27 вопросам с возможными вариантами ответов (индивидуально). Необходимо указать правильные ответы.

Время контроля : 30 минут.

1. Качество товаров-это
А)объективная особенность продукции,проявляющаяся при ее изготовлении,хранении,транспортировке и потреблении

Б) свойства продукции, благодаря которым он удовлетворяет ту или иную потребность человека.

В) совокупность свойств продукции, обуславливающих пригодность удовлетворять потребности человека в соответствии с назначением

2. Пищевая ценность продукта-

А) показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям в аминокислотах для синтеза белка

Б) количество энергии в килокалориях, высвобождаемой из продовольственного товара в организме

В) включает всю полноту полезных свойств продовольственных товаров, включая степень обеспечения физиологических потребностей организма, энергию и органолептические показатели

3. Биологическая ценность продукта-

А) показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям в аминокислотах для синтеза белка

Б) количество энергии в килокалориях, высвобождаемой из продовольственного товара в организме

В) включает всю полноту полезных свойств продовольственных товаров, включая степень обеспечения физиологических потребностей организма, энергию и органолептические показатели

4. Энергетическая ценность продукта-

А) показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям в аминокислотах для синтеза белка

Б) количество энергии в килокалориях, высвобождаемой из продовольственного товара в организме

В) включает всю полноту полезных свойств продовольственных товаров, включая степень обеспечения физиологических потребностей организма, энергию и органолептические показатели

5. Эргономические свойства характеризуют

А) степень вредного воздействия продукции на окружающую среду

Б) приспособленность товаров к использованию человеком в производственных и бытовых условиях

В) способность выражать признаки социально-культурной значимости товаров, степень их полезности, технического совершенства.

6. Эстетические свойства характеризуют

А) степень вредного воздействия продукции на окружающую среду

Б) приспособленность товаров к использованию человеком в производственных и бытовых условиях

В) способность выражать признаки социально-культурной значимости товаров, степень их полезности, технического совершенства.

7. Экологические свойства характеризуют

А) степень вредного воздействия продукции на окружающую среду

Б) приспособленность товаров к использованию человеком в производственных и бытовых условиях

В) способность выражать признаки социально-культурной значимости товаров, степень их полезности, технического совершенства.

8. При определении уровня качества товаров применяют следующие методы

А) дифференциальный или комплексный

Б) органолептический или лабораторный

В) социологический или экспертный

9. Оценка качества-это

А) сравнение совокупности показателей качества товара соответствующей совокупности базовых показателей

- Б)Количественная и качественная оценка свойств,составляющих его полезностьпутем использования соответствующих методов.
- В)проверка соответствия показателей качества требованиям,установленным в стандартах
- 10.Органолептический метод основан
- А)определении качества продуктов с помощью органов чувств
- Б)определении качества продуктов с помощью реактивов
- В)на учете мнений высококвалифицированных специалистов
- 11.Измерительный метод основан
- А)определении качества продуктов с помощью органов чувств
- Б)определении качества продуктов с помощью реактивов
- В)на учете мнений высококвалифицированных специалистов
12. Какой из перечисленных показателей нельзя определить органолептическим методом
- А)влажность
- Б)внешний вид
- В)запах
13. Какой из перечисленных показателей нельзя определить измерительным методом
- А)кислотность
- Б)зольность
- В)вкус
- 14.Сертификат-это
- А)документ,устанавливающий комплекс норм,правил и требований к продукции
- Б)документ подтверждения соответствия качества продукции
- В)маркировка, нанесенная на продукте
- 15.Сертификация-это
- А)деятельность по установлению норм,требований и правил к качеству продукции
- Б)деятельность независимых уполномоченных органов государства по подтверждению качества продукции установленным требованиям.
- В)экспертная оценка товара
- 16.Стандартизация-это
- А)деятельность по установлению норм,требований и правил к качеству продукции
- Б)деятельность независимых уполномоченных органов государства по подтверждению качества продукции установленным требованиям.
- В)экспертная оценка товара
- 17.Штрих-код-это
- А)маркировка,нанесенная на этикетку и упаковку товара
- Б)этикетка продукта
- В)торговая марка продукта
18. Входной контроль качества продукции на предприятии-это
- А)контроль всего технологического процесса
- Б)проверка качества сырья и материалов
- В)контроль качества готовой продукции
19. Межоперационный контроль качества продукции на предприятии-это
- А)контроль всего технологического процесса
- Б)проверка качества сырья и материалов
- В)контроль качества готовой продукции
20. Выходной контроль качества продукции на предприятии-это
- А)контроль всего технологического процесса
- Б)проверка качества сырья и материалов
- В)контроль качества готовой продукции
- 21.Выборочный контроль-это
- А)предупредительный для предупреждения брака
- Б)контроль всей продукции
- В)контроль части продукции

21. Сплошной контроль-это

А)предупредительный для предупреждения брака

Б)контроль всей продукции

В)контроль части продукции

22. Статистический контроль-это

А)предупредительный для предупреждения брака

Б)контроль всей продукции

В)контроль части продукции

23. Сорт-это

А)градация товара по одному или нескольким показателям качества, установленным в стандартах

Б)совокупность свойств, обуславливающих их пригодность для удовлетворения потребностей человека в соответствии с назначением

В)количественная характеристика свойств товара

24. По возможности выявления дефекты бывают

А)критические, значительные, малозначительные

Б)исправимые, неисправимые

В)явные, скрытые

25. По возможности исправления дефекты бывают

А)критические, значительные, малозначительные

Б)исправимые, неисправимые

В)явные, скрытые

26. По степени значимости выявления дефекты бывают

А)критические, значительные, малозначительные

Б)исправимые, неисправимые

В)явные, скрытые

27. В торговле контроль качества продукции осуществляют

А)представители изготовителя продукции

Б)эксперты

В)товароведы по качеству оптовых и розничных предприятий

Задание 2

Анализ требований к качеству продукции

Проанализируйте требования к качеству двух стандартов на продукцию. Отнесите регламентируемые стандартом показатели к одной из групп и подгрупп, входящих в номенклатуру потребительских свойств. Результаты оформите в виде таблицы 1.

Таблица 1.- Номенклатура потребительских свойств и показателей качества товаров

Наименование товара, номер стандартов или ТУ	Потребительские свойства		Показатели качества стандарта или ТУ
	группа	подгруппа	

Задание 3

Группе покупательниц предложили оценить потребительские показатели качества стальной эмалированной кастрюли емкостью 5 л. Оценка проводилась социологическим способом с помощью анкетирования. Каждый единичный показатель оценивался по пятибалльной системе. В таблице приведены результаты оценки трех комплексных показателей потребителями разного возраста.

Таблица 2.- Оценка потребительских показателей качества стальной эмалированной кастрюли

Показатели качества	Максимальная сумма баллов	Значение оценки, данной потребителями			
		до 30 лет	31-40 лет	41-50 лет	свыше 50
Функциональные	20	19	18	17	16
Эстетические	25	21	22	23	24
Эргономические	20	19	18	17	17
Всего	65	59	58	57	57

Прокомментировать результаты и сделать выводы.

Задание 4.

Устно ответить на контрольные вопросы:

1. Что такое качество товаров?
2. Что такое показатель качества? Из чего он состоит?
3. Что такое регламентированное значение показателя?
4. Перечислите факторы, влияющие на формирование качества.
5. Перечислите факторы, влияющие на сохранение качества.
6. Приведите примеры жесткой, полужесткой и мягкой упаковки.
7. Какая температура рекомендуется для хранения бакалейных товаров?
8. Какая температура рекомендуется для хранения гастрономических товаров?
9. Какая влажность воздуха рекомендуется для хранения сухих бакалейных товаров (мука, крупа и т.п.)?
10. Какая влажность воздуха рекомендуется для хранения мяса, рыбы и др. товаров, содержащих много влаги?
11. Что произойдет с товарами, если влажность воздуха при хранении: а) будет превышать

рекомендуемую; б) будет ниже рекомендованной?

12. Почему такие товары как красные вина, коньяки, пиво следует хранить в темноте?

13. Что используют для укладки товаров в складских помещениях?

14. Перечислите все принципы соблюдения товарного соседства.

15. Приведите примеры товаров, которые рекомендуется хранить при влажности воздуха 85-90 %.

16. Приведите примеры товаров, которые рекомендуется хранить при влажности воздуха 75 %.

17. Приведите примеры товаров, которые следует хранить при температуре 0...+6°.

18. Приведите примеры товаров, для которых рекомендуется температура хранения -18 и ниже.

19. Что такое срок годности товара?

20. Что такое срок хранения товара?

Тема №4. Влияние химического состава и строения сырья и материалов на потребительские свойства товаров

Задание 1

Тестовое задание

Выполняется письменно по предложенным 35 вопросам с возможными вариантами ответов (индивидуально). Необходимо указать правильные ответы.

Время контроля : 30 минут.

1. К органическим веществам, входящим в состав прод. товаров, относятся:

А) белки, жиры, углеводы.

Б) микроэлементы, макроэлементы, вода.

В) силикатные материалы и материалы.

2. Суточная потребность человека в воде составляет:

А) 2-2,5 литра

Б) 2,5-3 литра

В) 3-3,5 литра

3. Содержание воды в плодах и овощах составляет:

А) 35-50%

Б) 55-70%

В) 75-95%

4. Большое содержание воды в продукте:

А) повышает питательную ценность и срок хранения продукта

Б) понижает питательную ценность и повышает срок хранения продукта

В) понижает питательную ценность и срок хранения продукта

5. Жесткость воде придают:

А) соли магния и кальция

Б) соли железа и калия

В) соли натрия и хлора

6. Выраженное в % содержание воды в продукте характеризует:

А) гигроскопичность

Б) влажность

В) полезность

7. Макроэлементы содержатся в пищевых продуктах:

А) в количестве более 1 мг %

Б) в количестве менее 1 мг %

В) в микрограммах на 100 г продукта

8. Микроэлементы содержатся в пищевых продуктах:

А) в количестве более 1 мг %

Б) в количестве менее 1 мг %

В) в микрограммах на 100 г продукта

9. Ультрамикроэлементы содержатся в пищевых продуктах:
- А) в количестве более 1 мг %
 - Б) в количестве менее 1 мг %
 - В) в микрограммах на 100 г продукта
10. Суточная потребность человека в минеральных веществах составляет:
- А) 20-25 г.
 - Б) 25-30 г.
 - В) 30-35 г.
11. По зольности продукта судят:
- А) о количестве в нем воды
 - Б) о количестве в нем минеральных веществ
 - В) о пищевой ценности продукта
12. К моносахаридам относят:
- А) крахмал, клетчатку, гликоген
 - Б) сахарозу, мальтозу, лактозу
 - В) глюкозу, фруктозу, галактозу
13. К дисахаридам относят:
- А) крахмал, клетчатку, гликоген
 - Б) сахарозу, мальтозу, лактозу
 - В) глюкозу, фруктозу, галактозу
14. К полисахаридам относят:
- А) крахмал, клетчатку, гликоген
 - Б) сахарозу, мальтозу, лактозу
 - В) глюкозу, фруктозу, галактозу
15. В состав молока входит
- А) гликоген
 - Б) лактоза
 - В) сахароза
16. В состав сахара-песка входит
- А) гликоген
 - Б) лактоза
 - В) сахароза
17. Средняя калорийность жиров составляет
- А) 9,0 ккал на 1 г
 - Б) 4,0 ккал на 1 г
18. К насыщенным жирным кислотам, входящим в состав жиров относят
- А) олеиновая, линолевая
 - Б) масляная, пропионовая
 - В) пальмитиновая, стеариновая
19. К ненасыщенным жирным кислотам, входящим в состав жиров относят
- А) олеиновая, линолевая
 - Б) масляная, пропионовая
 - В) пальмитиновая, стеариновая
20. Гидрогенизация - это
- А) реакция взаимодействия жиров с водой
 - Б) реакция взаимодействия кислорода воздуха и жирных кислот
 - В) реакция присоединения водорода по месту двойных связей
21. Окисление (прогоркание) - это
- А) реакция взаимодействия жиров с водой
 - Б) реакция взаимодействия кислорода воздуха и жирных кислот
 - В) реакция присоединения водорода по месту двойных связей
22. Гидролизация - это
- А) реакция взаимодействия жиров с водой

- Б)реакция взаимодействия кислорода воздуха и жирных кислот
В)реакция присоединения водорода по месту двойных связей
- 23.Средняя калорийность белков составляет
А)9,0 ккал на 1г
Б)4,0 ккал на 1 г
- 24.Белки состоят из
А)фруктовых кислот
Б)аминокислот
В)жирных кислот
- 25.Полноценные белки содержат
А)заменяемые аминокислоты
Б)две незаменимые аминокислоты
В)весь комплекс незаменимых аминокислот
- 26.Денатурация белков происходит под действием
А)ферментов,кислот,щелочей
Б)высокой температуры,давления,уф.излучения
В)гнилостных микробов
27. Гидролизация белков происходит под действием
А)ферментов,кислот,щелочей
Б)высокой температуры,давления,уф.излучения
В)гнилостных микробов
28. К водорастворимым витаминам относят
А)витамины С Р В1 В2 РР В6 В12
Б)витамины А Д Е К
В)витамины F U
- 29.Витамин А содержат
А)плоды шиповника,черная смородина,перец сладкий,цитрусовые
Б)растительные масла,горох,фасоль
В)рыбий жир,лиственная зелень,морковь,сливочное масло
- 30.Витамин С содержат
А)плоды шиповника,черная смородина,перец сладкий,цитрусовые
Б)растительные масла,горох,фасоль
В)рыбий жир,лиственная зелень,морковь,сливочное масло
- 31.Витамин Е содержат
А)плоды шиповника,черная смородина,перец сладкий,цитрусовые
Б)растительные масла,горох,фасоль
В)рыбий жир,лиственная зелень, морковь, сливочное масло
- 32.Для нормального свертывания крови необходим витамин
А)А
Б)Е
В)К
33. Ферменты состоят из
А)углеводов
Б)жиров
В)белков
34. Вяжущий вкус плодам и овощам придают
А)органические кислоты
Б)дубильные вещества
В)ароматические вещества
35. Энергетическая ценность-это количество энергии, выделяемой при полном окислении
А)белков и жиров
Б)белков и углеводов
В) белков, жиров, углеводов

Задание 2

1. Изучите пищевую ценность белков (полноценных и неполноценных) для организма человека. Результаты занесите в таблицу:

Таблица 1 - Роль и значение белков для организма человека

	Группа белка	Вид белка	Недостаток белка	Источник

2. Изучите пищевую ценность жиров (растительные и животные). Результаты занесите в таблицу:

Таблица 2 - Роль и значение жиров для организма человека

	Группа жиров	Вид жиров	Недостаток жиров	Источник

3. Изучите пищевую ценность углеводов (моносахариды, дисахариды и полисахариды) для организма человека. Результаты занесите в таблицу:

Таблица 3- Роль и значение углеводов для организма человека

	Группа углеводов	Вид углевода	Недостаток углеводов	Источник

4. Изучите значение минеральных веществ (минеральные соли и воду) для организма человека. Результаты занесите в таблицу:

Таблица 4 - Роль и значение минеральных веществ для организма человека

	Группа минеральных веществ	Вид минеральных веществ	Недостаток минеральных веществ	Источник

5. Изучите значение витаминов (водорастворимые и жирорастворимые) для организма человека. Результаты занесите в таблицу:

Таблица 5 - Роль и значение витаминов для организма человека

	Группа витамина	Вид витамина	Недостаток витамина	Избыток витамина	Источники

Шкала оценки

Количество выполненных заданий	оценка
5	отлично
4	хорошо
3	удовлетворительно
0-2	неудовлетворительно

Задание 3

Выполняется письменно по вариантам.

Вставьте пропущенные слова и цифры

В а р и а н т 1.

1. Вода содержится в продуктах в двух состояниях: свободном и
2. Минеральные вещества в зависимости от содержания их в продуктах подразделяются на ... и микроэлементы.

- 3.... являются основным строительным материалом в организме человека.
4. Белки, в которых отсутствует хотя бы одна из незаменимых аминокислот, называются
5. Жиры в воде не растворяются, а образуют
6. Жироподобное вещество ... содержится в жирах только животного происхождения. Если его накапливается в организме больше нормы, он откладывается на стенках кровеносных сосудов и приводит к их сужению.
7. Моносахариды состоят из одной молекулы, а дисахариды - из
8. Молочный сахар называется
9. Под действием молочнокислых бактерий сахара превращаются в
10. Витамин ... укрепляет стенки кровеносных сосудов, содержится в больших количествах в черноплодной рябине, черной смородине.

В а р и а н т 2.

1. Содержание ... в организме человека составляет около 70 %.
2. Минеральные вещества, содержащиеся в продуктах в относительно больших количествах (более 1 мг%) относятся к
3. Полноценные белки содержат ... незаменимых аминокислот. (*Укажите цифру*).
4. Белки способны к ... , то есть к свертыванию и увеличению плотности под действием высокой температуры и кислот.
5. В процессе хранения, особенно под действием кислорода и света, жиры
6. Жироподобное вещество ... применяется как эмульгатор и стабилизатор при изготовлении майонеза, маргарина, шоколада, кремов и т.п.
7. Углеводы, состоящие из большого количества молекул, называются
8. Самым сладким по вкусу углеводом является
9. При нагревании сахара ... , то есть приобретают коричневый цвет и горьковатый вкус.
10. Витамин ... участвует в процессе кроветворения, содержится в больших количествах в печени, почках, мясе.

Тема №5. Формирование и сохранение качества товаров

Задание 1

Тестовое задание

Выполняется письменно по предложенным 35 вопросам с возможными вариантами ответов (индивидуально). Необходимо указать правильные ответы.

Время контроля : 30 минут.

1. К факторам, формирующим качество товаров, относятся
 - А) мода, национальные привычки, климатические условия, уровень доходов
 - Б) проектирование, разработка продукции, сырье и технология производства
 - В) тара и упаковочные материалы, условия и сроки реализации
2. К факторам, сохраняющим качество товаров, относятся
 - А) мода, национальные привычки, климатические условия, уровень доходов
 - Б) проектирование, разработка продукции, сырье и технология производства
 - В) тара и упаковочные материалы, условия и сроки реализации
3. Связано ли формирование качества с результатами маркетинговых исследований
 - А) да
 - Б) нет
4. При хранении продуктов главными факторами, вызывающими изменения качества являются
 - А) химический состав продуктов
 - Б) сырье, из которого изготовлены продукты
 - В) температура, газовый состав, влажность воздуха.

5. Наиболее благоприятная температура для хранения продуктов
А) 20-25 градусов
Б) 0-15 градусов
В) ниже 0 градусов
6. Оптимальная влажность воздуха для свежих плодов и овощей
А) 85-95%
Б) 65-75%
7. Оптимальная влажность воздуха для сухих продуктов
А) 85-95%
Б) 65-75%
8. Воздух содержит
А) 50% азота, 48% кислорода и 2% углекислого газа
А) 78% азота, 21% кислорода и 0,09% углекислого газа
А) 21% азота, 78% кислорода и 0,09% углекислого газа
9. К мягкой таре относят
А) мешки, пакеты
Б) коробки, корзины, ящики из картона, древесной дранки, прутьев
В) ящики, бочки, бутылки
10. К полужесткой таре относят
А) мешки, пакеты
Б) коробки, корзины, ящики из картона, древесной дранки, прутьев
В) ящики, бочки, бутылки
11. К жесткой таре относят
А) мешки, пакеты
Б) коробки, корзины, ящики из картона, древесной дранки, прутьев
В) ящики, бочки, бутылки
12. К физическим методам консервирования относят
А) сушка, консервирование солью и сахаром
Б) охлаждение, замораживание, пастеризация, стерилизация
В) квашение
Г) маринование, копчение
13. К физико-химическим методам консервирования относят
А) сушка, консервирование солью и сахаром
Б) охлаждение, замораживание, пастеризация, стерилизация
В) квашение
Г) маринование, копчение
14. К биохимическим методам консервирования относят
А) сушка, консервирование солью и сахаром
Б) охлаждение, замораживание, пастеризация, стерилизация
В) квашение
Г) маринование, копчение
15. К химическим методам консервирования относят
А) сушка, консервирование солью и сахаром
Б) охлаждение, замораживание, пастеризация, стерилизация
В) квашение
Г) маринование, копчение
16. Оптимальная температура хранения охлажденных продуктов
А) от +1 до -1 градусов
Б) от +1 до +2 градусов
В) от +2 до +3 градусов
17. При охлаждении клеточный сок превращается в лед
А) да
Б) нет

18. Продукт лучше сохраняет свои первоначальные качества
А) при быстром замораживании
Б) при медленном замораживании
19. Пастеризация заключается в нагревании продукта
А) выше 100 градусов
Б) до 100 градусов
20. Погибают ли при стерилизации все микроорганизмы и их споры
А) да
Б) нет
21. Содержание влаги в сушеных продуктах не превышает
А) 25%
Б) 15%
В) 20%
22. При консервировании сахаром концентрация сахара доводится
А) до 50%
Б) до 65%
В) до 80%
23. Квашение основано на образовании
А) масляной кислоты
Б) молочной кислоты
В) уксусной кислоты
24. Маринованием называют консервирование
А) масляной кислотой
Б) молочной кислотой
В) уксусной кислотой
25. К каким методам консервирования относят копчение
А) к биохимическим
Б) к физико-химическим
В) к химическим
26. На действии химических веществ, подавляющих деятельность микроорганизмов основаны
А) физические методы консервирования
Б) физико-химические методы консервирования
В) биохимические методы консервирования
Г) химические методы консервирования
27. К естественной убыли относятся потери товаров, возникающие в результате
А) несоблюдения технологии изготовления товаров
Б) неправильного хранения или транспортировки товаров, небрежного отношения к ним, нарушения условий и сроков реализации
В) усушки, распыла, раскрошки и разлива
28. К физическим процессам, происходящим в продуктах при хранении относят
А) сорбция и десорбция
Б) превращение химических веществ в продуктах
В) дыхание, гидролиз
В) брожение, гниение, плесневение
29. К химическим процессам, происходящим в продуктах при хранении относят
А) сорбция и десорбция
Б) превращение химических веществ в продуктах
В) дыхание, гидролиз
В) брожение, гниение, плесневение
30. К биохимическим процессам, происходящим в продуктах при хранении относят
А) сорбция и десорбция
Б) превращение химических веществ в продуктах
В) дыхание, гидролиз

- Г) брожение, гниение, плесневение
31. К биологическим процессам, происходящим в продуктах при хранении относят
- А) сорбция и десорбция
- Б) превращение химических веществ в продуктах
- В) дыхание, гидролиз
- Г) брожение, гниение, плесневение
32. Поглощение продуктом влаги при хранении-это
- А) процесс сорбции
- Б) процесс десорбции
33. Брожение-это
- А) расщепление углеводов
- Б) разложение белковых веществ
- В) результат развития плесневелых грибов
34. Гниение-это
- А) расщепление углеводов
- Б) разложение белковых веществ
- В) результат развития плесневелых грибов
35. Плесневение-это
- А) расщепление углеводов
- Б) разложение белковых веществ
- В) результат развития плесневелых грибов

Задание 2

1. Изучить микроструктуру текстильных волокон.

На примере текстильных волокон познакомиться с микроскопическими исследованиями материалов, научиться находить отличительные признаки отдельных видов этих материалов, необходимых для их распознавания и прогнозирования свойств.

Для выполнения работы представлены волокна хлопковые, шерстяные, шелковые, льняные, вискозные, ацетатные, капроновые и лавсановые; готовые препараты поперечных срезов этих волокон, покровные и предметные стекла, препарированные иглы, дистиллированная вода, микроскопы и осветители к ним.

После изучения по учебнику "Исследования непродовольственных товаров" необходимо рассмотреть под микроскопом и зарисовать в тетради продольный и поперечный срез волокон: хлопкового, льняного, шерстяного, шелка натурального, вискозного, ацетатного, капронового и лавсанового с краткими пояснительными надписями об отдельных элементах структуры (например, "канал", "чешуйки", круглая или неправильная форма поперечного среза и т.д.). Для исследования продольного вида необходимо подготовить волокна. Для этого на предметное стекло наносят каплю воды, помещают туда от двух до четырех волокон одного вида и смачивают в течение 3-5 минут. Затем волокна накрывают покровным стеклом, лишнюю влагу с предметного стекла удаляют фильтровальной бумагой.

В тетради отметьте особенности микроструктуры волокон в форме таблицы.

Таблица 1.- Характеристика микроструктуры волокон

Название волокна	Внешние признаки			Особенности микроструктуры волокна
	гриф, блеск, матов ость	цвет	извит ость	

2. Рассмотреть влияние баланса на качество одежды.
Баланс (Б) рассчитывают по формуле:

$$B = (D_{\text{тп}} - D_{\text{тс}})/2 + 0,2(C_1 - C_2) - 0,2C_{\text{ш}} + П$$

где

$D_{\text{тп}}$ - длина талии переда, см;

$D_{\text{тс}}$ - длина талии спины, см;

C_1 и C_2 - полуобхваты груди первой и второй, см;

$C_{\text{ш}}$ - полуобхват шеи, см;

П - припуск, заносащий от вида изделия (для жакета 1,5, для пальто 2,0, для платья 1,0) см.

Используя данную информацию, вычислите баланс представленного изделия. Цифровые данные сравните с таблицами ГОСТа на измерения типовых фигур.

Дефекты, связанные с нарушением баланса (баланс мал, баланс велик) можно изучить по учебному пособию "Исследование непродовольственных товаров".

Задание 3

1. Ознакомьтесь с содержанием ГОСТ на упаковку, транспортирование и хранение тканей и штучных изделий (ГОСТ 7000-80*, ГОСТ 8737-77*, ГОСТ 25227-82*). По ГОСТ 7000-80* изучите способы внешней упаковки, виды тары и требования к таре и упаковочным материалам. Изучите стандарты на первичную упаковку и маркировку тканей и штучных изделий различного волокнистого состава. Обратите внимание на требования к первичной упаковке, на минимальную длину отреза и допускаемое количество отрезков в куске. Изучите стандарты на хранение и транспортирование тканей и штучных изделий.

2. Ознакомьтесь с требованиями к маркировке, складыванию, упаковке, транспортированию и хранению швейных и трикотажных товаров по ГОСТ 10581-82 и 3897-87.

3. Изучите ГОСТ 7296-81* Обувь, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.

4. Изучите ГОСТ 13799-81* Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Обратите внимание на различные виды упаковки и требования к ним; виды транспортных средств, используемые для перевозки продукции; условия хранения.

5. Ознакомьтесь с ГОСТ Р 50419-92 Фрукты и овощи. Физические условия хранения в охлаждаемых складских помещениях. Определение понятий и измерения. Выписать несколько терминов и определений понятий, относящихся к параметрам физических воздействий.

Результаты заданий 2, 3, 4, 5, 6 оформить в произвольной форме с указанием особенностей правил упаковки, транспортирования и хранения для каждой изученной группы товаров.

Прокомментировать результаты и сделать выводы.

Тема №6. Информация о товаре

Задание 1

Тестовое задание типа А

Выполняется письменно по предложенным 20 вопросам с возможными вариантами ответов (индивидуально). Необходимо указать правильные ответы.

Время контроля : 30 минут.

1. Информация о товаре-это

А) информация, предназначенная для поставщиков, посредников, продавцов, но недоступная для потребителей

Б) совокупность характеризующих сведений о товаре, предназначенная для всех субъектов коммерческой деятельности

В) сведения о товаре для покупателя

2. По источнику происхождения информация бывает

А) маркировочно-справочная, маркировочно-условная, эксплуатационно-сопроводительная

Б) товароведная и организационная

- В)специальная и покупательская
Г)торговая,производственная и бытовая
3. По характеру проявления информация бывает
А)маркировочно-справочная,маркировочно-условная,эксплуатационно-сопроводительная
Б)товароведная и организационная
В)специальная и покупательская
Г)торговая,производственная и бытовая
4. По объему информации бывает
А)маркировочно-справочная,маркировочно-условная,эксплуатационно-сопроводительная
Б)товароведная и организационная
В)специальная и покупательская
Г)торговая,производственная и бытовая
5. По форме представления информация бывает
А)маркировочно-справочная,маркировочно-условная,эксплуатационно-сопроводительная
Б)товароведная и организационная
В)специальная и покупательская
Г)торговая,производственная и бытовая
6. Товарные знаки-это условные обозначения
А)для индивидуализации товара и его производителя
Б)предназначенные для идентификации отдельных или совокупных характеристик товара
В)предназначенные для идентификации ассортиментной принадлежности товаров
7. Знак указывает на то, что
А)товарный знак является собственностью фирмы
Б)торговый знак официально зарегистрирован в Международном реестре и защищен юридически
В)товар сертифицирован в России
8. Знак указывает на то, что
А)товарный знак является собственностью фирмы
Б)торговый знак официально зарегистрирован в Международном реестре и защищен юридически
В)товар сертифицирован в России
9. Престижные товарные знаки
А)служат для идентификации ассортиментной принадлежности товаров
Б)предназначены для идентификации изготовителя товаров и услуг
В)присваиваются фирмам за их особые заслуги перед государством
10. Фирменные товарные знаки
А)служат для идентификации ассортиментной принадлежности товаров
Б)предназначены для идентификации изготовителя товаров и услуг
В)присваиваются фирмам за их особые заслуги перед государством
11. Торговая марка-это
А)условное обозначение,позволяющее отличать товары и услуги одних юридических и физических лиц от товаров и услуг других лиц
Б)условное обозначение,предназначенное для идентификации ассортиментной принадлежности товаров
В)имя,знак,символ или их сочетание,присущие конкретному виду товаров с определенными свойствами,отличающими его от других товаров
12. Название изделия «плюшка московская» свидетельствует
А)об ассортиментной принадлежности
Б)о месте происхождения
13. Надпись «Made in Russia» является
А)национальным знаком происхождения товара в России
Б)свидетельством того,что товар сертифицирован в России
В)товарным знаком

14. Национальным знаком соответствия в Германии является знак
А) DIN
Б) NF
В) CE
14. Трансациональным знаком соответствия является знак
А) DIN
Б) NF
В) CE
15. Компонентные знаки предназначены
А) для информации о применяемых пищевых добавках
Б) для обеспечения безопасности потребителя и окружающей среды при эксплуатации опасных товаров
В) для информации о чистоте товаров, упаковки и безопасных способах их эксплуатации, использования и унификации
16. Предупредительные знаки предназначены
А) для информации о применяемых пищевых добавках
Б) для обеспечения безопасности потребителя и окружающей среды при эксплуатации опасных товаров
В) для информации о чистоте товаров, упаковки и безопасных способах их эксплуатации, использования и унификации
16. Экологические знаки предназначены
А) для информации о применяемых пищевых добавках
Б) для обеспечения безопасности потребителя и окружающей среды при эксплуатации опасных товаров
В) для информации о чистоте товаров, упаковки и безопасных способах их эксплуатации, использования и унификации
17. Информационный знак в виде буквы E и трех- или четырех-значного цифрового кода служит для
А) предупреждения об опасности
Б) обозначения применяемых пищевых добавках
В) обозначения физической величины
18. Манипуляционные знаки предназначены
А) для информации о способах обращения с товаром
Б) для информации потребителя о правилах эксплуатации и способах ухода
В) для информации о чистоте товаров, упаковки и безопасных способах их эксплуатации, использования и унификации
19. Эксплуатационные знаки предназначены
А) для информации о способах обращения с товаром
Б) для информации потребителя о правилах эксплуатации и способах ухода
В) для информации о чистоте товаров, упаковки и безопасных способах их эксплуатации, использования и унификации
20. Паспорт-это
А) документ, необходимый для правильной эксплуатации изделия
Б) документ с основными показателями и сведениями об эксплуатации изделий
В) документ, удостоверяющий гарантированные предприятием-изготовителем параметры и характеристики изделия

Тестовое задание типа Б

Выполняется письменно по предложенным 5 вопросам с возможными вариантами ответов (индивидуально). Необходимо указать правильные ответы.

Время контроля: 10 минут.

1. Каким может быть ассортимент товаров в зависимости от характера потребностей?

1. специфическим;
 2. недостаточным;
 3. количественным;
 4. реальным, прогнозируемым и учебным;
 5. сформированным.
2. Как называется количество видов, разновидностей и наименований товаров однородных и разнородных групп?
1. реальный ассортимент;
 2. широта ассортимента;
 3. ассортимент видов товаров;
 4. ассортимент разновидностей товаров;
 5. суммарное количество товаров.
3. Как называется способность набора товаров однородной группы удовлетворять одинаковые потребности?
1. полнота ассортимента;
 2. реальный ассортимент;
 3. широта ассортимента;
 4. удовлетворительный ассортимент;
 5. действительный ассортимент.
4. Как следует определить способность набора товаров удовлетворять спрос на одни и те же товары?
1. полнота ассортимента;
 2. реальный ассортимент;
 3. удовлетворительный ассортимент;
 4. широта ассортимента;
 5. устойчивый ассортимент.
5. Как могут быть охарактеризованы потребители товаров устойчивого ассортимента?
1. постоянные потребители;
 2. устойчивый сегмент рынка;
 3. «консерваторы во вкусах и привычках»;
 4. потребители с постоянными предпочтениями;
 5. надежные покупатели.

Контрольные вопросы для проверки знаний

Устно ответить на контрольные вопросы:

1. Значение сахара в питании человека.
2. Основы производства свекловичного сахара.
3. Классификация и ассортимент сахара.
4. Требования к качеству сахара-песка и сахара-рафинада.
5. Условия хранения сахара.
6. Виды крахмала и его использование.
7. Основы производства крахмала картофельного и кукурузного.
8. Требования, предъявляемые к качеству крахмала.
9. Условия и сроки хранения крахмала.
10. Мед: химический состав, классификация, условия и сроки хранения.
11. Классификация кондитерских товаров.
12. Классификация и ассортимент карамели.
13. Виды начинок карамели. В какие начинки и зачем в процессе производства добавляют патоку?
14. Показатели качества карамели.
15. Упаковка, условия и сроки хранения карамели.
16. Пороки карамельных изделий.

17. Шоколад: пищевая ценность, основы производства, оценка качества, условия и сроки хранения.
18. Классификация и ассортимент конфет.
19. Ассортимент и товарная характеристика фруктово-ягодных кондитерских изделий.
20. Классификация мучных кондитерских изделий.
21. Печенье: особенности отдельных видов, показатели качества, условия и сроки хранения.
22. Торты и пирожные: классификация, условия и сроки хранения.
23. Пряники: классификация, условия и сроки хранения.
24. Вафли: отличительные особенности, условия и сроки хранения.

Задание 2

1. Оценить памятки по уходу за швейными и трикотажными изделиями.

Таблица 1.- Оценка памятки по уходу за швейными изделиями

Критерии оценки	Оценка по пятибалльной системе			
	наименование памятки			
Полнота информации				
1. По использованию моющих средств				
2. По химической чистоте				
3. По режиму сушки				
4. По режиму глажения				
5. По другим условиям				
Итоговая оценка \средняя арифметическая				

2. Изучить структуру и содержание проспектов, товарных альбомов, каталогов. Отметить разделы каждого источника информации. Результаты оформить в произвольной форме, определить достоинства и недостатки каждой рекламно-справочной информации.

Задание 3

Анализ маркировки товаров по товароведным характеристикам

Установите информационные элементы маркировки, определяющие ассортиментную, качественную и количественную характеристики, в том числе – принадлежность к одной или разным товарным партиям.

Задание выполняется на 2-3 натуральных образцах маркировок с упаковкой и без нее. Результаты оформите в виде таблицы 2.

Таблица 2.- Определение товароведных характеристик товаров на их маркировке

Товароведные характеристики	Информационные элементы маркировки
-----------------------------	------------------------------------

Ассортиментная Качественная Количественная Принадлежность к товарной партии	
--	--

Заключение должно содержать перечень товароведных характеристик, определяемых с помощью маркировки и определение принадлежности товаров к одной или разным товарным партиям.

Обсуждение результатов.

Тема №7. Экспертиза товаров

Задание 1

Тестовое задание типа А

Выполняется письменно по предложенным 10 вопросам с возможными вариантами ответов (индивидуально). Необходимо указать правильные ответы.

Время контроля : 20 минут.

1. Экспертиза товаров (товарная экспертиза)-
 - А) количественная или качественная оценка свойств товара, содержащих его полезность, путем использования соответствующих методов
 - Б) оценка экспертом основополагающих характеристик товаров, а также их изменений в процессе товародвижения для принятия решений, выдачи независимых и компетентных заключений
 - В) проверка соответствия показателей качества требованиям стандартов
2. Товарная экспертиза осуществляется
 - А) испытательными лабораториями
 - Б) по заявкам торговых и промышленных предприятий, правоохранительных органов, железнодорожных станций.
 - В) управлением Госторгинспекции
3. Основными видами товарной экспертизы являются
 - А) количественная, качественная, ассортиментная, документальная и комплексная
 - Б) технологическая, судебная, медицинская, бухгалтерская
 - В) товароведная, санитарно-гигиеническая, ветеринарная и экологическая
4. Основными видами товароведной экспертизы являются
 - А) количественная, качественная, ассортиментная, документальная и комплексная
 - Б) технологическая, судебная, медицинская, бухгалтерская
 - В) товароведная, санитарно-гигиеническая, ветеринарная и экологическая
5. К качественной экспертизе относят
 - А) бальная оценка
 - Б) дегустация
 - В) сертификация соответствия
6. При возникновении разногласий по вопросам ассортиментной принадлежности товаров проводится
 - А) ассортиментная экспертиза
 - Б) комплексная экспертиза
 - В) судебная экспертиза
7. Объектом товарной экспертизы являются
 - А) безопасность и безвредность товаров

Б)потребительские свойства товаров, проявляющиеся при взаимодействии товара с потребителями в процессе эксплуатации

В)реальные требования к качеству товаров, установленные нормативно-технической документацией

8. Документальная экспертиза-это

А)оценка экспертами качественных характеристик товара для установления их соответствия требованиям стандартов

Б)оценка экспертами качественных и количественных характеристик товара для установления их ассортиментной принадлежности

В)оценка экспертом товароведных характеристик товаров,основанная на информации товарно-сопроводительных, технологических и иных документов.

9. Заключительным этапом процедуры экспертизы является

А)исследования, выполненные экспертами

Б)обработка результатов, их анализ, оформлление экспертного заключения

В)создание экспертной группы, формирование целей экспертизы

10.Результатом экспертизы является

А)качественное удостоверение

Б)сертификат соответствия

В)экспертное заключение

Тестовое задание типа Б

Выполняется письменно по предложенным 18 вопросам. Необходимо правильно ответить на вопросы.

Время контроля: 10 минут.

1. Оперативная экспертиза товара - это
2. Экологическая экспертиза товара - это
3. Экономическая экспертиза товара - это
4. Экспертиза, проводимая для всестороннего изучения и оценки качества групп однотипных товаров, выпускаемых серийно для массового потребления, называется
5. Экспертиза, которая основывается на результатах предварительно комплексных экспертиз, называется
6. Экспертиза, осуществляющаяся с целью оценки показателей, характеризующих свойства продукции оказывать влияние на человека в процессе потребления, называется
7. Экспертиза, проводимая для установления фактического состояния дел и обстоятельств правильного решения вопросов, называется
8. Какая товарная экспертиза в зависимости от цели проведения не существует
9. Какая товарная экспертиза в зависимости от цели проведения не существует
10. Понятие «качество» включает три элемента: объект, характеристика, потребности (требования). Какой объект качества товара указан неверно?
11. Качественная характеристика товаров - это
12. Качество продукции - это
13. Показатель качества продукции - это
14. Требования назначения - это
15. Требования эргономики - это
16. Требования технологичности - это
17. Эстетические требования - это
18. Качество - это
19. Оценка качества - это
20. Контроль качества продукции - это

Контрольные вопросы для проверки знаний

Устно ответить на контрольные вопросы:

25. Значение сахара в питании человека.
26. Основы производства свекловичного сахара.
27. Классификация и ассортимент сахара.
28. Требования к качеству сахара-песка и сахара-рафинада.
29. Условия хранения сахара.
30. Виды крахмала и его использование.
31. Основы производства крахмала картофельного и кукурузного.
32. Требования, предъявляемые к качеству крахмала.
33. Условия и сроки хранения крахмала.
34. Мед: химический состав, классификация, условия и сроки хранения.
35. Классификация кондитерских товаров.
36. Классификация и ассортимент карамели.
37. Виды начинок карамели. В какие начинки и зачем в процессе производства добавляют патоку?
38. Показатели качества карамели.
39. Упаковка, условия и сроки хранения карамели.
40. Пороки карамельных изделий.
41. Шоколад: пищевая ценность, основы производства, оценка качества, условия и сроки хранения.
42. Классификация и ассортимент конфет.
43. Ассортимент и товарная характеристика фруктово-ягодных кондитерских изделий.
44. Классификация мучных кондитерских изделий.
45. Печенье: особенности отдельных видов, показатели качества, условия и сроки хранения.
46. Торты и пирожные: классификация, условия и сроки хранения.
47. Пряники: классификация, условия и сроки хранения.
48. Вафли: отличительные особенности, условия и сроки хранения.

Задание 2

1. Письменно ответить на следующие вопросы:
 - Кто выполняет экспертизу, какие требования предъявляются к экспертам?
 - Какие виды экспертиз Вы знаете? Как классифицируются экспертизы?
 - Какие требования предъявляют к экспертным организациям?
2. Изучить правила проведения экспертизы.
 - Сформулируйте и опишите правила проведения экспертизы товаров?
 - Опишите порядок проведения экспертизы.
3. Изучить методы проверки качества и ответить на вопросы.
 - Что такое выборка товаров?
 - Каков порядок и правила отбора проб при проведении экспертизы?
4. Изучить специфику оформления результатов экспертизы.
 - Ответьте на вопросы:
 - Как оформляются результаты проведения экспертизы?
 - Какую структуру имеет акт экспертизы?
 - Какую информацию содержит акт экспертизы?

5. По предложенному преподавателем виду товара письменно в тетради описать регламент проведения экспертизы, отразить все особенности проведения экспертизы этого товара (методы и порядок отбора проб, условия проведения испытаний, обработка результатов), составить экспертное заключение.

Контрольные вопросы для проверки знаний

Устно ответить на контрольные вопросы:

1. Значение сахара в питании человека.
2. Основы производства свекловичного сахара.
3. Классификация и ассортимент сахара.
4. Требования к качеству сахара-песка и сахара-рафинада.
5. Условия хранения сахара.
6. Виды крахмала и его использование.
7. Основы производства крахмала картофельного и кукурузного.
8. Требования, предъявляемые к качеству крахмала.
9. Условия и сроки хранения крахмала.
10. Мед: химический состав, классификация, условия и сроки хранения.
11. Классификация кондитерских товаров.
12. Классификация и ассортимент карамели.
13. Виды начинок карамели. В какие начинки и зачем в процессе производства добавляют патоку?
14. Показатели качества карамели.
15. Упаковка, условия и сроки хранения карамели.
16. Пороки карамельных изделий.
17. Шоколад: пищевая ценность, основы производства, оценка качества, условия и сроки хранения.
18. Классификация и ассортимент конфет.
19. Ассортимент и товарная характеристика фруктово-ягодных кондитерских изделий.
20. Классификация мучных кондитерских изделий.
21. Печенье: особенности отдельных видов, показатели качества, условия и сроки хранения.
22. Торты и пирожные: классификация, условия и сроки хранения.
23. Пряники: классификация, условия и сроки хранения.
24. Вафли: отличительные особенности, условия и сроки хранения.

Задание 3.

1. По предложенному преподавателем виду товара письменно в тетради описать регламент проведения экспертизы, отразить все особенности проведения экспертизы этого товара (методы и порядок отбора проб, условия проведения испытаний, обработка результатов),
2. Составить экспертное заключение.

Контрольные вопросы для проверки знаний

Устно ответить на контрольные вопросы:

1. Значение сахара в питании человека.
2. Основы производства свекловичного сахара.
3. Классификация и ассортимент сахара.
4. Требования к качеству сахара-песка и сахара-рафинада.

5. Условия хранения сахара.
6. Виды крахмала и его использование.
7. Основы производства крахмала картофельного и кукурузного.
8. Требования, предъявляемые к качеству крахмала.
9. Условия и сроки хранения крахмала.
10. Мед: химический состав, классификация, условия и сроки хранения.
11. Классификация кондитерских товаров.
12. Классификация и ассортимент карамели.
13. Виды начинок карамели. В какие начинки и зачем в процессе производства добавляют патоку?
14. Показатели качества карамели.
15. Упаковка, условия и сроки хранения карамели.
16. Пороки карамельных изделий.
17. Шоколад: пищевая ценность, основы производства, оценка качества, условия и сроки хранения.
18. Классификация и ассортимент конфет.
19. Ассортимент и товарная характеристика фруктово-ягодных кондитерских изделий.
20. Классификация мучных кондитерских изделий.
21. Печенье: особенности отдельных видов, показатели качества, условия и сроки хранения.
22. Торты и пирожные: классификация, условия и сроки хранения.
23. Пряники: классификация, условия и сроки хранения.
24. Вафли: отличительные особенности, условия и сроки хранения.

ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Цель промежуточной аттестации состоит в установлении глубины и полноты знаний, умений и навыков (компетенций) обучающихся по окончании изучения учебной дисциплины.

Форма проведения – промежуточная аттестация знаний обучающихся по дисциплине «Теоретические основы товароведения» проводится в период семестровых аттестаций в форме:
- экзамена - в 3 семестре.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится по билетам, состоящим из устных вопросов и кейсовых заданий.

Перечень экзаменационных вопросов дисциплине

1. Кодирование товаров. Штрих-код: определение, значимость, перспективы использования.
2. Классификаторы: виды, экономико-статистические классификаторы, отраслевые классификаторы.
3. Классификация: общие принцип и правила классификации.
4. История и современное состояние развития товароведения.
5. Значение и задачи товароведения в условиях рыночной экономики.
6. Товароведение его связь с естественными, общественными и техническими науками.
7. Единичная потребительская стоимость и её качественная определённость.
8. Показатели качества: единичные, комплексные, обобщённые, прямые и косвенные показатели качества.
9. Идентификация товаров: понятие, виды, средства и методы. Применение идентификации в коммерческой деятельности.
10. Показатели ассортимента: широта, полнота, обновляемость и другие.
11. Потребительская стоимость товаров.
12. Основные методы товароведения. Определения и раскрытие сущности методов системного подхода и системного анализа.
13. Основные категории товароведения. Раскрытие сущности терминов «товар», «потребительская стоимость товара», «качество товара», «информация о товаре».
14. Индивидуальная потребительская стоимость товаров.

15. Ассортимент товаров: понятие, определение, виды.
 16. Уровень качества: понятие, определение, диалектический характер измерения уровня качества.
 17. Сущность понятий «товар» и «продукция», их схожесть и различия.
 18. Модель исходной ситуации потребления как фактор оптимизации качественных и ассортиментных параметров товаров.
 19. Предмет, объект и задачи товароведения.
 20. Классификация товаров: понятие, определение, роль классификации в управлении качеством и ассортиментом товаров.
 21. Качество товаров: понятие, определение, технический и экономический аспекты.
 22. Физико-механические и химические свойства исходных материалов, их влияние на качество готовых изделий.
 23. Функциональные свойства товаров, комплексные и единичные показатели качества.
 24. Эргономические свойства товаров, комплексные и единичные показатели качества.
 25. Безопасность товаров, комплексные и единичные показатели качества.
 26. Экономичность товаров, комплексные и единичные показатели качества.
 27. Эстетические свойства товаров, комплексные и единичные показатели качества.
 28. Надежность товаров, комплексные и единичные показатели качества.
 29. Виды и средства информации о товаре: рекламно-справочная информация.
 30. Товарный знак: сущность, индивидуализирующая, рекламная и охранная функции.
 31. Контроль качества товаров: виды контроля, особенности сплошного, выборочного, нормального контроля. Приёмочное число. Браковочное число.
 32. Контроль качества товаров на производстве: входной, операционный, приёмочный.
- Сорт изделия. Уровень дефектности.
33. Интегральный показатель качества продукции.
 34. Оценка качества товаров: методы использования объективных способов измерения.
 35. Транспортирование, хранение товаров и их влияние на качество.
 36. Характеристика субъектов экспертной деятельности. Общие требования, предъявляемые к экспертам. Права и обязанности эксперта.
 37. Контроль качества товаров в торговле: в процессе приёмки на этапе подготовки к продаже.
 38. Факторы, влияющие на сохранение качества товаров.
 39. Виды и средства информации о товаре: маркировочно-условная информация.
 40. Виды и средства информации о товаре: маркировочно-справочная информация.
 41. Классификация товарной экспертизы, отличительные особенности отдельных видов.
 42. Цели и задачи экспертизы. Структура экспертной деятельности.
 43. Оформление результатов экспертизы качества товаров.
 44. Факторы, формирующие качество товаров.
 45. Градации качества товаров.
 46. Оценка качества товаров: методы с использованием эвристических способов измерения (оценки).
 47. Гигиеническая экспертиза, её цель и задачи. Номенклатура гигиенических показателей продовольственных и непродовольственных товаров, особенности их оценки.
 48. Виды и средства информации о товаре: эксплуатационно-сопроводительная информация.
 49. Методы оценки уровня качества: дифференциальный, комплексный, смешанный.
 50. Оценка качества товаров. Методы определения показателей качества.
 51. Качество товаров: номенклатура потребительских свойств и показателей качества, значимость отдельных показателей, весомость показателей.
 52. Фальсификация товаров: понятие, виды, средства, способы. Последствия фальсификации.
 53. Маркировка. Упаковка, транспортирование и хранение товаров и их влияние на качество.

54. Характеристика и особенности применения измерительных методов при экспертизе продовольственных и непродовольственных товаров.
55. Характеристика и особенности применения органолептических методов при экспертизе продовольственных и непродовольственных товаров.
56. Классификация методов экспертизы. Краткая характеристика, преимущества и недостатки разных методов.
57. Характеристика и особенности применения экспертных методов оценки качества при экспертизе продовольственных и непродовольственных товаров.
58. Товарная экспертиза: понятие, принципы, объекты, субъекты, методы, виды.
59. Товароведная экспертиза: понятие, объекты, виды (количественная, качественная, ассортиментная, документальная, комплексная).
60. Санитарно-гигиеническая экспертиза товаров: понятие, объекты, цели, виды (гигиеническая, фитосанитарная, технологическая, медицинская).
61. Экологическая экспертиза товаров: понятие, объекты, виды, цели.

Задания для промежуточного контроля по дисциплине

1. Задачи в экзаменационных билетах

Задача 1. Рассчитайте размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии изюма в количестве 50 ящиков (в ящике - 100 пакетов, масса пакета - 100 г). При приемке обнаружен один поврежденный пакет. Возможна ли приемка данной партии?

Задача 2. В рыбный отдел универсама г. Москвы поступила мороженая треска в количестве 2600 кг. Остаток товара на начало периода составлял 35 кг. За 15 дней было реализовано товара в размере 2541 кг. Остаток составил 92 кг. Определите размер начисленной естественной убыли.

Задача 3. Рассчитайте теоретическую энергетическую ценность овощного салата, состоящего из 100 г белокочанной капусты, 50 г моркови, 25 г яблока свежего и 10 г майонеза

Задача 4. Среднесуточный рацион человека, занимающегося умственным трудом составляет: 100 г белков, 103 г жиров, 400 г уг-в. Какова энергетическая ценность суточного рациона?

Задача 5. Определите товарный сорт рисовой крупы, если в навеске массой 25 г обнаружено содержание: нешелушенных зерен - 0,045 г., минеральных примесей - 0,0125 г., дробленого риса - 2,5 г. Возможна ли реализация данной крупы, если в качественном удостоверении указан в/с? Можно ли предъявить претензии поставщику? На каком основании?

Задача 6. В магазин поступила партия персиков Фламинго в количестве 1,11 т в ящиках по 6 кг. Дайте заключение о качестве, если при приемке оказалось: перезревших плодов - 0,15 кг, 1,5 кг плодов имеют по 3-4 легких нажима, 1,8 плодов имеют зарубцевавшиеся повреждения плодояжкой.

Задача 7. В магазин поступила партия улучшенных галет в количестве 450 кг в коробках из гофрированного картона по 15 кг в каждой. Галеты расфасованы в пачки по 300 г. При оценке качества обнаружено: 16 г изделий с приподнятыми краями, 18 г с трещинами и 10 г надломанных изделий. При проверке массы нетто выявлено: три пачки массой по 295 г, четыре - по 298 г, две - по 292 г, одна - 290 г, остальные - по 300 г. Дайте заключение о качестве галет. Возможна ли приемка данной партии товара? Ответ обоснуйте.

Задача 8. Дайте заключение о качестве фасованных макарон группы В в/с, если в упаковочной единице массой 1,2 кг оказалось 30 г обломков макарон длиной 6-11 см и 24 г изделий с отклонением от заданной формы. Можно ли реализовать данные изделия?

Задача 9. При поступлении в магазин консервов Перец, фаршированный овощами, в томатном соусе из 50 ящиков десять ящиков оказались поломанными. Консервы упакованы в металлические банки и при повреждении ящиков не деформировались. Товаровед магазина отказался от приемки партии, а поставщик не согласился с ним и отказался принять партию обратно. Был вызван эксперт из бюро товарных экспертиз. Какое решение должен принять эксперт? Ответ обоснуйте.

Задача 10. В магазин поступила партия фасованного зеленого чая в/с в количестве 30 ящиков по 20 кг в каждом. Чай расфасован в коробки по 125 г. При приемке результаты средней пробы показали, что он имеет мелочи в количестве 52 г. Дегустационный анализ показал, что чай имеет хорошо скрученный лист, прозрачный, светло-желтый цвет настоя, слабоватый аромат и недостаточно терпкий вкус. Дайте заключение о качестве данного чая. Возможна ли реализация данного чая, если при проверке массы нетто десяти коробок оказалось: две коробки массой по 124 г, четыре - по 123, остальные имели массу по 125 г? Ваши действия как товароведа?

Кейсовые задания для промежуточной аттестации по дисциплине

Кейс №1

Ситуация

К товароведу в магазине «Гастроном» обратилась покупательница Семенова И.В. спрашивая, в чем разница между пастеризованным и стерилизованным молоком и почему в купленном ею молоке пастеризованном ООО «Молочная река» плавают белые хлопья и можно ли вернуть потраченные деньги?

Из экспертной организация «Бюро экспертиз», по наряду №1 (соответствует № акта), вызывается эксперт в «Гастроном», с целью экспертной оценки на соответствие ФЗ №88, ГОСТ Р по жирности и кислотности молока пастеризованного 3,5% жирности, производитель ОАО «Молочная река» в количестве 5 ящиков по 25 уп ед (массой 1 л.). В результате исследования пробы 10 % от общего количества уп ед, экспертом установлена жирность продукта 3,5%, кислотность 34° Т; обнаружено 3 уп ед деформированных по боковому шву.

Задание

1. На рабочем листе ответить на вопросы покупательницы:
 - Химический состав и пищевая ценность молока пастеризованного/стерилизованного
 - В чем отличия этих видов питьевого молока
 - Органолептические свойства молока пастеризованного
 - Что представляют собой белые хлопья в пастеризованном молоке, причина возникновения
 - Виды упаковки, применяемые для молока питьевого пастеризованного
 - Условия и сроки хранения питьевого пастеризованного молока
 - Основные виды фальсификации молока и способы идентификации (5 примеров)
2. Оформить акт экспертизы согласно данным условиям.
3. Принять решение товароведа о возврате товара (с обоснованием).

Документы

1. ФЗ «О защите прав потребителей»
2. НТД на молоко питьевое (Технический регламент, стандарт и пр.)
3. Образец упаковки/маркировки молока питьевого пастеризованного
4. ТСД на молоко питьевое (Сертификат соответствия, качественное удостоверение и пр.)
5. Брошюра «Качество пищевых продуктов»

Кейс №2

Ситуация

К товароведу в магазине «Мясной Пир» обратилась недовольная покупательница Пирогова А.М. которая интересовалась, почему ей взвесили батон колбасы «Докторской» ОАО «Городской мясокомбинат» вместе со скобами, соединяющими упаковку по бокам, в чем разница между колбасой «Докторской», произведенной по ТУ и по ГОСТу и почему купленный ею продукт в морщинистой оболочке.

Из экспертной организация «Бюро экспертиз», по наряду №2 (соответствует № акта), вызывается эксперт в «Мясной Пир», с целью экспертной оценки на соответствие ГОСТ Р по жирности и влажности колбасы «Докторской», производитель ОАО «Молочная река» в количестве 15 батонов по 850 гр. В результате исследования пробы 10 % от общего количества уп ед, экспертом установлено соответствие жирности продукта НТД, А отклонение влажности составило 13% в сторону усушки; обнаружено 2 уп ед деформированных по боковой запайке.

Задание

1. На рабочем листе ответить на вопросы покупательницы:
 - Химический состав и пищевая ценность колбасы вареной «Докторской»
 - В чем отличия продукта, изготовленного по ГОСТ И ТУ
 - Органолептические свойства «Докторской» колбасы
 - Причина возникновения морщинистости упаковки
 - Виды упаковки, применяемые для данного продукта

- Условия и сроки хранения данного продукта
 - Основные виды фальсификации и способы идентификации вареных колбас(5 примеров)
 - Оценить действия продавца, взвешивающего данный товар.
2. Оформить акт экспертизы согласно данным условиям.
 3. Принять решение товароведа о возврате товара (с обоснованием).

Документы

1. ФЗ «О защите прав потребителей»
2. НТД на продукт (Технический регламент, стандарт и пр.)
3. Образец упаковки/маркировки продукта
4. ТСД на продукт (Сертификат соответствия, качественное удостоверение и пр.)
5. Брошюра «Качество пищевых продуктов»

Кейс №3

Ситуация

К товароведу в магазине «Бакалея» обратилась недовольная покупательница Арбузова П.О. которая интересовалась, почему ей продали вафли «Солнечный Артек» ОАО «Городской хлебозавод №2» в мятой, деформированной упаковке и почему купленный ею продукт раскрошен внутри упаковки.

Из экспертной организация «Бюро экспертиз», по наряду №3 (соответствует № акта), вызывается эксперт в «Бакалею», с целью экспертной оценки на соответствие ГОСТ Р по органолептическим показателям вафель в количестве 8 коробок по 25 уп. Ед. массой 350 гр.. В результате исследования пробы 5 % от общего количества уп ед, экспертом установлено соответствие продукта НТД, за исключением внешнего вида и отсутствия целостности упаковки 80 % исследуемой пробы, 5 уп ед обнаружены загрязненными.

Задание

1. На рабочем листе ответить на вопросы покупательницы:
 - Химический состав и пищевая ценность продукта
 - Возможные причины утраты целостности упаковки продукта и его раскрошения.
 - Органолептические свойства продукта
 - Виды упаковки, применяемые для данного продукта
 - Условия и сроки хранения данного продукта
 - Основные виды фальсификации и способы идентификации (5 примеров)
 - Оценить действия продавца, реализующего данный товар.
2. Оформить акт экспертизы согласно данным условиям.
3. Принять решение товароведа о возврате товара (с обоснованием).

Документы

1. ФЗ «О защите прав потребителей»
2. НТД на продукт (Технический регламент, стандарт и пр.)
3. Образец упаковки/маркировки продукта
4. ТСД на продукт (Сертификат соответствия, качественное удостоверение и пр.)
5. Брошюра «Качество пищевых продуктов»

Кейс №4

Ситуация

К товароведу в магазине «Бакалея и КО» обратился покупатель Смирнов О.Н. который купил 4 плитки шоколада «Аленка» на которых он обнаружил белый налет, а 1 плитка была не целой.

Из экспертной организация «Бюро независимых экспертиз», по наряду №4 (соответствует № акта), вызывается эксперт в «Бакалею и КО», с целью экспертной оценки на соответствие ГОСТ Р по органолептическим показателям шоколада в количестве 12 коробок по 20 уп. Ед. массой 100 гр.. В результате исследования пробы 5 % от общего количества уп ед, экспертом установлено

соответствие продукта НТД, за исключением внешнего вида и отсутствия целостности продукта 4 уп. ед.

Задание

1. На рабочем листе ответить на вопросы покупательницы:
 - Химический состав и пищевая ценность продукта
 - Возможные причины утраты целостности продукта и его раскрошения.
 - Что представляет собой налет на шоколаде, причины возникновения.
 - Органолептические свойства продукта
 - Виды упаковки, применяемые для данного продукта
 - Условия и сроки хранения данного продукта
 - Основные виды фальсификации и способы идентификации (5 примеров)
 - Оценить действия продавца, реализующего данный товар.
2. Оформить акт экспертизы согласно данным условиям.
3. Принять решение товароведа о возврате товара (с обоснованием).

Документы

1. ФЗ «О защите прав потребителей»
2. НТД на продукт (Технический регламент, стандарт и пр.)
3. Образец упаковки/маркировки продукта
4. ТСД на продукт (Сертификат соответствия, качественное удостоверение и пр.)
5. Брошюра «Качество пищевых продуктов»

Кейс №5

Ситуация

К товароведу в магазине «Вятское масло» обратился покупатель Сидоров П.Н., который купил 3 упаковки масла «Крестьянского» на которых он обнаружил желтый налет, а 1 упаковка была мятой.

Из экспертной организация «Бюро независимых экспертиз», по наряду №5 (соответствует № акта), вызывается эксперт в «Вятское масло», с целью экспертной оценки на соответствие ГОСТ Р по органолептическим показателям масла и жирности в количестве 4 коробок по 20 уп. ед. массой 180 гр.. В результате исследования пробы 5 % от общего количества уп ед, экспертом установлено соответствие продукта НТД по жирности 72,5 %, за исключением внешнего вида и цвета, отсутствия целостности упаковки 5 уп. ед.

Задание

1. На рабочем листе ответить на вопросы покупательницы:
 - Химический состав и пищевая ценность продукта
 - Возможные причины утраты целостности упаковки продукта.
 - Что представляет собой налет на масле, причины возникновения.
 - Органолептические свойства продукта
 - Виды упаковки, применяемые для данного продукта
 - Условия и сроки хранения данного продукта
 - Основные виды фальсификации и способы идентификации (5 примеров)
 - Оценить действия продавца, реализующего данный товар.
2. Оформить акт экспертизы согласно данным условиям.
3. Принять решение товароведа о возврате товара (с обоснованием).

Документы

1. ФЗ «О защите прав потребителей»
2. НТД на продукт (Технический регламент, стандарт и пр.)
3. Образец упаковки/маркировки продукта
4. ТСД на продукт (Сертификат соответствия, качественное удостоверение и пр.)
5. Брошюра «Качество пищевых продуктов»

Кейс №6

Ситуация

К товароведу в магазине «Все продукты» обратился покупатель Котиков Л.М который купил 5 банок тушеной говядины, в 1 из которых он обнаружил плесень, а 1 упаковка была мятой.

Из экспертной организация «Бюро независимых экспертиз», по наряду №6 (соответствует № акта), вызывается эксперт в магазин «Все продукты», с целью экспертной оценки на соответствие ГОСТ Р по органолептическим показателям тушеной говядины в количестве 12 ящиков по 25 уп. ед. массой 380 гр.. В результате исследования пробы 10 % от общего количества уп ед, экспертом установлено не соответствие консистенции и внешнего вида, 3 уп ед плесневелые, 4 вздутые, 2 мятые.

Задание

1. На рабочем листе ответить на вопросы покупательницы:
 - Химический состав и пищевая ценность продукта
 - Возможные причины плесневения продукта, деформации металлических банок
 - Органолептические свойства продукта
 - Виды упаковки, применяемые для данного продукта
 - Условия и сроки хранения данного продукта
 - Основные виды фальсификации и способы идентификации (5 примеров)
 - Оценить действия продавца, реализующего данный товар.
2. Оформить акт экспертизы согласно данным условиям.
3. Принять решение товароведа о возврате товара (с обоснованием).

Документы

1. ФЗ «О защите прав потребителей»
2. НТД на продукт (Технический регламент, стандарт и пр.)
3. Образец упаковки/маркировки продукта
4. ТСД на продукт (Сертификат соответствия, качественное удостоверение и пр.)
5. Брошюра «Качество пищевых продуктов»

Кейс №7

Ситуация

К товароведу в магазине «Дары моря» обратился покупатель Васенин И.П. который купил 3 банки пресервов «Филе сельди в масле», в 1 из которых он обнаружил большое количество чешуи, а 1 упаковка содержала посторонние примеси.

Из экспертной организация «Бюро независимых экспертиз», по наряду №7 (соответствует № акта), вызывается эксперт в магазин «Дары моря», с целью экспертной оценки на соответствие ГОСТ Р по органолептическим показателям пресервов рыбных в количестве 15 коробок по 20 уп. ед. массой 300 гр.. В результате исследования пробы 5 % от общего количества уп ед, экспертом установлено не соответствие консистенции и внешнего вида обнаружены чешуя в большом количестве, 3 уп ед плесневелые, 2 мятые.

Задание

1. На рабочем листе ответить на вопросы покупательницы:
 - Химический состав и пищевая ценность продукта
 - Возможные причины обнаруженных дефектов
 - Органолептические свойства продукта
 - Виды упаковки, применяемые для данного продукта
 - Условия и сроки хранения данного продукта
 - Основные виды фальсификации и способы идентификации (5 примеров)
 - Оценить действия продавца, реализующего данный товар.
2. Оформить акт экспертизы согласно данным условиям.
3. Принять решение товароведа о возврате товара (с обоснованием).

Документы

1. ФЗ «О защите прав потребителей»
2. НТД на продукт (Технический регламент, стандарт и пр.)

3. Образец упаковки/маркировки продукта
4. ТСД на продукт (Сертификат соответствия, качественное удостоверение и пр.)
5. Брошюра «Качество пищевых продуктов»

**КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ
ПРИ ЭКЗАМЕНЕ**

Сумма баллов всего по дисциплине	Оценка /зачет	критерии оценивания
85 и более	«отлично» / зачтено	Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал различной литературы, правильно обосновывает принятое нестандартное решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач по формированию общепрофессиональных компетенций.
70 - 84	«хорошо» / зачтено	Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения, а также имеет достаточно полное представление о значимости знаний по дисциплине.
51 - 69	«удовлетворительно» / зачтено	Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает сложности при выполнении практических работ и затрудняется связать теорию вопроса с практикой.
менее 51	«неудовлетворительно»/ не зачтено	Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, неуверенно отвечает, допускает серьезные ошибки, не имеет представлений по методике выполнения практической работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по данной дисциплине.

IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Процедура оценивания - порядок действий при подготовке и проведении аттестационных испытаний и формировании оценки.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о промежуточной аттестации знаний обучающихся и учащихся ДГУНХ.

- Аттестационные испытания проводятся преподавателем (или комиссией преподавателей – в случае модульной дисциплины), ведущим занятия лекционного типа по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими занятия семинарского типа (кроме устного экзамена). Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора по учебной работе не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре (структурному подразделению).

- Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

- Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться программой дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, непрограммируемыми калькуляторами.

- Время подготовки ответа при сдаче зачета/экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа - не более 15 минут.

- При подготовке к устному экзамену экзаменуемый, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамена) сдается экзаменатору.

- При проведении устного экзамена экзаменационный билет выбирает сам экзаменуемый в случайном порядке.

- Экзаменатору предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины текущего семестра, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на практических занятиях.

- Оценка результатов устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения. При проведении письменных аттестационных испытаний или компьютерного тестирования - в день их проведения или не позднее следующего рабочего дня после их проведения.

- Результаты выполнения аттестационных испытаний, проводимых в письменной форме, форме итоговой контрольной работы или компьютерного тестирования, должны быть объявлены обучающимся и выставлены в зачётные книжки не позднее следующего рабочего дня после их проведения.

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме экзамена

действие	сроки	методика	ответственный
выдача вопросов для промежуточной аттестации	1 неделя семестра	на лекционных /практических и др.занятиях, на офиц.сайте университета и др.	ведущий преподаватель
консультации	последняя неделя семестра/период сессии	на групповой консультации	ведущий преподаватель
промежуточная аттестация	в период сессии	устно, письменно, тестирование бланочное или компьютерное, по билетам, с практическими заданиями	ведущий преподаватель, комиссия

формирование оценки	на аттестации		ведущий преподаватель, КОМИССИЯ
------------------------	---------------	--	---------------------------------------

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО



А. С. Емельянова

« » марта 2024 г

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 «Охрана труда»**

**Программы подготовки специалистов среднего звена
Специальность 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства
продуктов питания животного происхождения»**

Форма обучения очная

Факультет ФДП и СПО

2024 г.

Фонд оценочных средств дисциплины разработана в соответствии со следующими нормативными документами:

Приказ Министерства просвещения РФ от 10 ноября 2022 г. N 958 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения», входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Разработчик: Тетерина О.А, преподаватель ФДП и СПО

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева»

Рабочая программа одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин ФДП и СПО

Протокол № от « » марта 2024 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии



/Свиридова Л.В./

1. Паспорт фонда оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины «Охрана труда» студент должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения следующими умениями, знаниями, которые формируют общие компетенции (ОК 1,2,7,9)

Уметь:

- У1 выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- У2 использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- У3 проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- У4 разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- У5 контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- У6 вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

Знать:

- 31 системы управления охраной труда в организации;
- 32 законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- 33 обязанности работников в области охраны труда;
- 34 фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- 35 возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- 36 порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- 37 порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;
- 38 порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. методику оценки условий труда и травмобезопасности.

2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		Основные показатели оценки результата	Формы, методы контроля
Коды умений, знаний	Наименования умений, знаний		
Умения			
У1	выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	в результате опроса освоил умения выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	устный опрос
У2	использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	В результате опроса умения использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности	устный опрос
У3	проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ	В результате опроса усвоил умения проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ	устный опрос
У4	разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда	В результате опроса усвоил умения разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда	устный опрос
У5	контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	В результате опроса усвоил контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	устный опрос
У6	вести документацию установленного образца по	В результате опроса усвоил вести документацию установленного	устный

	охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.	образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	опрос
Знания			
31	системы управления охраной труда в организации;	в результате устного опроса формируются знания системы управления охраной труда в организации	устный опрос
32	законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	в результате устного опроса формируются знания о законах и иных нормативных правовых актах, содержащих государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации	устный опрос
33	обязанности работников в области охраны труда;	в результате устного опроса формируются знания об обязанностях работников в области охраны труда	устный опрос
34	фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	в результате устного опроса формируются знания: фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда	устный опрос
35	возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	в результате устного опроса формируются знания о возможных последствиях несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)	устный опрос
36	порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	в результате устного опроса формируются знания о порядке и периодичности инструктирования подчиненных работников (персонала)	устный опрос
37	порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;	в результате устного опроса формируются знания о порядке хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	устный опрос
38	порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. методику оценки условий труда и травмобезопасности.	в результате устного опроса формируются знания о порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч.	устный опрос

		методику оценки условий труда и травмобезопасности.	
Практический опыт:			
<p>-в обеспечении безопасных условий труда в профессиональной деятельности, в пользовании средств пожаротушения, в проведении контроля выхлопных газов на СО, СН и умении сравнивать данные предельно допустимыми значениями</p> <p>- по оформлению документов по охране труда на автосервисном предприятии, по проведению обследования рабочего места и составлению ведомости соответствия рабочего места требованиям техники безопасности</p>			

Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля освоения учебной дисциплины.

Задания для оценки освоения дисциплины.

Выполнение рефератов по темам:

1. Социально-экономические аспекты охраны труда.
2. Основные понятия и термины.
3. Перечень нормативных правовых актов по охране труда.
4. Государственное управление охраной труда.
5. Организация и управление охраной труда.
6. Основные задачи службы охраны труда.
7. Функции службы охраны труда.
8. Какие права имеют работники охраны труда.
9. Организация работы службы охраны труда.
10. Формирование службы охраны труда.
11. Право застрахованных на обеспечение по страхованию.
12. Виды обеспечения страхования.
13. Защита от вредных факторов производственной сферы.
14. Органы государственного специализированного надзора.
15. Показатели учета и анализа состояния охраны труда.
16. Расчет показателей травматизма и методы изучения его причин.
17. Классификация несчастных случаев.
18. Порядок расследования и учета несчастных случаев на производстве.
19. Безопасность труда при погрузочно-разгрузочных и транспортных работах.
20. Основные сведения о производственной санитарии.
21. Обеспечение микроклимата рабочей зоны.
22. Производственная вентиляция и кондиционирование.
23. Производственный шум и вибрация.
24. Гигиеническое нормирование освещения.
25. Льготы и компенсация за работу с вредными и тяжелыми условиями труда.
26. Режимы труда и отдыха.
27. Требования безопасности при эксплуатации сельскохозяйственной техники.
28. Экологическая безопасность в сельском хозяйстве.
29. Создание оптимальных условий труда в условиях сельскохозяйственного производства.
30. Мировой опыт управления условиями и охраной труда.
31. История охраны труда в России от Ломоносова до наших дней.
32. Производительность труда и экономическая эффективность трудового процесса.
33. Охрана труда и правовое регулирование правоотношений.
34. Роль социального партнерства в решении проблем охраны труда.
35. Охрана труда женщин и подростков.

36.Окрасочные работы.

Критерии оценки выполнения заданий в форме реферата

Оценка	Критерии
«отлично»	Если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.
«хорошо»	Основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.
«удовлетворительно»	Имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.
«неудовлетворительно»	Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Вопросы к устному опросу:

1. Дайте характеристику системы управления охраной труда и ее функции.
2. Расскажите о службе охраны труда и ее роли в профилактике травматизма.
3. Изложите обязанности должностных лиц предприятий в области охраны труда.
4. Как осуществляется планирование работ по охране труда?
5. Основные задачи службы охраны труда?
6. В чем причины травматизма при техническом обслуживании и ремонте сельскохозяйственных машин?
7. Перечислите требования безопасности, предъявляемые к техническому состоянию машин и агрегатов.

8. Какие требования безопасности необходимо соблюдать при эксплуатации машинно - тракторных агрегатов?
9. Какие меры пожарной безопасности необходимо соблюдать в ремонтных мастерских?
10. Какие меры пожарной безопасности необходимо соблюдать в пунктах технического обслуживания, складах топлива?
11. Какие опасности имеют место при работе с удобрениями и пестицидами (ядохимикатами)?
12. Какие санитарные правила по хранению, транспортированию и применению пестицидов действуют в сельском хозяйстве?
13. Какой возрастной ценз установлен для работающих с удобрениями?
14. Перечислите основные требования безопасности при работе с удобрениями.
15. Перечислите требования безопасности при работе с нефтепродуктами.
16. Как определяют концентрацию бензина в воздухе помещения?
17. Как оказать первую помощь при отравлениях?
18. Какие правила безопасности необходимо соблюдать при приготовлении кормов?
19. Как должны быть организованы работы на складах, где хранятся корма?
20. Назовите основные права и обязанности работающих женщин и подростков.

Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«Отлично»	выставляется студенту, если он определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры;
«Хорошо»	выставляется студенту, если он допускает отдельные погрешности в ответе;
«Удовлетворительно»	выставляется студенту, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала.
«неудовлетворительно»	выставляется студенту, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

5. Контрольно-оценочные материалы для рубежного контроля освоения учебной дисциплины

5. 1. Задания для оценки освоения дисциплины

Вариант 1

1. Система организационных мероприятий и технических средств, предотвращающих воздействие на рабочего опасных производственных факторов?
 1. *Техника безопасности*
 2. Производственная санитария
 3. Пожарная безопасность

2. Система организационных мероприятий, предотвращающих или уменьшающих воздействие на рабочего вредных производственных факторов?
 1. Техника безопасности
 2. *Производственная санитария*
 3. Пожарная безопасность

3. Система мероприятий по предупреждению пожаров и борьбе с ними?
 1. Техника безопасности
 2. *Пожарная безопасность*
 3. Производственная санитария

4. Что характеризует реализацию опасности определённого вида деятельности для конкретного человека?
 1. *Приемлемый риск*
 2. Индивидуальный риск
 3. Коллективный риск

5. Состояние условий труда, при которых отсутствуют опасные и вредные производственные факторы?
 1. Безопасность эксплуатации
 2. Безопасность жизнедеятельности
 3. *Безопасность труда*

6. Какой кодекс регламентирует вопросы трудового права?
 1. Кодекс об административных правонарушениях
 2. *Трудовой кодекс*
 3. Уголовный кодекс

7. Количественная характеристика действия опасностей, формируемых

конкретной деятельностью человека (число смертных случаев, заболеваний, инвалидности, отнесённых на определённое количество рабочих за конкретное время) это...?

1. Отравление
2. Травма
3. *Риск*

8. Как называются травмы, полученные рабочим не на предприятии?

1. *Бытовые*
2. Производственные
3. Хозяйственные

9. Как называются травмы, полученные рабочим на производстве при несоблюдении техники безопасности?

1. Хозяйственные
2. Бытовые
3. *Производственные*

10. Какие профессиональные отравления вызываются быстрым проникновением в организм относительно большого количества вредного вещества и возникающие внезапно?

1. Хронические
2. *Острые*
3. Тупые

11. Кем осуществляется контроль за качеством обучения по охране труда?

1. Службой охраны труда или начальником цеха
2. Службой охраны труда или инженером по охране труда
3. *Инженером по охране труда или начальником цеха*

12. Как называется инструктаж, который проводится при поступлении на работу?

1. *Вводный*
2. Первичный
3. Повторный

13. В каких документах делается отметка о прохождении различных видов инструктажа?

1. В журнале регистрации исходящих писем или в личных карточках по технике безопасности
2. В специальных журналах по технике безопасности или в коллективных карточках по технике безопасности
3. *В специальных журналах по технике безопасности или в личных карточках по технике безопасности*

14. Проходят ли вводный инструктаж инженерно-технические работники при поступлении на работу?

1. Не проходят
2. *Проходят*
3. Проходят по собственному желанию

15. Кто проводит целевой инструктаж?

1. *Руководитель в чьё распоряжение поступает работник*
2. Генеральный директор предприятия, на которое поступает работник
3. Главный инженер предприятия, на которое поступает работник

ОТВЕТЫ на тестовые задания

Номер вопроса	Номер ответа
1	1
2	2
3	2
4	1
5	3
6	2
7	3
8	1
9	3
10	2
11	3
12	1
13	3
14	2
15	1

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ СТУДЕНТОВ

Оценка студента	Количество правильных ответов
5- «отлично»	14 -15
4-«хорошо»	от 10 до 13
3-«удовлетворительно»	от 6 до 10
2-«неудовлетворительно»	6 и менее

Вариант 2

1. Подростки моложе 16 лет к работе по переноске тяжестей...?
 1. Допускаются
 2. *Не допускаются*
 3. Допускаются после особого распоряжения службы охраны труда

2. Нормативный вес при переноске тяжестей для девушек в возрасте от 16 до 18 лет составляет...?
 1. *Не более 10 кг*
 2. Не более 16 кг
 3. Не более 20 кг

3. Система правовых, санитарных и технических норм, обеспечивающих здоровье и безопасные условия труда:
 1. техника безопасности
 2. охрана труда
 3. *производственная санитария*

4. Нормативный акт, устанавливающий требования по охране труда:
 1. аттестационный лист работника
 2. инструкция
 3. *трудовой кодекс РФ*

5. Ток опасен тем, что он:
 1. бесшумный
 2. смертельный
 3. *невидимый*

6. Для того чтобы начался пожар достаточно:
 1. *спички*
 2. давления
 3. энергии

7. В учебных заведениях чаще всего применяются огнетушители:
 1. пенные
 2. углекислотные
 3. *порошковые*

8. Данное средство, используют для тушения небольших очагов возгорания кабелей, электропроводки, горючих жидкостей:

1. песок
2. *огнетушитель порошковый*
3. вода

9. Устройство, предназначенное для защиты органов дыхания, лица и глаз от вредных веществ, присутствующих в воздухе:

1. *противогаз*
2. респиратор
3. марлевая повязка

10. Величина смертельного тока составляет:

1. *100 мА*
2. 1.1 мА
3. 15 мА

11. Основной задачей охраны труда являются:

1. Создание и постоянное поддержание здоровых и безопасных условий труда
2. Обеспечение безопасности
3. *Обеспечение выполнения законов об охране труда*

12. Функции службы охраны труда может выполнять в порядке совместительства лицо:

1. Назначенное решением Госнадзорохрантруда труда
2. *Один из главных специалистов хозяйства*
3. Только главный механик

13. Сокращенная продолжительность рабочего времени составляет для несовершеннолетних работников 16-18 лет:

1. 18 часов в неделю
2. 24 часа в неделю
3. *36 часов в неделю*

14. Согласно какого договора работник обязуется лично выполнять свою трудовую функцию и соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка?

1. *Согласно трудового договора*
2. Согласно коллективного договора
3. Согласно договора купли-продажи

15. Какой документ является основным нормативно-техническим документом по охране труда?

1. Система отраслевых стандартов безопасности труда

2. Система стандартов безопасности труда
 3. Система технических условий по охране труда

ОТВЕТЫ на тестовые задания

Номер вопроса	Номер ответа
1	2
2	1
3	3
4	3
5	3
6	1
7	3
8	2
9	1
10	1
11	3
12	2
13	3
14	1
15	2

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ СТУДЕНТОВ

Оценка студента	Количество правильных ответов
5- «отлично»	14 -15
4-«хорошо»	от 10 до 13
3-«удовлетворительно»	от 6 до 10
2-«неудовлетворительно»	6 и менее

Вариант 3

1. Какое определение понятия «охрана труда» будет верным?

1. Охрана труда – совокупность факторов производственной среды и трудового процесса, оказывающих влияние на работоспособность и здоровье людей.

2. *Охрана труда – система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия.*

3. Охрана труда – это техника безопасности и гигиена труда.

2. Жесткая сцепка должна обеспечивать расстояние между машинами не более...

1. 2 м

2. 7 м

3. 4 м

3. Гибкая сцепка должна обеспечивать расстояние между машинами в пределах

1. 4...6 м

2. 7...10 м

3. 1...3 м

4. Скорость при буксировке не должна превышать

1. 20 км/ч

2. 90 км/ч

3. 50 км/ч

5. Электрическое управление агрегатами моечной установки должно быть низковольтным

1. 9 В

2. 12 В

3. 36 В

6. Способы погрузочно-разгрузочных работ...?

1. *При помощи подъемно-транспортного оборудования и средств малой механизации*

2. Без помощи подъемно-транспортного оборудования и средств малой механизации

3. При помощи подъемно-транспортного оборудования без средств малой механизации

7. При рубке, резке металла, заправке, наварке и заточке инструмента необходимо работать...

1. в каске
2. *в защитных очках и рукавицах*
3. без защитных средств

8. Перед демонтажом шины воздух из камеры следует

1. *полностью выпустить*
2. подкачать
3. очистить от грязи

9. Во время перемешивания красок и растворителей работают

1. в противогазе
2. *в респираторе и защитных очках*
3. в защитных очках

10. Современные аккумуляторные батареи могут храниться при температуре

1. – 10...+20 °С
2. – 5...+15 °С
3. – 40...+50 °С

11. Запрещается погрузочно-разгрузочные работы с помощью механизмов при силе ветра более

1. 5 м/с
2. *12 м/с*
3. 7 м/с

12. Закончив перевозку ядохимикатов, транспортные средства

1. *тщательно вымывают, очищают, обезвреживают*
2. не моют
3. моют водой

13. Лица, выполняющие работы по протравливанию семян, кроме спецодежды надевают

1. *респираторы РУ- 60 или противогазы, очки, рукавицы и резиновые сапоги*
2. очки и резиновые сапоги
3. респираторы и рукавицы

14. Удары молнии в аммиачную селитру могут вызвать

1. распад
2. воспламенение
3. *взрыв*

15. Место водопоя из естественных источников должно иметь ширину

1. не менее 1 м
2. не менее 3 м
3. не менее 1.5 м

ОТВЕТЫ на тестовые задания

Номер вопроса	Номер ответа
1	2
2	3
3	1
4	3
5	2
6	1
7	2
8	1
9	2
10	3
11	2
12	1
13	1
14	3
15	2

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ СТУДЕНТОВ

Оценка студента	Количество правильных ответов
5- «отлично»	14 -15
4-«хорошо»	от 10 до 13
3-«удовлетворительно»	от 6 до 10
2-«неудовлетворительно»	6 и менее

6. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации учебной дисциплины

6.1. Задания для оценки освоения дисциплины

Вопросы к контрольной работе

1. Социально-экономические аспекты охраны труда.
2. Основные понятия и термины.
3. Перечень нормативных правовых актов по охране труда.
4. Государственное управление охраной труда.
5. Организация и управление охраной труда.
6. Основные задачи службы охраны труда.
7. Функции службы охраны труда.
8. Какие права имеют работники охраны труда.
9. Организация работы службы охраны труда.
10. Формирование службы охраны труда.
11. Право застрахованных на обеспечение по страхованию.
12. Виды обеспечения страхования.
13. Защита от вредных факторов производственной сферы.
14. Производственная вентиляция и кондиционирование.
15. Производственный шум и вибрация.
16. Электромагнитные излучения.
17. Гигиеническое нормирование освещения.
18. Льготы и компенсации за работу с вредными и тяжелыми условиями труда.
19. Режимы труда и отдыха.
20. Права и обязанности работающих женщин.
21. Права и обязанности работающих подростков.
22. Организационные и технические противопожарные мероприятия.
23. Средства обнаружения и тушения пожаров.
24. Огнетушащие вещества.
25. Огнетушители.
26. Организация пожарной охраны на селе.
27. Доставка машин на машинный двор.
28. Мойка машин, агрегатов, узлов и деталей.
29. Работы сборочно-разборочные и слесарные.
30. Шиномонтажные работы.
31. Окрасочные работы.
32. Обслуживание и ремонт аккумуляторов.

33. Организация погрузочно-разгрузочных работ.
34. Требования безопасности при работе с пестицидами (ядохимикатами).
35. Требования безопасности при работе с удобрениями.
36. Безопасность при работе с нефтепродуктами.
37. Безопасность труда при поении животных.
38. Безопасность труда при приготовлении кормов.

Критерии оценки контрольной работы

Оценка	Критерии
«отлично», высокий уровень	1) полное раскрытие темы; 2) указание точных названий и определений; 3) правильная формулировка понятий и категорий.
«хорошо», повышенный уровень	1) недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; 2) несущественные ошибки в определении понятий и категорий, 3) наличие грамматических и стилистических ошибок.
«удовлетворительно», пороговый уровень	1) отражение лишь общего направления изложения лекционного материала; 2) наличие достаточного количества несущественных или одной – двух существенных ошибок в определении понятий и категорий. 3) наличие грамматических и стилистических ошибок .
«неудовлетворительно», уровень не сформирован	1) нераскрытие темы; 2) большое количество существенных ошибок; 3) наличие грамматических и стилистических ошибок .

7. Приложения.

Перечень используемых нормативных документов:

- 1.ФГОС СПО по специальности 35.02.07 Механизация сельского хозяйства
- 2.Устав ФГБОУ ВО РГАТУ
- 3.Положение о ФДП и СПО ФГБОУ ВО РГАТУ.

4. Образовательная программа по специальности 35.02.07 Механизация сельского хозяйства

5. Положение о текущем контроле знаний, промежуточной и государственной (итоговой) аттестации студентов (обучающихся) СПО на ФДП и ФГБОУ ВО РГАТУ.

Рекомендуемая литература:

Основная литература:

1. Карнаух, Н. Н. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511561>

Дополнительная литература:

1. Правила по охране труда на автомобильном транспорте. Приказ Минтруда России от 09.12.2020 N 871н «Об утверждении Правил по охране труда на автомобильном транспорте»
2. Трудовой кодекс Российской Федерации.
3. Сборник типовых инструкций по охране труда для основных профессий рабочих АТП. URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200064252>

Интернет-ресурсы:

1. Официальная страница Госгортехнадзора России – Режим доступа: <http://www.gosnadzor.ru/>
2. Охрана труда и пожарная безопасность – Режим доступа: www.otipb.narod.ru
3. И www.ohranatruda.ru информационный портал "Охрана труда в России" – Режим доступа:
4. Отраслевой сельскохозяйственный портал – Режим доступа: <http://selhoznet.ru/>
5. Электронная книга А. К. Тургиев «Охрана труда в сельском хозяйстве» – Режим доступа: <http://dis.konflib.ru/metodichki-bezopasnost/1001990-1-a-turgiev-ohrana-truda-selskom-hozyaystve-rekomendovano-federalnim-gosudarstvennim-uchrezhdeniem-federalniy-institut-r.php>
6. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа: <http://window.edu.ru>

Учебно-методические издания:

Методические указания к практическим занятиям [Электронный ресурс] Тетерина О.А.. Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

Лист регистрации изменений в комплекте ФОС
(дополнения и изменения к комплекту ФОС на учебный год)

Дополнения и изменения к комплекту ФОС на _____ учебный год по
учебной
дисциплине _____

В комплект ФОС внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в комплекте ФОС обсуждены на заседании
предметно-цикловой комиссии факультета дополнительного
профессионального и среднего профессионального образования

« _____ » _____ 20 ____ г. (протокол № _____).

Председатель предметно-цикловой комиссии _____

(подпись)

(Ф.И.О)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
П.А. КОСТЫЧЕВА»

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО



А. С. Емельянова

« 14 » марта 2024 г

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.04 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Программы подготовки специалистов среднего звена

**Специальность 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства продуктов
питания животного происхождения»**

Форма обучения очная

Факультет ФДП и СПО

2024 г.

Фонд оценочных средств дисциплины разработана в соответствии со следующими нормативными документами:

Приказ Министерства просвещения РФ от 10 ноября 2022 г. N 958 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения», входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Разработчик: Дадон А.А, преподаватель ФДП и СПО

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева»

Рабочая программа одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин ФДП и СПО

Протокол №7 от «14 » марта 2024 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии



/Свиридова Л.В./

1 Критерии оценки при выполнении тестовых заданий

При оценке усвоенных знаний и освоенных умений студентами с использованием технологии тестового контроля необходимо использовать следующую шкалу оценивания:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

2 Критерии оценки при выполнении практических работ и внеаудиторной самостоятельной работы

Оценка «5» (отлично) – если студент глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с практическими заданиями, правильно обосновывается приняты решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

Оценка «4» (хорошо) - если студент твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

Оценка «3» (удовлетворительно) – если студент усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала, испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

Оценка «2» (неудовлетворительно) – если студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

3 Критерии оценки при дифференцированном зачёте

Оценка «5» (отлично) – если студент глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, правильно обосновывается приняты решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок, имеются ссылки на нормативно-правовые акты, студент показал знание законодательства в области профессиональной деятельности.

Оценка «4» (хорошо) - если студент твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками.

Оценка «3» (удовлетворительно) – если студент усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала.

Оценка «2» (неудовлетворительно) – если студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями отвечает на вопросы, не ссылается на нормативно-правовые акты, студент не показал знания законодательства в области профессиональной деятельности.

4 Контрольно-оценочные средства для текущего контроля успеваемости

Перечень вопросов для устного опроса на уроках

Тема № 1

- что такое П.О.П ?

- что такое тип П.О.П ?
- что такое класс П.О.П ?
- назовите факторы, которые учитывают при определении типа предприятия
- назовите типы предприятий ОП
- что такое ресторан ?
- что такое бар ?
- что такое кафе ?
- что такое столовая ?
- что такое магазин кулинарии ?
- что такое закусочная ?
- какие предприятия подразделяют на классы ?
- назовите классы предприятий
- дайте характеристику классу «люкс»
- дайте характеристику классу «высший»
- дайте характеристику классу «первый»
- что такое специализация ?
- назовите формы специализации. Дайте их характеристику
- назовите виды специализации

Тема № 2

- что такое цех?
- на какие виды подразделяют цехи?
- назовите технологические линии мясного цеха
- с помощью чего промывают мясо?
- на чём производится разруб туши?
- что такое обвалка?
- с помощью чего производят обвалку мяса?
- как оборудуют рабочее место повара для приготовления п/ф из рубленого гомяса?
- какие операции выполняют в рыбном цехе?
- назовите способы оттаивания рыбы
- назовите температуру и срок хранения нарезанных п/ф из рыбы
- назовите температуру и срок хранения охлаждённых рубленых п/ф из рыбы
- для чего предназначен овощной цех?
- назовите технологическую схему обработки картофеля и корнеплодов
- для чего предназначены машины для очистки овощей?

Тема № 3

- что такое рабочее место?
- назовите оптимальную и максимальную высоту производственных шкафов
- назовите комплект санитарной одежды повара
- назовите правила хранения и ношения санитарной одежды
- для чего служат складские помещения?
- где могут размещаться складские помещения?
- назовите виды материальных потоков
- обозначьте необходимость входного материального потока
- обозначьте необходимость выходного материального потока
- обозначьте необходимость внутреннего материального потока

- назовите комплекс складских операций
- что должно обеспечить устройство складских помещений?
- что оборудуется в складах для хранения скоропортящихся продуктов?
- от чего зависит количество складских помещений?
- на основании чего происходит выдача продуктов со склада?
- чем оформляется выдача продуктов со склада?
- какие требования предъявляются к освещению складов?
- какие требования предъявляются к вентиляции складов?
- требования к полам складов
- назовите ширину коридоров складских помещений
- назовите температуру и сроки хранения полуфабрикатов?
- назовите температуру и сроки хранения рыбы
- назовите температуру и сроки хранения молочнокислых продуктов
- опишите стеллажный способ хранения
- опишите штабельный способ хранения
- опишите ящичный способ хранения
- опишите насыпной способ хранения
- опишите подвесной способ хранения
- что такое нормируемые потери?
- что такое ненормируемые потери?

Тема № 4

- какие способы кулинарной обработки разделяют по стадиям технологического процесса?
- какие способы кулинарной обработки разделяют по природе действующего начала?
- что относят к механическим способам обработки?
- что такое сортирование?
- что такое просеивание?
- что такое перемешивание?
- что такое очистка?
- что такое измельчение?
- что такое прессование?
- что такое формование?
- что такое дозирование?
- что такое панирование?
- что такое фарширование?
- что такое шпигование?
- что такое рыхление?
- в чём заключается гидромеханический способ обработки?
- что такое промывание и замачивание?
- что такое флотация?
- что такое осаждение и фильтрование?
- что такое суспензия?
- что такое эмульгирование?

- назовите цель химических, биохимических, микробиологических способов обработки
- что такое сульфитация?
- что такое маринование?
- что такое фиксация рыбных п/ф?
- что такое химическое разрыхление теста?
- что такое брожение? Какое бывает брожение?
- что такое ферментирование?
- с чем связаны термические способы обработки?
- что такое нагревание?
- как осуществляется нагревание продукта?
- дайте характеристику поверхностному нагреву
- дайте характеристику радиационному нагреву
- что такое объёмный нагрев?
- какие способы объёмного нагрева вы знаете?

Тема № 5

- для чего используют холодный цех?
- назовите обязательное оборудование холодного цеха
- при какой температуре хранят обработанные продукты?
- при какой температуре хранят незаправленные овощные п/ф?
- перечислите оборудование для нарезки хлеба, масла и гастрономии
- назовите температуру подачи холодных блюд и закусок
- какие операции проводят в горячем цехе?
- на какие отделения подразделяют горячий цех?
- назовите основные виды оборудования горячего цеха
- назовите температуру подачи первых блюд
- что используют для кратковременного хранения гарниров и соусов?
- назовите температуру подачи вторых блюд

Тема № 6

- для чего предназначен кулинарный цех?
- назовите схему организации производственных процессов
- какие отделения выделяют в кулинарном цехе?
- назовите технологические линии кулинарного цеха
- опишите технологический процесс мучного цеха
- опишите технологический процесс кондитерского цеха
- назовите оборудование кондитерского цеха
- какие отделения должен иметь кондитерский цех?
- чем оборудуют выпечное отделение?
- общие требования к реализации готовой кулинарной продукции

Тема № 7

- на какие группы подразделяется механическое оборудование?
- какие материалы используются для изготовления машин?
- назовите основные части и детали машин
- назовите способы механических передач
- для чего соединяют обмотку электродвигателя «звездой» или «треугольником»?

- назовите аппараты включения и защиты электрооборудования
 - почему нельзя допустить перегрузку и недогрузку машин?
 - какая техническая документация выдается на каждую машину?
 - как устанавливаются и крепятся сменные механизмы к универсальному приводу?
 - какие правила безопасности нужно соблюдать при работе с универсальными приводами?
 - в чём преимущества универсальных приводов перед индивидуальными?
 - назовите сменные механизмы к ПУ 0,6
 - о чём свидетельствует повышенный шум или стук в редукторе и что в этом случае делать?
 - на чём основан принцип действия очистки картофеля в машинах МОК, КНА?
 - как сульфатируют картофель?
 - для чего производится калибровка овощей перед их очисткой?
- Как регулируется толщина нарезки овощей в овощерезательных машинах?

Тема №8

- какой привод у мясорубки МИМ-60?
- как правильно собрать мясорубку?
- для чего служит шнек мясорубки и почему он изготовлен с переменным шагом витков?
- какие функции выполняют фрезы мясорыхлительной машины?
- какие приспособления обеспечивают безопасную работу на рыбоочистительной машине РО-1?
- для чего корпус мясорубки имеет пазы?
- как провести регулировку массы котлет и биточков в котлетоформовочной машине?

Тема №9

- опишите устройство и принцип действия просеивателя для муки МПМ-800
- как установить толщину раскатываемого теста в машине МРТ-60М?
- как правильно произвести замес теста в тестомесильной машине?
- в чем состоит принцип действия взбивальных машин?
- как регулируется скорость взбивания на взбивальной машине МВ-60?

Тема №10

- назовите основные детали машины МРХ-200. Для чего они служат?
- как установить толщину нарезания хлеба на машине МРХ-200?
- какие неисправности могут возникнуть в хлебрезательных машинах и как их устранить?
- как определить качество заточки ножа машины МРГУ-370?

Тема №11

- назовите основные виды теплообмена
- опишите устройство ТЭНа, его основные группы и область применения
- назовите источники теплоты и теплоносители
- приведите примеры экономии топливно-энергетических ресурсов на п.о.п.

Тема №12

- как регулируется температура в котле КПЭ-100?
- какую воду наливают в парогенератор и почему?

- в чём отличие стационарных котлов от опрокидывающихся?
- каково назначение манометра на котлах?
- назовите режимы работы котла КЭ-250
- в чём достоинство электрического обогрева?
- как подготовить газовый пищеварочный котёл к работе?
- в чём причина гидравлического удара в паровых котлах?

Тема №13

- в чём заключается принцип работы пароварочного шкафа при атмосферном давлении?
- опишите устройство и принцип работы АПЭСМ-4

Тема №14

- перечислите аппараты, применяемые на ПОП для жаренья и выпекания продуктов питания
- какое масло заливают в замкнутую полость между чашей и кожухом электрических сковород с косвенным обогревом?
- опишите устройство и правила эксплуатации электрических сковород
- как регулируется температура жарочных шкафов?
- опишите назначение устройства и принцип работы ШПЭСМ-3
- какими приборами и в каком соотношении регулируется мощность конфорок электроплит?
- **Тема №15**
- какие кипятильники используются на ПОП?
- укажите причину выхода холодной воды из сигнальной трубки кипятильника
- как включить в работу кипятильник КНГ-200?

Тема №16

- опишите устройство, назначение и принцип работы мармита МСЭСМ-3
- в чём главные различия мармитов марки МНЭ-22 и МНП-20?
- назовите виды линий самообслуживания и их назначение
- какое основное оборудование входит в комплект ЛС?
- какое дополнительное оборудование входит в комплект ЛС?

Тема №17

- перечислите способы охлаждения, применяемые на ПОП
- опишите основные части компрессионной холодильной машины
- дайте характеристику холодильного агрегата
- в чём заключается принцип работы льдогенератора?

5.2. Задания для самостоятельной работы на уроках

- определить тип предприятия, изучив его характеристику (по заданию преподавателя)
- определить вид цеха, изучив его характеристику (по заданию преподавателя)
- составить требование в кладовую
- составить накладную

- определить способ кулинарной обработки по изображению продукта (по заданию преподавателя)

5.3. Задания для внеаудиторной самостоятельной работы

Изучить темы:

- основные виды, типы и классы ПОП
- организация рабочего места повара в рыбном цехе
- организация рабочего места повара в мясном цехе
- организация рабочего места повара в овощном цехе
- организация работы складских помещений
- характеристика способов кулинарной обработки
- организация рабочего места повара в кондитерском цехе
- условия реализации готовой продукции
- классификация механического оборудования
- классификация теплового оборудования
- классификация холодильного оборудования

5.4. Задания для контрольной работы

№ п/п	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Уровень освоения	Количество существенных операций		
			№ вопроса	I вариант (количество баллов)	II вариант (количество баллов)
1	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	2	1	2	2
2	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных	2	2	3	4

	приборов, посуды и правила ухода за ними.				
3	Последовательность выполнения технологических операций.	2	3	3	2
4	Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП).	2	4	4	3
5	Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.	2	5	2	1
6	Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.	2	6	2	2
7	Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.	2	7	1	1
8	Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов.	2	8	2	2
9	Виды, назначение		8	2	4

	технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов.	2			
10	Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.	2	9	4	5
11	Способы правки кухонных ножей	2	10	5	4
Итого существенных операций				30	30

6. Оценочные средства итогового контроля успеваемости

Контрольная работа № 1

ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

I вариант

1. П.О.П-это _____

_____.

2. Тип П.О.П-это _____

_____.

3. Дайте определение: ресторан-это _____

_____.

4. Дайте краткую характеристику классу «люкс»: _____

_____.

5. Технологическая специализация и её описание: _____

_____.

6. Цех-это _____
_____.
7. Что делают в заготовочных цехах? _____
_____.
8. Технологические линии мясного цеха: _____
_____.
9. Оборудование для разрубка туши и его маркировка: _____
_____.
10. Что находится на рабочем месте повара при нарезке, отбивании, панировании порционных п/ф? _____
_____.

Контрольная работа № 1
ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»
II вариант

1. П.О.П-это _____
_____.
2. Класс П.О.П-это _____
_____.
3. Дайте определение: бар-это _____
_____.
4. Дайте краткую характеристику классу «первый»: _____
_____.
5. Предметная специализация и её описание: _____
_____.
6. На какие виды подразделяют цехи? _____

- _____.
7. Что делают в доготовочных цехах? _____
- _____.
8. Субпродукты - это _____
- _____.
9. Оборудование для обвалки мяса и его маркировка: _____
- _____.
10. Оборудование рабочего места повара для приготовления п/ф из рубленого мяса: _____
- _____.
- _____.

Эталон контрольной работы
ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»
I вариант

1. П.О.П-это *предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления.*
2. Тип П.О.П-это *вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортиментом реализуемой продукции и номенклатурой предоставляемых услуг.*
3. Дайте определение: ресторан-это *П.О.П с широким ассортиментом сложных блюд и напитков, высоким уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха.*
4. Дайте краткую характеристику классу «люкс»: *изысканность интерьера, высокий уровень комфорта, широкий выбор услуг и заказных блюд и напитков для ресторанов, коктейлей для баров.*

5. Технологическая специализация и её описание *суть её заключается в разделении технологического процесса на 2 стадии: механическая обработка сырья и приготовление п/ф на заготовочных предприятиях.*
6. Цех-это *та часть производственной площади, где происходит механическая кулинарная обработка сырья и выработка п/ф.*
7. Что делают в заготовочных цехах? *производят механическую кулинарную обработку сырья и приготовление п/ф.*
8. Технологические линии мясного цеха *1) обработка мяса; 2) обработка птицы и субпродуктов*
9. Оборудование для разуба туши и его маркировка *мясницкий топор, стол разрубочный, разрубочный стул (колода). Маркировка М.С.*
10. Что находится на рабочем месте повара при нарезке, отбивании, панировании порционных п/ф *производственные столы, весы, разделочные доски и ножи.*

Критерии оценивания результатов контрольной работы:
существенных операций – 30
30-26 баллов – «5»
25-20 баллов – «4»
19-16 баллов – «3»
15 баллов и менее – «2»

Практическое занятие «Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования»

Цель: изучить общие правила безопасной эксплуатации и охраны труда при работе с тепловым оборудованием. Научиться ориентироваться на производстве при возникновении несчастных случаев.

Ход работы: При неправильном монтаже и эксплуатации электротепловое оборудование может создать угрозу поражения электрическим током, вызвать тепловые ожоги и травмы (при взрыве сосудов, вследствие избыточного давления). Поэтому все электрические тепловые аппараты должны быть надежно заземлены.

Перед использованием электрических котлов необходимо визуально проверить их техническую исправность и санитарное состояние варочного сосуда. Открыв кран уровня, убедиться в наличии воды в рубашке котла. Проверить двойной предохранительный клапан. Заполнить внутренний котел продуктами и водой примерно на 80 % и закрыть крышку. Болты крышки завинтить в два приема. Проверить положение стрелок на манометре, открыть кран воронки и вентиль на пароотводной трубке. Задать необходимый режим работы котла и включить аппарат в сеть. В процессе эксплуатации котла необходимо проследить, срабатывает ли автоматика, а также не скопляются ли остатки пищи в клапане-турбинке и сливном кране. За 10—15 мин до окончания тепловой обработки продукта котел следует выключить. Подняв за кольцо клапан-турбинку, выпустить из варочного сосуда пар, затем в два приема отвинтить болты. Стоя у противовеса, открыть крышку на себя. Разгрузить содержимое котла. Варочный сосуд промыть слабым

раствором соли, а затем чистой водой. Корпус котла протереть мягкой тканью. Периодически надо смазывать противовес крышки, а на опрокидывающихся котлах менять смазку в червячном редукторе.

Проверяя техническую исправность жарочных автоматов и других аппаратов с рабочими, органами, надо соблюдать те же правила, что и при проверке механического оборудования. Дополнительно следует проверить исправность пакетных переключателей и терморегуляторов, манометров, ламп сигнализации, а также наличие и пригодность резиновых ковриков. Убедившись в исправности аппарата, надо задать необходимый тепловой режим; залить воду или жир в рабочую камеру; включить нагревательные элементы на максимальную мощность; по достижении заданной температуры произвести загрузку рабочей камеры; после восстановления в камере необходимой температуры перевести рукоятку переключателя на «средний» или «слабый» нагрев (это снизит износ контактов терморегулятора и магнитного пускателя, так как число их включений будет минимальным.). При эксплуатации аппаратов непрерывного действия необходимо обеспечить бесперебойную загрузку рабочей камер продуктами. Рекомендуется каждые два-три дня очищать электроды от накипи мягкой фланелевой тканью. Периодически (один раз в месяц при жесткой воде и один раз в три месяца при мягкой) надо очищать, от накипи ТЭНы, используя для этого раствор каустической соды. В целях безопасной эксплуатации электротеплового оборудования его контрольно-измерительные и защитные приборы периодически подвергают контрольным проверкам и пломбированию. Предохранительные клапаны проверяют не реже одного раза в шесть месяцев, а манометры — не реже одного раза в год. Электротепловые аппараты надо отключить от сети за 15—30 мин до окончания работы и использовать энергию аккумулированного тепла. При этом переключатель устанавливают в положение «Отключено». Сливать жидкую среду (воду в кипятильниках, мармитах, жир — во фритюрницах) можно только после ее охлаждения, чтобы ТЭНы не вышли из строя. Санитарную обработку аппаратов следует проводить ежедневно в строгом соответствии с требованиями инструкций. Работы по ремонту оборудования нужно производить при снятом напряжении. В месте снятия напряжения рекомендуется вывешивать табличку: «Не включать — работают люди». Следует периодически проверять исправность проводки и заземляющих устройств.

Контрольная проверочная работа №3

«Характеристика способов кулинарной обработки»

«Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей/холодной кулинарной продукции»

Вариант I

№	Вопрос	Р	Ответ
1	Назовите способы кулинарной обработки по природе действующего начала	8	
2	Дайте характеристику приёму «сортирование». Укажите способы сортирования	2	
3	Дайте характеристику приёму «панирование». В чём плюс этого приёма?	2	
4	С чем контактирует продукт при поверхностном нагреве?	5	

5	Какие операции производят в холодном цехе?	5	
6	Температура подачи первых блюд	1	
7	На какие отделения делится горячий цех?	2	
8	Что такое мармит?	1	
9	Инструменты и инвентарь на рабочем месте повара соусного отделения	7	
10	Сколько рабочих мест организуется в суповом отделении и чего они предназначены?	3	
/	Итого:	36	

Контрольная проверочная работа №3

«Характеристика способов кулинарной обработки»

«Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей/холодной кулинарной продукции»

Вариант II

№	Вопрос	Р	Ответ
1	Назовите способы кулинарной обработки, которые различают по стадиям технологического процесса	3	
2	Дайте характеристику приёму «просеивание». Укажите способы просеивания	4	
3	Дайте характеристику приёму	4	

	«рыхление». Укажите способы рыхления		
4	Куда помещают продукт при контактном нагреве? В чём его особенность?	5	
5	Какие операции производят в горячем цехе?	8	
6	Температура подачи холодных блюд и закусок	1	
7	Сколько рабочих мест организуется в соусном отделении и чего они предназначены?	3	
8	На что обращается особое внимание в холодном цехе?	4	
9	Как называется печь, удобная для использования в небольших П.О.П.?	1	
10	Для чего используют охлаждение?	3	
/	Итого:	36	

Проверочная работа
 Техническое оснащение и организация рабочего места
 Тема: Классификация механического оборудования
 Вариант 1

№	Вопрос	Р	Ответ
1	Что такое машина?	1	
2	Какие машины различают по степени механизации?	3	

3	Назовите классификацию машин	7	
4	Назовите виды механических передач	5	
5	Для чего применяется рубильник?	1	
6	Для чего применяются штепсельные разъёмы?	1	
7	Что такое автоматический выключатель? Назовите его основные детали	3	
8	Что такое универсальный привод?	2	
9	Где применяется привод ПХ-0,6?	1	
10	Что входит в комплект универсального привода?	1	
11	В чём отличия машины МОК-250 от машины КНА-600?	2	
12	Что означает число 82 в мясорубке МИМ-82?	1	
13	Длительность рабочего процесса в машине МС-150	1	
14	Для чего предназначена машина МРМ-15?	1	
15	Назовите рабочий орган машины РО-1М	1	
16	Для чего нужна фасонная гайка в машине МРХ-200?	1	
17	Что такое чоппер?	1	
18	По какому принципу расположены ножи в чоппере?	1	
19	Назовите причину и способ устранения неполадки: Машина не нарезает продукт (МРГ-300А)	2	
20	Назовите причину и способ устранения неполадки: Ухудшилось качество нарезанного хлеба (МРХ-200)	2	

Проверочная работа
 Техническое оснащение и организация рабочего места
 Тема: Классификация механического оборудования
 Вариант 2

№	Вопрос	Р	Ответ
1	Что такое машина?	1	
2	Назовите основные узлы машины	6	
3	Что такое рабочие органы?	1	
4	Что такое зубчатая передача?	1	
5	Что такое кнопочный выключатель?	1	
6	Из чего состоит кулачковый переключатель?	3	
7	Что такое универсальный привод?	2	
8	Где применяется привод ПГ-0,6?	1	
9	Что является рабочим органом машины МОК-250?	1	
10	Из чего состоит машина КНА-600?	6	
11	Назовите причину и способ устранения неполадки: Рабочий орган вращается медленно (машина МОК-250)	2	
12	В зависимости от принципа работы овощерезательные машины бывают:....	4	
13	Расшифруйте машину МКП-60	1	
14	Назовите причину и способ устранения неполадки: Мясорубка не режет, а мнет мясо	2	
15	Для чего предназначена машина МФК-2240?	1	
16	Для чего нужна каретка в машине МРХ-200?	1	

17	Что такое блендер?	1	
18	По какому принципу расположены ножи в чоппере?	1	
19	Дайте расшифровку механизму МС 12-15	1	
20	Назовите рабочий орган машины РО-1М	1	

Проверочная работа
Техническое оснащение и организация рабочего места
Тема: Классификация механического оборудования
Вариант 1 ЭТАЛОН

№	Вопрос	Р	Ответ
1	Что такое машина?	1	совокупность механизмов, выполняющих определенную работу или преобразующих один вид энергии в другой.
2	Какие машины различают по степени механизации?	3	неавтоматические, полуавтоматические, автоматические.
3	Назовите классификацию машин	7	1. Машины для обработки овощей и картофеля — очистительные, сортировочные, моечные, резательные, протирочные и т.д. 2. Машины для обработки мяса и рыбы—мясорубки, фаршемешалки, рыхлители мяса, котлетоформировки и т.д. 3. Машины для обработки муки и теста— просеиватели, тестомесильные, взбивательные и т.д. 4. Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов — хлеборезка, колбасорезка, маслоделители и т.д. 5. Универсальные приводы — с комплектом сменных исполнительных машин. 6. Машины для мытья столовой посуды и приборов.

			7.Подъемно-транспортные машины.
4	Назовите виды механических передач	5	ременные, зубчатые, червячные, цепные и фрикционные.
5	Для чего применяется рубильник?	1	применяются в основном в качестве разъединителей для размыкания и замыкания электрической цепи вручную и лишь изредка для включения и отключения различного технологического оборудования.
6	Для чего применяются штепсельные разъёмы?	1	Для подключения к сети переносных и передвижных электрических машин и электротепловых аппаратов
7	Что такое автоматический выключатель? Назовите его основные детали	3	Автоматический выключатель служит для защиты электроцепи от токов короткого замыкания и токов перегрузки. Три электромагнитных и три тепловых расцепителя.
8	Что такое универсальный привод?	2	устройство, состоящее из электродвигателя с редуктором и имеющее приспособление для переменного подсоединения различных сменных механизмов.
9	Где применяется привод ПХ-0,6?	1	В холодном цехе
10	Что входит в комплект универсального привода?	1	Сменные механизмы
11	В чём отличия машины МОК-250 от машины КНА-600?	2	МОК-250- автономная машина, а КНА-600-непрерывного действия
12	Что означает число 82 в мясорубке МИМ-82?	1	Диаметр ножевых решёток
13	Длительность рабочего процесса в машине МС-150	1	40...60 секунд
14	Для чего предназначена машина МРМ-15?	1	предназначена для рыхления поверхности порционных кусков мяса (ромштексов, шницелей и т.д.) перед их обжаркой.
15	Назовите рабочий орган машины РО-1М	1	Ручка со скребком
16	Для чего нужна фасонная гайка в машине	1	Для регулировки толщины

	МРХ-200?		нарезки хлеба
17	Что такое чоппер?	1	это небольшой прибор, который состоит из чаши, ножей и кнопки, с помощью которой все работает.
18	По какому принципу расположены ножи в чоппере?	1	По принципу вертолётного пропеллера
19	Назовите причину и способ устранения неполадки: Машина не нарезает продукт (МРГ-300А)	2	Продукт завис в лотке и не опускается к ножу Отключить машину и заменить продукт
20	Назовите причину и способ устранения неполадки: Ухудшилось качество нарезанного хлеба (МРХ-200)	2	Затупился дисковый нож или к нему прилип хлеб Заточить нож и очистить дисковый нож

Проверочная работа
Техническое оснащение и организация рабочего места
Тема: Классификация механического оборудования
Вариант 2

№	Вопрос	Р	Ответ
1	Что такое машина?	1	совокупность механизмов, выполняющих определенную работу или преобразующих один вид энергии в другой.
2	Назовите основные узлы машины	6	станина, корпус, рабочая камера, рабочие органы, передаточный механизм и двигатель.
3	Что такое рабочие органы?	1	это узлы и детали машин, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их обработки.
4	Что такое зубчатая передача?	1	это механизм, состоящий из 2-х зубчатых колес, сцепленных между собой.

5	Что такое кнопочный выключатель?	1	Кнопочный пускатель представляет собой трехполюсной выключатель, замыкание контактов производится путем нажатия на кнопку "Пуск". Размыкание контактов происходит при нажатии на кнопку "Стоп".
6	Из чего состоит кулачковый переключатель?	3	Кулачковые переключатели состоят из корпуса, шпинделя и рукоятки.
7	Что такое универсальный привод?	2	устройство, состоящее из электродвигателя с редуктором и имеющее приспособление для переменного подсоединения различных сменных механизмов.
8	Где применяется привод ПГ-0,6?	1	В горячем цехе
9	Что является рабочим органом машины МОК-250?	1	закрепленный на вертикальном валу конусный диск, покрытый абразивной массой.
10	Из чего состоит машина КНА-600?	6	из рабочей камеры, установленной на раму, привода, очистительных валиков, электродвигателя, клиноременной передачи и душевого устройства.
11	Назовите причину и способ устранения неполадки: Рабочий орган вращается медленно (машина МОК-250)	2	Проскальзывание ремня. Перегрузка машины овощами. Усилить натяжение ремня. Уменьшить загрузку.
12	В зависимости от принципа работы овощерезательные машины бывают:....	4	дисковые, роторные, пуансонные и с комбинированным срезом.
13	Расшифруйте машину МКП-60	1	Машина для

			приготовления картофельного пюре. 60 кг/ч
14	Назовите причину и способ устранения неполадки: Мясорубка не режет, а мнет продукт (МРО-200)	2	Тупые ножи Заточить ножи
15	Для чего предназначена машина МФК-2240?	1	Для формовки котлет и биточков
16	Для чего нужна каретка в машине МРХ-200?	1	Для зацепления буханки
17	Что такое блендер?	1	
18	По какому принципу расположены ножи в чоппере?	1	По принципу вертолётного пропеллера
19	Дайте расшифровку механизму МС 12-15	1	Размолочный механизм, 15 кг/ч
20	Назовите рабочий орган машины РО-1М	1	Ручка со скребком

Критерии оценивания результатов контрольной работы:
 существенных операций – 38
 38-32 баллов – «5»
 21-25 баллов – «4»
 24-18 баллов – «3»
 17 баллов и менее – «2»

Аттестационный материал (I вариант)

1. Что такое предприятие общественного питания?

А) вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортимента реализуемой кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых потребителям услуг.

Б) совокупность отличительных признаков предприятия определенного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.

В) предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления.

2. Какие предприятия общественного питания подразделяются на классы?

А) рестораны, бары

Б) кафе, столовые

В) закусочные, магазины кулинарии

3. Что такое специализация?

А) гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд, изделий и напитков сложного приготовления для ресторанов, выбор напитков, коктейлей несложного приготовления – для баров.

Б) процесс сосредоточения деятельности предприятия на выпуске и реализации определенного ассортимента изделий, или выполнения определенных стадий технологического процесса

В) предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей.

4. Назовите формы специализации

А) предметная, технологическая

Б) внутриотраслевая, межотраслевая

В) межгосударственная

5. Что такое цех?

А) часть ПОП, в которой осуществляется механическая кулинарная обработка сырья, выпуск п/ф или готовой продукции

Б) рабочее место для определенного технологического процесса

В) участок для хранения сырья и продуктов

6. Какие цехи относят к заготовочным?

А) горячий, холодный, кондитерский

Б) мясной, рыбный, птицегольевой, овощной

В) кулинарный, мучной

7. Сколько технологических линий в мясном цехе?

А) 1

Б) 3

В) 2

8. Для уменьшения потерь при оттаивании рыбы в воде, в воду добавляют:

А) 3 грамма марганцовки

Б) 10 граммов соли на 1 литр воды

В) 15 граммов сахара

9. Для чего используют доочистку овощей?

А) для удаления остатков кожицы и глазков после механической очистки

Б) для увеличения процента отходов

В) для более быстрой варки

10. Что должно быть на рабочем месте по очистке лука?

А) окно

Б) вытяжка

В) Машина МОК

11. Что означает маркировка О.С. ?

А) овощи сырые

Б) очищенная сельдь

В) отварная свёкла

12. Что такое рабочее место?

- А) часть производственной площади, где человек выполняет свои функции с использованием для этого необходимых ему инструментов.
- Б) часто повышенная влажность и температура в рабочей зоне
- В) полный комплекс технологических, санитарно-технических, организационных мероприятий для приведения микроклимата помещения в норму.

13. Что означает наличие входного материального потока?

- А) перемещение продуктов внутри склада
- Б) необходимость разгрузки транспорта, проверки количества и качества прибывшего груза
- В) выдача накладной на отпуск товара

14. Что такое нормируемые потери?

- А) потери, произошедшие по вине работника (бой, лом, порча продуктов)
- Б) потери, возникшие вследствие воровства
- В) потери в пределах естественной убыли (усушка, выветривание, раструска, распыл, разлив).

15. К какому способу кулинарной обработки относится приём «сортирование»?

- А) термические
- Б) механические
- В) массообменные

16. К какому способу кулинарной обработки относится приём «маринование»?

- А) химические
- Б) механические
- В) гидромеханические

17. Что является источником инфракрасных лучей?

- А) сковорода
- Б) стенки жарочного шкафа
- В) вода

18. Приведите пример СВЧ-нагрева

- А) микроволновая печь
- Б) пароконвектомат
- В) автоклав

19. Для чего предназначен холодный цех?

- А) для приготовления холодных блюд, закусок, бутербродов, сладких блюд и холодных супов
- Б) для реализации готовой продукции
- В) для изготовления тестовых п/ф

20. На какие отделения разделяют горячий цех?

- А) выпечное, отделочное
- Б) суповое, соусное
- В) холодное, горячее

21. Назовите температуру подачи первых блюд

- А) 70...75 °С
- Б) 60...65 °С
- В) 85...95 °С

22. Что такое экспедиция?

- А) участок выпечки изделий
- Б) раздаточная линия
- В) участок ПОП, в котором хранится и отправляется на реализацию готовая продукция

23. С какой периодичностью повар проходит медицинский осмотр?

- А) 1 раз в месяц
- Б) 1 раз в год
- В) 2 раза в год

24. Какое оборудование должно быть в тестомесильном отделении?

- А) тестомесильные машины с разными дежами, просеиватели
- Б) кондитерские печи
- В) электроплиты, фритюрницы

25. Какими партиями готовят кулинарную продукцию?

- А) большими на несколько дней сразу
- Б) которые можно реализовать в строго определенные санитарными правилами сроки.
- В) такими, как требует меню

Аттестационный материал (I I вариант)

1. Что такое класс ПОП?

- А) совокупность отличительных признаков предприятия определенного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.
- Б) предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления.
- В) вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортимента реализуемой кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых потребителям услуг.

2. На какие классы подразделяют ПОП?

- А) первый, второй, третий
- Б) люкс, высший, первый
- В) 1 звезда, 2 звезды, 3 звезды

- 3. Какие бывают виды специализации?**
А) внутриотраслевая, межотраслевая, межгосударственная
Б) предметная
В) технологическая
- 4. Какие цехи относят к доготовочным?**
А) овощной
Б) холодный, горячий
В) птицегольевой
- 5. Какой инвентарь необходим для разруба туши?**
А) ножи поварской тройки
Б) щётка-душ
В) мясницкий топор, разрубочный стул
- 6. Что такое предприятие с полным циклом производства?**
А) предприятие, работающее на полуфабрикатах
Б) предприятие, которое вырабатывает п/ф, приготавливает блюда и реализует их
В) предприятие, которое заготавливает п/ф
- 7. Какие операции производят в рыбном цехе?**
А) дефростацию, вымачивание, очистку, потрошение, промывание, приготовление п/ф
Б) жаренье рыбы
В) припускание рыбы
- 8. Для чего калибруют овощи перед очисткой?**
А) для более качественной очистки
Б) для уменьшения процента отходов
В) для ускорения рабочего процесса
- 9. Что означает маркировка М.С. ?**
А) морковь сырая
Б) мясо сырое
В) малый стол
- 10. Что означает маркировка Р.С. ?**
А) рыба сырая
Б) разовый случай
В) розовая свёкла
- 11. Зачем в рыбном цехе устанавливают моечную ванну с двумя отделениями?**
А) первая для мойки, вторая для ополаскивания рыбы
Б) в одном сырая рыба, в другом отварная
В) второе отделение служит как запасное
- 12. Уберите лишний пункт**
В комплект санитарной одежды повара входит: а) колпак; б) китель (куртка); в) фартук; г) халат ;д) брюки или юбка; е) сменная обувь ;ж) полотенце

- 13. Что означает наличие выходного материального потока?**
А) необходимость погрузки на транспорт или отпуск на производство
Б) необходимость разгрузки транспорта, проверки количества и качества прибывшего груза
В) перемещение товаров внутри склада
- 14. Какой сопроводительный документ необходим для запроса товара со склада?**
А) требование в кладовую
Б) накладная
В) счёт-фактура
- 15. К какому способу кулинарной обработки относится приём «просеивание»?**
А) механический
Б) химический
В) термический
- 16. К какому способу кулинарной обработки относится приём «сульфитация» ?**
А) гидромеханический
Б) химический
В) массообменный
- 17. В чём особенность контактного нагрева?**
А) продукт нужно переворачивать
Б) продукт нужно доготавливать в жарочном шкафу
В) продукт быстро горит
- 18. Назовите особенность панирования?**
А) продукт не жарится, а готовится в собственном соку
Б) продукт теряет меньше влаги
В) продукт впитывает больше жира
- 19. Назовите операцию, которую не производят в горячем цехе**
А) приготовление гарниров к прозрачным супам
Б) приготовление бутербродов
В) приготовление соусов
- 20. Назовите температуру подачи холодных блюд и закусок**
А) 30...35 °С
Б) 70...75 °С
В) 10...14 °С
- 21. Что такое мармит?**
А) оборудование для поддержания оптимальной температуры готовых блюд
Б) кастрюля - термос
В) сковорода для жаренья пирожков
- 22. Для чего предназначен кулинарный цех?**
А) для приготовления кондитерских изделий
Б) для приготовления п/ф высокой степени готовности

В) для раздачи готовой продукции

23. С какой периодичностью повар проходит медицинский осмотр?

А) 1 раз в месяц

Б) 1 раз в год

В) 2 раза в год

24. Чем оборудуют выпечное отделение кондитерского цеха?

А) кондитерскими шкафами и печами

Б) холодильным оборудованием

В) фритюрницы

25. Какие блюда не допускаются к реализации?

А) заправленные

Б) оставшиеся от предыдущего дня

В) допускаются все

Аттестационный материал (эталонные ответы)

№	Вариант 1	№	Вариант 2
1	В	1	А
2	А	2	Б
3	Б	3	А
4	А	4	Б
5	А	5	В
6	Б	6	Б
7	В	7	А
8	Б	8	Б
9	А	9	Б
10	Б	10	А
11	А	11	А
12	А	12	Г
13	Б	13	А
14	В	14	А
15	Б	15	А
16	А	16	Б
17	Б	17	А
18	А	18	Б
19	А	19	Б
20	Б	20	В
21	А	21	А
22	В	22	Б
23	Б	23	Б
24	А	24	А

25	Б	25	Б
----	---	----	---

Проверочная работа
 Техническое оснащение и организация рабочего места
 Тема: Тепловое оборудование
 Вариант 1

№	Вопрос	Р	Ответ
1	Как разделяется оборудование по способу обогрева?	2	
2	Как разделяется оборудование по источнику теплоты?	4	
3	Какое оборудование считается несекционным?	3	
4	Как разделяется топливо по агрегатному состоянию?	3	
5	Опишите режим 1 работы котла. Укажите его назначение	2	
6	Сколько ТЭНов стоит в котле КПЭ-100? Где они расположены?	2	
7	Какую рабочую жидкость заливают в парогенератор?	1	
8	Укажите причину и способ устранения неполадки: котёл включён, но долго не нагревается	2	
9	Из чего состоит машина КВЭ-7?	2	
10	Что означает цифровая индексация сковороды СЭСМ-0,2?	1	

Проверочная работа
 Техническое оснащение и организация рабочего места
 Тема: Тепловое оборудование
 Вариант 2

№	Вопрос	Р	Ответ
1	Как разделяется оборудование по технологическому назначению?	2	

2	Как разделяется оборудование по степени автоматизации?	3	
3	Какое оборудование считается секционным модулированным?	4	
4	Какое топливо относится к твёрдому?	3	
5	Назовите виды электрических нагревательных элементов	3	
6	Опишите режим 2 работы котла. Укажите его назначение	2	
7	Для чего нужны неподвижные стрелки в манометре	2	
8	Для чего нужен двойной предохранительный клапан?	2	
9	Что значит цифровая индексация в машине ФЭСМ-20?	1	
10	Дайте расшифровку букв и цифр в машине ШПЭСМ-3	1	

7. Список рекомендуемых источников для разработки фонда оценочных средств

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники (печатные издания):

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

9. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
11. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования/ Е.Б.Мрыхина.- М.: ИД «Форум»; ИНФРА – М, 2012.- 176 с.
12. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для сред. проф. образования/ В. Ф. Кащенко Р.В. Кащенко.- М.: «Альфа»; ИНФРА – М, 2012.- 416 с
13. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учеб. пособие для сред. проф. образования/ В.М. Калинина.- М.: «Академия», «Мастерство», 2012.- 432 с.

Дополнительные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

Интернет-источники:

<http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
<http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
www.restoracia.ru

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО



А. С. Емельянова

«14 » марта 2024

Фонд

Оценочных средств по профессиональному модулю

ПМ 02 «Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры)

МДК 02.02. «Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры)»

программы подготовки специалистов среднего звена СПО Специальность
19.01.19- «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения»

Форма обучения: очная

Факультет: дополнительного профессионального и среднего профессионального образования

Курс 1 семестр 2

Формы контроля: промежуточная аттестация- (дифференцированный зачет)

Рязань 2024г

Фонд оценочных средств разработан на основе Федерального образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного 10.11. 2022 г. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации за №958 по специальности среднего профессионального образования 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения» и рабочей программы профессионального модуля

ПМ 02 «Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры)

МДК 02.02. «Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры)»

Разработчики:

Иванова Л.В., преподаватель отделения ФДП и СПО, кандидат с/х наук.

Фонд оценочных средств рассмотрен на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин ФДП и СПО
протокол №7 от « 14 » марта 2024 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии



/Свиридова Л.В.

Содержание

I. Паспорт фонда оценочных средств	4
1.1 Вид профессиональной деятельности	4
1.2 Профессиональные и общие компетенции	4
1.3 Дидактические единицы «иметь практический опыт», «уметь» и «знать»	9
1.4 Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю	15
II. Оценка освоения междисциплинарных курсов	15
2.1. Формы и методы оценивания.	15
2.2. Перечень заданий для оценки освоения МДК	15
3.2. Проверяемые результаты обучения	29
4.2 Основные требования	30
2. 4 Критерии оценки	30
Приложения 1 Задания для оценки МДК	32

1. Паспорт фонда оценочных средств.

1.1. Вид профессиональной деятельности

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения»

ПМ 02 «Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры)»

МДК 02.02. «Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры)»

1.2. Профессиональные и общие компетенции

В результате освоения программы профессионального модуля у студентов должны быть сформированы следующие компетенции:

Таблица 1. Показатели оценки сформированности ПК

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.2. Производить лабораторные исследования качества и безопасности сырья полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе	Обучающийся (студент) Демонстрирует навыки: -проведение химических и физико-химических анализов, органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой	текущий контроль в форме: -устного и письменного опроса; дифференцированного зачет -написания рефератов

производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры)	продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры) в соответствии с стандартами (аттестованными), методиками, требованиями нормативно технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.	-
---	---	---

Таблица 2. Показатели оценки сформированности ОК, (в т.ч. частичной)

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные компетенции)	Общие	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		– демонстрация интереса к будущей профессии – результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента и оценка на практических занятиях при выполнении самостоятельных работ,
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения		– выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации, и информационные технологии	выполнении самостоятельных работ,

задач профессиональной деятельности	для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	– демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Р.Ф. с учетом особенностей социального и культурного контекста	– демонстрация способности находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Р.Ф., полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникационных задач учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	– Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках.	

1.3. Дидактические единицы «иметь практический опыт», «уметь» и «знать»

В результате освоения программы профессионального модуля студент должен освоить следующие дидактические единицы:

иметь практический опыт:

Практический опыт:

-проведение химических и физико-химических анализов, органолептических исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры) в соответствии с стандартами (аттестованными), методиками, требованиями нормативно технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

Уметь:

Умения:

У1-проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с регламентами

У2-подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование для проведения разных видов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

У3-рассчитывать погрешности результатов измерений при проведении лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

У4-представлять данные проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

У5-обрабатывать результаты лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

У6-производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами

У7- применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции спецодежду и средства индивидуальной защиты

Знать:

Знания:

З1-нормативные и правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции,

З2-методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

З3-назначение, классификация химико-аналитических лабораторий для проведения различных видов исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, требования к ним.

З4-нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и

безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции химическими и физико-химическими методами

-35-технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, основные лабораторные операции, показатели качества исследуемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

36-порядок проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

37-методы расчета результатов проведения лабораторного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

38-требования охраны труда при работе в химических и микробиологических лабораториях при исследовании качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

39-требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации.

-310. Контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания животного происхождения.

1.4. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы профессионального модуля предусмотрена промежуточная аттестация.

Таблица 5.
Запланированные формы промежуточной аттестации

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК 02.02	<i>Дифференцированный зачет</i>

2. Оценка освоения междисциплинарных курсов

2.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: выполнение практических заданий, устный опрос, письменный опрос (тестирование), решение расчётных и ситуационных задач, проверка выполнения письменных домашних заданий.

2.2. Перечень заданий для оценки освоения МДК 02.02

Таблица 6.

Перечень заданий в МДК 02.02. «Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры)»

№№ заданий	Проверяемые результаты обучения (У и З)	Тип задания	Возможности использования
	Уметь:		
МДК 02.02. Тема 1. Тема 1.1 Пр. раб № 1 Пр. раб № 2	У1.; У2; У3; У4; У5; У6. У7,	Практические занятия.	- текущий контроль; Промежуточная аттестация
МДК 02.02 Тема 1. Тема 1.2 пр. раб. № 3 пр. раб. № 4	У1; У2.; У3; У4; У5; У6, У7	Практические занятия	- текущий контроль; Промежуточная аттестация
МДК 02.02 Тема 2 Тема 2.1 Пр. раб. №5 Пр. раб. № 6 .	У1; У2; У3; У4; У5; У6, У7	Практическое занятия	- текущий контроль; Промежуточная аттестация
МДК 01.02 Раздел 2 Тема 2.2 Пр. раб. № 7 Пр. раб. № 8 Пр. раб. №9	У1; У2; У3; У4; У5; У6, У7	Практическое занятия	- текущий контроль; Промежуточная аттестация
МДК 02.02 Раздел 2	У1; У2; У3; У4; У5, У6, У7	Практическое занятия	- текущий контроль;

Тема 2.3 Пр. раб. № 10 Пр. раб. №11			Промежуточная аттестация
МДК 02.02 Раздел 3 Тема 3.1 Пр. раб. №12	У1; У2; У3; У4; У5; У6, У7	Практическое занятия	- текущий контроль; Промежуточная аттестация
	Знать		
МДК 01.02 Устный опрос (вопросы по темам 1.1) Тестовые задания по темам 1.1	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-7, 3-8, 3-9, 3-10	- устный опрос, - тестирование	- текущий контроль; - промежуточная аттестация
МДК 02.02 Устный опрос (вопросы по темам 1.2) Тестовые задания по темам 1.2	. 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-7, 3-8, 3-9, 3-10	- устный опрос, - тестирование	- текущий контроль; - промежуточная аттестация
МДК 02.02 Устный опрос (вопросы по темам 2.1) Тестовые задания по темам 2.1	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-7, 3-8, 3-9, 3-10	- устный опрос, - тестирование	- текущий контроль; - промежуточная аттестация
МДК 02.02 Устный опрос (вопросы по темам 2.2) Тестовые задания по темам 2.2	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-7, 3-8, 3-9, 3-10	- устный опрос, - тестирование	- текущий контроль; - промежуточная аттестация
МДК 02.02 Устный опрос (вопросы по темам 2.3) Тестовые задания по темам 2.3	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-7, 3-8, 3-9, 3-10	- устный опрос, - проверка выполнения письменных домашних заданий; -	- текущий контроль; - промежуточная аттестация

		тестирование	
МДК 02.02 Устный опрос (вопросы по темам 3.1) Тестовые задания по темам 3.1	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-7, 3-8, 3-9, 3-10	- устный опрос, - проверка выполнения письменных домашних заданий; - тестирование	- текущий контроль; - промежуточная аттестация

2.3. Критерии оценки

1. Учебная деятельность

1) Результаты данного раздела демонстрируют уровень освоения следующих профессиональных компетенций ПК 2.2

общих компетенций: ОК 1 – ОК 2, ОК-4-ОК-5, ОК-07, ОК-9

Подтверждением является оценка, полученная на промежуточной аттестации по МДК. 02.02. **«Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры)»**

Приложение 1

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ МДК

МДК 02.02 «. «Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры)»

Приложение 1

Материалы для текущего контроля.

Вопросы для устного контроля.

Тема 1:

1. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности колбасных изделий: органолептические и физико-химические показатели.
2. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности колбасных изделий
3. Контроль технологических процессов в отделении приготовления фарша для колбасного производства

4. Контроль технологических процессов в отделении посола мяса для колбасного производства
5. Контроль технологических процессов в отделении шприцевания для колбасного производства
6. Контроль технологических процессов в термическом отделении для колбасного производства
7. Дефекты колбасных изделий и причины их возникновения
8. Контроль упаковывания и технологических режимов хранения колбасных изделий. Технологическое оборудование для упаковывания колбасных изделий

Тема2:

9. Контроль производства крупнокусковых мясных полуфабрикатов
10. Контроль производства порционных мелкокусковых мясных полуфабрикатов
11. Контроль производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы
12. Контроль производства панированных полуфабрикатов
13. Контроль производства рубленых полуфабрикатов
14. Контроль производства замороженных полуфабрикатов в тесте
15. Требования, предъявляемые к качеству основного сырья и вспомогательных материалов для производства продуктов из говядины, свинины, птицы.

Тема 3:

16. Требования, предъявляемые к качеству основного сырья и вспомогательных материалов для производства продуктов из рыбы и морепродуктов
17. Контроль производства продуктов из рыбы и морепродуктов.

Критерии оценки устного ответа:

Оценка «отлично»	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - показывает глубокое и полное знание и понимание всего объёма программного материала; - умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; - самостоятельно и аргументировано делать анализ, выводы; - устанавливает межпредметные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутриспредметные связи; - последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает материал.
Оценка «хорошо»	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - показывает знания всего изученного программного

	<p>материала;</p> <ul style="list-style-type: none"> - даёт полный и правильный ответ; допускает незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, определения понятий, небольшие неточности при использовании терминов или в выводах и обобщениях; - материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя; - в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы; - умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутри предметные связи.
Оценка «удовлетворительно»	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; - материал излагает несистематизированно, фрагментарно, не всегда последовательно; - выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки; - допускает ошибки и неточности в использовании терминологии, определения даёт недостаточно четкие; - отвечает неполно на вопросы (упуская основное), или воспроизводит содержание текста учебника, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте.
Оценка «неудовлетворительно»	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - не усвоил и не раскрыл основное содержание материала; - не делает выводов и обобщений. - не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по; - при ответе допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи преподавателя.

Проведение промежуточной аттестации (тестирование)

По предмету МДК 02.02»

Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры)»

Вариант 1.

1. Колбасные изделия подразделяют в зависимости?
 - А) от технологического сырья
 - Б) температуры варки
 - В) способов деструкции мышечной ткани

2. Какие виды колбас подвергаются варке?
 - А) все колбасы кроме сырокопченых и сыровяленых
 - Б) копченые и вареные
 - В) все колбасные изделия
 - Г) вареные, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые

3. Для чего колбасные батоны с фаршем обрабатывают горячими дымовыми газами (обжарке)?
 - А) для устойчивости к действию микроорганизмов
 - Б) придания батонам хорошего товарного вида и устранения сырого запаха оболочки
 - В) увеличения сроков хранения и повышения их стойкости к окраске
 - Г) А+Б

4. В чем преимущество коптильных препаратов по сравнению копчением дымом?
 - А) не происходит деформация колбас
 - Б) не происходит усушка колбас
 - В) улучшается окраска колбас
 - Г) устраняется попадание в изделие вредных веществ из дыма, появляется возможность точно дозировать коптильные препараты.

5. Термическая обработка в производстве колбасных изделий является?
 - А) конечным этапом производства
 - Б) конечным этапом производства
 - В) промежуточным этапом производства

6. Для мясных хлебов и паштетов применяют процесс?
- А) запекания
 - Б) варки
 - В) копчения и варки
 - Г) обжарки
7. Для каких колбасных изделий осадка имеет особое значение?
- А) осадка для сырокопченых колбас
 - Б) осадка для вареных колбас
 - В) осадка для варено-копченых колбас
8. Какая температура должна быть в батоне в конце обжарки?
- А) 40-45
 - Б) 70-72
 - В) 20-28
 - Г) 40-50
9. От чего зависит длительность обжарки?
- А) от вида колбасного изделия, диаметра и вида оболочки
 - Б) от температуры внутри обжарочной камеры
 - В) от качества и количества дыма
10. От чего зависит потеря массы батона во время обжарки?
- А) от рецептуры и диаметра оболочки
 - Б) от вида мяса в колбасном изделии
 - В) от вида оболочки
11. Обработка высокой температурой это:
- А) стерилизация
 - Б) пастеризация
 - В) сушка на солнце
12. Операция выдержки фарша после формования батона:
- А) осадка
 - Б) измельчение
 - В) уплотнение
 - Г) подсушивание
13. Варят все виды колбасных изделий за исключением сырокопченых и сыровяленых при температуре (градусов)?
- А) 100

- Б) 102
 - В) 71
 - Г) 86
14. Холодное копчение проводят в течении.....суток при температуре (гр.С)
- А) 2-3; 20
 - Б) 4-5;22
 - В) 5-6; 10
 - Г) 1-2; 85
15. Связывающей частью студня является:
- А) бульон
 - Б) соль
 - В) шпик
 - Г) перец
16. Ванны предназначены для?
- А) мытья колбас
 - Б) термической обработки-варки
 - В) перемешивания фарша
 - Г) удаления воздуха из оболочки батона
17. Горячее копчение проводят после обжарки с постепенным понижением температуры?
- А) с 95 до 42
 - Б) со 102 до 25
 - В) с 71 до 33
 - Г) с 86 до 42
18. Колбасный цех располагают на расстоянии от жилых домов не менее (м)
- А) 200
 - Б) 50
 - В) 500
 - Г) 125
19. Вареные колбасы хранят при температуре (грС)
- А) 6
 - Б) -6
 - В) 12
 - Г) 8
20. Бланшировка это:

- А) кипячение
 - Б) кратковременная варка
 - В) выдержка в рассоле
 - Г) копчение+ обжарка
21. Какая относительная влажность воздуха должна быть в комбинированных камерах при обжарке полукопченых колбас (%)
- А) 10-20%
 - Б) 5-10%
 - В) 30-40%
22. Продолжить правильно определение.....» Термическая обработка колбасных изделий-это процесс включающий в себя.....
- А) осадку, обжарку, варку и охлаждение
 - Б) осадку, обжарку, варку, охлаждение, копчение
 - В) обжарку, варку, сушку
 - Г) осадку, обжарку, варку, охлаждение, копчение, запекание и сушку
23. Продолжить правильно предложение» Осадка-это.....
- А) процесс выдержки сформованных колбасных батонов в подвешенном состоянии
 - Б) процесс штрикования сформованных батонов
 - В) процесс перемешивания фарша со льдом
24. Продолжить правильно предложение «Обжарка-это.....
- А) процесс термической обработки мясных изделий с помощью дымовых газов
 - Б) процесс термической обработки мясных изделий с помощью копчения
 - В) варка мясных изделий с последующим охлаждением.
25. Продолжить правильно предложение «Варка-это...
- А) процесс, при котором мясные изделия достигают готовности к употреблению в пищу без предварительной подготовки
 - Б) процесс, при котором мясные изделия достигают промежуточной стадии готовности к употреблению в пищу
 - В) процесс предварительной подготовки мясных изделий

ВАРИАНТ 2

1. При выпуске колбасных изделий используются высокие температуры:
 - а). стерилизация-свыше 100 гр. С.
 - б). пастеризация-68-85 гр. С.
 - с). запекание
 - д). копчение

2. При изготовлении каких колбас используют запекание?
 - А) копченых
 - Б) ветчины
 - С) мясных хлебов
 - Д) сырых

3. Бланшировка-это?
 - А) кипячение
 - Б) кратковременная варка
 - В) выдержка в рассоле
 - Г) копчение

4. При какой температуре производят осадку колбас? (выбр. 3 пр. ответа)
 - А) 4-5 гр.С в течении 7-10 суток сырокопч. колбасы.
 - Б) 8 грС в течении 2-4 час. полукопч. колбасы.
 - В) 8 гр.С в течении 2 суток варено-копч. колбасы
 - Г) 2-4 грС в течении 5-7 суток сырокопч. колбасы
 - Д) 18 грС в течении 2-4 часов полукопч. колбасы.

5. Колбасу коптят дымом, получаемого от опилок:(выбр. 3 пр. ответа)
 - А) бука
 - Б) ольхи
 - В) дуба
 - Г) яблони
 - Д) все вышеперечисленное

6. При варке готовность колбасы определяют при достижении в центре батона температуры? (гр.С)

А)70-72

- Б) 50-62
- В) 40-55

7. Вареные колбасы выпускают в реализацию с температурой в толще батона (гр.С)
А) от 0 грС до 15 грС.

- Б) 18-25
- В) 16-20
- Г) 20-28

8. Время осадки фарша в готовых батонах вареных колбас? (час.)

- А) 4-6
- Б) 2-4
- В) 24-48
- Г) 10-12

9. Время осадки фарша в готовых батонах полукопч-х колбас.

(час)?

- А) 4-6
- Б) 2-4
- В) 24-48
- Г) 10-12

10. Время осадки фарша в готовых батонах варено-копченых колбас (час).

- А) 10-12
- Б) 2-4
- В) 24-48
- Г) 4-6

11. Варено-копченые колбасы в подвешенном состоянии должны храниться при относительной влажности (%)

- А) 80
- Б) 75
- В) 82
- Г) 94

12. В какой период термической обработки вареных и полукопченых колбасных изделий гибнет больше всего микроорганизмов?

- А) при варке
 - Б) обжарке
 - В) осадке
 - Г) копчении
13. Какие виды порчи колбасы вы знаете?
- А) гниение
 - Б) прогорклость
 - В) кислое брожение
 - Г) плесневение
 - Д) все вышеперечисленные
14. Чем можно удалить налет плесени с оболочки копченой колбасы? (выбр. 3 пр. ответа)
- А) 20% р-р рассол хлорида натрия
 - Б) 3% р-р уксусной кислоты
 - В) водопроводной водой
 - Г) подсолнечным маслом
 - Д) всем вышеперечисленным
15. Какие колбасные изделия наиболее устойчивы к хранению? (выбр. 2 пр. ответа)
- А) сырокопченые
 - Б) вареные
 - В) сыровяленые
 - Г) мясные хлеба
16. Полукопченые колбасы?
- А) обжаривают и после коптят
 - Б) обжаривают, затем варят и после коптят
 - В) варят и после коптят
17. Не подвергаются высоко термической обработке колбасы?
- А) полукопченые
 - Б) ливерные
 - В) сырокопченые
 - Г) мясные хлебы
18. После варки охлаждают колбасы до температуры (гр. С)
- А) 10-12
 - Б) 20-22
 - В) -4, -6
 - Г) +4, +6

19. Являются разновидностью вареных колбас?
- А) зельцы
 - Б) сосиски и сардельки
 - В) колбасные консервы
 - Г) мясные хлебы
20. На разрезе колбас и шпикачек отклонение отдельных кусочков компонента фарша:
- А) не более в 1,5 раза в сторону уменьшения
 - Б) не более в 1,5 раза в сторону увеличения
 - В) не допускается
21. При производстве вареных колбасных изделий можно исключить операцию?
- А) посол
 - Б) клипсование
 - В) охлаждение
22. Продолжить правильно определение.....» Термическая обработка колбасных изделий-это процесс включающий в себя.....
- А) осадку, обжарку, варку и охлаждение
 - Б) осадку, обжарку, варку, охлаждение, копчение
 - В) обжарку, варку, сушку
 - Г) осадку, обжарку, варку, охлаждение, копчение, запекание и сушку
23. Продолжить правильно предложение» Осадка-это.....
- А) процесс выдержки сформованных колбасных батонов в подвешенном состоянии
 - Б) процесс штрикования сформованных батонов
 - В) процесс перемешивания фарша со льдом
24. Продолжить правильно предложение «Обжарка-это.....
- А) процесс термической обработки мясных изделий с помощью дымовых газов
 - Б) процесс термической обработки мясных изделий с помощью копчения
 - В) варка мясных изделий с последующим охлаждением.
25. Продолжить правильно предложение «Варка-это...
- А) процесс, при котором мясные изделия достигают готовности к употреблению в пищу без предварительной подготовки
 - Б) процесс, при котором мясные изделия достигают промежуточной стадии готовности к употреблению в пищу
 - В) процесс предварительной подготовки мясных изделий

Процент результативности	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений
-------------------------------------	--

(правильных ответов)	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
70 - 89	4	хорошо
50 - 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Критерии оценки устного ответа:

Оценка «отлично»	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - показывает глубокое и полное знание и понимание всего объёма программного материала; - умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; - самостоятельно и аргументировано делать анализ, выводы; - устанавливает межпредметные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутрипредметные связи; - последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает материал.
Оценка «хорошо»	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - показывает знания всего изученного программного материала; - даёт полный и правильный ответ; допускает незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, определения понятий, небольшие неточности при использовании терминов или в выводах и обобщениях; - материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя; - в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы; - умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутри предметные связи.
Оценка «удовлетворительно»	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; - материал излагает не систематизированно, фрагментарно,

	<p>не всегда последовательно;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки; - допускает ошибки и неточности в использовании терминологии, определения даёт недостаточно четкие; - отвечает неполно на вопросы (упуская основное), или воспроизводит содержание текста учебника, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте.
<p>Оценка «неудовлетворительно»</p>	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - не усвоил и не раскрыл основное содержание материала; - не делает выводов и обобщений. - не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по; - при ответе допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи преподавателя.

Основная литература:

1. Мишанин Ю. Ф., Касьянов Г. И., Запорожский А. А. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО –«Лань», 2020, - 720 с.
2. Жевнин Д.И. Технология хранения, транспортировки и реализации с/ х продукции (Электронный ресурс, уч. пособие для студентов СПО/ жевнин Д.И- Рязань, РГАТУ, 2020г-ЭК РГАТУ.

Дополнительная литература:

1. [Шокина Ю.В., Обухов А.Ю., Коробицин А.А. Техника пищевых производств. Дымогенераторная техника и технологии: учебное пособие](#) для СПО - Издательство "Лань", 2020, -164 с.

Интернет-ресурсы

1. <http://foodteh.ru/> - Мясо. Мясопродукты. Пищевая индустрия.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО



А. С. Емельянова

«14» марта 2024 г.

Фонд

Оценочных средств по профессиональному модулю

ПМ. 01 Ведение технологического процесса производства питания из мяса и колбасных
изделий

МДК 01.02. Технологические производства продуктов питания из мясного сырья в
соответствии с технологическими инструкциями

программы подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки

Специальность 19.01.19- «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания
животного происхождения»

Форма обучения: очная

Факультет: дополнительного профессионального и среднего профессионального
образования

Кафедра: ТППСХП «Технологии производства и переработки с/х продукции

Рязань 2024г

Фонд оценочных средств разработан на основе Федерального образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного 10.11. 2022 г. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации за №958 по специальности среднего профессионального образования 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения» и рабочей программы профессионального модуля ПМ. 01 «Ведение технологического процесса производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий», МДК 01.02 «Технологические операции производства продуктов из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями»

Разработчики:

Иванова Л.В., преподаватель отделения ФДП и СПО, кандидат с/х наук.

Фонд оценочных средств рассмотрен на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин ФДП и СПО

протокол № 7 от «14 » марта 2024 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии



Свиридова Л.В.

Содержание

I. Паспорт фонда оценочных средств	4
1.1 Вид профессиональной деятельности	4
1.2 Профессиональные и общие компетенции	4
1.3 Дидактические единицы «иметь практический опыт», «уметь» и «знать»	9
1.4 Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю	15
II. Оценка освоения междисциплинарных курсов	15
2.1. Формы и методы оценивания.	15
2.2. Перечень заданий для оценки освоения МДК	15
3.2. Проверяемые результаты обучения	29
4.2 Основные требования	30
2. 4 Критерии оценки	30
Приложения 1 Задания для оценки МДК	32

1. Паспорт фонда оценочных средств.

1.1. Вид профессиональной деятельности

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности 19.01.19 ПМ 01 МДК 01.02 «Технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями»

1.2. Профессиональные и общие компетенции

В результате освоения программы профессионального модуля у студентов должны быть сформированы следующие компетенции:

Таблица 1. Показатели оценки сформированности ПК

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.2 Выполнять технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	Обучающийся (студент) -формулирует знания в области организации технологического сопровождения производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. -демонстрирует навыки распределять поступающее сырье в зависимости от качества на производство	текущий контроль в форме: -устного и письменного опроса; дифференцированного зачет -написания рефератов

	<p>соответствующих групп изделий;</p> <p>-демонстрирует навыки контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий</p> <p>-показывает умение выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов;</p> <p>- демонстрирует навыки определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака.</p> <p>Контролирует: качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мясопродуктов и колбасных изделий.</p>	
--	--	--

Таблица 2. Показатели оценки сформированности ОК, (в т.ч. частичной)

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные компетенции)	Общие	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным		– демонстрация интереса к будущей профессии – результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента и оценка на

контекстам		практических занятия при выполнении самостоятельных работ,
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	– выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации, и информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	– демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Р.Ф. с учетом особенностей социального и культурного контекста	– демонстрация способности находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Р.Ф., полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникационных задач с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	– Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 9. Пользоваться	– Результаты поиска, адаптации и применения	

профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	на и	профессиональной документации на государственном и иностранном языках.	на и
--	------	--	------

1.3. Дидактические единицы «иметь практический опыт», «уметь» и «знать»

В результате освоения программы профессионального модуля студент должен освоить следующие дидактические единицы:

иметь практический опыт:

- технологии производства колбасных изделий из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
- технологии производства полуфабрикатов и продуктов из мяса в соответствии с технологическими инструкциями

Уметь:

- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве мяса и мясных продуктов;
- правильно оформлять учетно-отчетную документацию;
- планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса;
- осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов;
- проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; - проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;
- контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;
- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
- анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;
- разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; - вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;
- разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;
- разрабатывать предложения по плану выпуска продукции;
- рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе;

-проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;

Знать:

-технологии производства колбасных изделий, полуфабрикатов и продуктов из мяса;

-технологические инструкции, ГОСТы, ОСТы на мясное сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию из мяса

-требования охраны труда;

-производственный контроль на предприятиях отрасли;

-учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; - основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;

-виды брака и его учет в производстве;

-материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;

-нормы времени и выработки по технологическим операциям.

1.4. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы профессионального модуля предусмотрена промежуточная аттестация.

Таблица 5.

Запланированные формы промежуточной аттестации

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК 01.02	<i>Дифференцированный зачет</i>

2. Оценка освоения междисциплинарных курсов

2.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: выполнение практических заданий, устный опрос, письменный опрос (тестирование), решение расчётных и ситуационных задач, проверка выполнения письменных домашних заданий.

2.2. Перечень заданий для оценки освоения МДК

Таблица 6.

Перечень заданий в МДК 01.02.» Технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями»

№№ заданий	Проверяемые результаты обучения (У и З)	Тип задания	Возможности использования
	Уметь:		
МДК 01.02. Тема 1. Тема 1.1 Пр. раб № 1 Пр. раб № 2	У1.; У2; У3; У4; У5; У7, У9	Практические занятия.	- текущий контроль; Промежуточная аттестация
МДК 01.02 Тема 1. Тема 1.2 пр. раб. № 3 пр. раб. № 4	У1; У2.; У3; У4; У5; У7, У9	Практические занятия	- текущий контроль; Промежуточная аттестация
МДК 01.02 Тема 1 Тема 1.3 Пр. раб. №5 Пр. раб. № 6 .	У1; У2; У3; У4; У5; У7, У9	Практическое занятия	- текущий контроль; Промежуточная аттестация
МДК 01.02 Раздел 1 Тема 1.4 Пр. раб. № 7 Пр. раб. № 8	У1; У2; У3; У4; У5; У7, У9	Практическое занятия	- текущий контроль; Промежуточная аттестация
МДК 01.02 Раздел 1 Тема 1.5 Пр. раб. № 9 Пр. раб. №10	У1; У2; У3; У4; У5,У7,У9	Практическое занятия	- текущий контроль; Промежуточная аттестация
МДК 01.02	У1; У2; У3; У4; У5;	Практическое	- текущий

Раздел 1 Тема 1.6 Пр. раб. №11 Пр. раб №12	У7, У9	занятия	контроль; Промежуточная аттестация
МДК 01.02 Тема 2 Тема 2.1 Пр. раб.13 Пр.раб. 14	У1; У2; У3; У4; У5; У7, У9	Практическое занятия	- текущий контроль; Промежуточная аттестация
МДК 01.02 Тема 2 Тема 2.2 Пр. раб. 15 Пр. раб.16 Пр. раб. 17	У1, У2, У3,У4,У5,У7,У9	Практические занятия	Текущий контроль Промежуточная аттестация
МДК 01.02 Тема 2 Тема2.3 Пр. раб.18 Пр. раб. 19 Пр. раб. 20	У1, У2, У3, У4, У5, У7, У9.	Практические занятия	Текущий контроль Промежуточная аттестация
МДК 01.02 Тема 2. Тема 2.4 Пр. раб. 21 Пр. раб. 22	У1, У2, У3, У4, У5, У7, У9.	Практические задания	Текущий контроль Промежуточная аттестация
МДК 01.02 Тема 2 Тема2.5 Пр. раб. 23	У1, У2, У3, У4, У5, У7, У9.	Практические занятия	Текущий контроль Промежуточная аттестация
	Знать		
МДК 01.02 Устный опрос (вопросы по темам 1.1) Тестовые задания по темам1.1	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3- 5, 3-6, 3-7, 3-8	- устный опрос, - тестирование	- текущий контроль; - промежуточная аттестация
МДК 01.02 Устный опрос (вопросы по темам 1.2	. 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3- 5, 3-6, 3-7, 3-8	- устный опрос, - тестирование	- текущий контроль; - промежуточная

Тестовые задания по темам 1.2			аттестация
МДК 01.02 Устный опрос (вопросы по темам 1.3) Тестовые задания по темам 1.3	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-7, 3-8	- устный опрос, - тестирование	- текущий контроль; - промежуточная аттестация
МДК 01.02 Устный опрос (вопросы по темам 1.4) Тестовые задания по темам 1.4	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-7, 3-8	- устный опрос, - тестирование	- текущий контроль; - промежуточная аттестация
МДК 01.02 Устный опрос (вопросы по темам 1.5) Тестовые задания по темам 1.5	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-7, 3-8	- устный опрос, - проверка выполнения письменных домашних заданий; - тестирование	- текущий контроль; - промежуточная аттестация
МДК 01.02 Устный опрос (вопросы по темам 1.6) Тестовые задания по темам 1.6	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-7, 3-8	- устный опрос, - проверка выполнения письменных домашних заданий; - тестирование	- текущий контроль; - промежуточная аттестация
МДК 01.02 Устный опрос (вопросы по темам 2.1) Тестовые задания по темам 2.1.	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-7, 3-8	Устный опрос, тестирование	- текущий контроль; промежуточная аттестация
МДК 01.02 Устный опрос (вопросы по темам 2.2. Тестовые задания 2.2)	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-7, 3-8	Устный опрос тестирование	Текущий контроль Промежуточная аттестация

МДК 01.02 Устный опрос (вопросы по темам 2.3. Тестовые задания 2.3)	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-7, 3-8	Устный опрос тестирование	Текущий контроль Промежуточная аттестация
МДК 01.02. Устный опрос (вопросы по темам 2.4. Тестовые задания 2.4)	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-7, 3-8	Устный опрос тестирование	Текущий контроль Промежуточная аттестация
МДК 01.02 Устный опрос (вопросы по темам 2.5. Тестовые задания 2.5)	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-7, 3-8	Устный опрос тестирование	Текущий контроль Промежуточная аттестация

2.3. Критерии оценки

1. Учебная деятельность

1) Результаты данного раздела демонстрируют уровень освоения следующих профессиональных компетенций ПК 1.2

общих компетенций: ОК 1 – ОК 5, ОК-07, ОК-9

Подтверждением является оценка, полученная на промежуточной аттестации по МДК. 01.02«Технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

Приложение 1

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ МДК

МДК 01.02 «Технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями

Материалы для текущего контроля.

Вопросы для устного контроля.

Тема 1. Технология колбасных изделий

1.Ассортимент колбасных изделий.

2.Основное сырье в колбасном производстве

3.Вспомогательное сырье в колбасном производстве

4.Пищевые добавки, применяемые в колбасном производстве

5. Способы и режимы посола мясного сырья

6. Посолочные ингредиенты

7. Измельчение мясного сырья перед посолом

8. Основные рецептуры колбасных изделий по ГОСТу.

- 9. Формирование белково-жировой эмульсии
- 10. Термическая обработка колбасных изделий.
- 11. Упаковочные и перевязочные материалы
- 12. Фасование, упаковывание, хранение и транспортирование готовой продукции.

Тема 2. Технология полуфабрикатов и продуктов из мяса

- 13. Ассортимент полуфабрикатов.
- 14. Классификация полуфабрикатов по виду использования сырья, термической обработки.
- 15. Технология крупнокусковых мясных полуфабрикатов.
- 16. Разделка, обвалка, жиловка сырья.
- 17. Технология натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.
- 18. Технология панированных полуфабрикатов.
- 19. Технология рубленых полуфабрикатов. Подготовка сырья.
- 20. Технология замороженных полуфабрикатов в тесте.
- 22. Ассортимент продуктов из говядины
- 23. Ассортимент продуктов из свинины.
- 24. Ассортимент продуктов из баранины.
- 25. Ассортимент продуктов из мяса птицы
- 26. Технология производства вареных колбас
- 27. Технология производства запеченных, жареных продуктов.
- 28. Технология производства копчено-вареных продуктов из мяса
- 29. Технологический процесс производства сырокопченых колбас
- 30. Технологический процесс производства продуктов мяса птиц.

Критерии оценки устного ответа:

<p>Оценка «отлично»</p>	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - показывает глубокое и полное знание и понимание всего объёма программного материала; - умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; - самостоятельно и аргументировано делать анализ, выводы; - устанавливает межпредметные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутрипредметные связи; - последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает материал.
<p>Оценка «хорошо»</p>	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - показывает знания всего изученного программного материала;

	<ul style="list-style-type: none"> - даёт полный и правильный ответ; допускает незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, определения понятий, небольшие неточности при использовании терминов или в выводах и обобщениях; - материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя; - в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы; - умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутри предметные связи.
Оценка «удовлетворительно»	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; - материал излагает несистематизированно, фрагментарно, не всегда последовательно; - выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки; - допускает ошибки и неточности в использовании терминологии, определения даёт недостаточно четкие; - отвечает неполно на вопросы (упуская основное), или воспроизводит содержание текста учебника, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте.
Оценка «неудовлетворительно»	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - не усвоил и не раскрыл основное содержание материала; - не делает выводов и обобщений. - не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по; - при ответе допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи преподавателя.

По предмету МДК 01.02» «Технологические операции производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
Вариант 1.

1. Колбасные изделия подразделяют в зависимости?
 - А) от технологического сырья
 - Б) температуры варки
 - В) способов деструкции мышечной ткани

2. Какие виды колбас подвергаются варке?
 - А) все колбасы кроме сырокопченых и сыровяленых
 - Б) копченые и вареные
 - В) все колбасные изделия
 - Г) вареные, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые

3. Для чего колбасные батоны с фаршем обрабатывают горячими дымовыми газами (обжарке)?
 - А) для устойчивости к действию микроорганизмов
 - Б) придания батонам хорошего товарного вида и устранения сырого запаха оболочки
 - В) увеличения сроков хранения и повышения их стойкости к окраске
 - Г) А+Б

4. В чем преимущество коптильных препаратов по сравнению копчением дымом?
 - А) не происходит деформация колбас
 - Б) не происходит усушка колбас
 - В) улучшается окраска колбас
 - Г) устраняется попадание в изделие вредных веществ из дыма, появляется возможность точно дозировать коптильные препараты.

5. Термическая обработка в производстве колбасных изделий является?
 - А) конечным этапом производства
 - Б) конечным этапом производства
 - В) промежуточным этапом производства

6. Для мясных хлебов и паштетов применяют процесс?
 - А) запекания
 - Б) варки
 - В) копчения и варки
 - Г) обжарки

7. Для каких колбасных изделий осадка имеет особое значение?
А) осадка для сырокопченых колбас
Б) осадка для вареных колбас
В) осадка для варено-копченых колбас
8. Какая температура должна быть в батоне в конце обжарки?
А) 40-45
Б) 70-72
В) 20-28
Г) 40-50
9. От чего зависит длительность обжарки?
А) от вида колбасного изделия, диаметра и вида оболочки
Б) от температуры внутри обжарочной камеры
В) от качества и количества дыма
10. От чего зависит потеря массы батона во время обжарки?
А) от рецептуры и диаметра оболочки
Б) от вида мяса в колбасном изделии
В) от вида оболочки
11. Обработка высокой температурой это:
А) стерилизация
Б) пастеризация
В) сушка на солнце
12. Операция выдержки фарша после формования батона:
А) осадка
Б) измельчение
В) уплотнение
Г) подсушивание
13. Варят все виды колбасных изделий за исключением сырокопченых и сыровяленых при температуре (гр.С.)?
А) 100
Б) 102
В) 71
Г) 86
14. Холодное копчение проводят в течении.....суток при температуре (гр.С)
А) 2-3; 20
Б) 4-5; 22
В) 5-6; 10
Г) 1-2; 85

15. Связывающей частью студня является:
- А) бульон
 - Б) соль
 - В) шпик
 - Г) перец
16. Ванны предназначены для?
- А) мытья колбас
 - Б) термической обработки-варки
 - В) перемешивания фарша
 - Г) удаления воздуха из оболочки батона
17. Горячее копчение проводят после обжарки с постепенным понижением температуры?
- А) с 95 до 42
 - Б) со 102 до 25
 - В) с 71 до 33
 - Г) с 86 до 42
18. Колбасный цех располагают на расстоянии от жилых домов не менее (м)
- А) 200
 - Б) 50
 - В) 500
 - Г) 125
19. Вареные колбасы хранят при температуре (грС)
- А) 6
 - Б) -6
 - В) 12
 - Г) 8
20. Бланшировка это:
- А) кипячение
 - Б) кратковременная варка
 - В) выдержка в рассоле
 - Г) копчение+ обжарка
21. Какая относительная влажность воздуха должна быть в комбинированных камерах при обжарке полукопченых колбас (%)
- А) 10-20%
 - Б) 5-10%
 - В) 30-40%

22. Продолжить правильно определение.....» Термическая обработка колбасных изделий-это процесс включающий в себя.....
- А) осадку, обжарку, варку и охлаждение
 - Б) осадку, обжарку, варку, охлаждение, копчение
 - В) обжарку, варку, сушку
 - Г) осадку, обжарку, варку, охлаждение, копчение, запекание и сушку
23. Продолжить правильно предложение» Осадка-это.....
- А) процесс выдержки сформованных колбасных батонов в подвешенном состоянии
 - Б) процесс штрикования сформованных батонов
 - В) процесс перемешивания фарша со льдом
24. Продолжить правильно предложение «Обжарка-это.....
- А) процесс термической обработки мясных изделий с помощью дымовых газов
 - Б) процесс термической обработки мясных изделий с помощью копчения
 - В) варка мясных изделий с последующим охлаждением.
25. Продолжить правильно предложение «Варка-это...
- А) процесс, при котором мясные изделия достигают готовности к употреблению в пищу без предварительной подготовки
 - Б) процесс, при котором мясные изделия достигают промежуточной стадии готовности к употреблению в пищу
 - В) процесс предварительной подготовки мясных изделий

ПМ 3, МДК 03.01.» Термическая обработка колбасных изделий и мясопродуктов.»

ВАРИАНТ 2

1. При выпуске колбасных изделий используются высокие температуры:
- а). стерилизация-свыше 100 гр. С.
 - б). пастеризация-68-85 гр. С.
 - с). запекание
 - д). копчение
2. При изготовлении каких колбас используют запекание?
- А) копченых
 - Б) ветчины
 - С) мясных хлебов

Д) сырых

3. Бланшировка-это?
А) кипячение
Б) кратковременная варка
В) выдержка в рассоле
Г) копчение
4. При какой температуре производят осадку колбас? (выбр. 3 пр. ответа)
А) 4-5 гр.С в течении 7-10 суток сырокопч. колбасы.
Б) 8 грС в течении 2-4 час. полукопч. колбасы.
В) 8 гр.С в течении 2 суток варено-копч. колбасы
Г) 2-4 грС в течении 5-7 суток сырокопч. колбасы
Д) 18 грС в течении 2-4 часов полукопч. колбасы.
5. Колбасу коптят дымом, получаемого от опилок:(выбр. 3 пр. ответа)
А) бука
Б) ольхи
В) дуба
Г) яблони
Д) все вышеперечисленное
6. При варке готовность колбасы определяют при достижении в центре батона температуры? (гр.С)

А)70-72

Б) 50-62
В) 40-55
7. Вареные колбасы выпускают в реализацию с температурой в толще батона (гр.С)
А) от 0 грС до 15 грС.
Б) 18-25
В) 16-20
Г) 20-28
8. Время осадки фарша в готовых батонах вареных колбас? (час.)
А) 4-6
Б) 2-4
В) 24-48
Г) 10-12

9. Время осадки фарша в готовых батонах полукопч-х колбас.
(час)?
- А) 4-6
 - Б) 2-4
 - В) 24-48
 - Г) 10-12
10. Время осадки фарша в готовых батонах варено-копченых колбас (час).
- А) 10-12
 - Б) 2-4
 - В) 24-48
 - Г) 4-6
11. Варено-копченые колбасы в подвешенном состоянии должны храниться при относительной влажности (%)
- А) 80
 - Б) 75
 - В) 82
 - Г) 94
12. В какой период термической обработки вареных и полукопченых колбасных изделий гибнет больше всего микроорганизмов?
- А) при варке
 - Б) обжарке
 - В) осадке
 - Г) копчении
13. Какие виды порчи колбасы вы знаете?
- А) гниение
 - Б) прогорклость
 - В) кислое брожение
 - Г) плесневение
 - Д) все вышеперечисленные
14. Чем можно удалить налет плесени с оболочки копченой колбасы? (выбр. 3 пр. ответа)
- А) 20% р-р рассол хлорида натрия
 - Б) 3% р-р уксусной кислоты
 - В) водопроводной водой
 - Г) подсолнечным маслом
 - Д) всем вышеперечисленным

15. Какие колбасные изделия наиболее устойчивы к хранению? (выбр. 2 пр.ответа)
- А) сырокопченые
 - Б) вареные
 - В) сыровяленые
 - Г) мясные хлеба
16. Полукопченые колбасы?
- А) обжаривают и после коптят
 - Б) обжаривают, затем варят и после коптят
 - В) варят и после коптят
17. Не подвергаются высоко термической обработке колбасы?
- А) полукопченые
 - Б) ливерные
 - В) сырокопченые
 - Г) мясные хлеба
18. После варки охлаждают колбасы до температуры (гр. С)
- А) 10-12
 - Б) 20-22
 - В) -4, -6
 - Г) +4, +6
19. Являются разновидностью вареных колбас?
- А) зельцы
 - Б) сосиски и сардельки
 - В) колбасные консервы
 - Г) мясные хлеба
20. На разрезе колбас и шпикачек отклонение отдельных кусочков компонента фарша:
- А) не более в 1,5 раза в сторону уменьшения
 - Б) не более в 1,5 раза в сторону увеличения
 - В) не допускается
21. При производстве вареных колбасных изделий можно исключить операцию?
- А) посол
 - Б) клипсование
 - В) охлаждение
22. Продолжить правильно определение.....» Термическая обработка колбасных изделий-это процесс включающий в себя.....
- А) осадку, обжарку, варку и охлаждение
 - Б) осадку, обжарку, варку, охлаждение, копчение
 - В) обжарку, варку, сушку
 - Г) осадку, обжарку, варку, охлаждение, копчение, запекание и сушку

23. Продолжить правильно предложение» Осадка-это.....
- А) процесс выдержки сформованных колбасных батонов в подвешенном состоянии
 Б) процесс штрикования сформованных батонов
 В) процесс перемешивания фарша со льдом
24. Продолжить правильно предложение «Обжарка-это.....
- А) процесс термической обработки мясных изделий с помощью дымовых газов
 Б) процесс термической обработки мясных изделий с помощью копчения
 В) варка мясных изделий с последующим охлаждением.
25. Продолжить правильно предложение «Варка-это...
- А) процесс, при котором мясные изделия достигают готовности к употреблению в пищу без предварительной подготовки
 Б) процесс, при котором мясные изделия достигают промежуточной стадии готовности к употреблению в пищу
 В) процесс предварительной подготовки мясных изделий

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
70 - 89	4	хорошо
50 - 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Критерии оценки устного ответа:

Оценка «отлично»	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> -показывает глубокое и полное знание и понимание всего объёма программного материала; - умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; - самостоятельно и аргументировано делать анализ, выводы; - устанавливает межпредметные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутрипредметные связи; - последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает материал.
Оценка «хорошо»	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - показывает знания всего изученного программного материала; - даёт полный и правильный ответ; допускает незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, определения понятий, небольшие неточности при использовании терминов или в выводах и обобщениях; - материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании

	<p>или при небольшой помощи преподавателя;</p> <ul style="list-style-type: none"> - в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы; - умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутри предметные связи.
Оценка «удовлетворительно»	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; - материал излагает не систематизированно, фрагментарно, не всегда последовательно; - выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки; - допускает ошибки и неточности в использовании терминологии, определения даёт недостаточно четкие; - отвечает неполно на вопросы (упуская основное), или воспроизводит содержание текста учебника, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте.
Оценка «неудовлетворительно»	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - не усвоил и не раскрыл основное содержание материала; - не делает выводов и обобщений. - не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по; - при ответе допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи преподавателя.

Основная литература:

1. Мишанин Ю. Ф., Касьянов Г. И., Запорожский А. А. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО –«Лань», 2020, - 720 с.
2. Жевнин Д.И. Технология хранения, транспортировки и реализации с/х продукции (Электронный ресурс, уч. пособие для студентов СПО/ жевнин Д.И- Рязань, РГАТУ, 2020г-ЭК РГАТУ.

Дополнительная литература:

1. Шокина Ю.В., Обухов А.Ю., Коробицин А.А. Техника пищевых производств. Дымогенераторная техника и технологии: учебное пособие для СПО - Издательство "Лань", 2020, -164 с.

Интернет-ресурсы

1. <http://foodteh.ru/> - Мясо. Мясопродукты. Пищевая индустрия.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО



А. С. Емельянова

« 14 » марта 2024 г

Фонд

Оценочных средств по профессиональному модулю

**ПМ 02 «Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой
продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения,
рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры)**

**МДК 02.01.» Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения
лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой
продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы
и морепродуктов (водных биоресурсов и аквакультуры)»**

программы подготовки специалистов среднего звена СПО

Специальность 19.01.19- «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания
животного происхождения»

Форма обучения: очная

Факультет: дополнительного профессионального и среднего профессионального
образования

Курс 1 семестр 2

Формы контроля: промежуточная аттестация- (дифференцированный зачет)

Рязань 2024г.

Фонд оценочных средств разработан на основе Федерального образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного 10.11. 2022 г. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации за №958 по специальности среднего профессионального образования 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения» и рабочей программы профессионального модуля

ПМ 02 «Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры)»

МДК 02.01. «Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и аквакультуры)»

Разработчики:

Иванова Л.В., преподаватель отделения ФДП и СПО, кандидат с/х наук.

Фонд оценочных средств рассмотрен на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин ФДП и СПО
протокол № 7 от «14» марта 2024 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии



Свиридова Л.В.

Содержание

I. Паспорт фонда оценочных средств	4
1.1 Вид профессиональной деятельности	4
1.2 Профессиональные и общие компетенции	4
1.3 Дидактические единицы «иметь практический опыт», «уметь» и «знать»	9
1.4 Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю	15
II. Оценка освоения междисциплинарных курсов	15
2.1. Формы и методы оценивания.	15
2.2. Перечень заданий для оценки освоения МДК	15
3.2. Проверяемые результаты обучения	29
4.2 Основные требования	30
2. 4 Критерии оценки	30
Приложения 1 Задания для оценки МДК	32

1. Паспорт фонда оценочных средств.

1.1. Вид профессиональной деятельности

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения»

ПМ 02 «Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и объектов аквакультуры)»

МДК 02.01. «Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и аквакультуры)»

1.2. Профессиональные и общие компетенции

В результате освоения программы профессионального модуля у студентов должны быть сформированы следующие компетенции:

Таблица 1. Показатели оценки сформированности ПК

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в	Обучающийся (студент) Демонстрирует навыки: -ПО1-отбор проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	текущий контроль в форме: -устного и письменного опроса; дифференцированного зачет -написания рефератов

<p>процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и аквакультуры)»</p>	<p>- ПО2подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса проведения лабораторных исследований мясного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; -ПО3требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса; -ПО4режимы первичной переработки мясного сырья; -ПО5оформления документации о качестве сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и состоянии оборудования.</p>	
---	--	--

Таблица 2. Показатели оценки сформированности ОК, (в т.ч. частичной)

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>– демонстрация интереса к будущей профессии – результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента и оценка на практических занятиях при выполнении самостоятельных работ,</p>
<p>ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>– выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации, и информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>– демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)</p>	
<p>ОК 5. Осуществлять устную и</p>	<p>– демонстрация способности находить, воспринимать и</p>	

письменную коммуникацию на государственном языке Р.Ф. с учетом особенностей социального и культурного контекста	использовать информацию на государственном языке Р.Ф., полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникационных задач учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	– Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках.	

1.3. Дидактические единицы «иметь практический опыт», «уметь» и «знать»

В результате освоения программы профессионального модуля студент должен освоить следующие дидактические единицы:

иметь практический опыт:

Практический опыт:

- ПО1-отбор проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
- ПО2 -подготовки рабочего места и оборудования к ведению процесса проведения лабораторных исследований мясного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
 - ПО3-требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса;
 - ПО4-режимы первичной переработки мясного сырья;
 - ПО5-оформления документации о качестве сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и состоянии оборудования.

Уметь:

Умения:

- У1осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения при приемки сырья животного происхождения;
- У2готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества

и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

-У3соблюдения требований к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями,

- У4требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;

-У5-ведения первичной документации;

Знать:

Знания:

-31правила приемки сырья и полуфабрикатов, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

-32индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

-33правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов;

-34требования к контролю качества изготовления продукции на любой стадии процесса;

- 35режимы первичной переработки мясного сырья;

-36требования к состоянию рабочего места и оборудования в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности;

-37формы и правила ведения первичной документации;

1.4. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы профессионального модуля предусмотрена промежуточная аттестация.

Таблица 5.

Запланированные формы промежуточной аттестации

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК 02.01	<i>Дифференцированный зачет</i>

2. Оценка освоения междисциплинарных курсов

2.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: выполнение практических заданий, устный опрос, письменный опрос (тестирование), решение расчётных и ситуационных задач, проверка выполнения письменных домашних заданий.

2.2. Перечень заданий для оценки освоения МДК 02.01

Таблица 6.

Перечень заданий в МДК 02.01. «Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и аквакультуры)»

№№ заданий	Проверяемые результаты обучения (У и З)	Тип задания	Возможности использования
	Уметь:		
МДК 02.01. Тема 1.1 Пр. раб № 1	У1.; У2; У3; У4; У5;	Практические занятия.	- текущий контроль; Промежуточная аттестация
МДК 02.01 Тема 1.2 пр. раб. № 2 пр. раб. № 3 ПР. раб. №4 ПР.раб. №5	У1; У2.; У3; У4; У5;	Практические занятия	- текущий контроль; Промежуточная аттестация
МДК 02.01 Тема 1.3 Пр. раб. №6 Пр. раб. № 7 .	У1; У2; У3; У4; У5;	Практическое занятия	- текущий контроль; Промежуточная аттестация
МДК 02.01 Тема 1.4 Пр. раб. № 8	У1; У2; У3; У4; У5;	Практическое занятия	- текущий контроль; Промежуточная аттестация
	Знать		
МДК 02.01 Тема 1.1 Устный опрос (вопросы по темам 1.1) Тестовые задания по темам1.1	З-1, З-2, З-3, З-4, З-5, З-6, З-7,	- устный опрос, - тестирование	- текущий контроль; - промежуточная аттестация
МДК 02.1 Тема 1.2 Устный опрос (вопросы по темам 1.2) Тестовые задания по темам 1.2	. З-1, З-2, З-3, З-4, З-5, З-6, З-7,	- устный опрос, - тестирование	- текущий контроль; - промежуточная аттестация

МДК 02.01 Тема 1.3 Устный опрос (вопросы по темам 2.1) Тестовые задания по темам 1.3	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-7,	- устный опрос, - тестирование	- текущий контроль; - промежуточная аттестация
МДК 02.01 Тема 1.4. Устный опрос (вопросы по темам 2.2) Тестовые задания по темам 1.4	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-7,	- устный опрос, - тестирование	- текущий контроль; - промежуточная аттестация

2.3. Критерии оценки

1. Учебная деятельность

1) Результаты данного раздела демонстрируют уровень освоения следующих профессиональных компетенций ПК 2.1

общих компетенций: ОК 1 – ОК 2, ОК-4-ОК-5, ОК-07, ОК-9

Подтверждением является оценка, полученная на промежуточной аттестации по МДК.

02.01. «Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и аквакультуры)»

Приложение 1

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ МДК

МДК 02.01 «Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, рыбы и морепродуктов (водных биоресурсов и аквакультуры)»

Приложение 1

Материалы для текущего контроля. Вопросы для устного контроля.

1. Организация производственно-технологического контроля на предприятиях отрасли Государственный надзор.
2. Порядок отбора средних проб сырья при входном, текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа.
3. Порядок отбора средних проб полуфабрикатов и готовых продуктов из мяса при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа.
4. Программа производственно-технологического контроля производства.

5. Характеристика производства, контроль безопасности и качества сырья. вспомогательных материалов. готового продукта.
6. Технологическая схема производства продукта.
7. Пооперационный производственный контроль. Составление схемы технологического контроля.
6. Технологические и производственные лаборатории, их функции и задачи.
7. Организация производственных лабораторий, права и обязанности в осуществлении производственного, входного, текущего контроля качества сырья и вспомогательных материалов.
8. Разработка и утверждение технических условий, рецептур, технологических инструкций.
9. Введение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и готового продукта
10. Физико-химические методы исследования сырья и готового продукта.
11. Отчетность при производственно-технологическом контроле.
12. Формы журналов и правила их заполнения.

Критерии оценки устного ответа:

Оценка «отлично»	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> -показывает глубокое и полное знание и понимание всего объёма программного материала; - умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; - самостоятельно и аргументировано делать анализ, выводы; - устанавливает межпредметные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутрипредметные связи; - последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает материал.
Оценка «хорошо»	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - показывает знания всего изученного программного материала; - даёт полный и правильный ответ; допускает незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, определения понятий, небольшие неточности при использовании терминов или в выводах и обобщениях; - материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя; - в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы; - умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутри предметные связи.
Оценка «удовлетворительно»	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в

»	<p>усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала;</p> <ul style="list-style-type: none"> - материал излагает несистематизированно, фрагментарно, не всегда последовательно; - выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки; - допускает ошибки и неточности в использовании терминологии, определения даёт недостаточно четкие; - отвечает неполно на вопросы (упуская основное), или воспроизводит содержание текста учебника, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте.
Оценка «неудовлетворительно»	<p>ставится, если студент</p> <ul style="list-style-type: none"> - не усвоил и не раскрыл основное содержание материала; - не делает выводов и обобщений. - не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по; - при ответе допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи преподавателя.

Основная литература:

1. Мишанин Ю. Ф., Касьянов Г. И., Запорожский А. А. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО –«Лань», 2020, - 720 с.
2. Жевнин Д.И. Технология хранения, транспортировки и реализации с/ х продукции (Электронный ресурс, уч. пособие для студентов СПО/ жевнин Д.И- Рязань, РГАТУ, 2020г-ЭК РГАТУ.

Дополнительная литература:

1. Шокина Ю.В., Обухов А.Ю., Коробицин А.А. Техника пищевых производств. Дымогенераторная техника и технологии: учебное пособие для СПО - Издательство "Лань", 2020, -164 с.

Интернет-ресурсы

1. <http://foodteh.ru/> - Мясо. Мясопродукты. Пищевая индустрия.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А.
КОСТЫЧЕВА»

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО



А. С. Емельянова

« 14 » марта 2024 г

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.01 «История России»

Программы подготовки специалистов среднего звена

**Специальность 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания
животного происхождения»**

Форма обучения очная

Факультет ФДП и СПО

2024 г.

Фонд оценочных средств дисциплины разработана в соответствии со следующими нормативными документами:

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ;
Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями на 28 августа 2020 года;
Приказ Минобрнауки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413
«Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» с изменениями и дополнениями от: 29 декабря 2014; 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г; 12 августа 2022 г.;
Приказ Министерства просвещения РФ от 10 ноября 2022 г. N 958 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения"

Разработчик:

Волохова И.И, преподаватель ФДП и СПО

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева»

Рабочая программа одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла ФДП и СПО

Протокол № 7 от « 14 » марта 2024 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии



/Цыбульская Е.В./

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Перестройка в СССР и распад советского лагеря	ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	Устный опрос, доклады, тестирование, коллоквиум
2	Распад СССР	ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	Устный опрос, доклады, тестирование, коллоквиум
3	Особенности развития стран Азии в конце XX - начале XXI вв.	ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	Устный опрос, доклады, тестирование, коллоквиум
4	Африка в конце XX - начале XXI вв.	ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	Устный опрос, доклады, коллоквиум
5	Страны Латинской Америки в конце XX - начале XXI вв.	ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	Устный опрос, тестирование, доклады, коллоквиум
6	США на рубеже тысячелетий	ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	Устный опрос, тестирование, доклады, коллоквиум
7	Европа в конце XX - начале XXI вв.	ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	Устный опрос, тестирование, доклады, коллоквиум
8	Интеграционные процессы конца XX - начала XXI вв.	ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	Устный опрос, тестирование, доклады, коллоквиум
9	Россия в 1991-1999гг.	ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	Устный опрос, тестирование, доклады, коллоквиум
10	Российская Федерация в 2000-е годы	ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	Устный опрос, тестирование, доклады, деловая игра, коллоквиум
11	Локальные и региональные конфликты современности	ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	Устный опрос, доклады, коллоквиум
12	Научно-технический прогресс	ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	Устный опрос, тестирование, доклады, коллоквиум
13	Мир в XXI веке. Международные отношения в современном мире	ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	Устный опрос, тестирование, доклады, коллоквиум
14	Место Российской Федерации в современном мире	ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	Устный опрос, тестирование, доклады, коллоквиум

Личностные результаты реализации программы воспитания ЛР 1 -

Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2 - Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 5 - Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 8 - Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	2	3	4
1	Устный опрос	Средство, позволяющее оценить знания и кругозор обучающегося, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки; позволяет выявить детали, которые оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий и при подготовке к экзамену.	Перечень вопросов, выносимых на опрос
2	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
3	Доклад	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы докладов
4	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися	Вопросы по темам/разделам дисциплины
5	Деловая игра	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи.	Тема, концепция, роли и ожидаемый результат по каждой игре
6	Зачет	Средство проверки знаний и умений полученных после изучения дисциплины	Вопросы к зачету

Вопросы и задания для устного контроля
по дисциплине ИСТОРИЯ РОССИИ

Тема 1. Перестройка в СССР и распад советского лагеря

1. С какими задачами и почему не могла справиться советская экономика в 1960-80-е гг.?
2. Что такое «перестройка», когда она началась и какие этапы прошла в своем развитии?
3. В какой последовательности были проведены социально-экономические преобразования?
4. Как разворачивалась реформа политической системы?

Тема 2. Распад СССР

1. Почему потерпела поражение попытка государственного переворота в августе 1991 г.?
2. Что такое «холодная война» и какие приоритеты перед странами-лидерами она ставила?
3. В чем причины распада СССР?

Тема 3. Особенности развития стран Азии в конце XX - начале XXI вв.

1. В чем заключается специфика модернизации традиционных обществ Востока на современном этапе?
2. Почему потерпела неудачу попытка модернизации общества в Иране?
3. Назовите основные факторы, сыгравшие ключевую роль в формировании «японского экономического чуда».
4. Охарактеризуйте основные события истории Индии и Китая в конце XX – нач. XXI вв.

Тема 4. Африка в конце XX - начале XXI вв.

1. Почему Африка в XXI в. остается наиболее отсталым регионом Земли?

Тема 5. Страны Латинской Америки в конце XX - начале XXI вв.

1. В чем состоят особенности развития стран Латинской Америки?

Тема 6. США на рубеже тысячелетий

1. Охарактеризуйте развитие США как ведущей страны Запада конца XX – нач. XXI в.

Тема 7. Европа в конце XX - начале XXI вв.

1. Каковы предпосылки крушения социалистических режимов в странах Восточной Европы? В каких государствах преобразования проходили мирным, а в каких насильственным путем?
2. Охарактеризуйте развитие ведущих европейских стран в конце XX в.

Тема 8. Интеграционные процессы конца XX - начала XXI вв.

1. Что такое глобализация? В чем сущность данного понятия?
2. Является ли современный мир однополярным? Что создает препятствия процессу глобализации?

Тема 9. Россия в 1991-1999 гг.

1. В чем заключаются сущность и последствия радикальных экономических реформ, проведенных в российском обществе в начале 1990-х гг.?
2. Как происходило политическое развитие России в 1990-е гг.?

Тема 10. Российская Федерация в 2000-е годы

1. Дайте характеристику современного этапа развития России.
2. Какие основные направления и приоритеты имела внешняя политика России в 2000-е гг.?

Тема 11. Локальные и региональные конфликты современности

1. Дайте характеристику основных локальных и региональных конфликтов современности

Тема 12. Научно-технический прогресс

1. В чем заключается кардинальное отличие в развитии науки XX в. от предшествующих столетий?
2. Раскройте содержание второго этапа научно-технической революции (НТР).

Тема 13. Мир в XXI веке. Международные отношения в современном мире

1. Какую эволюцию претерпели международные отношения к началу XXI в.? Перечислите главные события в этой сфере.

Тема 14. Место Российской Федерации в современном мире

1. Какие основные направления и приоритеты имеет внешняя политика России сегодня?

2. Как повлияли события 11 сентября 2001 г. на внешнюю политику РФ и ее взаимоотношения со странами Запада?

Критерии оценки устного опроса:

1. Оценка «отлично» выставляется студенту, если:

ответ на вопрос полон; в ответе продемонстрировано уверенное знание явлений и процессов, к которым относится терминология; студент может привести примеры, доказывающие правильность его ответа.

2. Оценка «хорошо» выставляется студенту, если:

в ответе на вопрос упущены отдельные значимые моменты; в ответе продемонстрировано общее понимание явлений и процессов, к которым относится вопрос; в ответе использована специальная терминология; студент не может самостоятельно привести примеры, доказывающие правильность его ответа, но может проанализировать примеры, предложенные преподавателем.

3. Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если:

в ответе на вопрос имеются существенные упущения; в ответе продемонстрировано общее понимание явлений и процессов, к которым относится вопрос; студент не использует специальной терминологии в ответе, но понимает значение основных терминов; студент не может самостоятельно привести примеры, доказывающие правильность его ответа, и не может проанализировать примеры, предложенные преподавателем.

4. Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если:

студент не может (отказывается) ответить на вопрос; в ответе продемонстрировано непонимание явлений и процессов, к которым относится вопрос; студент не понимает специальной терминологии; студент не может самостоятельно привести примеры, доказывающие правильность его ответа, и не может проанализировать примеры, предложенные преподавателем.

Комплект заданий для тестирования

по дисциплине История России

Тема 1. Перестройка в СССР и распад советского лагеря

1. Ограниченный контингент советских войск присутствовал в Афганистане в период –

- а) 1990 – 1999 гг.;
- б) 1970 – 1989 гг.;
- в) 1979 - 1989 гг.
- г) 1999 – 2000 гг.

2. Основным стратегическим направлением политики М. С. Горбачева стал(-о)...:

- а) переход к рыночной экономике;
- б) ускорение социально-экономического развития страны;
- в) совершенствование «развитого социализма»;
- г) построение коммунизма.

3. Сокращение производства и продажи алкогольной продукции осуществлялось в период руководства страной ...:

- а) Б. Н. Ельцина;
- б) Л. И. Брежнева;
- в) К. У. Черненко
- г) М. С. Горбачева.

4. Ликвидация «железного занавеса» в нашей стране относится к периоду, когда руководил страной ...:

- а) Н. С. Хрущев
- б) М. С. Горбачев;
- в) Б. Н. Ельцин;
- г) Л. И. Брежнев

5. Что из перечисленного относят к предпосылкам политики перестройки:

- а) распад СССР;
- б) стремление демократов быстрее прийти к власти;
- в) экономический и политический кризис;
- г) приход на пост Генерального секретаря КПСС М. С. Горбачева.

6. Одним из заметных явлений общественной жизни СССР в период перестройки было(-а) ...

- а) увеличение финансирования культуры;
- б) утверждение метода социалистического реализма;
- в) критическое переосмысление истории советского периода
- г) усиление партийного контроля над обществом

Тема 2. Распад СССР

1. С какого процесса начался распад СССР:

- а) «деколонизация»;
- б) «модернизация»;
- в) «перестройка»;
- г) «парад суверенитетов».

2. Когда были подписаны Беловежские соглашения:

- а) 15 марта 1991г.;
- б) 8 декабря 1991г.;
- в) 2 января 1992г.;
- г) 3-4 октября 1993г.

3. В результате распада СССР большинство стран, входивших в него, создали:

- а) НАТО;
- б) СЭВ;
- в) СНГ;
- г) ЕС.

Тема 3. Особенности развития стран Азии в конце XX - начале XXI вв.

1. Какая из перечисленных международных организаций иллюстрирует интеграцию стран азиатско-тихоокеанского региона:

- а) НАФТА;
- б) БРИК;
- в) СНГ;
- г) АТЕС.

2. Какое объединение создано странами Азии для взаимопомощи и поддержки друг друга:

- а) НАТО;
- б) БРИКС;
- в) АСЕАН;
- г) СЭВ.

3. Страны какого региона лидируют в области нефтедобычи и экспорта нефти:

- а) Юго-Восточная Азия;
- б) Ближний Восток;
- в) Центральная Азия;
- г) Латинская Америка.

4. Основной проблемой развития основной массы современных стран Азии является:

- а) низкий уровень жизни;
- б) локальные конфликты;
- в) колониальные режимы;
- г) экономический застой.

5. Какая идеология является официальной в Китайской народной республике:

- а) демократия;
- б) неоконсерватизм;
- в) социализм;
- г) рыночная экономика.

6. Вторая по численности населения страна в мире:

- а) Китай;
- б) США;
- в) Россия;
- г) Индия

7. В начале XX века первое место в мире и по среднегодовому размеру и по стабильности темпов экономического роста заняла страна:

- а) США;
- б) Германия;
- в) Китай;
- г) Япония.

Тема 5. Страны Латинской Америки в конце XX - начале XXI вв.

1. На чем специализируется экономика стран Латинской Америки:

- а) кредитах;
- б) сельском хозяйстве;
- в) машиностроении.
- г) экспорте высокотехнологичной продукции

Тема 6. США на рубеже тысячелетий

1. Две основные политические партии в США:

- а) консерваторы и демократы;
- б) лейбористы и республиканцы.
- в) демократы и республиканцы
- г) консерваторы и либералы

2. Какое из перечисленных государств является федеративным:

- а) Польша;
- б) Украина;
- в) Китай;
- г) США.

3. Теракт 11 сентября 2001 года произошел в:

- а) России
- б) Израиле;
- в) Ираке
- г) США

4. Крупнейшая экономика мира в начале XXI века:

- а) США;
- б) Китай;
- в) Германия;
- г) Индия

Тема 7. Европа в конце XX - начале XXI вв.

1. Толерантность в современном мире является принятым в обществе мировоззрением стран:

- а) Европы
- б) Латинской Америки;
- в) США;
- г) Запада в целом

Тема 8. Интеграционные процессы конца XX - начала XXI вв.

1. Какое название носит общеевропейская денежная единица, введенная в 1999 году:

- а) франк;
- б) европейский доллар;
- в) евро;
- г) иена.

2. Как называется организация, занимающаяся вопросами ядерной энергии:

- а) ООН;
- б) НАТО;
- в) ОБСЭ;
- г) МАГАТЭ.

3. Какое объединение было создано между государствами Бразилия, Россия, Индия, Китай, Южно-Африканская Республика:

- а) НАТО;
- б) БРИКС;

- в) АСЕАН;
- г) ОВД.

4. Цель создания и работы ВТО:

- а) развитие мировой торговли и формирование единого мирового рынка;
- б) преодоление войн;
- в) обеспечение кредитами;
- г) интеграция.

5. Главная мировая валюта :

- а) юань;
- б) евро;
- в) доллар;

6. Какая международная организация была создана для совместного решения проблем европейского региона:

- а) ООН;
- б) НАТО;
- в) ЕС;
- г) «большая семерка».

Тема 9. Россия в 1991-1999 гг.

1. Первые годы проведения рыночных реформ в России (1992–1993 гг.) были отмечены:

- а) падением объемов производства;
- б) макроэкономической стабилизацией;
- в) развитием военно-промышленного комплекса;
- г) увеличением доходов большинства населения.

2. Дефолт в России произошел в:

- а) 2000 г.;
- б) 1995 г.;
- в) 1993 г.;
- г) 1998 г.

3. «Шоковая терапия» - это политика проводившаяся в:

- а) странах НАТО;
- б) Российской Федерации;
- в) Великобритании;
- г) Японии.

4. Кризис сентября-октября 1993 года в Российской Федерации связан с :

- а) созданием ГКЧП и попыткой захвата им власти;
- б) противоречиями между президентом и парламентом;
- в) распадом СССР;
- г) стремлением Б. Н. Ельцина к власти

5. Первые в истории России президентские выборы прошли:

- а) 12 июня 1990 г. ;
- б) 12 июня 1991 г.
- в) 12 декабря 1993 г.;
- г) 4 июля 1996 г.

6. Конституция РФ была принята:

- а) 2 января 1992г.;
- б) 12 июня 1991г.;
- в) 12 декабря 1993г.;
- г) 4 ноября 1996г.

7. Понятие «импичмент», употреблявшееся в России в 1990-е годы, было связано с ...

- а) отставкой премьер-министра В.С. Черномырдина;
- б) роспуском Съезда народных депутатов и Верховного Совета СССР

- в) попыткой отрешения Президента Б. Н. Ельцина от должности
- г) отставкой Президента СССР М. С. Горбачева.

8. Одним из направлений внешней политики России после распада СССР являлось...:

- а) возвращение прибалтийских территорий;
- б) достижение военно-стратегического паритета с США;
- в) установление партнерских отношений с НАТО;
- г) возвращение Крымского полуострова.

9. Переход объектов государственной собственности к частным владельцам называется ...

- а) инвестицией
- б) приватизацией;
- в) милитаризацией;
- г) конвертацией.

10. К событиям общественно-политической жизни России в 1990-е гг. относится ...:

- а) запрещение политической оппозиции и свободомыслия
- б) военно-политический кризис в Чечне
- в) сохранение командно-административной системы управления
- г) закрепление в Конституции РФ монопольной власти правящей партии в обществе

Тема 10. Российская Федерация в 2000-е годы

1. Террористический акт в г. Беслане произошел:

- а) 1 сентября 2011г.;
- б) 11 сентября 2001 г.;
- в) 1 сентября 2004г.;
- г) 1 сентября 2000г.

2. Кто, наряду с Д. А. Медведевым, являлся одним из претендентов на пост Президента РФ в марте 2008 года:

- а) В. В. Путин;
- б) Г. А. Зюганов;
- в) М. М. Касьянов;
- г) Б. Н. Ельцин.

3. Экономическое развитие России в начале XXI века характеризовалось:

- а) устойчивым ростом ВВП (валового внутреннего продукта);
- б) национализацией некоторых отраслей промышленности;
- в) возвратом к командно-административной системе;
- г) застоем в развитии.

4. Какая политическая партия занимает лидирующее место в политической системе России:

- а) «Справедливая Россия»;
- б) ЛДПР;
- в) КПРФ;
- г) «Единая Россия».

Тема 12. Научно-технический прогресс

1. С конца 1970-х годов в развитии научно-технического прогресса на Западе появились качественно новые черты, связанные с созданием:

- а) дизельного двигателя
- б) микропроцессора
- в) интернета
- г) атомного реактора

2. Процесс совершенствования и перестройки науки второй половины XX называется:

- а) неолитическая революция;
- б) НТР;
- в) промышленная революция;

г) научный рывок.

3. К новейшим направления НТП относится:

- а) атомная энергетика
- б) роботостроение;
- в) микроэлектроника;
- г) геновая инженерия.

Тема 13. Мир в XXI веке. Международные отношения в современном мире

1. Чем характеризуется современное развитие стран мира:

- а) холодной войной;
- б) глобализацией;
- в) агрессией;
- г) ускоряющимся ростом численности населения.

2. Какое событие XX века послужило толчком к созданию Организации Объединённых Наций?

- а) начало освоения космоса;
- б) открытие атома;
- в) создание лекарств;
- г) Вторая мировая война.

3. Цель программы «Партнерство во имя мира», принятой по инициативе стран НАТО:

- а) подавление революций;
- б) стабильность и безопасность в мире;
- в) пропаганда национализма;
- г) экономическое сотрудничество.

4. Какая специализированная организация в составе ООН занимается вопросами образования, науки и культуры:

- а) ВОЗ;
- б) ЮНИСЕФ;
- в) ЮНЕСКО;
- г) МВФ.

5. Кто возглавляет ООН:

- а) Генеральный секретарь;
- б) президент;
- в) премьер-министр;
- г) секретарь.

6. Год создания ООН:

- а) 1999г.;
- б) 1990г.;
- в) 1945г.;
- г) 1949г.

7. Одной из самых острых проблем современности является:

- а) международный бандитизм;
- б) международный терроризм;
- в) антиглобализм;
- г) национализм.

8. Расширение НАТО на рубеже XX-XXI вв. происходит за счет включения в состав организации стран:

- а) Дальнего Востока;
- б) Ближнего Востока
- в) Восточной Европы
- г) Латинской Америки

9. Предполагается, что в недалеком будущем в стоимости товара 95% будет составлять:

- а) стоимость сырья;
- б) стоимость производства;
- в) инновационная составляющая, интеллект

10. В конце 1990-х – начале 2000-х гг. многие страны Восточной Европы и ряд стран бывшего СССР вошли в военно-политический блок:

- а) СНГ;
- б) ОВД;
- в) НАТО;
- г) ООН

Тема 14. Место Российской Федерации в современном мире

1. Какое из названных государств не входит в «большую семерку»:

- а) Великобритания;
- б) Россия
- в) США;
- г) Япония.

2. Террористический акт против США, вследствие которого улучшились отношения между Россией и США на почве сотрудничества в борьбе с международным терроризмом был совершен:

- а) 11 сентября 2001г.;
- б) 1 сентября 2008г.;
- в) 29 октября 2010г.;
- г) 11 марта 2011 г.

3. Важнейшая цель экономического развития РФ:

- а) усиление своих позиций в мире;
- б) конкурентоспособная экономика;
- в) подавление терроризма;
- г) расширение территорий.

4. Российская Федерация не состоит членом:

- а) НАТО;
- б) ООН;
- в) СНГ;
- г) ВТО.

Критерии оценки тестовых заданий:

- 86-100% правильных ответов – отлично;
- 71- 85% правильных ответов – хорошо;
- 51- 70% правильных ответов – удовлетворительно;
- ниже 51% - неудовлетворительно.

Темы докладов

по дисциплине ИСТОРИЯ РОССИИ

Тема 1. Перестройка в СССР и распад советского лагеря

1. Перестройка в СССР.
2. Личность М.С. Горбачева.
3. «Новое политическое мышление».
4. Война в Афганистане.

Тема 2. Распад СССР

1. Распад СССР: причины, ход, результаты и последствия.
2. Образование СНГ. Сотрудничество стран СНГ.

Тема 3. Особенности развития стран Азии в конце XX - начале XXI вв.

1. Страны Азии в конце XX - начале XXI вв.

Тема 4. Африка в конце XX - начале XXI вв.

1. Деколонизация
2. Страны Африки на рубеже тысячелетий.

Тема 5. Страны Латинской Америки в конце XX - начале XXI вв.

1. Латинская Америка на рубеже тысячелетий

Тема 6. США на рубеже тысячелетий

1. Характеристика развития США в конце XX - начале XXI вв.

Тема 7. Европа в конце XX - начале XXI вв.

1. Страны Восточной Европы в 1990-е - 2000-е гг.
2. Западная Европа в конце XX века.

Тема 8. Интеграционные процессы конца XX - начала XXI вв.

1. Образование Европейского союза и проблемы его существования на рубеже XX - XXI вв .
2. Интеграционные процессы в современном мире.

Тема 9. Россия в 1991-1999 гг.

1. Развитие России в 1991 – 1999 гг.

Тема 10. Российская Федерация в 2000-е годы

1. Развитие России в 2000-е гг.

Тема 11. Локальные и региональные конфликты современности

1. ООН: образование и деятельность в современном мире

Тема 12. Научно-технический прогресс

1. Научно-технический прогресс на рубеже тысячелетий.
2. Наука и культура в конце XX века.

Тема 13. Мир в XXI веке. Международные отношения в современном мире

1. НАТО: образование и основные этапы существования. Расширение НАТО на рубеже веков
2. Международные конфликты современности
3. Глобальные проблемы современности
4. Современная политическая карта мира

Тема 14. Место Российской Федерации в современном мире

1. Место России в современном мире.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если в полной мере раскрыта тема доклада (сообщения);
- оценка «не зачтено» выставляется студенту, если тема не раскрыта.

Деловая игра
по дисциплине История России

Тема 10. Российская Федерация в 2000-е годы

1. Тема (проблема): " От СССР к России"

2. Концепция игры: игра предназначена для студентов 1-2 курсов факультета СПО. Она состоит из 6 туров-заданий, которые позволяют в игровой форме, нацеленной на активизацию соревновательного компонента психологии обучающихся, проверить знания важнейших дат, персоналий данной эпохи, фактических событий, понимание содержания карикатур.

3. Роли: группа делится на две команды с равным числом участников (в том числе наиболее эрудированных), которые выбирают капитанов, несущих ответственность за окончательный ответ в случае, если в команде возникают различные варианты ответа.

4. Ожидаемые результаты:

- обобщение и углубление знаний обучающихся по новейшей истории России;
- развитие творческих способностей обучающихся, умения применять знания в нестандартных ситуациях;
- развитие умения обучающихся работать в группе;
- воспитание интереса к предмету и чувства патриотизма;
- реализация межпредметных связей.

Деловая игра состоит из 6 туров-заданий:

Задание 1. («Игра слов»)- письменный конкурс (16 вопросов)

За каждый правильный ответ – 1 балл

Задание 2. «Персоналии» (10 вопросов). Узнать исторического деятеля по фото.

За каждый правильный ответ – 2 балла. Критерии оценки:

1. Правильность ответа. 2. Полнота ответа. 3. Быстрота.

Задание 3. Карикатуры. Описать карикатуру (подготовить рассказ)

Время подготовки – 5 минут.

Максимальный балл – 5

Задание 4. «Узнать событие по фотографии» (11)

За каждый правильный ответ – 2 балла

Задание 5. «Даты» (письменные ответы) (14 вопросов)

Время выполнения - 5 минут

За каждый правильный ответ – 2 балла

Задание 6. «Почему?» (10 вопросов)

За каждый правильный ответ –максимально 2 балла

Если ответ неверный, отвечает вторая команда.

Сценарий деловой игры

Задание 1 «Игра слов»

Подобрать термины к определениям (письменные ответы)

За каждый правильный ответ – 1 балл

Время выполнения – 5 минут

1. Период в истории СССР, в ходе которого произошли кардинальные преобразования в жизни советского общества, результатом которых стал отказ от социалистического пути развития и распад СССР

(перестройка)

2. Использование всех имеющихся резервов для повышения производительности труда. Резкое увеличение производительности труда, экономический рост за счет полного раскрытия «экономического потенциала социализма»

(ускорение)

3. Контролируемое сверху смягчение цензуры над средствами массовой информации. Открытое освещение негативных сторон жизни общества, критики деятельности И. Сталина и Л. Брежнева, на которых была возложена вина за «деформации» социализма;

(гласность)

4. Конфликт республиканского и союзного законодательства, связанный с объявлением приоритета республиканских законов над союзными, ставший одним из ключевых факторов, приведших к распаду СССР, в период 1988 - 1991 годов.

(парад суверенитетов)

5. Ведение хозяйственной деятельности на социалистическом предприятии, когда окупаются все затраты на производство продукции, у предприятия и его работников появляются экономические стимулы, что приводит к увеличению объема производства, улучшению качества продукции и увеличению заработной платы

(хозрасчет)

6. Вневедомственный контроль за качеством выпускаемой продукции

(госприемка)

7. Стремление к отделению, обособлению

(сепаратизм)

8. Всенародное голосование

(референдум)

9. Путь всестороннего перехода от плановой экономики к рыночной. Введение свободных цен. освобождение цен от государственного контроля либерализация торговли, приватизация государственных предприятий и жилья

(«шоковая терапия»)

10. Невыполнение договора займа, то есть неоплата своевременно процентов или основного долга по долговым обязательствам или по условиям договора о выпуске облигационного займа. Отказ правительства от обязательств погашения внешних и внутренних долгов страны. Как следствие – девальвация рубля, резкий рост цен.

(дефолт)

11. Переход собственности из разряда государственной в частную

(приватизация)

12. Непринятая программа перехода плановой экономики Советского Союза на рыночную экономику в целях преодоления экономического кризиса 1990 года

(программа 500 дней)

13. Свободные цены на товары

(либерализация цен)

14. Орган государственной власти, созданный при попытке государственного переворота и свержения М.С. Горбачева

(ГКЧП – государственный комитет по чрезвычайному положению)

15. Приватизационный чек, дающий право на приобретение акций предприятия (ваучер)
16. Государственные краткосрочные казначейские обязательства (ГКО)

Задание 2. Персоналии

Узнать исторического деятеля по фото

За каждый правильный ответ – 2 балла

1. Горбачев М.С. - в марте 1985 г., после смерти К.У. Черненко, был избран новым генеральным секретарем ЦК КПСС. С 1991 г. президент СССР.
2. Ельцин Б.Н., первый Президент РФ в 1991-1999 гг.
3. Гайдар Е.Т. - с июня 1992 по декабрь 1992 — исполняющий обязанности председателя Совета Министров России, один из идеологов «шоковой терапии».
4. Черномырдин В.С. - декабрь 1992г. – Председатель правительства России в 1992-1998 гг.
5. Мстислав Ростропович, музыкант с мировым именем на защите Белого дома (сторонников Верховного Совета) в августе 1991 г.
6. В.В. Жириновский, основатель и лидер ЛДПР - одной из первых политических партий современной России.
7. С.В. Кириенко - Председатель Правительства 28.04.1998-23.08.1998, дефолт
8. Д. А. Медведев - третий Президент Российской Федерации, 2008-2012 гг.
9. Г.А. Зюганов, лидер КПРФ
10. Д. Дудаев – лидер самопровозглашенной в 1991 г. Чеченской республики, объявившей о выходе из состава России, бывший советский генерал.
11. Члены ГКЧП во время выступления на телевидении.
12. Валерия Новодворская, политический деятель, оппозиционер

Задание 3 Карикатуры

Описать карикатуру (подготовить рассказ)

Время подготовки – 5 минут

Максимальный балл – 5

Команды по жребию выбирают карикатуру



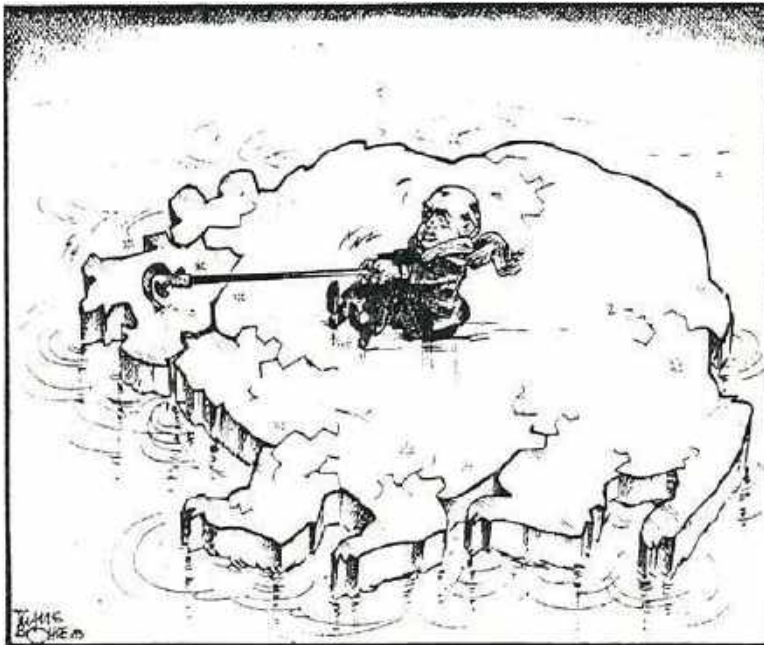
1.



2.



3.



4.



5.

Задание 4 «Узнать событие по фотографии»

За каждый правильный ответ – 2 балла

1. Референдум 25 апреля 1993 года
2. Авария на чернобыльской АЭС 26 апреля 1986 г.
3. Беловежское соглашение 8 декабря 1991 года – распад СССР
4. Штурм Белого дома 3-4 октября 1993 г – противостояние Президента РФ Б.Н. Ельцина и Верховного Совета РФ
5. Ельцин на танке напротив здания правительства 19 августа 1991 г. Ельцин обратился к толпе сторонников со своим заявлением о незаконности действий ГКЧП.
6. 31 августа 1996 г. подписано Хасавюртовские соглашения - А. Масхадов и А. Лебедь – окончание первой чеченской войны
7. Талоны на продукты и промышленные товары. Наибольшее распространение талонная система получила в 1988-1991 годы, когда тотальный дефицит достиг пика.
8. Вывод советских войск из Афганистана. 19 февраля 1989 г.
9. Приватизационный чек (ваучер) 1992 гг. Приватизация в РФ
10. Штурм Грозного 1994-1995 гг.
11. Беслан, освобождение заложников из школы 3 сентября 2004 г.

Задание 5. «Даты» (письменные ответы)

Время выполнения - 5 минут

За каждый правильный ответ – 2 балла

1. 1989 (вывод войск из Афганистана)
2. 12 июня 1990 (Декларация о суверенитете РСФСР)
3. 12 июня 1991 - декабрь 1999 (президентство Б.Н. Ельцина)
4. 19 августа 1991 (ГКЧП)
5. 8 декабря 1991 (подписание Беловежских соглашений, распад СССР. Создание СНГ)
6. 25 декабря 1991 (Горбачев М.С., президент уже несуществующего СССР подал в отставку)
7. 3 – 4 октября 1993 (штурм Белого дома правительственными войсками)
8. 12 декабря 1993 (референдум о принятии Конституции)
9. 1992 -1994 (радикальная экономическая реформа). Осуществлялась правительством Е. Т. Гайдара (до декабря 1992 г.) и В. С. Черномырдина (до 1994 г.) (председатель правительства в декабре 1992 – марте 1998 г.) с помощью мер «шоковой терапии». Правительство Е. Гайдара состояло из радикально настроенных реформаторов – убеждённых сторонников свободных рыночных отношений, выступавших против государственного контроля над экономикой.
10. 1994 – 1996 (первая чеченская кампания)
11. 1998 август (финансовый кризис и дефолт в РФ)
12. 1999 – 2009 (контртеррористическая операция российских войск в Чечне)
13. 31 декабря 1999 г. (президент РФ Б.Н. Ельцин подал в отставку с поста президента)
14. 26 марта 2000 г. (выборы президента РФ – главой государства избран В.В. Путин)

Задание 6

«Почему?»

За каждый правильный ответ – 2 балла

1. Почему началась в стране перестройка?

(наблюдалось отставание во всех сферах жизни – экономической, политической, духовной, социальной от стран Запада. 1. Застой в экономике, нарастание научно-технического отставания от Запада. 2. Низкий уровень жизни населения: постоянный дефицит продуктов питания и промышленных товаров, рост цен «черного рынка». 3. Политический кризис, выразившийся в разложении руководства, в его неспособности обеспечить экономический прогресс. Сращивание

партийно-государственного аппарата с дельцами теневой экономики и преступностью. 4. Негативные явления в духовной сфере общества. Из-за жесткой цензуры во всех жанрах творчества была двойственность: официальная культура и неофициальная (представленная «самиздатом» и неформальными объединениями творческой интеллигенции)

2. Почему перестройка не состоялась?

(Отсутствие обоснованной концепции перестройки. Коммунистическая идея потерпела крах и показала свою несостоятельность. Попытки экономических реформ привели к падению жизненного уровня населения)

3. Почему был создан ГКЧП?

(Партийная элита не желала перемен. Политика гласности и демократизации, предоставление свободы оппозиционным силам, обострение отношений между центром и республиками, односторонние уступки на международной арене вызвали недовольство у многих руководителей КПСС и союзных структур власти)

4. Почему ГКЧП не удалось совершить переворот?

(не было поддержки общества)

5. Почему, несмотря на итоги референдума, не удалось сохранить Советский Союз?

(кризис во всех сферах – экономический: отсутствие товаров на прилавках, постоянный их дефицит, огромные очереди, обесценивание денег; идеологический: коммунистическая идеология не находила поддержки у народа; социальный: обнищание народа; политический: неспособность М.С. Горбачева удержать власть. Руководители союзных республик хотели независимости)

6. Почему дефолт способствовал росту российской экономики?

(из-за девальвации рубля сократился ввоз импортных товаров, повысилась конкурентоспособность российской экономики, с крахом системы ГКО стало выгодно вкладывать средства в отечественное производство)

7. Почему премьер-министру С.В. Кириенко народ дал прозвище «киндер-сюрприз»?

(Появление его было большой неожиданностью (сюрприз) для всех и к тому же это был чуть ли не самый молодой в мире - 35 лет - («киндер» по-немецки ребенок) премьер. Вот и придумали прозвище по детскому лакомству с игрушкой внутри. А смысл назначения простой. Экономика катилась в пропасть, нужен был виновник во всем. В августе Россия объявила дефолт. Все списали на Кириенко - молодой - не справился)

8. Почему в противостоянии Горбачев-Ельцин победил Б.Н. Ельцин?

(победа над ГКЧП, после путча в СССР возникла ситуация политического многовластия СМИ жестко критиковали союзные структуры, обвиняя их в поддержке путча. С 21 августа по 1 сентября 1991 г. Латвия, Литва, Эстония, Украина, Молдавия, Азербайджан, Киргизия, Узбекистан заявили о провозглашении своей независимости. Литва и Грузия сделали это раньше. В этих условиях Президент СССР и союзный центр фактически утратили свои полномочия)

9. Почему начались межнациональные конфликты на территории СССР?

(межнациональная неприязнь возникла и раньше, но она замалчивалась. Гласность привела к тому, что их широко освещали СМИ. Падение коммунистической идеологии привело к тому, что духовный вакуум заполнялся националистическими идеями. Местные лидеры хотели независимости)

Какие вам известны?

10. Почему РФ приняла на себя долговые обязательства СССР?

(Россия взяла на себя все обязательства СССР и поэтому она считается правопреемницей СССР. Россия взяла на себя все долги СССР - но она также взяла себе и все активы СССР за рубежом, которых было немало. И счета в иностранных банках, и недвижимость за рубежом. К России отошел и весь ядерный арсенал СССР).

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если он принял полноценное участие в поиске ответов на вопросы в процессе проведения игры, предложил правильные варианты ответов

- оценка «не зачтено» выставляется студенту, если он не принимал участия в обсуждении командой заданий.

**Перечень вопросов к коллоквиуму
по дисциплине ИСТОРИЯ РОССИИ**

Тема 1. Перестройка в СССР и распад советского лагеря

1. Перестройка 1985 – 1991 гг.: причины, основные направления и результаты.
2. «Новое политическое мышление»: внешняя политика СССР в 1985-1991 гг.

Тема 2. Распад СССР

1. Распад СССР: причины, результаты и последствия.

Тема 3. Особенности развития стран Азии в конце XX - начале XXI вв.

Особенности развития стран Азии в конце XX – начале XXI вв.

Тема 4. Африка в конце XX - начале XXI вв.

Африка в конце XX – начале XXI вв.

Тема 5. Страны Латинской Америки в конце XX - начале XXI вв.

Основные черты развития стран Латинской Америки в конце XX – начале XXI вв.

Тема 6. США на рубеже тысячелетий

Развитие США на рубеже тысячелетий.

Тема 7. Европа в конце XX - начале XXI вв.

Западная и Северная Европа в конце XX – начале XXI вв.

Восточная Европа в конце XX – начале XXI вв.

Тема 8. Интеграционные процессы конца XX - начала XXI вв.

Интеграционные процессы в мире в конце XX – начала XXI вв. Образование ЕС.

Тема 9. Россия в 1991-1999 гг.

1. Россия в 1991–1999 гг.: становление новой российской государственности и политическое развитие.
2. Россия в 1991–1999 гг.: экономические реформы, их результаты и последствия
3. Внешняя политика России в 1990-е гг.

Тема 10. Российская Федерация в 2000-е годы

1. Российская Федерация в 2000-е гг.
2. Внешняя политика России в 2000-е гг.

Тема 11. Локальные и региональные конфликты современности

Локальные и региональные конфликты современности. Международный терроризм.

Тема 12. Научно-технический прогресс

Научно-технический прогресс и его роль в развитии современного мира.

Тема 13. Мир в XXI веке. Международные отношения в современном мире

1. Формирование постиндустриального общества в ведущих странах мира.
2. Культура второй половины XX – начала XXI в.
3. Международные отношения в современном мире

Тема 14. Место Российской Федерации в современном мире

1. Российская Федерация на современном этапе развития: место России в мировой экономике, политике, международных отношениях.
2. Россия и международные организации и объединения.
3. Направления внутренней и внешней политики

Перечень вопросов к зачету
по дисциплине ИСТОРИЯ РОССИИ

1. Перестройка 1985 – 1991 гг.: причины, основные направления и результаты.
2. «Новое политическое мышление»: внешняя политика СССР в 1985-1991 гг.
3. Распад СССР: причины, результаты и последствия.
4. Формирование постиндустриального общества в ведущих странах мира.
5. Особенности развития стран Азии в конце XX – начале XXI вв.
6. Африка в конце XX – начале XXI вв. Крушение колониальной системы.
7. Страны Латинской Америки в конце XX– начале XXI вв.
8. США на рубеже тысячелетий.
9. Западная и Северная Европа в конце XX – начале XXI вв.
10. Восточная Европа в конце XX – начале XXI вв.
11. Интеграционные процессы конца XX–нач. XXI вв. в мире. Образование ЕС.
12. Россия в 1991-1999 гг.: становление новой российской государственности и политическое развитие.
13. Россия в 1991–1999 гг.: экономические реформы, их результаты и последствия.
14. Российская Федерация в 2000-е гг.
15. Локальные и региональные конфликты современности. Международный терроризм.
16. Внешняя политика России в 1990-е гг.
17. Научно-технический прогресс.
18. Мир в XXI веке. Международные отношения в современном мире.
19. Место Российской Федерации в современном мире.
20. Культура второй половины XX в.

Критерии оценки:

Отметка «отлично» - студент, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, в ответе увязывается теория с практикой, он показывает знакомство с монографической литературой, правильно обосновывает решение задачи.

Отметка «хорошо» - студент, твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач.

Отметка «удовлетворительно» - студент знает только основной материал, но не усвоил его деталей, допускает в ответе неточности, недостаточно правильно формулирует основные законы и правила, затрудняется в выполнении практических задач.

Отметка «неудовлетворительно» - студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с затруднениями выполняет практические задания.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
П.А. КОСТЫЧЕВА»

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО



А. С. Емельянова

« 14 » марта 2024 г

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

СГ.02 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

Программы подготовки специалистов среднего звена

**Специальность 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства продуктов
питания животного происхождения»**

Форма обучения очная

Факультет ФДП и СПО

2024 г.

Фонд оценочных средств дисциплины разработана в соответствии со следующими нормативными документами:

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ;

Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями на 28 августа 2020 года;

Приказ Минобрнауки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413

«Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» с изменениями и дополнениями от: 29 декабря 2014; 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г; 12 августа 2022 г.;

Приказ Министерства просвещения РФ от 10 ноября 2022 г. N 958 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения"

Разработчик:

Аксенова Т.О, преподаватель ФДП и СПО

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева»

Рабочая программа одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла ФДП и СПО

Протокол № 7 от «14 » марта 2024 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии



/Цыбульская Е.В./

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Паспорт фонда оценочных средств	4
1.1. Форма аттестации учебной дисциплины	4
2. Результаты освоения учебной дисциплины	4
3. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам). Формы и методы контроля	6
4. Контрольно – оценочные материалы для текущего контроля освоения учебной дисциплины	13
4.1 Задания для оценки освоения дисциплины	13
5. Контрольно – оценочные материалы для рубежного контроля освоения учебной дисциплины	38
5.1. Задания для оценки освоения дисциплины	38
6. Контрольно – оценочные материалы для промежуточной аттестации учебной дисциплины	49
6.1. Задания для оценки освоения дисциплины	49

1. Паспорт фонда оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины «Иностранный язык» студент должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения

базовый уровень, следующими умениями, знаниями:

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК	Умения	Знания
ОК1-ОК6, ОК10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

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

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

2. Результаты освоения учебной дисциплины

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций (см.табл.1):

Таблица 1.

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы знать: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	Понимать смысл и содержание высказываний на английском языке на профессиональные темы. Понимать содержание технической документации и инструкций на английском языке. Строить высказывания на знакомые профессиональные темы и участвовать в диалогах по ходу профессиональной деятельности на английском языке. Писать краткие сообщения на профессиональную тему.	Экспертное наблюдение за выполнением практических работ. Результаты выполнения контрольных работ Оценка устных и письменных ответов

В результате освоения дисциплины обучающийся приобретает **практический опыт:**

- общения на иностранном языке на профессиональные и общие темы в рамках будущей профессиональной деятельности
- чтения и понимания текстов на иностранном языке на базовые профессиональные темы
- изложения в письменном виде простых связных сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

4. Контрольно – оценочные материалы для текущего контроля освоения учебной дисциплины

Задания для оценки освоения дисциплины

Тема 1. Система образования в России и за рубежом

1. Выберите правильную видовременную форму английского глагола.

1 Circle the correct option.

Hi Camilla **0** *I've just started / I've just been started* my new job – just two days after the interview! It's been a bit strange. First of all, on my first day it was raining really hard. There was a terrible traffic jam and the bus **1** *arrived / was arrived* thirty minutes late. We **2** *were giving / were being given* a presentation by our new boss, and everyone was waiting for me! Then we **3** *took / were taken* on a tour of the factory by one of the other employees. It's a fruit factory. The fruit **4** *delivered / is delivered* here from farms, and we sort it into good fruit and bad fruit. That's my job. It's really boring but **5** *it'll pay / it'll be paid* my bills from college, so it's OK for now. At the moment, we're working with oranges. We have to put them into boxes. It's hard work and we **6** *only allowed / are only allowed* two breaks a day, so we get really hungry too. One of the other new workers **7** *made / was made* a mistake today when she **8** *picked up / was picked up* an orange and ate it. But those oranges **9** *only used / are only used* to make marmalade. They're really horrible, and afterwards, her face was green! Oh, **I've just 10** *told / have been told* that it's time to go back to work (I'm writing this on my tea break!), so speak soon!

2. Раскройте скобки, поставив глагол в правильную видовременную форму

It all **0** **began** (*begin*) quite normally. I **1** _____ (*work*) on the computer late at night. I **2** _____ (*try*) to design our new photo page for about six weeks, and I was just about to finish. Then, suddenly, this message **3** _____ (*appear*) on the screen. It said that my old virus protection **4** _____ (*just / end*) and my computer was no longer protected. I needed to install a new version of the software. Well, I **5** _____ (*receive*) lots of messages like this during the week, so I clicked on it. It was only the next day that I realised that I **6** _____ (*make*) a terrible mistake. The message was fake and I **7** _____ (*allow*) a virus onto my PC! The next morning, I turned my computer on and went into the kitchen to make a cup of tea. When I came back, the computer **8** _____ (*make*) a lot of noise – but I **9** _____ (*not / start*) any of the programs yet. I knew then that someone else **10** _____ (*control*) my machine. There was only solution – to delete everything on my hard drive and start again. I did that and my computer was soon back to normal, thankfully! So the reason for my post is to say Be careful! Don't trust every message on your computer!

Тема 2. История развития автомобилестроения

Чтение текста *A mysterious robbery* с полным пониманием содержания. Выполнение лексико-грамматических упражнений по тексту

A mysterious robbery Mr Fergus Dilger turned up at his toy shop in Fareham, England on Monday morning to find that he had been robbed! Someone had entered the shop at some point between the moment he closed at 5.30 p.m. on Saturday, and the time he arrived on Monday morning. The mystery was that there had been money in the shop, and it was still there. The thieves also hadn't stolen his computer or any of the expensive computer games in the store. The only thing that was missing was about twenty packets of children's cards. These come from a game with pictures of monsters, which has been incredibly popular since it went on sale last year. Mr Dilger spoke to me by phone this morning. —If they had stolen something valuable, I would have called the police! he said, —but this is crazy!! Later in the day, the crime was solved by video cameras in the street outside the shop. They had recorded a pair of people about 1½ metres tall climbing through a window at the back of the shop late on Saturday evening. —It seems clear that some children saw the open window and decided to steal the cards for their favourite game! said a police officer this afternoon, after we had contacted them about the events. —But because Mr Dilger said he wouldn't complain to us, we haven't begun an investigation. Nevertheless, we will visit all schools in the local area to remind children that a crime is a crime. Mr Dilger told us that his shop would be open throughout the week, as usual.

Read the text. Put the events in order 0–6.

A reporter spoke to Mr Dilger.

The thieves took the cards.

MrDilger left a window open.
MrDilger discovered the crime.
The thieves were filmed.
The children's card game went on sale.
The police learned about the crime.

Read the text again. Are the sentences True or False? If you don't have enough information, write Not stated.

1. MrDilger saw how the crime was happening.
2. The thieves took a lot of cash.
3. The cards show hundreds of different monsters
4. MrDilger phoned the police.
5. The crime happened at the weekend.
6. There were two criminals.
7. The police have been visiting lots of schools.

Тема 3. Экологические проблемы автотранспортных предприятий.

Выполните грамматический тест по теме —Глагол to be. Артикль с исчисляемыми и неисчисляемыми существительными

Use the correct form of the verb *to be* and *an article* where necessary. Complete the sentences with the right *pronouns*.

1. What _____ wonderful advice! I hope _____ will be helpful.
2. I want to listen to _____ news. _____ (be) very interesting.
3. Give me _____ pair of scissors. What do you need _____ for?
4. _____ police (not know) where Jack is.
5. Athletics (be) fun. But my clothes (be) usually wet.
6. Money (be) evil. _____ (not bring) happiness.
7. Your luggage (be) too heavy. They'll have to charge you for _____ .
8. Knowledge (be) shared, information (be) exchanged.
9. I bought five kilos of potatoes. Put _____ in the box. Five kilos (be) enough for a week.
10. Her jeans (be) too dirty. She needs to wash _____.
11. My holiday (be) just 7 days long. Seven days (be) very short, but you can use _____ to go hiking.

4 семестр

Тема 4. Здоровье и спорт

Выполните грамматические упражнения по теме: Времена группы Simple и Continuous

Упр. 1. Раскройте скобки, употребляя глаголы в *Present Continuous* или *Past Continuous*

1. I (to write) an English exercise now. 2. I (to write) an English exercise at this time yesterday, 3. My little sister (to sleep) now. 4 My little sister (to sleep) at this time yesterday. 5. My friends (not to do) their homework now. They (to play) volley-ball. 6. My friends (not to do) their homework at seven o'clock yesterday. They (to play) volley-ball. 7. You (to eat) ice-cream now? 8. You (to eat) ice-cream when I rang you up yesterday? 9. What your father (to do) now? 10. What your father (to do) from eight till nine yesterday? 11. Why she (to cry) now? 12. Why she (to cry) when I saw her yesterday? 13. She (to read) the whole evening yesterday. 14. She (not to read) now, 15. Now she (to go) to school. 16. What you (to do) now? —I (to drink) tea. 17. You (to drink) tea at this time yesterday? — No, I (not to drink) tea at this time yesterday, I (to eat) a banana. 18. My sister is fond of reading. She (to read) the whole evening

yesterday, and now she (to read) again, 19. Look! My cat (to play) with a ball. 20. When I went out into the garden, the sun (to shine) and birds (to sing) in the trees.

Упр. 2. Раскройте скобки, употребляя глаголы в *Past Simple* или *Past Continuous*.

1. I (to play) computer games yesterday. 2. I (to play) computer games at five o'clock yesterday. 3. He (to play) computer games from two till three yesterday. 4. We (to play) computer games the whole evening yesterday. 5. What Nick (to do) when [you came to his place? 6. What you (to do) when I rang you up? 7. I (not to sleep) at nine o'clock yesterday. 8. What he (to do) yesterday? - - He (to read) a book. 9. What he (to do) the whole evening yesterday? --He (to read) a book. 10. She (to sleep) when you came home? 11. My brother (not to play) tennis yesterday. He (to play) tennis the day before yesterday. 12. My sister (not to play) the piano at four o'clock yesterday. She (to play) the piano the whole evening. 13. When I came into the kitchen, mother (to cook). 14. She (to cook) the whole day yesterday. 15. We (to wash) the floor in our flat yesterday. 16. We (to wash) the floor in our flat from three till four yesterday. 17. You (to do) your homework yesterday? 18. You (to do) your homework from eight till ten yesterday? 19. Why she (to sleep) at seven o'clock yesterday? 20. He (to sit) at the table the whole evening yesterday.

Тема 5. Путешествия на транспорте.

Выполните грамматический тест, выбрав правильный вариант ответа

Вариант 1

1. Money **(a) is, b) are** easy to spend and difficult to save.
2. The trousers he bought for her **(a) didn't b) don't, b) doesn't** fit her.
3. He wrote this letter. I recognized **(a)her, b)it, c)him** by his hand-writing.
4. I'm looking for my keys. Has **(a)some, b)anybody, c)anything** seen them?
5. I think the airports are **(a)exciting, b)excited** placed.
6. She left too **(a)late, b) lately** to catch the bus.
7. **(a)Does it rain, b)Is it raining**? No, look, it's sunny.
8. I **(a)don't enjoy, b) am not enjoying** cooking very much.
9. Tom **(a)didn't meet, b)hasn't met** his sister since he was a child.
10. We **(a) saw, b) were seeing** an accident while we **(a)waited, b)were waiting** for the bus.
11. John is reading a book now. He has **(a)been reading, b)read** it for two hours. He has **(a)read, b) been reading** 52 pages so far.
12. This book **(a) written, b)were written, c)was written** by Hardy.
13. Jack usually **(a) is going, b) went, c) goes** to work on Saturdays.
14. Where **(a) is, b) was, c) were** you born?
15. John said he **(a)will leave, b)would be leaving, c) would leave** soon.
16. A new supermarket **(a)will build, b)will be built** here next year.
17. **(a)Can, b)must, c)may** I translate this sentence? Oh, you needn't.
18. You **(a)must, b)have to, c)may** use my dictionary as long as you like.
19. When I first came to Madrid, I **(a) could, b) couldn't** say only a few words.
20. Listen! I **(a)must, b)can** hear her crying.

Тема 6. Моя будущая профессия, карьера

Чтение текста Science с полным пониманием содержания. Выполнение лексико-грамматических упражнений по тексту

Either person associates the 21 century with the progress of science. Tremendous changes in the life & conditions of people took place in it. Centuries ago we couldn't even think about the things we deal with now.

100 years ago people didn't fly to various cities, countries & continents. And now we just buy a ticket & fly to any place of destination at a great speed, make long – distance flight to any direction. The speed of some planes is about 1000 km per hour. So you can cross the Atlantic using only 1,5 hour. Such planes may connect various remote places by the direct flights.

Speaking about the inventions of the previous century it's important to mention radio. It was invented by Russian scientist Alexander Popov & it changed the whole life of people. It found a great use in the 20 century. By means of it people can do an endless number of jobs, get all kinds of information, direct the work of machines, help planes to land etc. It also was extremely strange for our parents to here Gagarin's talking from the space.

Nowadays radio of course gave its place to TV & computer but in some remote places of the world it's still known as the only way of getting information from the —Big Land. And it becomes more precious because of that. And also how soldiers in different hot points would communicate if they had not radio transmission?

So people have a right to say that radio is a masterpiece of science & technology.

So is TV. It's the most magnificent source of Mass Media. It gives us either pleasure or amusement, useful information, 70 per cent of which we get by the means of eyesight, 15 – by listening. TV displays us the entire picture of current events, showing the details live or in recording.

Using TV people control technique & equipment, industry & traffic. In the field of medicine it gives us an opportunity to make so – called —jewelry surgeries which can be directed by famous doctors & professors over TV.

Speaking about medicines science gave a chance to the great amount of people to survive. And now many of them date back their lives to the day of medical intrusion. Not long ago the Medical Committee for Inventions & Discoveries recognized a new scientific discovery in cancer diagnostic.

A great amount of people live only because they have an artificial heart or kidney which is the products of science.

The medical equipment is improved day by day. Tremendous money is impact in this engineering & either person understands the great use of it.

Also one of the wonders of our age is so – called —electronic brain or computer as we call it. Some models of it can touch, smell, hear, see & feel. The considerable amount of people have computers at home. Such mechanisms organize the life & work of people in various spheres of human activity.

But the most magnificent scientific achievement is, of course, —Nuclear Fission. It put upside – down all the life of previous generations.

When atom splits it sets free much energy & people try to use it. The former USSR was the first country in the world which learned to use it in peaceful purposes. Atomic power theoretically can be used in ships, locomotives, and jet – planes. For example the first atomic ice – breaker —Lenin was launched in the USSR. But the greatest fame atomic energy got by means of weapons. Either country knows about such energy & weapons but only several countries of the world have the technology. Such information is, of course, Top – Secret. `cause using it in peaceful life is useful. But in the case of war, as a weapon, it may bring global catastrophe including ecological, environmental damage. It can become the reason of exhaust & pollution & of course it can lead to death of either living organism.

But the advantages of atomic power are tremendous. The atomic fuel has no smoke, no fire, no noise. Atomic power stations are the most pure stations among the traditional stations when they work normally. But in the case of collapse they bring death.

Many scientists declare that we are on the way to a new kind of life – —The Age Of Atom.

Among other scientific discoveries are telephone, various home equipment, satellite antennas, flights to the space etc.

We use either of these things in our current life & don't think about the life without them. They bring pleasure & comfort to our houses, health to our organisms & new methods to make our life secure. They are usual for us. But science develops very fast & if a few years we may have other new facilities which we can't imagine now.

I. Find the English equivalents to the following words:

Разнообразные – various

Прямыерейсы – direct flights
Передача информации по радио – radio transmission
Шедевр науки и технологии- the masterpiece of science and technology
Передавать детали в прямом эфире- to show the details live
Медицинское участие- medical intrusion
Огромные деньги вкладываются в инженерное дело – tremendous money is impacted in engineering
Ядерная реакция – nuclear fission
Атом расщепляется – atoms splits
Спускать на воду- to launch
Совершенно секретно – Top Secret
Вред для окружающей среды – environmental damage
Истощение, опустошение – to exhaust
Спутниковые антенны- satellite antennas

II. *Answer the following questions on the text.*

Why is the XXI century called the century of progress of science?

What inventions of the XX century are mentioned in this text?

Which way of carrying out medical surgeries is remembered in the text?

How is computer called in the text?

How do you understand the meaning of the words Nuclear Fission?

Where can Nuclear Fission be used?

III. *Comment on the idea.*

We are on the way to a new kind of life – the Age of Atom. Give not less than three arguments proving your point of view.

5 семестр

Тема 7. Транспортные средства.

Выразительно чтение текста с полным пониманием. Выполнение лексических упражнений по тексту

1. Прочитайте текст и выберите правильный вариант слова из скобок.

The first traffic signal was invented by a railway signaling engineer. It was installed (**inside, in, outside**) the Houses of Parliament in 1868. It looked like any railway signal of the time, and was operated by gas. However, it exploded and killed a policeman, and the accident (**discouraged, disappointed, displeased**) further development until cars became common.

Modern traffic lights are an American (**discovery, puzzle, invention**). Red-green systems were installed in 1914. Three-colour signals, operated by hand from a tower in the middle of the street, were installed in New York in 1918. The first lights of this type in Britain were in London on the junction between St. James's Street and Piccadilly, in 1925.

In the past, traffic lights were (**tragic, useless, special**). In New York, some lights had a statue on top. In Los Angeles the lights did not just change (**loudly, silently, quickly**) but rang bells to wake the sleeping motorists of the 1930s. These are gone and have been replaced by standard models, which are universally adopted.

2. Выберите предложение, которое не соответствует содержанию текста.

1. The first traffic signal was the cause of death of a British policeman.

2. The first traffic signal was invented in the Houses of Parliament.

3. The first traffic signal didn't look like the traffic lights of today.
4. The first traffic signal was placed near the Palace of Westminster.

3. Ответьте на вопросы:

What are —traffic lights—?

1. Special signal controlling road traffic by coloured lights.
 2. Movement of cars along roads.
 3. An official controlling the movement of cars.
 4. Regulation of traffic with the help of coloured lights.
5. To whom do we owe the traffic lights of the type we use now?
1. Americans.
 2. Members of Parliament from Westminster Palace.
 3. British.
 4. Sleeping motorists.
6. Why was the changing of the traffic lights followed by the bells in 1930s?
1. To break the silence of Los Angeles at night.
 2. To wake the sleeping drivers.
 3. To replace the standard-models of the time.
 4. To keep step with the time.

Тема 8. Основные компоненты автомобиля

Выразительное чтение текста с полным пониманием. Выполнение лексических упражнений по тексту

1. Прочитайте текст и выберите правильный вариант слова из скобок.

Four thousands of years ago, an Egyptian sculptor carved a picture on a wall of two women hitting a ball back and forth from hand (**in, under, out, to**) hand. Is this the ancestor of tennis?

Tennis was (**sent, caught, known, brought**) to Norway from Greece in 500 AD. It became so popular between the twelfth and fourteenth century that every town in France had its own (**centre, hall, courtroom, court**). But this was a very different game from the one we see at Wimbledon today.

At first the game was played bare-handed with a leather ball filled with dog's hair. (**Later, Late, Latter**) rougher materials like sand and chalk were used but these caused injuries to the players' hands. This led to the use of protective gloves (it, which, this, what) got bigger and bigger as time went on until it was necessary to cut out the centres and replace them with tight ropes.

Gradually these gloves evolved into rackets.

2. Выберите предложение, которое не соответствует содержанию текста.

1. The picture of two women on the wall could show the game from which tennis originated.

2. As far back as four thousand years ago Egyptian sculptors could make carvings on walls.
3. Sculptures of two Egyptian women could be the prototype of modern tennis.
4. Tennis was one of the popular forms of entertainment in France between the twelfth and fourteenth century.

3. Ответьте на вопросы:

When did tennis become known in Europe?

1. 500 years ago
 2. About 1,500 ago
 3. 4,000 years ago/
 4. Between the 12th and 14th century.
4. To what country do tennis players of Northern Europe owe the game?
1. Egypt 2. Greece 3. France 4. Europe

5. Why did tennis players have to wear gloves?

1. To make hands bigger and bigger.
2. To cut out centres.
3. To replace gloves with ropes.
4. To protect hands from injuries.

6 семестр

Тема 9. Основные механизмы автомобиля

Выполните грамматические упражнения, употребляя глаголы в *Present Continuous* или в *Present Simple*.

Упр. Раскройте скобки, употребляя глаголы в *Present Continuous* или в *Present Simple*.

1. What you (to do) here now? - We (to listen) to tape-recordings. 2. You (to want) to see my father? - Yes, I ... 3. Michael (to know) German rather well. He (to want) to know English, too, but he (to have) little time for it now. 4. What magazine you (to read)? - It (to be) a French magazine. There (to be) good articles on sports here. You (to be) interested in sports? - Yes, I ... But I (not to know) French. 5. We (to have) an English lesson now. 6. Lena usually (to prepare) her homework at the institute? - No, she ... As a rule, she (to work) at home. — And what she (to write) now? - Oh, she (to write) an article for our wall newspaper. 7. Who that man (to be) who (to stand) in the doorway? - You (not to recognize) him? It (to be) John, my cousin. 8. I (to have) no time now, I (to have) dinner. 9. Your family (to leave) St. Petersburg in summer? - Yes, we always (to go) to the sea-side. We all (to like) the sea. Mother (to stay) with us to the end of August, but father (to return) much earlier. 10. Where Tom and Nick (to be) now? — They (to have) a smoke in the garden.

Упр. 2. Раскройте скобки, употребляя глаголы в *Present Continuous* или в *Present Simple*.

1. It (to take) me forty minutes to get to school. 2. Hello, Pete, where you (to go)? — I (to hurry) to school. 3. When your lessons (to begin) on Monday? — They (to begin) at nine o'clock. 4. Where your sister (to be)? — She (to do) her homework in the next room. 5. It usually (to take) me an hour to do my written exercises. 6. Where Boris (to be)? I (to look) for him. - He (to have) dinner. 7. In the evening I often (to go) to see my friends. 8. On Sunday we sometimes (to go) to the cinema or to a disco club. 9. Andrew (to get) up very early as he (to live) far from school, He (to be) never late. 10. It (to be) six o'clock in the evening now. Victor (to do) his homework. His sister (to read) a book. His mother and grandmother (to talk). 11. I (to write) a letter to my grandmother who (to live) in Novgorod. I (to write) to her very often.

Тема 10. Двигатель

Выполните грамматический тест, выбрав правильный вариант ответа

1. The audience (a) was, b) were) given free tickets.
2. The news (a) travels, b) travel) quickly.
3. We are going shopping. You can go with (a) you, b) her, c) us).
4. I've met (a) some, b) any, c) no) people, but I don't have (a) some, b) any, c) no) friends.
5. He went to the shop, but he didn't buy (a) any, b) anything, c) something).
6. The teacher was (a) annoyed, b) annoying) because I had forgotten to do my homework.
7. He talked so (a) polite, b) politely) and danced so (a) beautifully, b) beautiful).
8. I (a) is, b) was, c) have, d) do) just made some coffee. Would you like some?
9. It's very noisy. Sue (a) listens, b) listened, c) is listening) to rock music.
10. Every morning John (a) got up, b) gets up, c) is getting up) at 7.00.
11. How many plays (a) did Shakespeare write, b) has Shakespeare written, c) had Shakespeare written)?
12. . Oh, I (a) cut, b) was cut, c) have cut) my finger. It's bleeding.
13. A strange man (a) had walked, b) was walking, c) walked) into the room. He (a) was wearing, b) wore, c) had worn) red trousers and a pink shirt.
14. Which countries (a) did they visit, b) were they visiting, c) had they visited) while they (a) were travelling, b) travelled, c) was travelling) round the world?
15. I (a) tried, b) was trying, c) had tried) to phone John in the morning, but he (a) already left, b) had already left, c) was already leaving).
16. He (a) will get up, b) will be getting up, c) will have got up) at 7.00 tomorrow.
17. You have (a) been driving, b) driven, c) driving) all day. Let me drive now.
18. Ann said that she (a) was going, b) is going, c) will go) to learn to drive.
19. . This situation is serious. Something must (a) do, b) be, c) be done) before it's late.
20. My father allowed me (a) use, b) used, c) to use) his car.

Семестр 7

Тема 11. Инструменты и меры безопасности при проведении ремонтных работ на автомобильном транспорте

Чтение текста с полным пониманием и выполнение лексических упражнений по тексту

1. Прочитайте текст и выберите правильный вариант слова из скобок.

Good evening, and here is the Eight O'Clock News.

Air-sea rescue helicopters from Royal Air Force Sopworth were called out after a yacht capsized in a storm (**near from, off, away, of**) the Devon coast. In spite of high seas the helicopters (**rose, jumped, ran, lowered**) rescue teams to try and save the crew. Two men and a girl were taken to (**safety, campaign, session, competition**). One was lost at sea. The other was rescued and taken to hospital but was dead on arrival. The coast-guard (**would say, promised, had asked, helped**) small boats to stay in the harbor, but the yacht, the "Napoleon III" from Poole, had set out for France (**because of, due to, since, despite**) the warnings.

Viewers will be able to see the members of the rescue teams after the news.

2. Выберите предложение, которое не соответствует содержанию текста.

1. The Eight O'Clock News could be heard on the radio.
2. The news tells about a yacht capsized in a storm.
3. In spite of high seas the helicopters managed to try and help the crew.
4. The Eight O'Clock News could be heard and seen on TV.

3. Ответьте на вопросы:

How many members of the crew were there on the yacht?

1. Five.
 2. Four.
 3. More than five.
 4. Two men and a girl.
4. Could the members of the crew know about the approaching storm?
1. Yes. The high seas showed it.
 2. Yes. The helicopters came because of the storm.
 3. No. No one had told them about it.
 4. Yes. The coast-guard had warned them.
5. Where did the yacht go?
1. To the city of Napoleon.
 2. To France.
 3. To Devon.
 4. To Sopworth.

Семестр 8

Тема 13. Инструкции и руководства при использовании приборов технического оборудования автомобиля

Выполните грамматические упражнения, поставив глагол в форму одного из времен *Present Perfect*, *Past Simple*, *Past Continuous* или *Past Perfect*.

Упр. 1. Раскройте скобки, употребляя глаголы в Present Perfect, Past Simple, Past Continuous или Past Perfect.

1. I just (to see) Jack. 2. She (to wash) the dishes from five till six. 3. Look! She (to draw) a very nice picture. 4. At this time yesterday I (to talk) to my friend. 5. The TV programme (to begin) before I (to come) home. 6. I (not to eat) ice cream since summer. 7. I understood that she (not to read) my letter. 8. She (to do) the rooms when I (to come) home. 9. It's all right: she (to find) the way out of the situation. 10. He (to come) home late yesterday. 11. She is very glad: she (to finish) her composition at last. 12. He (to translate) the whole text by eleven o'clock. 13. I never (to be) to Rome. 14. Last year we (to work) very much. 15. When I (to have) breakfast, I went to school. 16. I (not to see) you for ages! I am very glad to see you. 17. When you (to see) the "Swan Lake"? 18. My sister already (to graduate) from the institute. 19. He repaired the toy which his brother (to break) the day before. 20. I (to see) an interesting TV programme this week. 21. You ever (to be) to Trafalgar Square? 22. They (to cook) the whole day yesterday.

Упр. 2. Раскройте скобки, употребляя глаголы в Present Perfect, Past Simple, Past Continuous или Past Perfect.

1. Only when she was going to bed, she remembered that she (to forget) to ring up her friend. 2. We already (to study) seven English tenses. 3. He (to spend) two weeks in Scotland two years ago. 4. I (to buy) a lovely fashionable dress. Now I shall look smart at the party. 5. He (to learn) English before he (to go) to the USA. 6. When she (to spend) all her money, she (to go) home. 7. I (to speak) to my friend yesterday. 8. Look! Kate (to wash) all the dishes. 9. Your mother (to return) from work? Can I speak to her? 10. She (to do) her flat the whole day on Saturday. 11. The cat (to drink) all the milk which I (to give) it. 12. You ever (to be) to Piccadilly Circus? 13. He (not to read) Turgenev since he was a pupil. 14. They (to reach) the river by sunset. 15. I (not yet to receive) an answer to my letter. 16. She is very happy: her son (to finish) school. 17. My brother (to train) at the stadium from six till eight yesterday. 18. My sister (to buy) a pair of nice model shoes this month. 19. I (not to dance) for ages. 20. When Nick (to come) from school, his friends (to play) in the yard. 21. When your sister (to go) to London? 22. My friend just (to recover) after a serious illness. 23. I never (to be) to the Bahamas. 24. At this time yesterday we (to talk) about you.

Тема 14. Инструкции по технике безопасности при ремонте и вождении

автомобиля Выполните лексико-грамматический тест, выбрав правильный вариант ответа

Every teenager feels 1) stressed/stressing at times. Academic pressures, family issues and 2)

difficult/difficulties with peers – these are just some of the things that teens have to cope with every

day. None of us can avoid stress 3) complete/completely, but luckily there are 4) vary/various things we can all do to reduce our stress levels. Firstly, it's important to exercise regularly and avoid eating 5) health/unhealthy food. Do something that makes you happy! It may be listening to your 6) favourite/favourable music, talking to a friend or 7) simple/simplely spending time with a pet. It's always 8) helpful/helping to talk about your problems with others. As the 9) say/saying goes, "A problem shared, is a problem halved!"

A) 1) stressing, 2) difficulties, 3) completely, 4) vary, 5) health, 6) favourable, 7) simple, 8) helpful, 9) say
 B) 1) stressed, 2) difficult, 3) complete, 4) various, 5) unhealthy, 6) favourite, 7) simply, 8) helping, 9) saying

B) 1) stressing, 2) difficult, 3) complete, 4) vary, 5) health, 6) favourable, 7) simply, 8) helpful, 9) saying

Г) 1) stressed, 2) difficulties, 3) completely, 4) various, 5) unhealthy, 6) favourite, 7) simply, 8) helpful, 9) saying

Complete the sentences with the given Tense forms.

- | | |
|--|----------------------|
| 1. The students _____ an essay for two hours already. | a) has written |
| 2. She _____ a letter at the moment. | b) was writing |
| 3. He _____ his report already. | c) had been writing |
| 4. The pupils _____ a test every lesson. | d) wrote |
| 5. Tom was reading the text while Kate _____ it down. | e) will be writing |
| 6. Shakespeare _____ a wonderful play "Romeo and Juliet". | f) will have written |
| 7. Her fingers ached because she _____ an article all day. | g) is writing |
| 8. Maybe I _____ him some words tomorrow. | h) had written |
| 9. They _____ a test this time next week. | i) write |
| 10. She _____ her book by next month. | j) will write |
| 11. Jane _____ her homework by the time her mum came home. | k) have been writing |

A) 1k, 2g, 3a, 4i, 5b, 6d, 7c, 8j, 9e, 10f, 11h

Б) 1a, 2j, 3k, 4d, 5b, 6i, 7c, 8g, 9e, 10h, 11f

В) 1f, 2a, 3c, 4i, 5h, 6b, 7c, 8e, 9g, 10f, 11d

Г) 1b, 2d, 3e, 4h, 5j, 6i, 7g, 8k, 9f, 10c, 11a

Тема 15. Я хочу быть техником

Выполните грамматический тест, выбрав правильный вариант ответа

1. When Mark arrived, the Johnsons _____ dinner, but stopped in order to talk to him.

- a) were having c) had been having
 b) had d) was having

2. The food that Ann is cooking in the kitchen _____ delicious.

- a) is smelling c) smelt
 b) smells d) will smell

3. My colleagues usually _____ four days a week, and till week they _____ five days.

- a) work, work c) are working, are working
 b) are working, work d) work, are working

4. When we went to the forest, we _____ smell burning.

- a) could c) must
 b) can d) might

5. Before you _____, don't forget to lock the door.

- a) are leaving c) leave
 b) will leave d) shall leave

6. His parents will be very glad if she _____ the university.

5. Контрольно – оценочные материалы для рубежного контроля Освоения учебной дисциплины

Задания для оценки освоения дисциплины

3 семестр

Тема 1. Система образования в России и за рубежом

Прочитайте и переведите текст. Ответьте на вопросы и напишите свою визитную карточку

A visiting card, also known as a calling card, is a small paper card with one's name printed on it. They first appeared in China in the 15th century, and in Europe in the 17th century. The footmen of aristocrats and of royalty would deliver these first European visiting cards to the servants of their prospective hosts solemnly introducing the arrival of their owners.

Visiting cards became an indispensable tool of etiquette, with sophisticated rules governing their use. The essential convention was that one person would not expect to see another person in her own home (unless invited or introduced) without first leaving his visiting card for the person at her home. Upon leaving the card, he would not expect to be admitted at first, but might receive a card at his own home in response. This would serve as a signal that a personal visit and meeting at home would not be unwelcome. On the other hand, if no card was forthcoming in return, or if a card were sent in an envelope, a personal visit was thereby discouraged.

As an adoption from French and English etiquette, visiting cards became common amongst the aristocracy of Europe, and also in the United States. The whole procedure depended upon there being servants to open the door and receive the cards and it was, therefore, confined to the social classes which employed servants.

Some visiting cards included refined engraved ornaments, embossed lettering, and fantastic coats of arms. However, the standard form visiting card in the 19th century in the United Kingdom was a plain card with nothing more than the bearer's name on it. Sometimes the name of a gentlemen's club might be added, but addresses were not otherwise included. Visiting cards were kept in highly decorated card cases.

The visiting card is no longer the universal feature of upper middle class and upper class life that it once was in Europe and North America. Much more common is the business card, in which contact details, including address and telephone number, are essential. This has led to the inclusion of such details even on modern domestic visiting cards, a practice endorsed by modern books of etiquette, such as Debrett's New Etiquette.

Перед вторым предъявлением:

1. What is the visiting card?
2. What is its origin? / Where did it come from?

3. When did it appear in Europe?
4. What were they used for?
5. How could the visiting cards be decorated?
6. What is the business card?

Name

Education

Occupation

Interests

Address

Telephone

E - mail

Тема 3. Business trip abroad. At the airport. At the railway station. At the hotel. Currency exchange.
 Составьте диалог по темам: В аэропорту, в отеле. В пункте обмена валюты

Тема 2. История развития автомобилестроения

Расставить части письма в логическом порядке.

1. 15 October 2008
2. Dear James
3. I have pleasure in inviting you to attend our special conference to be held at Sheraton Hotel, London on Thursday/Friday 10/11 December 2009.
4. Mr James Hilton
 General Manager
 JMK Co Ltd
 34 Wood Lane
 London
 Great Britain WC2 5TP
5. 2009 BUSINESS CONFERENCE, 10/11 DECEMBER 2009
6. This intensive, practical conference for businessmen aims to:
 - Increase your business productivity
 - Enable networking with business partners

The seminar is power-packed with a distinguished panel of professional speakers who will give expert advice on many useful topics.

7. Yours sincerely
8. If you would like to join us please complete the enclosed registration form and return it to me before 30 August with your fee of £50 per person.
9. Enclosure
10. I look forward to seeing you again at this exciting conference.
11. John Smith
 Conference Secretary
12. Copies

Тема 3. Экологические проблемы автотранспортных предприятий

Аудирование текста A Stockbroker Is an Honorable Business.

Прослушайте текст и выполните лексико-грамматические упражнения по тексту

A Stockbroker Is an Honorable Business

Our brokerage firm was founded in 1931 by my father, Reed Glover. He was a banker. I'm 40 years old. I started in the securities business in 1954. I believed we were in a new era: there could no longer be a severe collapse in stock prices.

In 1968 and 1969 a great many large firms overexpanded. Worse than that, they recommended stocks which were unsound. The downturn occurred in 1969 and 1970, many of these firms went out of business. They forgot that there really isn't a new era. The business cycle is not going to vanish. You must be prepared for adversity as well as prosperity.

When you're dealing with an individual's money it's a terrific responsibility. The individual is exposed to so many people in the brokerage business that it's quite a compliment to have him turn to you for investment service. The rule I've always gone by is that I expect to have my brother-in-law's account and my roommate in college. But it seems everybody has a roommate in college or a brother-in-law who's in this business. So I don't really use my social acquaintances for purposes of business. My closest friends are with many of the brokerage firms. At social gatherings we don't discuss the market, other than in an amusing way.

I'm amazed how rarely the individual customer will find fault with the broker. Along with that, there's no written contract in our business. If the stock goes down, the customer's word is his pledge. They all pay. This is an honorable business.

When you're dealing with a person's money and investments, you deal with his hopes and ambitions and dreams.

It's quite easy to look around and say this is a parasitical business. All you're doing is raking off your cut from the productivity of others. That is, I think, an erroneous view. Frankly, I've wrestled with that. It comes down to this: the basis of the country's strength and prosperity is the finest economic system that's ever been devised, with all its imperfections.

Our system depends on a free exchange of publicly owned assets, and we're part of the picture. If there were no stock market, I think the economy would be stifled. It would prevent the growth of our 260 companies. Without a stock market, the companies wouldn't be able to invest their capital and grow. This is my life and I count myself very fortunate to be in this work. It's fulfilling.

Choose the only right answer to the following questions.

1. The main character believe that
 1. he had to mortgage his house to survive in this world.
 2. the economic situation would remain stable.
 3. his starting in the securities business would be a failure.
 4. he had to find one more brokerage firm to control his father's business.
5. Large firms recommended stocks
 1. which did not coordinate with principles of policy.
 2. Which were of great importance.
 3. Which were not reliable and trustworthy.
 4. Which sounded not properly.
3. What does it mean —to be prepared for adversity as well as prosperity|?
 1. You must be ready to make an advertising of your goods at any moment.
 2. To be responsible for everything that you have done.
 3. You must be always alert.
 4. You must be prepared to failures as well as flourishing.
5. When you are dealing with an individual's money it is
 1. a great responsibility.
 2. When you are afraid of any responsibility.
 3. A terrible responsibility.
 4. No responsibility at all.
5. If the individual is exposed to so many people in the brokerage business,

1. he may be put in a situation in which this business might harm him.
2. he is thankful to these people.
3. he may be given some pieces of advice.
4. he is under the protection of these people.
5. The customer word is his
 1. hislife.
 2. hismoney.
 3. hisobligation.
 4. hisbankaccount.
7. Give the explanation of the phrase —how rarely the individual customer will find fault with the brokerl.
 1. he will not pay the bills.
 2. He will seldom accuse him of something.
 3. He will always praise broker for everything he has done.
 4. He will find a large crack in brokerage business.
8. —A parasiticalbusinessl means
 1. an amusing imitation of business.
 2. a business which exists inside other business.
 3. todestroyeverything.
 4. They get money or other things from people without doing anything in return.
9. If you have an erroneous view
 1. your beliefs and opinions are incorrect.
 2. you are on the right way.
 3. you are in two minds.
 4. you are accepting other people's opinions.
- 10.If there were no stock market
 1. theeconomywouldprosper.
 2. The economy would be suppressed stopped from continuing.
 3. The free movement of the goods would be rejected.
 4. New companies would appear all over the world.

4 семестр

Тема 4. Здоровье и спорт

Прослушайте тексты и установите соответствие между высказываниями каждого говорящего 1 — 6 и утверждениями, данными в списке А — G. Используйте каждое утверждение, обозначенное соответствующей буквой, только один раз. В задании есть одно лишнее утверждение. Занесите свои ответы в таблицу.

Speaker 1

My friend likes people who aren't afraid to be different from the majority of their race, age group etc. She hates seeing people who always share the same thoughts as others, no matter how intelligent they are because intelligence to her has always been about logical thinking no matter what you know. I agree with her and I like those who are able to draw their own conclusions and go against the norm. We're not afraid to be labelled a deviant.

Speaker 2

My best friend and I have been friends for a long time and recently I've been noticing that we're drifting apart. I think our friendship is very competitive even though we don't show it on the outside or ever talk about it. We always try to one upon one another. We've had numerous fights throughout our history both verbal and physical but they weren't anything that couldn't be repaired. We both recently graduated from college and for a little while, we were both looking at a very uncertain future.

Speaker 3

My best friend is one of my classmates. I know I can rely on her. Even when our lives get busy we still make time to see each other. I can't imagine going to school and not having her there. Since I am better in math and science and she is better in English and languages, we can always help each other if we get confused about a difficult homework assignment. We are lucky that we complement each other so well. I hope that our friendship will continue and be just as strong after we graduate from high school. We would like to study at the same university.

Speaker 4

My best friend's name is Marcela. We have known each other since we were 8 years old. We both enjoy music, playing the guitar and singing. We like going to the cinema but sometimes can't agree on which movie to see. We both like travelling, reading and swimming. Sometimes during the summer I go with her and her family to their summer house which is located next to a large lake. Whatever we're doing, it's always fun to be with her.

Speaker 5

I found my best friend at boarding school. She became the most important person in my life. She was always ready to encourage me, to comfort me. She was my biggest supporter in both the good and the bad. Unfortunately now we don't live close by each other so I haven't seen her for a long time. I cherish my memories of her so much. I will never give up hope that our paths are destined to cross again.

Speaker 6

My friend doesn't have to work because his parents pay for his college and all his expenses. All he has to worry about is studying and doing his homework. Nevertheless, instead of using the time wisely, he always puts off doing his college work by saying that there is enough time to do it later. Moreover, almost every afternoon he watches television and talks on the phone with his friends. He prefers to study after eight o'clock at night, but this was the time his friends wanted to go out.

You have 15 seconds to complete the task. (Pause 15 seconds.) Now you will hear the texts again. (Repeat.) This is the end of the task. You now have 15 seconds to check your answers. (Pause 15 seconds.)

Which speaker says that...

- A. she is missing her friend.
- B. everyone should have her/his own opinion.
- C. his friendship is fading.
- D. her friend and she are interested in many of the same hobbies.
- E. her friend doesn't appreciate time and his parents' help.

- F. his/her friend looks beautiful.
 G. her friend and she help each other.

Говорящий	1	2	3	4	5
Утверждение					

Тема 5. Путешествия на транспорте.

Прочитайте текст с полным охватом содержания и выполните лексическое упражнение по тексту

What Price Fame?

How do film stars cope with being famous? Does fame bring happiness? Rory Taylor takes a closer look at stardom and its effects on those lucky enough to have it.

After more than 20 years in the film industry Mel Gibson says that the biggest lesson he's learned as an actor has been how important it is to have a loving family at his side. 'When I started out in my career I was often referred to as "the sexiest man in the world" or some such nonsense. At the time, though, it went to my head and I really took to being a celebrity. However, after the initial euphoria I found that not only was I spending long periods away from home but I never had any time to myself, none of which made me particularly happy.' His wife Robyn saw what was happening and came to the rescue; she simply told him to 'stop, come home and take some time off.'

But Mel Gibson thinks it's ten times worse for today's young stars. He believes that the new breed of heart-throbs such as Brad Pitt and Leonardo DiCaprio have it much harder than he ever did. 'The youngsters today receive constant attention from the media, which means they can't do anything without seeing their picture all over the front page the next day.'

The experience of Cameron Diaz bears witness to that. All the time she was dating Matt Dillon she never felt her personal life was her own. 'After a while we both got used to being chased by photographers, and having every aspect of our relationship analyzed by the media. But it meant we could never really lead a normal life together.' The pressures of working together with Dillon on *There's Something About Mary* were probably as much to blame for their painful and much publicized break-up as the sensation-seeking journalists, but all the same, Cameron has resolved to be more guarded about her private life and she now gives as little away as possible about her relationships.

Wild man of comedy, Jim Carrey, also complains about the lack of privacy. He remembers with anger the time he took some family photographs to be developed in a shop close to his \$4 million Los Angeles home. 'Two weeks later they were in the local newspaper. Someone in the shop obviously made a lot of money out of them.' For Carrey, being a famous actor also means being a diplomat. 'People may come up to you in the street when you're in a really bad mood, and you have to talk to them as if you were delighted to see them. If not, word gets round that you're a miserable human being and that's how you're remembered.'

Bruce Willis feels that too much importance is attached to what's written in magazine articles, since most of it's untrue anyway. He firmly believes he has a right to protect himself and his family from over-inquisitive reporters. 'If the paparazzi start taking photos of my children and asking them questions, I just get in the way and teach them a few manners. Of course, they don't take too kindly to this, and the public is given the impression from what they read that I'm arrogant and rude. It's all very frustrating.'

Frustrating it may be, but how sorry should we feel for people like Willis? Michael Douglas and Catherine Zeta-Jones certainly can't complain about journalists: it is said they were paid £1 million by *OK!* magazine for allowing its photographers to take exclusive pictures of their wedding. Of course, being in the public eye does have its drawbacks, but these are nothing compared with the positive aspects of fame. After all, if the publicity and pressure of fame get too much for the

Douglas family, they can always escape to Michael's large house on the beautiful Mediterranean island of Mallorca. Fame is a wonderful thing - as long as you can afford to get away from it!

1 Mel Gibson enjoyed his fame at first?

A True B False C Not stated

2 The experience of Cameron Diaz bears witness to the constant attention from the media.

A True B False C Not stated

3 Their appearance together in a film caused Cameron Diaz and Matt Dillon to end their relationship.

A True B False C Not stated

4 Jim Carrey was angry about the photographs because the shop was closed for a long time.

A True B False C Not stated

5 Jim Carrey said about being recognized in the street that he sometimes has to hide his true feelings.

A True B False C Not stated

6 Bruce Willis was attacked by the paparazzi several times.

A True B False C Not stated

Тема 6. Моя будущая профессия, карьера

Выразительно прочтите и переведите текст *Computers in my life*. Задайте 5 вопросов по тексту.

Computer addicts are the minority of computer users but there is no doubt that more and more young people are computer literate. Computer studies is a subject in many schools and many young people have personal computers. About one in three hundred computer owners spend almost all their time using computers.

Ninety six per cent of them are males of all ages. All of them spend an average of twenty hours per week on home computers. The majority of the adults also use computers at work. All the computer addicts are very intelligent. They have been interested in science and technology from a very early age and they are usually very shy people who like being alone.

A survey in a school showed that fewer girls are interested in computers because girls are less likely to have a computer. Even if they have one, they use then less frequently than boys. Possibly it is because we think of computers as something to do with maths and science, which are traditionally 'male' subjects. Possibly it is because most of the computer teachers are men, who give the girls less attention. Possibly parents think it is less important for girls to have computer skills.

Computer addicts are usually very shy people. Using computers gives them confidence. They love debugging and solving problems, develop programs and love learning programming languages. They learnt to communicate with other users through computer networks and the people they met in school and work think of them as experts who could help and advise when they had problems with their machines. A few spend their time 'hacking' and one addict left a message on a computer of Buckingham House. Very few computer addicts play computer games, but many people use a computer exclusively for games.

Some parents worry about computer games because they think their children won't be able to communicate with real people in the real world. But parents do not need to worry. According to research computer addicts usually do well after they have left school. Parents also do not need to worry that computer addiction will make their children become unfriendly and unable to communicate with people. It is not the computer that makes them shy. In fact, what they know about computers improves their social lives. They become experts and others come to them for help and advice. For most children computer games are a craze. Like any other craze, such as skate-boarding, the craze is short-lived. It provides harmless fun and a chance to escape. If we didn't have these computer addicts, we wouldn't have modern technology. They are the inventors of tomorrow.

Задайте 5 вопросов по тексту.

5 семестр

Тема 7. Транспортные средства.

Прочитайте текст *Automobiles* с полным пониманием содержания и подготовьте пересказ.

Automobiles or cars are one of the most amazing discoveries of the 20th century. They are thought to have completely changed modern society. They've had a huge impact on the way people live and work now. Automobiles or any other motor vehicles gave people the opportunity to move and travel faster. Using transport, people easily commute from one town to another to get to work. The history of automobiles started in 1886, when German inventor Karl Benz invented a motorized wagon to replace ordinary, animal-drafted carriages. First modern car was introduced in 1908 by Henry Ford. Today, there are thousands of cars which meet every person's needs, from luxury types to practical and ergonomic

ones. Apart from cars, people use public transportation for travel purposes, including trams, buses, mini vans, local trains, etc.

There are different opinions on automobiles and their impact. For example, some people think that they have improved our life, but some find them health dangerous and unnecessary. Modern equivalent of cars is the bicycle. First of all, it doesn't have an engine and doesn't need fuel to move. This has made a bicycle the most eco-friendly vehicle. Secondly, bicycles are not noise pollutants and they don't block the roads. Thirdly, riding a bicycle keeps people fit and in good shape. However, there are millions of people who would never abandon cars as they provide comfort and convenience. They don't depend on bad weather conditions, they let the passengers sit back and enjoy the ride, which was impossible in the 19th century when people relied on animals.

Some prominent people state that automobiles have improved the quality of life and economy in many countries. For example, with the appearance of cars the rate at which goods and services are transacted significantly increased. Other than that, many jobs, involving road construction, have been created. Social life has also been improved. Thanks to cars, people can visit each other at any time and stay as long as they wish. Public transport has limited hours of work. The economy is said to be improved due to reduced travel time and expenses. The future of car technologies is vague, although there are some advances being developed. The manufacturers work on hybrid and fully autonomous cars at the moment. Hybrid cars use two or more sources to move. Most commonly they are electric vehicles. Autonomous cars are driverless and they already exist in prototype.

Тема 8. Основные компоненты автомобиля

Подготовьте сообщение по теме: From the history of the automobile

6 семестр

Тема 9. Основные механизмы автомобиля

Подготовьте сообщение по теме: Motor Car Clubs and Museums

Тема 10. Двигатель

Выполните лексический тест по пройденным темам.

Задание 1.

The small cup board or shelf in front of the passenger seat of a car.

- Dashboard
-
- Glove compartment •

Horn

Задание 2.

You hold it and turn to control the direction of a car.

-
- Steering wheel •
- Armrest

- Handle

Задание 3.

A thing in a car that you will need if the car crashes, to protect the driver and passengers.

- Car stereo
-
- Satellite navigation •

Airbag

Задание 4.

The part of a door or window that you use for opening it.

-  Handle
- 

Armrest

- Dashboard

Задание 5.

The front part of a car that covers the engine.

- Bonnet

-

Boot •

Tyre

Задание 6.

An official sign on the front and back of a motor vehicle, with numbers and letters.

- Licenceplate

- Headlight

- Bonnet

Задание 7.

A long thin tool that moves across a vehicle's windscreen to clear the rain off it.

-

Rearviewmirror •

Wiper

- Headlight

Задание 8.

A thick rubber cover that fits round the wheel of a bicycle, car, or other vehicle.

- Tyre

- Wiper

- Bonnet

Задание 9.

A car with a roof that can be folded back or removed completely.

-

Convertible •

Saloon

-

Hatchback Задание

10.

The top part of a chair or car seat that you lean on.

-

Headrest •

Armrest

- Dashboard

Семестр 7

Тема 11. Инструменты и меры безопасности при проведении ремонтных работ на автомобильном транспорте

Прочитайте и переведите диалог двух инженеров, выбрав правильную форму глагола. Выучите диалог про себя.

A: Hello, (Are, is) that John Deere Co.? I'd like (to speak, speak) to Joshua Brames, please.

B: Yes, Brames (speaking, speak).

A: Good afternoon, Mr. Brames. This (are, is) Thomas Alfredson of Case. We (have seen, see) your new models of 130 horsepower tractors, and we (is, are) interested in (to buy, buy, buying) them. (Can, could) you (to send, send) us your offer?

B: Oh, you (to know, know) Thomas, I (believes, believe) we (will send, have sent) you our offer already. (Have, has) you received it?

A: Not yet. When (did you send, you sent) it?

B: I (mail, mailed) it a week ago.

A: Then we must receive it today or one of these day.

B: I (think, thought) so. How many tractor units would you like to buy?

A: Between six and a dozen.

B: Good. And when (will you require, you require) them?

A: In April or in May this year would be perfect.

B: I trust we shall be able to ship you the machines early in April.

A: When I (receive, received) your offer, I will surely want to clear up some points. When shall we meet?

B: I will be glad to see you any time on Friday.

A: (Do you think, you think) the contract will be ready by that time?

B: I hope that, for I am going to leave for Leeds, Britain, on the 15th of June.

A: I guess that is next Sunday. Will you join me for dinner on Saturday?

B: Yes, with my pleasure. I (call, will call) you at the hotel at about six then.

A: Thank you. See you then, Joshua.

B: Good bye, Thomas.

Тема 12. Оборудование при охране труда на транспорте

Подготовьте сообщение по теме: General characteristics of agricultural mechanization

Семестр 8

Тема 13. Инструкции и руководства при использовании приборов технического оборудования автомобиля

Вставьте предлоги в текст, переведите и подготовьте выразительное чтение

1. I work ... Kinze Manufacturers. A lot ... foreign firms are interested ... doing business ... us. We have made some contacts ... diesel engines ... a new model lately. Our engines are ... great demand nowadays, and we sell them ... high prices.
2. The other day Mr. Rays ... Case International. came ... London to have the negotiations ... us. He phoned our secretary and made an appointment ... us ... the next day.
3. John Deere's agent arrived to see us ... half ... eleven this morning. We ... discussed a lot ... different questions. Our terms ... payment and delivery were acceptable ... him.

Тема 14. Инструкции по технике безопасности при ремонте и вождении

автомобиля Подготовьте сообщение по теме: Types of tractors used in farming

Тема 8. Agricultural Machinery and Equipment Management.

Переведите следующие словосочетания письменно и составьте свои предложения с ними.

Release: one's hold (**on** something); business partner (**from** his promise); press bulletin; prisoner (**from** imprisonment); film.

Curtail: speech; holidays; freedom(s); rights; production; sales.

Relevant: fact; document; question; remark; statement.

Average: person; factor; height; oil consumption; speed; temperature; age; ability; performance; income; wages; price; actor.

Fundamental: principles; rules; human rights; difference; point; issue.

Тема 15. Я хочу быть техником

Прочитайте и переведите следующие глаголы с послелогами. Составьте свои предложения.

- 1) *fill in; send off*
- 2) *cope with; go on*
- 3) *carry on; do with*
- 4) *do without; wait for*
- 5) *decide on; settle down*
- 6) *put away; tidy up*
- 7) *count on; come up with*
- 8) *put forward; put up with*
- 9) *do without; end up*
- 10) *hurry up; get away with*

- 11) *get through; find out*
- 12) *drop in; pick up*
- 13) *sort out; get rid of*
- 14) *clear up; wear out*
- 15) *stand for; knock out*
- 16) *look forward to; come out*
- 17) *get in touch with; make up for*
- 18) *speed up; turn on*
- 19) *put up; put off*
- 20) *pull (oneself) together; make up*

6. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации учебной дисциплины

6. 1. Задания для оценки освоения дисциплины

Итоговый тест за 3 семестр

****1 Перечислите основные части делового письма**

Ответ: Обращение, указание на предыдущий контакт, причина, по которой написано письмо, выражение просьбы, выражение благодарности, предложение продолжить деловые отношения, указание на продолжение деловых отношений, завершение письма

*****2 Напишите указанные в скобках даты словами.**

Н-р: I was born on (13.05.1976). – I was born on the thirteenth of May, nineteen seventy-six.

1. My granddad was born on (23.06.1900).

2. My granny was born on (18.02.1910).

Ответ: 1 the twenty-third of June, nineteen hundred. 2 the eighteenth of February, nineteen hundred and ten.

****3 Какие личные местоимения в английском языке вы знаете?**

Ответ: I, you, he, she, it, we, they

***4 Поставьте следующее предложение вножественное число:**

Is the window open?

1 Are the windows open? 2 Am the windows open?

Ответ: 1

***5 Какое личное местоимение в английском языке всегда употребляется с большой буквы?**

1 we 2 I

Ответ: 2

***6 Какое неопределенное местоимение можно употребить в отрицательном предложении вместо not any? (**

1 no 2 non

Ответ: 1

***7 Замените выделенные слова притяжательными местоимениями.**

1. This is **Ben's** room.(his, him) 2. This is **Helen's** hat. (its, her) 3. Here is **my parents'** house.(our, their)

Ответ: his, her, their

****8 Определить какому падежу в русском языке соответствуют существительные с предлогом:**

I saw the film of American dramatist.

Ответ: родительный

***9 Перефразируйте следующие словосочетания и предложения, употребляя притяжательный падеж.**

The questions of my son.

A My son's questions b My son questions

Ответ: a

***10 Поставьте следующие предложения в множественное число. (**

This is a spider

A These is spiders b These are spiders

Ответ: b

****11 Подберите перевод к английским фразам:**

1. I am writing to you to complain about the service...

a) По этой причине мне хотелось бы получить мои деньги обратно.

2. You can imagine our disappointment when we discovered...

b) С сожалением сообщаю вам, что...

3. We enclose a report on the damage from...

c) Я обращаюсь к вам с жалобой на обслуживание

4. I regret to inform you that...

d) Мы вложили отчет о причиненном ущербе

5. Therefore I look forward to hearing your comments.

e) Представьте себе наше разочарование, когда мы обнаружили...

6. I should therefore like to have my money

f) С нетерпением жду Ваших комментариев

refunded.

Ответ: 1с 2е 3d 4b 5f 6а

***12 Как образуется множественное число существительных, оканчивающихся на -о?**

1 добавляется -es 2 добавляется -ed

Ответ: 1

***13 Где обычно пишется дата в деловом письме?**

1 В левом нижнем углу

2 В правом нижнем углу

3 в правом верхнем углу

4 В левом верхнем углу

Ответ: 3

***14 Как преобразовать количественное числительное в порядковое?**

1 добавить th 2 добавить s

Ответ: 1

**** 15. Каковы общие требования к деловым письмам? (Несколько вариантов ответа)**

а) бумага должна быть хорошего качества;

б) ниже, с края строки или в центре листа пишется вежливое обращение;

в) абзац начинается с красной строки с отступлением в пять интервалов от левого края;

г) на телеграфный запрос следует дать ответ в течение 30 дней.

Ответ: а, б, в

***16 Перечислите исключения из общего правила образования множественного числа существительных)**

Ответ: men, women, fish, child, ox, tooth, deer, goose, mouse

*****17 Переведите слова в скобках:**

1. There are several ways of (поиска работы).

2. First you should (изучить рынок вакансий).

3. Then (оценить) your own chances

Ответы: 1 to apply for a job 2 to evaluate the job market 3 to analyze

***18 Выберите правильный вариант:**

I don't like going by car. If I have a chance, I always go on

1. foots

2. foot

3. feet

Ответ: 2

***19 Выберите правильный вариант:**

Those were the happiest days of our

1. lifes

2. lives

3. lifees

Ответ: 2

***20 Выберите правильный вариант:**

На какие две группы делятся все существительные?

1 исчисляемые и не исчисляемые 2 порядковые и количественные

Ответ: 1

***21 Назовите категории числительных**

1 порядковые и количественные 2 общие и знаменательные 3 исчисляемые и не исчисляемые

Ответ: 1

***22 Выберите правильный вариант:**

Big ... don't cry.

1. boyes

2. boys

Ответ: 2

*****23 Добавьте один из суффиксов (-er, -r, -ian, -ist, -man) к словам, чтобы образовалось название профессии.**

Н-р: police – policeman

1. music

2. journal

3. post

4. science

Ответ

1. musician 2 journalist 3 postman 4 scientist

*****24 Преобразуйте количественные числительные в порядковые.**

Н-р: one – the first, thirty – the thirtieth, sixty-four – the sixty-fourth

1. two
2. eighty-three
3. sevenhundredandsixteen
4. twelve

Ответ: 1. the second 2. the eighty-third 3. the seven hundred and sixteenth 4. the twelfth

***25 Напишите дроби словами.** Н-р: $5/6$ – five sixths, $2/3$ – two thirds

- A $1/2$ b $5/8$
1 one half 1 five eighths
2 one of half 2 eights five
Ответ: a 1 b 1

Вариант 2

****1 Что из перечисленного не относится к деловым письмам?**

Обращение, указание на предыдущий контакт, причина, по которой написано письмо, перечисление костей животного, выражение просьбы, выражение благодарности, предложение продолжить деловые отношения, указание на продолжение деловых отношений, завершение письма

Ответ: перечисление костей животного

***2 Какие падежные формы имеют личные местоимения в английском языке**

1 именительный и винительный падеж 2 именительный и объектный падеж

Ответ: 2

***3 Как образуется множественное число существительных, оканчивающихся в единственном числе на -f или -fe? (**

1 меняется на -v или -ve 2 не меняется

Ответ: 1

***4 Какие указательные местоимения указывают на объект или объекты, находящиеся рядом с говорящим?**

1 that, those 2 this, these

Ответ: 2

*****5 Дайте определение порядкового числительного**

Ответ: Порядковые числительные обозначают порядок предметов при счете и отвечают на вопрос *Which?* - Который? и обычно употребляются с определенным артиклем.

***6 Какие неопределенные местоимения употребляются в вопросительных предложениях?**

1 any, some 2 no

Ответ: 1

*****7 Замените выделенные слова личными местоимениями в объектном падеже.**

1. I like **Nick**. 2. We like **Bess**. 3. He likes **ice-cream**.

Ответ: 1 he, 2 she, 3 it

***8 Определить какому падежу в русском языке соответствуют существительные с предлогом**

I eat the soup with the spoon.

1 предложный 2 творительный

Ответ: 2

*****9 Перефразируйте следующие словосочетания и предложения, употребляя притяжательный падеж.)**

The room of my friend.

Ответ: my friend's room

****10 Поставьте части письма в нужном порядке.**

- A. Dear Sir\Madam,
B. Please send us your booklets, price list and let us know the kind of discounts you can offer.
C. We are the Organization Committee of the —Anti-Microsoft Monopoly Conferencel. The Conference should be held in the first half of July, and will last four days. We are expecting 350 people to attend the Conference.
D. Look forward to hearing from you.
E. We would be grateful if you would answer the following questions:
- could you provide three smaller conference halls to run parallel sessions?
 - could you organize a conference banquet and a welcome cocktail?
 - is there are a shuttle bus service between the hotel and Reading railway station?
 - should we book separately for the lunches, coffee breaks and dinners?
 - what facilities could our participants use?
- F. Yours faithfully,
Prof. M. Cannan,
Conference Committee
Chairperson

Ответ: ACEBDF

****11 Выберите правильный перевод даты: 12.11.1147**

1. twelfth November eleven forty seven 2 the two of November eleven forty seven 3 the twelfth of November eleven forty seven

Ответ: 3

***12 Как образуют множественное число большинство исчисляемых существительных?**

- 1 к слову добавляется буква D или ED 2 к слову добавляется буква S или ES

Ответ: 2

***13 Где обычно пишется дата в письме?**

- 1 Напротив первой или последней строчки получателя
2 Напротив последней строчки адреса получателя
3 Напротив первой строчки адреса отправителя
4 Напротив первой строчки адреса получателя

Ответ: 1

****14 Какие виды писем пишутся только от руки? (Несколько вариантов ответа)**

- а) письмо-соболезнование;
б) письмо-благодарность;
в) письмо-поздравление;
г) письмо-просьба.

Ответ: а,б,в

*****15 Напишите указанные в скобках даты словами**

Н-р: I was born on (13.05.1976).– I was born on the thirteenth of May, nineteen seventy-six.

1. My son was born on (02.12.2000).
2. Our dog was born on (21.08.2008).

Ответ: 1 the second of December, two thousand. 2 the twenty-first of August, two thousand and eight.

*****16 Переведите слова в скобках:**

1. You should (принять во внимание) your strengths and weaknesses and (продумать) your motivations and ambitions.
2. You have to (составить резюме) and a covering letter.
3. The covering letter must (представлять вас)
4. Companies invite (кандидатов) for an interview.

Ответы: 1 take into consideration, think over 2 make a resume 3 sound like you 4 applicants

***17 Выберите правильный вариант:**

What do you need these ... for?

- A. boxes
- B. boxs

Ответ: a

***18 Выберите правильный вариант**

Second, oneth, tenth, first, twoth, third

Ответ: Second, tenth, first, third

****19 Добавьте один из суффиксов (-er, -r, -ian, -ist, -man) к словам, чтобы образовалось название профессии.**

Н-р: police – policeman

- 1. drive
- 2. reception
- 3. electric
- 4. politics

Ответ: driver, receptionist, electrician, politician

***20 Выберите правильный вариант:**

I prefer natural ... when I want to change my hairstyle.

- 1. dys
- 2. dyes
- 3. dies

Ответ: 2

***21 Какие существительные относятся к неисчисляемым существительным?**

1 которые можно посчитать 2 которые нельзя посчитать

Ответ: 2

***22 Преобразуйте количественные числительные в порядковые.**

Н-р: one – the first, thirty – the thirtieth, sixty-four – the sixty-fourth

- 1. eleven a the eleventh b eleventh
- 2. twenty-five a the twenty-five b the twenty-fifth

Ответ: 1a. 2b.

****23 Расположите части резюме в надлежащем порядке.**

a) Date of birth: 12 April 1973

Marital status: married

Children: son, 10 years old

b) Ivan Petrov

67 ap., 28, Bozhenko Ave., Kiev, Ukraine

tel. 572-28-36

8 (050) 743-36-65

ivan_petrov@ukr.net

c) 2006–present

Sales Manager

ABC Company, Kiev

2000–2006

Sales Manager

FDG Company, Kiev

1996–2000

Manager Assistant

JSM Company, Kiev

Ответ: b a e d c f

d) 1990–1995

Student

Kiev State Universit

e) 6 years experience as a Sales Manager. Provide sales, sales promotion, customers counselling, sales forecasting, new advertising strategies, sales increasing. Proficient with Windows, Microsoft office programs, and use of database programs.

f) Languages: English – Intermediate Level

German – Elementary Level

Driving Licence: Driving Licence Category B

***24 Определите, какое числительное является порядковым**

1 twelve 2 sixth 3 ten 4 fifteen 5 third 6 twenty first

Ответ: 2,5,6

***25 Выберите правильный вариант**

(He, I, me) have got a friend.

(Her, his, him) name is Pete.

Ответ: I, His

Итоговый тест за 4 семестр

Вариант 1

***1 Дайте определение прилагательного.

Ответ: Прилагательные (Adjectives) это слова, которые выражают качества, признаки предметов. Они отвечают на вопрос какой?.

***2 Верно ли утверждение** что, многосложные прилагательные образуют сравнительную степень при помощи суффикса -er, а превосходную степень при помощи суффикса -est. (ОК 1-9, У. 1-3, 3.1)

Ответ: не верно

****3 Соотнесите английское слово из правой колонки с его переводом в левой.** (ОК 1-9, У. 1-3, 3.1)

- | | |
|----------------|-------------------|
| 1. Automobile | a промышленность |
| 2. Industry | b метод |
| 3. Production | c способ |
| 4. Phase | d комфортабельный |
| 5. Process | e автомобиль |
| 6. Comfortable | f производство |
| 7. Method | g процесс |

Ответ: 1e 2a 3f 4c 5g 6d 7b

***4 Назовите исключения (слова, которые образуют степени сравнения не по правилу)** (

Ответ:

good –better –the best

bad –worse - the worst

much /many –more – the most

little –less – the least

***5 Продолжите перечисление:**

The production of the automobile comprises the following phases:

-designing;

-working out the technology of manufacturing processes;

-laboratory tests;

-...

-...

Ответ: -road tests; -mass manufacturing (production).

***6 Выберите правильный вариант ответа:** (

It changes the direction of the truck

A steering wheel b lubrication system c fuel system

Ответ: a

***7 Перечислите предлоги местоположения:** (

Ответ: in, on, under, above, between, opposite, in front of, in the middle, in the corner

*****8 Заполните пропуски предлогами, где это необходимо.** (

1. The hostel is not far ... the Academy. 2. There are three departments... the Academy. 3 . I want to help sick animals suffering ... different diseases.

Ответ: 1 from 2 at 3from

***9 Заполните пропуски предлогами** (

1.After graduating ... the college. (from, at, with)

2. I shall deal ... manufacturing cars (from, at, with)

3.The production ... the automobile comrises five phases. (of, in, opposite)

Ответы: 1 from 2 with 3 of

***10 С какой частью речи употребляется артикль?** (

Ответ: Употребляется перед существительным и поясняет его. Если перед существительным стоит определяющее слова или слова, то артикль ставится перед всеми определениями.

***11 Какой артикль может использоваться перед неисчисляемыми и исчисляемыми существительными, как в единственном, так и во множественном числе (**

Ответ: определенный

***12 Поставьте артикли a или an (**

1. ... elephant 2. ... English dictionary 3. ... butterfly 4. ... German car

Ответ: 1. an 2. an 3. a 4. a

***13 Продолжите перечисление: (**

Modern automobile must be rapid in acceleration, have smooth acting clutch, silent gearbox, dependable braking and steering systems, ignition system, ...,

Ответ: low fuel consumption and be stable on the road

***14 Вставьте "have" or "be" в нужной форме(**

1. They ... a baby. It ... very nice. 2. She ... 30 years old and ... a family of her own. 3. What country ... you from?

Ответ: 1 have, is 2 is, has 3 are

***15 Выберите правильный вариант ответа: (**

a) clutch; b) brakes; c) gearbox; d) steering system.

Ответ: b

****16 Выберите правильный вариант ответа: (**

Mechanism which is used to guide the car in one or the other directions.

a) clutch; b) brakes; c) gearbox; d) steering system.

Ответ: d

*****17 Напишите слова относящиеся к производству автомобиля; (**

Ответ: high efficiency, long service life, driving safety, ease of handling and maintenance, pleasant appearance

***18 К какой части автомобиля относятся следующие детали**

winch, horn, cargo platform, gear, windshield wipers, indicating devices

Ответ: additional equipment

***19 Укажите номера, где артикли употреблены неправильно: (**

1. a water. 2 a coffee 3.the Russia. 4. ateachers 5. an advice.

Ответ: 1, 2, 3, 4

***20 Выберите правильные предложения — где артикли расставлены правильно. (**

a) I don't watch TV.

b) I sent Anna a email.

c) There are six new people.

d) Do you have pencil?

e) Weather is good a today.

Ответ: a)

***21 Закончите предложения, выбрав правильный ответ: (**

1. Your friend is American, ... ? (isn't he, aren't he)

2. They are a happy family, ...? (aren't she, aren't they)

3. You are not American, ...?(are you, aren'tyou)

Ответ: 1 isn't he, 2 aren't they 3 are you

***22 Закончите предложения, выбрав соответствующий вариант окончания.**

1.The cars are subjected to tests in order....

a.to work out new technological processes;

b.to meet up-to-date requirements;

c.to shorten the time between designing and manufacturing.

2.The qualities required of the automobile are

igh efficiency, long service life, driving safety and pleasant appearance;

b.smooth acting clutch, silent gearbox, dependable braking and steering systems;

c.new types of resistant to corrosion materials.

Ответ: 1b 2b

***23 Выберите правильный вариант ответа: (**

Mechanism which is used to guide the car.

a) clutch; b) brakes; c) gearbox; d) steering system.

Ответ: d

****24 Закончите предложения, выбрав правильный ответ:**

Your family is not large, ...? (is it, isn't it)

Ответ: is it,

****25 Соотнесите слово и его определение**

1 Cargo trucks a reliable truck tractors for high-speed, long-distance, mass transportation over highways and superhighways.

2 Dump trucks b are maneuverable trucks for quick and economical cargo hauling.

3 Truck tractor c ruggedly built to handle the heaviest loads on the roughest terrain for high productivity.

Ответ: 1c 2b 3a

Вариант 2

***1 Верно ли утверждение, что в английском языке прилагательные не изменяются ни по родам, ни по числам, ни по падежам? (**

Ответ: верно

***2 Закончите предложения, выбрав правильный ответ:**

They have no pets, ... ?(have they, haven't they)

Ответ: haven't they

***3 Перечислите степени сравнения прилагательных..1)**

A общая, нулевая., обычная b положительная, сравнительная, превосходная.

Ответ: b

****4 Соотнесите английское слово из правой колонки с его переводом в левой.**

1. Specialist a промышленность

2. Industry b коррозия

3. Production c специалист

4. technology d механизм

5. service e производство

6. corrosion f технология

7. mechanism g обслуживание

Ответ: 1c 2a 3e 4f 5g 6b 7d

***5 Закончите предложения, выбрав правильный ответ: (**

You have got a new home, ... ? (haven't you, do you)

Ответ: haven't you

***6 От чего зависит способ образования степеней сравнения прилагательных**

A от количества слогов в прилагательном b от наличия артикля перед словом

Ответ: a

***7 Продолжите перечисление: (**

The automobile must have high efficiency, long service life, driving safety, ease of handling and ... ,
...

A big wheels and body b maintenance, pleasant appearance.

Ответ: b

****8 Соотнесите слово и его определение:**

1 Crane carriers a are available with loading capacities ranging from 1.6m to 5.0m.

Drum is driven by a hydraulic pump.

2 Concrete Mixer trucks b ensure safe transportation of high-capacity liquid loads.

3 Tank lorries c providing solid, sturdy support and even load distribution for cranes with large lifting capacities.

Ответ: 1b 2c 3a

***9 К какой части автомобиля относятся следующие детали:**

storage battery, generator, cab heater, lighting system, indicating devices
a running gear b consumers

Ответ: b

***10 Выберите правильный вариант ответа:**

It absorbs the shocks.

A brakes b chock absorbers c tyres

Ответ: b

***11 Выберите правильный вариант ответа:**

Mechanism which engages or disengages the engine and the car wheels.

a) clutch; b) brakes; c) gearbox; d) steering system.

Ответ: a

***12 Что такое артикль?**

A Артикль - служебное слово в английском языке. b Артикль – часть речи в русском языке

Ответ: a

***13 Какие артикли существуют?**

A определенный и неопределенный b косвенный и вариативный

Ответ: a

***14 Какой артикль употребляется перед существительным, если оно упоминается впервые? (ОК 1-9, У. 1-3, 3.1)**

A никакого b неопределенный

Ответ: b

***15 Поставьте артикли a или an.)**

1. ... Italian bag 2. ... American college 3. ... Russian city 4. ... French designer

Ответ: 1. an 2. an 3. a 4. a

*****16 Напишите слова относящиеся к характеристикам автомобиля. (**

Ответ: be rapid in acceleration, have smooth acting clutch, silent gearbox, dependable braking and steering systems, dependable ignition system, low fuel consumption and be stable on the road.

***17 Выберите правильный вариант ответа:**

It serves to slow down and stop the vehicle.

A wheels b clutch c brakes

Ответ: c

***18 Выберите правильный вариант ответа:**

Mechanism which is used to change the speed of the car.

a) clutch; b) brakes; c) gearbox; d) accelerator.

Ответ: c

*****19 Поставьте "have" или "be" в нужной форме(**

1 In some parts of the world there ... large deserts. 2 There ... no trees and no water there. 3 The only animal that can walk through the desert ... the camel.

Ответ: 1 are 2 are 3 is

***20 Заполните пропуски подходящим по смыслу предлогом. (**

1.All cars undergo a rigid quality control... tests. (in, on, at)

2.The car is put... mass production after laboratory and road tests. (under, into, over)

Ответ: 1 in 2 into

***21 Укажите номера, где артикли употреблены неправильно:**

1. a ball 2. an dolls 3. an house 4. a school 5. a TV

Ответ: 2, 3, 5

***22 Закончите предложения, выбрав соответствующий вариант окончания.**

1. An automobile specialist deals with

a.working out technological processes;

b.constructing and manufacturing cars;

c.producing new resistant to corrosion light materials.

2. The production of the automobile comprises
a. designing and mass production;
b. manufacturing and tests;
c. designing and working out technological processes, laboratory and road tests and mass production.

Ответ: 1a 2c

***23 Выберите правильные предложения — где артикли расставлены правильно. (**

- a) The your car is nice.
b) We saw Eiffel Tower.
c) He is a Russian gymnast.
d) Dan worked all a Saturday.

Ответ: c)

***24 Закончите предложения, выбрав правильный ответ: (**

- 1 Steve is a vet, ... ? (isn't he, doesn't he)
2 They are not farmers, ... ? (are they, isn't he)

Ответы: 1 isn't he, 2 are they

***25 Продолжите перечисление:** Modern automobile must be rapid in acceleration, have ..., .., dependable braking and steering systems, dependable ignition system, low fuel consumption and be stable on the road.

Ответ: smooth acting clutch, silent gearbox

Итоговый тест за 5 семестр

Вариант 1

***1 Составьте слово из данных букв. (ОК 1-9, У. 1-3, 3.1)**

Safety device for front seat passengers – ARIBGA

- 1 airbus 2 airbag

Ответ: 2

***2 Выберите правильный вариант ответа: (ОК 1-9, У. 1-3, 3.1)**

Passenger cars are commonly powered by (gasoline / diesel / multifuel engines).

Ответ: gasoline engines

***3 Какую форму имеет глагол to have в 3 лице единственного числа. (ОК 1-9, У. 1-3, 3.1)**

- 1 have 2 has

Ответ:

***4 Какие глаголы в английском языке могут употребляться как смысловые глаголы и как вспомогательные глаголы? (ОК 1-9, У. 1-3, 3.1)**

- 1 to be, to have 2 to be, to do

Ответ: 2

***5 Верен ли вопрос к предложению (ОК 1-9, У. 1-3, 3.1)**

Nick will be at home tomorrow.

Tomorrow will at home be Nick?

Ответ: не верен

****6 Продолжите предложение (ОК 1-9, У. 1-3, 3.1)**

According to the number of piston strokes in one complete working cycle,

Ответ: as two-stroke engines and four-stroke engines

***7 Какие времена входят в группу неопределенных времен? (ОК 1-9, У. 1-3, 3.1)**

- 1 простое, длительное завершённое 2 настоящее, прошедшее, будущее

Ответ: 2

****8 Подберите определение из правой колонки к слову из левой (ОК 1-9, У. 1-3, 3.1)**

- | | |
|----------------------------------|---|
| 1. An engine | 1 - fuel burns inside the cylinders producing power. |
| 2. A heat online | 2 - converts any kind of energy into mechanical power. |
| 3. An internal combustion engine | 3 - the piston moves in the cylinder under the pressure of gas. |
| 4. A reciprocating engine | 4 - converts heat energy into mechanical power. |

Ответ: 1-2, 2-4, 3-1, 4-3

***9 Какую форму имеет вспомогательный глагол to do в 3-м лице единственного числа настоящего неопределенного времени? (ОК 1-9, У. 1-3, 3.1)**

1 does 2 do 3 did

Ответ: 1

*****10 Задайте общие вопросы к следующим предложениям. (ОК 1-9, У. 1-3, 3.1)**

In summer people often go to the country.

Ответ: Do people often go to the country in summer?

***11 Вставьте подходящие вопросительные слова(ОК 1-9, У. 1-3, 3.1)**

1. foreign language does your sister speak? (what, when) 2. speaks English and French? (who, what)

Ответ: 1 what 2 who

****12 Определите слова с противоположным значением(ОК 1-9, У. 1-3, 3.1)**

1 External	1 Indirectly
2 Heating	2 Similar
3 Simple	3 Cooling
4 Various	4 Internal
5 Directly	5 Difficult

Ответ: 1-4, 2-3, 3-5, 4-2, 5-1

***13 Определите слово (ОК 1-9, У. 1-3, 3.1)**

A portion above the cylinder in which the combustion of the fuel-air mixture takes place.

1 window 2 Combustion chamber 3 piston

Ответ: 2

***14 Определите слово(ОК 1-9, У. 1-3, 3.1)**

An ignition-source in the cylinder head that initiates the combustion process.

1 clutch 2 Spark plug 3 frame

Ответ: 2

***15 Выберите подходящее вопросительное слово(ОК 1-9, У. 1-3, 3.1)**

1. My friends go to the country on Sundays. (Who? Why? What?) 2. Ann lives in the centre of the city. (What? Where?)

Ответ: 1 Who 2 Where

***16 Верно ли утверждение, что прошедшее время образуется от 2 формы правильных глаголов. (ОК 1-9, У. 1-3, 3.1)**

Ответ: не верно

*****17 Измените предложение в настоящем времени на предложение в прошедшем(ОК 1-9, У. 1-3, 3.1)**

My friends bring me interesting books.

Ответ: My friends brought me interesting books.

***18 Какие указания на время обычно используются в предложениях с Future Indefinite? (ОК 1-9, У. 1-3, 3.1)**

1 tomorrow, the day after tomorrow, tonight, next week

2 now, already, at the moment

Ответ: 1

*****19 Закончите предложение(ОК 1-9, У. 1-3, 3.1)**

The flow of gases into and out of the cylinder is controlled by two valves...

Ответ: the inlet valve and the exhaust valve

***20 Какие слова не относятся к группе металлов(ОК 1-9, У. 1-3, 3.1)**

bronze, aluminium, cast iron, wet, chrome, grey iron, steel, flat, tin;

Ответ: wet, flat

*****21 Перечислите 4 такта 4хтактного двигателя(ОК 1-9, У. 1-3, 3.1)**

Ответ: inlet stroke, compression stroke, power stroke, exhaust stroke

*****22 Сформулируйте. Что такое Clutch(ОК 1-9, У. 1-3, 3.1)**

Ответ: The clutch is a friction device.

***23 Определите, какая деталь машины бывает ...(ОК 1-9, У. 1-3, 3.1)**

sliding-mesh type, constant mesh type and planetary type

1 clutch 2 gearbox 3 wheel

Ответ: 1

***24 Выберите правильный ответ:** (ОК 1-9, У. 1-3, 3.1)

The clutch is controlled by

- a). the brake pedal
- b). the clutch pedal.

Ответ: b

***25 Выберите правильный ответ:** (ОК 1-9, У. 1-3, 3.1)

The camshaft is ... a steel. B bronze

Ответ: a

Вариант 2

***1 Составьте слово из данных букв.** (ОК 1-9, У. 1-3, 3.1)

Very useful when it rains – SREPIW

1 wipers 2 wispers 3 waters

Ответ: 1

***2 Выберите правильный вариант ответа:** (ОК 1-9, У. 1-3, 3.1)

Small engines are normally (air-cooled / water cooled).

Ответ: air-cooled

***3 Какую форму имеет глагол to have в прошедшем неопределенном времени (Past Indefinite)?** (ОК 1-9, У. 1-3, 3.1)

1 have 2 had 3 has

Ответ: 2

***4 Сколько форм имеет глагол to be в настоящем неопределенном времени (Present Indefinite)?** (ОК 1-9, У. 1-3, 3.1)

A 2 b 3 c 6

Ответ: b

***5 Верен ли вопрос к предложению** (ОК 1-9, У. 1-3, 3.1)

Her coat is new.

Is her coat new?

Ответ: верен

****6 Продолжите предложение** (ОК 1-9, У. 1-3, 3.1)

According to the arrangement of cylinders as in-line engines, V-engines and

1 star or radial engines 2 4-stroke engine 3 multifuel engine

Ответ: 1

***7 Сколько групп временных форм существует в современном английском языке?** (ОК 1-9, У. 1-3, 3.1) 3 5 12

Ответ: 3

****8 Соотнесите определение из правой колонки со словом из левой**(ОК 1-9, У. 1-3, 3.1)

- | | |
|--------------------------------|--|
| 1. A V-type engine | a - fuel-air mixture is formed in the carburetor. |
| 2. A 4-stroke engine | b - fuel-air mixture is ignited by a spark. |
| 3. A spark ignition engine | c - operates on different types of fuel. |
| 4. A water-cooled engine | d - the cycle of operations consists of 4 strokes. |
| 5. A gasoline engine | e - water or other cooling liquid circulated around the cylinders. |
| 6. An engine with outer mixing | f - the cylinders are arranged in V-form. |
| 7. A multifuel engine | g - burned petrol as fuel. |

Ответы: 1f 2d 3b 4e 5g 6a 7c

***9 При помощи какого вспомогательного глагола образуется вопросительная форма настоящего неопределенного времени?** (ОК 1-9, У. 1-3, 3.1)

1 to be, to do 2 to see, to go

Ответ: 1

****10 Задайте общие вопрос к предложению** (ОК 1-9, У. 1-3, 3.1)

Children like ice-cream very much

Ответ: Do children like ice-cream very much?

***11 Вставьте подходящие вопросительные слова** (ОК 1-9, У. 1-3, 3.1)

1..... do you live? (where, when) 2. do you have for dinner? (where, what)

Ответ: 1 where 2 what

***12 Match the following English and Russian words:** (ОК 1-9, У. 1-3, 3.1)

- | | |
|---------------|----------------|
| 1. Top | a) Впрыскивать |
| 2. Bottom | b) Верх |
| 3. To squirt | c) Низ |
| 4. To light | d) Смесь |
| 5. Shaft | e) Зажигать |
| 6. Mixture | f) Вал |
| 7. Piston | g) Сгорание |
| 8. Cylinder | h) Поршень |
| 9. Combustion | i) Цилиндр |

Ответ: 1b 2c 3a 4e 5f 6d 7h 8i 9g

***13 Определите слово** (ОК 1-9, У. 1-3, 3.1)

A shaft that converts reciprocating motion of the piston into rotary motion.

Piston suspension Crankshaft

Ответ: Crankshaft

***14 Определите слово** (ОК 1-9, У. 1-3, 3.1)

A cylindrical component making an up and down movement in the cylinder.

Piston clutch engine

Ответ: piston

***15 Выберите подходящее вопросительное слово** (ОК 1-9, У. 1-3, 3.1)

1. The students study many difficult subjects. (When? Why? What subjects?) 2. Nick goes to the office by car. (Where? Why?)

Ответ: 1 What subjects? 2 Where?

***16 Определите, к какой видо-временной форме относятся указанные слова-маркеры** (ОК 1-9, У. 1-3, 3.1)

yesterday, the day before yesterday, last year, a week ago, in 1980

1 настоящее простое 2 прошедшее простое 3 будущее простое

Ответ: 2

*****17 Сформулируйте правило образования отрицательных предложений.** (ОК 1-9, У. 1-3, 3.1)

Ответ: Что бы составить отрицательное предложение, нужно поставить отрицание not после вспомогательного глагола.

***18 Поставьте глаголы в скобках в настоящем неопределённом времени.** (ОК 1-9, У. 1-3, 3.1)

When Ann (to finish, finishes) her work, she will go home.

Ответ: finishes

*****19 Закончите предложение** (ОК 1-9, У. 1-3, 3.1)

The fuel mixture in the cylinder is depressed and ignited by ...

Ответ: by the spark plug

*****20 Назовите 4 такта 4хтактного двигателя** (ОК 1-9, У. 1-3, 3.1)

Ответ: inlet stroke, compression stroke, power stroke, exhaust stroke

***21 Подберите из правой колонки соответствующее описание узла или механизма автомобиля, названия, которых представлены в левой колонке.** (ОК 1-9, У. 1-3, 3.1)

- | | |
|-------------------|----------------|
| 1.differential | 6.speedometer |
| 2.steering wheel | 7.brakes |
| 3.clutch | 8.gearbox |
| 4.rear axle | 9.cardan shaft |
| 5.steering system | |

- a).mechanism used to increase the speed of the car
- b).wheel used to turn the direction of the car
- c).mechanism used to transmit power to the back axle
- d).instrument used to measure the speed of the car
- e).mechanism that slows or stops the car
- f).mechanism used to guide the car
- g).mechanism used to engage or disengage the engine with gearbox
- h).mechanism used to carry the greater portion of the car weight
- e).mechanism used to turn the wheels at different speeds

Ответ: 1c 2b 3g 4h 5 f 6e 7d 8e 9a

*****22 Сформулируйте для чего служит Clutch (OK 1-9, У. 1-3, 3.1)**

Ответ: The clutch is used for disconnecting the engine from the gearbox, for starting the car and for releasing the engine from the car wheels.

***23 Верно ли утверждение (OK 1-9, У. 1-3, 3.1)**

The principal function of the gearbox is to vary the speed of the car movement to meet the road conditions.

Ответ: верно

***24 Выберите правильный ответ: (OK 1-9, У. 1-3, 3.1)**

.... Ensures the inlet of the fuel-air into the cylinder and outlet of the burnt gases.

A Timing gear b Clutch c engine

Ответ: a

***25 Выберите правильный ответ: (OK 1-9, У. 1-3, 3.1)**

The clutch is disengaged

a).when the clutch pedal is at rest.

b).when the clutch pedal is pressed down.

Ответ: a

Итоговый тест за 7 семестр

Вариант 1.

***1 Как на русский язык переводится сложное дополнение Complex object? (OK1-OK11)**

Ответ: На русский язык такая конструкция переводится придаточным предложением с союзами "что, чтобы".

***2 Составьте предложения с Complex Object, используя глагол, данный в скобках. (OK1-OK11)**

My father said I could use his car. (allow)

Ответ: My father allowed me to use his car.

*****3 Составьте предложения. Соедини части из правой и левой колонок: (OK1-OK11)**

1. Because car mechanics work with heavy equipment and chemicals, ...	a. not to slip and fall.
2. Mechanics should clean up spills immediately ...	b. they do with chemicals and small auto parts.
3. Leaving chemicals on the floor...	c. while it is being repaired.
4. Mechanics have an increased risk of eye injury because ...	d. they face a number of safety hazards every time they go to work.
5. It is important that mechanics cut off the power supply to any electrical component ...	e. also increases the risk of respiratory irritation and other problems.

Ответ: 1d 2c 3e 4b 5a

***4 Выберите правильный вариант: (OK1-OK11)**

Vehicle operation in a partial breakdown may be – dangerous.

- pleasant.

- unlimited.

Ответ: dangerous.

*****5 Заполните пропуск, подходящим по смыслу словом: (OK1-OK11)**

Every shop should have a formal _____ that every must complete.

Ответ: safety training program

***6 Выберите правильный ответ: (OK1-OK11)**

1. Our new teacher said he'd like ... down everything he said.

1. that we must write c) us writing

2. us to write d) us write

***7 Составьте предложения с Complex Object, используя глагол, данный в скобках. (OK1-OK11)**

I suggested that she should go home. (ask)

I asked her to go home.

***8 Дополните 5 способов буксировки транспорта (OK1-OK11)

Lift Tow (Suspend Tow Crane), Lift Tow (Underlift), Transportation (Total Lift)

Ответ: Soft Tow, Rigid (or Bar) Tow

***9 Замените подчеркнутое дополнение, выраженное существительным, на местоимение в объектном падеже.(OK1-OK11)

I saw Mary take the pen out of the pocket.

I asked my friend to help me.

Ответ: her him/her

**10 Переведите предложения на английский язык, используя конструкцию Complex Object. (OK1-OK11)

Я хочу, чтобы ты знал об этом.

Ответ: I want you to know about it.

*11 Что из перечисленного НЕ инструмент? (OK1-OK11)

Snips, chipping of metals, spanner, lubrication, nails, screw driver, mallet, pliers,

Ответ: chipping of metals, lubrication, cutting

***12 If the gap in a spark plug is too narrow, how do you adjust it? Do you widen it or make it narrower? (OK1-OK11)

Ответ: If the gap in a spark plug is too narrow or too wide, adjust it to be correct width.

*13 Из чего состоит Complex Subject? (OK1-OK11)

Ответ: из существительного или местоимения в именительном падеже и инфинитива

***14 Переведите русские слова: (OK1-OK11)

This was несчастный случай.

All people should keep технику безопасности.

Do you know правила техники?

We work in мастерской.

I обеспечиваю safety engineering.

Ответ: accident, safety precautions, technical rules, workshop, provide

*15 Раскройте скобки, используя сложное дополнение. (OK1-OK11)

I want (she) to be my wife.

Ответ: her

*16 Поставьте «to», если необходимо. (OK1-OK11)

I want my elder sister ... take me to the zoo.

Ответ: to

*17 Раскройте скобки, используя сложное дополнение. (OK1-OK11)

We expect (he) to arrive at noon.

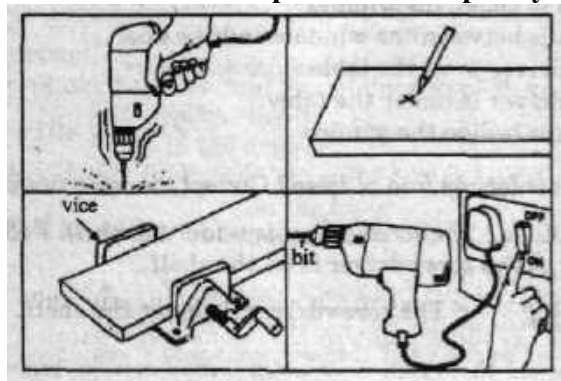
Ответ: him

*18 Поставьте «to», если необходимо.(OK1-OK11)

They didn't expect her ... be late.

Ответ: to

***19 Поставьте картинки по порядку: (OK1-OK11)



Ответ: 3, 2, 4, 1

***20 Перефразируйте предложения, используя предложенное слово и учитывая Complex Subjects. (OK1-OK11)**

Somebody has told me that Ann is at home. (said)

Ответ: Ann is said to be at home.

***21 Найдите лишнее слово (OK1-OK11)**

1. fuel, diesel, petrol, gas
2. valve, vehicle, spark plug, engine
3. car, motorcycle, vehicle, radiator

Ответ: fuel, vehicle, radiator

***22 Перефразируйте предложения, используя предложенное слово и учитывая Complex Subjects. (OK1-OK11)**

It is thought that life on our planet was brought by aliens. (thought)

Ответ: The life on our planet is thought to have been brought by aliens.

**** 23 Составьте предложения (OK1-OK11)**

1 Spanner	is means	1 сварочный агрегат
2 Pliers		2 пила
3 Saw		3 молоток
4 Hammer		4 кусачки
5 Nippers		5 плоскогубцы
6 Welder		6 гаечный ключ

Ответ: 1-6 2-5 3-2 4-3 5-4 6-1

Вариант 2.

***1 Как образуется сложное дополнение Complex object? (OK1-OK11)**

Ответ: Инфинитив образует сложное дополнение с местоимением в объектном падеже (me, you, him, her, us, them, it) или с существительным в общем падеже (John, my sister, our teacher etc.).

***2 What is a place where automobiles are repaired by auto mechanics and electricians? (OK1-OK11)**

Ответ: An automobile repair shop (also known as a garage)

***3 Составьте предложения с Complex Object, используя глагол, данный в скобках. (OK1-OK11)**

I think she will phone. (expect)

Ответ: I expect her to phone.

***4 Выберите правильный вариант ответа: (OK1-OK11)**

- A total breakdown is when the vehicle becomes – totally damaged.
- totally immobile.
 - totally repaired.

Ответ: totally immobile.

****5 Что включает в себя программа безопасности? (OK1-OK11)**

Ответ: The safety program should include information on wearing personal protective equipment, identifying workplace safety hazards, reducing the risk of electrocution, working with chemicals.

***6 Соедините английское слово и его перевод (OK1-OK11)**

1 Complicated	a- судебный.
2 Available	b- буксировка.
3 Relevant	c- сложный.
4 Forensic	d- сетка.
5 A casualty	e- доступный.
6 A facility	f- обивка для сидений и дверей.
7 A tow	g- несчастный случай.
8 A squab	h- средство, устройство.
9 A grid	i- уместный, относящийся к делу.

--	--

Ответ: 1c 2e 3i 4a 5g 6b 7h 9d

***7 Choose the correct answer:** (OK1-OK11)

My parents always want ... the washing up.

- a) that I did c) me to do
b) me d) for me to do

Ответ: c

*****8 You check the battery. It's flat.** You try to recharge it. It's still flat. What do you do next? (OK1-OK11)

Ответ: replace it.

***9 Замените подчеркнутое дополнение, выраженное существительным, на местоимение в объектном падеже.** (OK1-OK11)

We expected Tom to be late.

I wouldn't recommend my friends to stay in that hotel.

Ответ: him, them

****10 Переведите предложения на английский язык, используя конструкцию Complex Object.** (OK1-OK11)

Я сказал Алану идти домой.

Ответ: I told Alan to go home.

***11 These instruments are used for straightening of sections, riveting, striking of nails, inserting the components by striking, inserting key ways and fitting by striking. What are they?** (OK1-OK11)

1 hammers 2 snips

Ответ: 1

***12 Заполните пропуск, подходящим по смыслу словом** (OK1-OK11)

The wrenches are used for tightening and loosening of ...

Ответ: nuts and bolts.

***13 Чем переводится на русский язык Complex Subject?** (OK1-OK11)

Ответ: придаточным предложением

*****14 You push the car forward and backwards,** but the starter still doesn't work. What do you do now? (OK1-OK11)

Ответ: the starter motor should be repaired or replaced.

****15 Расставьте предложения инструкции по порядку:** (OK1-OK11)

- a) Switch on the drill.
b) Place the wood in a vice.
c) Place the bit over the mark.
d) Tighten the vice.
e) Take the electric drill.
f) Drill the hole.
g) Mark the hole.
h) Do not over tighten.

Ответ: b, d, h, g, c, f, e, a

***16 Раскройте скобки, используя сложное дополнение.** (OK1-OK11)

My brother taught (I) to swim and dive.

Ответ: me

***17 Поставьте «to», если необходимо.** (OK1-OK11)

We heard the lorry ... stop near the house.

Ответ: -

***18 Раскройте скобки, используя сложное дополнение.** (OK1-OK11)

They would like (we) to read aloud.

Ответ: us

***19 Поставьте «to», если необходимо.** (OK1-OK11)

I believe the Internet ... be the greatest invention ever.

Ответ: to

***20 Перефразируйте предложения, используя предложенное слово и учитывая Complex Subjects. (OK1-OK11)**

Many people believe that Shakespeare wrote more poems than we know of. (believed)

Ответ: Shakespeare is believed to have written more poems than we know of.

***21 Найдите лишнее слово: (OK1-OK11)**

1. headlights, wipers, windscreen, injector
2. saw, tool, hammer, drill
3. on, in, but, between

Ответ: injector, tool, but

***22 Перефразируйте предложения, используя предложенное слово и учитывая Complex Subjects. (OK1-OK11)**

Some people believed that somebody had helped Alison during the test. (believed)

Ответ: Alison was believed to have been helped during the test.

****23 Прочитайте определение и назовите инструмент**

a) ... is a hand tool consisting of a solid head set crosswise on a handle and used for pounding.

b) ... is a metal bar that has a thin flat edge at one end and is used to open or lift things.

c) ... is a wrench that has a hole, projection, or hook at one or both ends of the head for engaging with a corresponding device on the object that is to be turned.

Ответ: a) hammer b) screwdriver c) wrenches

****24 Перефразируйте предложения, используя предложенное слово и учитывая Complex Subjects. (OK1-OK11)**

People suppose that disasters are an inevitable part of our lives. (supposed)

Ответ: Disasters are supposed to be an inevitable part of our lives.

****25 Перефразируйте предложения, используя предложенное слово и учитывая Complex Subjects. (OK1-OK11)**

Some people suppose that this abandoned house was a museum in the past. (supposed)

Ответ: This abandoned house is supposed to have been a museum in the past.

Итоговый тест за 8 семестр

Вариант 1.

*** 1 Определите, каким членом предложения является подчеркнутое слово (OK1-OK11)**

You must work hard every day.

Ответ: часть сказуемого

***2 Какой частью речи является глагол to play (OK1-OK11)**

Ответ: инфинитив

****3 Установите соответствие правой и левой колонок (OK1-OK11)**

1. Before starting the tractor, be sure the brakes are set (or transmission is in park position), gear shift lever is in neutral or park position	1 Мягко включите сцепление. Избегайте резких и небрежных рывков.
2. Disengage clutch while starting the engine.	2. Избегайте ненужных пробуксовок

	сцепления. Нога водителя (или рука) может оставаться на сцеплении, но избегайте «езды» на сцеплении.
3. Release brakes before attempting to move the tractor.	3. Разъедините сцепление при запуске двигателя.
4. Engage clutch gently. Avoid careless or sudden starts and stops.	4. Перед запуском трактора убедитесь, что тормоза установлены (или трансмиссия находится в положении парковки), переключатель скоростей находится в нейтральном положении или положении парковки
5. Avoid unnecessary slipping of clutch. The operator's foot (or hand) may remain on the clutch, but avoid "riding" the clutch.	5. Отпустите тормоза перед попыткой привести в движение трактор.

Ответы: 1-4 2-3 3-5 4-1 5-2

***4 Назовите 2 вида причастий. (OK1-OK11)**

Ответ: причастие настоящего времени (или причастие несовершенного вида) и причастие прошедшего времени (или причастие совершенного вида).

***5 Для чего может быть использовано окончание «ing» (OK1-OK11)**

Ответ: Окончание «ing» используется для образования причастия I и герундия

****6. Распределите следующие предложения по группам. (OK1-OK11)**

Причастие I: Перфектное причастие I: Причастие II:

- The garden was full of children, laughing and shouting. (Сад был полон детей, смеющихся и кричащих.)
- Could you pick up the broken glass? (Ты не мог бы поднять разбитый стакан?)
- The woman sitting by the window stood up and left. (Женщина, сидевшая у окна, встала и ушла.)

Ответы:

Причастие I: 1 – 3

Перфектное причастие I: -

Причастие II: 2

***7. Объедините два предложения в одно, используя причастие I. (OK1-OK11)**

Н-р: He was jumping down the stairs. He broke his leg. – He broke his leg **jumping** down the stairs. (Он сломал ногу, прыгая вниз по лестнице.)

- Tom was watching the film. He fell asleep.
- The pupils opened their textbooks. They looked for the answer.

Ответы:

- Tom fell asleep **watching** the film. (Том уснул во время просмотра фильма.)
- The pupils opened their textbooks **looking for** the answer. (Ученики открыли учебники в поисках ответа.)

***8 Инфинитив имеет категории времени и залога (OK1-OK11)**

a) верно;

b) неверно

Ответ: a

***9. Напишите следующие глаголы в форме причастий. (OK1-OK11)**

Причастие I Перфектное причастие I Причастие II

work

read

Ответы:

Причастие I

Перфектное причастие I

Причастие II

work working

having worked

worked

read reading

having read

read

*** 10 Чем может быть причастие в предложении? (OK1-OK11)**

Ответ: В предложении причастие может быть определением и обстоятельством

***11. Закончите предложение инфинитивом (add —to) или герундием (add —ing) (OK1-OK11)**

answer apply listen make wash

1. He tried to avoid ... my question.
2. Could you please stop ... so much noise?
3. I enjoy ... to music.

Ответы: 1. answering | 2. making | 3. listening

***12 Закончите предложение инфинитивом (add —to) или герундием (add —ing) (OK1-OK11)**

1. When I'm tired, I enjoy ... television. It's relaxing. (watch)
2. It was a nice day, so we decided ... for a walk. (go)

Ответы: 1. watching | 2. To go

*****13. Переведите на русский язык (OK1-OK11)**

- 1 . The buyers want to know our terms of payment.
- 2 . This is for you to decide.
- 3 . The plan of our work will be discussed at the meeting to be held on May 25.

Ответы: 1 . Покупатели хотят знать наши условия платежа.

2 . Это вы должны решать.

3 . План нашей работы будет обсуждаться на собрании, которое состоится 25 мая.

***14 Инфинитив без частицы «to» в предложении (OK1-OK11)**

- a) употребляется;
- b) не употребляется

Ответ: а

***15. Поставьте —to перед глагола, где необходимо (OK1-OK11) 1**

- . My son asked me ... let him ... go to the club.
- 2 . You must make him ... practice an hour a day.

Ответы: 1. to, ~ | 2. ~ |

***16 Выберите правильный ответ: (OK1-OK11)**

- 1 . They want (to take, to be taken) to the concert by their father.
- 2 . I am glad (to do, to have done) all the homework yesterday.
- 3 . This plant is known (to produce, to produce) tractors.

Ответы: 1 . to be taken

2 . to have done

3 . to produce

***17 Какие неличные формы глагола существуют в английском языке? (OK1-OK11)**

Ответ: инфинитив, герундий и причастие.

***18. Поставьте —to где необходимо (OK1-OK11)**

1. I think you ought ... apologize.
2. Make him ... speak louder.
3. Help me ... carry this bag.

Ответы: 1. to | 2. ~ | 3. ~ |

*****19. Переведите на русский язык. (OK1-OK11)**

1. I called every morning to see if there was any news.
2. We stopped to have a smoke.
3. To explain the problem he drew diagrams all over the blackboard.

Ответы: 1. Я звонил каждое утро узнать, не было ли новостей.

2. Мы остановились покурить.

3. Чтобы объяснить задачу, он рисовал диаграммы на доске.

***20 Дайте определение причастия. (OK1-OK11)**

Ответ: Причастие – неличная форма глагола, имеющая признаки глагола и прилагательного

****21. Заполните пропуски соответствующими предлогами. (OK1-OK11)**

1. Economics is based ... the facts of our everyday lives.

2. The economist tries to describe the facts ... the economy ... which we live.

Ответы: 1 on 2 of, in

*****22. Переведите на английский язык (ОК1-ОК11)**

1. Он хочет, чтобы мы пришли к нему сегодня.

2. Я хотел бы, чтобы вы подождали меня здесь.

Ответы: 1. He wants us to come to him today.

2. I would like you to wait for me here.

Вариант 2.

***1 Определите последовательность: (ОК1-ОК11)**

Before starting the tractor:

A) be sure the brakes are set (or transmission is in park position), gear shift lever is in neutral or park position

B) Open the windows

Ответ: a b

***2 Каким членом предложения является подчеркнутое слово (ОК1-ОК11)**

Given the task, he began his work.

Ответ: обстоятельство

****3 Какой перевод соответствует предложению (ОК1-ОК11)**

I saw her dancing.

a) Я видел, как она танцует.

b) Она видела, что я танцую.

c) Я видел ее танец.

Ответ: B

***4 Причастие II – это ... (ОК1-ОК11)**

Ответ: причастие прошедшего времени

***5 В предложении герундий не может быть...? (ОК1-ОК11)**

Ответ: определением;

***6 Какой частью речи является выражение to be sent? (ОК1-ОК11)**

Ответ: инфинитив

***7 Слово built является,, (ОК1-ОК11)**

Ответ: причастие II;

***8 Закончите предложение, выбрав соответствующее по смыслу окончание.(ОК1-ОК11)**

1. Most people work in order ... their living.

a) to read

b) to earn

c) to produce

2. They ... goods and services.

a) produce

b) undertake

c) make up

3. Some ... provide goods, some ... services.

a) people

b) children

c) houses

Ответ: 1b 2a 3a

***9 Переведите слова в скобках (OK1-OK11)**

The girl ... (сидящая) on the sofa is my sister.

Ответ: sitting;

***10 Какой частью речи может выражаться слово *smoking*? (OK1-OK11)**

Ответ: причастие I и герундий

***11 Признаки каких частей речи совмещает в себе инфинитив? (OK1-OK11)**

Ответ: глагола и существительного

***12 Герундий – это (OK1-OK11)**

Ответ: неличная форма глагола, имеющая признаки глагола и существительного;

****13. Выберите инфинитив с частицей *to* или без нее. (OK1-OK11)**

1. We can ... (speak/to speak) Spanish. (Мы умеем говорить по-испански.)
2. He often makes me ... (feel/to feel) guilty. (Он часто заставляет меня чувствовать виноватой.)
3. You have ... (be/to be) friendly and polite. (Ты должен быть дружелюбным и вежливым.)

Ответ: speak

1. feel
2. to be

***14 Что такое неличная форма глагола? (OK1-OK11)**

Ответ:

Неличные формы глаголов — это формы глаголов, которые характеризуются отсутствием следующих грамматических категорий: лицо, число, время и наклонение

***15 В предложении причастие может быть...(OK1-OK11)**

Ответ: определением и обстоятельством

****16 Выберите из скобок герундий или инфинитив. (OK1-OK11)**

1. I am planning ... (to visit/visiting) my granny next week. (Я планирую навестить бабулю на следующей неделе.)
2. When they finish ... (to eat/eating) their lunch, they'll go to the office. (Когда они закончат обедать, они отправятся в офис.)
3. He suggested ... (to buy/buying) some food. (Он предложил купить немного продуктов.)

Ответ:

going

1. writing
2. to visit

***17. Поставьте —to! где необходимо (OK1-OK11)**

1. My son asked me ... let him ... go to the theatre.

2. I must ... go to the country.

Ответ: 1. to, ~ | 2 –

*****18. Переведите на русский язык. (OK1-OK11)**

1. He came here to speak to me, not to you.

2. The car was waiting at the door to take them to the station.

Ответ: 1. Он пришел сюда поговорить со мной, а не с вами.

2. Машина ждала их у дверей, чтобы отвезти на вокзал.

****19. Заполните пропуски соответствующими предлогами. (OK1-OK11)**

1. The science ... economics is concerned ... all our needs.

2. It is not just concerned ... basic needs.

Ответ: 1 of 2 with

*****20. Переведите на английский язык (OK1-OK11)**

1. Он хочет, чтобы его сын стал врачом.
 2. Он хочет, чтобы его послали в С.-Петербург на конференцию.
 3. Она хочет, чтобы ее пригласили на вечер.
- Ответ: 1 . He wants his son to become a doctor.
2. He wants to be sent to St. Petersburg to a conference.
3. She wants to be invited to a party.

Критерии оценивания тестовых заданий 1-
3 ошибки – отлично
4-6 ошибок – хорошо
7-9 ошибок – удовлетворительно
Больше 9 ошибок - неудовлетворительно

Рекомендуемая литература:

Основная литература:

1. Аксенова Т.О. Английский язык для студентов СПО, обучающихся по специальности 23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей»[Электронный ресурс]/Аксенова Т.О.. – Рязань: РГАТУ, 2020- ЭК «РГАТУ»

1. **Голубев А.П.** Английский язык [Электронный ресурс]: учебник для СПО. - 18-е изд.стер. -М.: ИЦ Академия, 2018- 3368с .- **ЭБС Академия**

Дополнительная литература:

1.**Голубев А.П.** Английский язык для технических специальностей = English for Technical Colleges [Электронный ресурс]: учебник для СПО. - 7-е изд.стер. -М.: ИЦ Академия, 2017- 208с .- **ЭБС Академия**

2.**Кисель Л.Н.** Профессиональный английский язык. Автосервис = Professional English. Car Service [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 296 с. — **ЭБС IPRbooks**

Интернет –ресурсы:

1.Словари английского языка онлайн

[Abby Lingvo](#)

[Longman Dictionary of Contemporary English](#)

[The Free Dictionary by Farlex](#)

2.Ресурсы для освоения английского произношения

-<https://howjsay.com/>[Здесь вы можете услышать произношение почти любого английского слова](#)

--bbc.co.uk/worldservice/learningenglish/grammar/pron/quiz/quiz1/

[Фонетические онлайн-тесты \(для СРС\)](#)

3.Полезные ресурсы для развития навыка разговорной речи

-<https://eslgold.com/>[Разговорные клише](#)

4.Тексты для аудирования с вопросами на проверку понимания (по уровням)

<http://free-english-study.com/home/listening.html>- Тексты для аудирования

<https://www.esl-lab.com/videoclips.htm>-[Короткие обучающие видеоролики](#)

5.Материалы для обучения чтению

<http://free-english-study.com/home/reading.html>-[Тексты для чтения \(по уровням\)](#)

6.Грамматика

<http://usefulenglish.ru/grammar/basic-word-order>-[Порядок слов в английском предложении](#)

7. Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window.edu.ru>

Учебно-методические издания:

Методические рекомендации по самостоятельной работе[Электронный ресурс]/Аксенова Т.О. .- Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ «РГАТУ»

Методические указания к практическим занятиям[Электронный ресурс]/Аксенова Т.О. .- Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ «РГАТУ»

Лист регистрации изменений в комплекте КОС
(дополнения и изменения к комплекту КОС на учебный год)

Дополнения и изменения к комплекту КОС на _ учебный год по
учебной
дисциплине _

В комплект КОС внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в комплекте КОС обсуждены на заседании
предметно-цикловой комиссии факультета довузовской подготовки и среднего
профессионального образования

«_» _____ 20__ г. (протокол № _____).

Председатель предметно-цикловой комиссии _____

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
П.А. КОСТЫЧЕВА»

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО



А. С. Емельянова

«14 » марта 2024 г

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.03 «Безопасность жизнедеятельности»

Программы подготовки специалистов среднего звена

**Специальность 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства продуктов
питания животного происхождения»**

Форма обучения очная

Факультет ФДП и СПО

2024 г.

Фонд оценочных средств дисциплины разработана в соответствии со следующими нормативными документами:

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ;
Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями на 28 августа 2020 года;
Приказ Минобрнауки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413
«Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» с изменениями и дополнениями от: 29 декабря 2014; 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г; 12 августа 2022 г.;
Приказ Министерства просвещения РФ от 10 ноября 2022 г. N 958 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения"

Разработчик:

Тетерина О.А . преподаватель ФДП и СПО

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева»

Рабочая программа одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла ФДП и СПО

Протокол №7 от « 14 » марта 2024 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии



/Цыбульская Е.В./

1. Паспорт фонда оценочных средств

Общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла направлена на формирование общих компетенций ОК 01-09

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

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

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

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1. Форма аттестации учебной дисциплины

Итоговая аттестация в форме – 1 семестр – дифференцированный зачет.

2. Результаты освоения учебной дисциплины

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих и профессиональных компетенций ОК 01-08, Таблица 1.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		Основные показатели оценки результата	Формы, методы контроля
Коды умений, знаний	Наименования умений, знаний		
Умения:			
У1	организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций	В результате опроса и защиты рефератов освоил умения организации и проведении мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций	опрос, Практические занятия

У2	предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту	В результате опроса и защиты рефератов умеет предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту	Опрос, Практические занятия
У3	использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения	В результате опроса усвоил умения использования СИЗ и коллективной защиты от оружия массового поражения	Письменный опрос Практические занятия
У4	применять первичные средства пожаротушения;	В результате эвристической беседы студент должен уметь применять первичные средства пожаротушения	Эвристическая беседа Практические занятия
У5	ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности	В результате опроса умеет ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности	Опрос тестирование
У6	применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью	В результате опроса студент должен применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;	Опрос, Практические занятия
У7	владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы	В результате письменного опроса студент должен владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы	Письменный опрос Практические занятия
У8	оказывать первую помощь пострадавшим	В результате эвристической беседы студент должен уметь оказывать первую помощь пострадавшим	Эвристическая беседа Практические занятия
Знания:			
З1	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	В результате устного опроса студент должен знать 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;	Устный опрос тестирование

32	основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации	В результате письменного опроса студент должен показать знания в основных видах потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации	Письменный опрос тестирование
33	основы военной службы и обороны государства	В результате выполнения домашнего задания студент должен знать основы военной службы и обороны государства	Домашнее задание тестирование
34	задачи и основные мероприятия гражданской обороны;	В результате опроса освоил знания задач и основных мероприятий гражданской обороны	опрос, тестирование
35	способы защиты населения от оружия массового поражения	В результате опроса освоил знания способов защиты населения от оружия массового поражения	опрос, тестирование
36	меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах	В результате выполнения домашнего задания студент должен знать меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах	Домашнее задание тестирование
37	организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке	В результате эвристической беседы студент должен знать организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке	Эвристическая беседа тестирование
38	основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО	В результате проведения устного опроса студент должен знать основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО	Устный опрос тестирование
39	порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	В результате письменного опроса студент должен показать знания в порядке и правилах оказания первой помощи пострадавшим	Письменный опрос, тестирование

В результате освоения дисциплины обучающийся приобретает **практический опыт:**

- использования средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим;
- применения первичных средств пожаротушения;
- применения профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

2Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля освоения учебной дисциплины

4. 1. Задания для оценки освоения дисциплины

ВОПРОСЫ ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА

Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени. Организация защиты населения и территорий в чрезвычайных ситуациях

1. Дайте определение понятию «чрезвычайная ситуация».
2. Назовите основные признаки классификации ЧС.
3. Каковы причины возникновения ЧС?
4. Какие аварии относят к ЧС, сопровождающимся выбросом опасных вредных веществ в окружающую среду?
5. Как классифицируют ЧС по масштабам распространения?
6. Назовите противоаварийные профилактические мероприятия
7. По каким признакам классифицируют природные пожары?
8. Дайте определение терминам «эпидемия», «эпизоотия», «эпифитотия».
9. Какие ЧС угрожают человеку из космоса?
10. На какие группы подразделяются ЧС техногенного происхождения?
11. Назовите возможные пути снижения социальных опасностей.
12. Назовите основные принципы защиты населения в случае ЧС.

Раздел 2. Основы военной службы и обороны государства

1. Объясните понятие «национальная безопасность» и «военная безопасность».
2. Какие мероприятия включает организация обороны государства?
3. Какова роль Вооружённых Сил в обеспечении национальной и военной безопасности страны?
4. Назовите виды Вооружённых Сил Российской Федерации.
5. Назовите и охарактеризуйте элементы военной службы.
6. В чём заключается исполнение обязанностей военной службы?
7. Каков порядок назначения на воинские должности?
8. Какие уставы действуют в Вооружённых Силах Российской Федерации?
9. Добровольная подготовка граждан к военной службе.
10. Перечень основных военно-прикладных видов спорта.
11. Что предусматривает добровольная подготовка гражданина к военной службе?
12. Что предусматривает обязательная подготовка гражданина к военной службе?
13. Обучение по программам подготовки офицеров запаса на военных кафедрах.
14. Продолжительность учебных сборов по всем военным специальностям.
15. Перечислите основные качества личности военнослужащего.
16. Назвать основное качество военнослужащего.
17. На что направлена воинская деятельность военнослужащего?
18. Какие личностные качества приобретают важное значение в процессе воинской деятельности?
19. Что определяет дисциплинарный устав?
20. Что определяет устав гарнизонной и караульной служб?
21. Что определяет строевой устав?

Раздел 3. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни

1. Перечислите основные цели оказания первой помощи.
2. В чем состоит первая помощь при наружных кровотечениях?
3. В чем разница между временной и окончательной остановкой кровотечения?
4. Каковы виды кровотечений?
5. Что такое артериальное кровотечение? Как его определить?
6. Что такое венозное кровотечение? В чем состоит первая помощь при венозном кровотечении?
7. В чем состоит первая помощь при капиллярном кровотечении?

8. Что такое смешанное кровотечение?
9. Каковы симптомы внутреннего кровотечения?
10. Как устранить носовое кровотечение?
11. В чем состоит первая помощь при подозрении на желудочное, легочное кровотечения?
12. Каковы основные виды неаппаратных способов искусственного дыхания?
13. Какие способы искусственного дыхания рекомендованы для проведения в полевых условиях?
14. Какой способ искусственного дыхания является наиболее эффективным?
15. В чем заключаются достоинства способа «искусственного дыхания выдыхаемым воздухом»?
16. Что такое терминальное состояние?
17. Что такое реанимация?
18. Что подразумевают под искусственным дыханием? Каковы показания к применению искусственного дыхания?
19. Приведите примеры открытых и закрытых травм.
20. Каковы основные этапы первой помощи при ранениях?
21. Какие виды повязок вы знаете?
22. Приведите примеры бинтовых повязок. Какие из них самые распространенные?

Раздел 4. Производственная безопасность

1. Назовите основные задачи системы «человек-среда обитания».
2. Каково соотношение понятий «биосфера» и «техносфера»?
3. Дайте определение понятию «опасность».
4. Что такое индивидуальный и социальный риск?
5. Объясните содержание и смысл концепции приемлемого риска.
6. Назовите негативные факторы современной среды обитания человека.
7. В чём заключается неблагоприятное влияние человеческой деятельности на состояние производственной, природной и городской среды?

Критерии оценки устных ответов:

Оценка «5» ставится, если студент:

Показывает глубокое и полное знание и понимание всего объёма программного материала; полное понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий.

Умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами. Самостоятельно и аргументировано делать анализ, выводы.

Устанавливает межпредметные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутрипредметные связи. Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает материал.

Оценка «4» ставится, если студент:

Показывает знания всего изученного программного материала. Дает полный и правильный ответ; допускает незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, определения понятий, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях.

Материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя;

В основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы.

Умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутрипредметные связи.

Оценка «3» ставится, если студент:

Усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; Материал излагает несистематизированно, фрагментарно, не всегда последовательно; Показывает недостаточную сформированность отдельных знаний; выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки.

Допускает ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определения понятий даёт недостаточно четкие;

Отвечает неполно на вопросы (упуская и основное), или воспроизводит содержание текста учебника, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте;

Оценка «2» ставится, если студент:

Не усвоил и не раскрыл основное содержание материала;
Не делает выводов и обобщений.

Не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по образцу; При ответе допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи учителя.

Задания для практических работ

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №1.

Тема: «Основные способы пожаротушения и различные виды огнегасящих веществ».

Задание 1. Изучите правила пожаротушения, правила поведения во время пожара и правила эвакуации из образовательного учреждения, ответьте на контрольные вопросы.

Задание 2. Изучите организацию работы по противопожарной безопасности в образовательном учреждении.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №2.

Тема: «Отработка действий работающих и населения при эвакуации.».

Задание 1. Изучите общие понятия, связанные с опасностями, негативными факторами техно-сферы, и ответьте на контрольные вопросы.

Задание 2. Изучите мероприятия, направленные на защиту работающих и населения от негативных воздействий ЧС, и порядок организации оповещения населения и ответьте на контрольные вопросы.

Задание 3. Изучите организацию проведения эвакуационных мероприятий и меры по инженерной защите и ответьте на контрольные вопросы.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №3.

Тема: «Действия населения при ЧС военного характера».

Задание 1. Изучить основные способы защиты населения при ЧС военного характера.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №4.

Тема: «Изучение Устава внутренней службы.».

Задание 1. Изучите Устав Внутренней службы

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №5.

Тема: «Отработка строевых приемов и движения без оружия.».

Задание 1. Отработайте строевые приемы и движения без оружия.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №6.

Тема: «Отработка положений для стрельбы.».

Задание 1. Отработайте положения для стрельбы.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №7.

Тема: «Приемы и правила проведения искусственной вентиляции легких и непрямого массажа сердца».

Задание 1. Для понятий из столбца 1 подберите определения из столбца 2 или продолжите фразу. При выполнении данного задания необходимо использовать теоретический материал.

№ п/п	1	№ п/п	2
1	Терминальное состояние — это	1	манипуляции, искусственно воспроизводящие дыхательный акт в случае отсутствия или резкого нарушения самостоятельного дыхания
2	История искусственного дыхания насчитывает	2	при отсутствии у пострадавшего пульса
3	Реанимация — это	3	физиологический процесс, при котором происходит обмен газов между организмом и внешней средой. Организм получает кислород, необходимый всем его клеткам и тканям, и выделяет углекислоту, накопившуюся в результате их жизнедеятельности
4	Сердечно-легочная реанимация является	4	состояние, пограничное между жизнью и смертью
5	Реанимационные мероприятия могут быть прекращены	5	от 3 до 5 тыс. лет
6	Дыхание — это	6	при надетом на пострадавшего противогазе
7	К органам дыхания относятся	7	отсутствует естественное дыхание; естественное дыхание резко нарушено (поверхностное редкое дыхание, особенно с нарушением ритма, дыхание в виде редких «хватаящих воздух» вдохов, неритмичное, неравномерное по глубине дыхание при наличии цианоза); при дыхании с большими перерывами
8	Искусственное дыхание — это	8	комплекс мер, направленных на поддержание жизнедеятельности человека
9	В условиях ведения боевых действий, если в атмосфере содержатся отравляющие или радиоактивные вещества, искусственное дыхание нужно проводить	9	воздухоносные пути (полость носа, гортань, трахея, бронхи) и легкие
10	Прекардиальный удар наносят только	10	только при констатации смерти человека
11	Необходимо проводить искусственное дыхание независимо от причины, вызвавшей нарушение дыхательной деятельности, если:	11	экстренным мероприятием, проводимым при внезапно развившейся остановке сердца или дыхания

Задание 2. Изучите основные способы выполнения искусственного дыхания и других составляющих сердечно-легочной реанимации и ответьте на контрольные вопросы.

Задание 3. Найдите в столбце 2 продолжение фраз, начатых в столбце 1. При выполнении данного задания необходимо использовать теоретический материал к заданию 1.

№ п/п	1	№ п/п	2
1	Аппаратные способы выполнения искусственного дыхания подразумевают	1	является простым и в то же время самым эффективным методом искусственного дыхания

2	Неаппаратные способы искусственного дыхания делятся на два вида:	2	он выполним каждым человеком; полностью обеспечивает достаточную степень насыщения кислородом артериальной крови и выведение из организма углекислоты; он применим при любых нарушениях дыхания; его может выполнять один человек в течение 30 — 60 мин; при его выполнении оказывающий помощь может лежать
3	Все способы выполнения искусственного дыхания делятся на	3	челюсти пострадавшего крепко сжаты
4	Прекардиальный удар	4	способы искусственного дыхания Каллистова и Нильсена
5	Наиболее эффективными способами искусственного дыхания являются те, которые	5	активными являются как вдох, так и выдох
6	Метод «изо рта в рот»	6	наносится по груди пострадавшего
7	Способ «изо рта в нос» применяют, если	7	использование специальных медицинских аппаратов для проведения принудительной вентиляции легких
8	К числу достоинств способа «искусственное дыхание выдыхаемым воздухом» относится следующее:	8	искусственное дыхание выдыхаемым воздухом («изо рта в рот», «изо рта в нос», «рот к воздуховоду») и ручные способы
9	Из ручных способов выполнения искусственного дыхания наиболее эффективными считают те, при которых	9	воспроизводят вдох путем вдувания в легкие пострадавшего выдыхаемого воздуха спасающего
10	Для выполнения искусственного дыхания в полевых условиях, где не требуется маскировка оказывающего помощь, рекомендуют использовать	10	аппаратные и неаппаратные

Задание 4. Расставьте в правильном порядке действия при нанесении прекардиального удара.

1. Нанесите ребром сжатой в кулак ладони немного выше прикрытого пальцами мечевидно-

го отростка перикардальный удар. Выглядит это так: двумя пальцами одной руки вы прикрываете мечевидный отросток, а кулаком другой руки наносите удар (при этом локоть руки направлен вдоль туловища пострадавшего).

2. Освободите грудную клетку от одежды. Чтобы не терять время, свитер, майку не снимают, а сдвигают к шее. Галстук у мужчины нужно снять. Ремень на брюках, юбках следует расстегнуть. Также надо убедиться, что в области грудной клетки нет медальонов, крестиков или других предметов.

3. Приподнимите веко пострадавшего и проверьте, реагирует ли зрачок на свет (сужается при освещении). Затем проверьте пульс на сонной артерии (боковая поверхность шеи). Пульс проверяют не менее 10 с, чтобы не ошибиться.

4. Когда вы удостоверились, что у пострадавшего нет пульса, то переверните его на спину и начинайте сердечно-легочную реанимацию.

5. Прикройте двумя пальцами мечевидный отросток, чтобы уберечь его от повреждения. Он находится внизу грудины, там, где сходятся нижние ребра, и может при резком ударе отломиться и травмировать печень.

Задание 5. Имитируйте оказание пострадавшему первой медицинской помощи — установите наличие или отсутствие дыхания, пульса, выполните следующие приемы:

- прекардиальный удар;
- искусственное дыхание методом «изо рта в рот».

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №8

Тема: «Правила наложения повязок на голову, верхние и нижние конечности».

Задание 1. Для понятий из столбца 1 подберите определения из столбца 2 или продолжите фразу. При выполнении данного задания необходимо использовать теоретический материал.

№ п/л	1	№ п/п	2
1	Травма — это	1	нарушение целостности или функций органов или тканей организма пострадавшего
2	К закрытым травмам относятся:	2	если нужно забинтовать значительную часть тела, например грудь, Туры бинта накладываются снизу вверх по косой линии так, чтобы они не сползали. Каждый верхний виток бинта придерживает часть нижнего
3	К открытым травмам относятся:	3	самые распространенные, так как они просты, надежны, особенно при повреждениях на подвижных частях (область суставов), не вызывают аллергических реакций, легко модифицируются, позволяют усилить давление
4	Основные виды ран:	4	наложенный на раневую поверхность перевязочный материал закрепляют несколькими параллельными полосками липкого пластыря, прикрепленными к здоровым участкам кожи
5	Основные этапы первой помощи при ранениях:	5	один виток бинта
6	Виды повязок:	6	представляет собой кусок перевязочного материала треугольной формы. Она широко применяется при оказании первой помощи. Часто служит для подвешивания руки
7	Спиральная повязка накладывается,	7	ее следует осторожно размочить 3-процентным раствором перекиси водорода и только после этого снять
8	Повязку на глаз накладывают следующим образом:	8	используют для бинтования ран на груди, на затылочной области, кисти руки, голеностопного сустава, то есть для бинтования частей тела с неправильной поверхностью, Их накладывают в виде восьмерки
9	Повязки из бинта —	9	относятся к не бинтовым повязкам

10	Тур — это	10	резанные, колотые, рваные, рубленые, ушибленные, огнестрельные и др.
11	При выполнении лейкопластырной повязки	11	является наиболее прочной, так как в ней все обороты бинта ложатся один на другой. Применяется при перевязках конечностей в области голени, предплечья, а также накладывается на лоб, шею, живот
12	Косыночная повязка	12	круговым горизонтальным ходом бинт закрепляют через лоб, сзади спускают на затылок, ведут под ухом по боковой поверхности шеи, через щеку и вверх, закрывая большой глаз; предыдущий ход закрепляют круговым ходом; далее — аналогично
13	Циркулярная (круговая) повязка	13	простые, давящие, иммобилизирующие, корригирующие
14	Если повязка приклеилась к раневой поверхности,	14	открытые переломы, ожоги и все виды ран
15	Лейкопластырные и косыночные повязки	15	если рана кровоточит, остановить кровотечение; произвести первичную доврачебную обработку раны; перевязать рану
16	Крестообразные повязки	16	ушибы, растяжения, сдавливания, вывихи, сотрясение головного мозга, закрытые переломы костей

Задание 2. Расставьте в правильном порядке действия по наложению бинтовой повязки «чепец».

1. Закрывать рану стерильной салфеткой, пользуясь пинцетом.
2. Попросить пострадавшего или помощника удерживать концы бинта натянутыми и слегка разведенными в стороны.
3. Сделать два закрепляющих циркулярных тура вокруг головы через лоб и затылок.
4. Следующий тур выполнить вокруг отрезка бинта, удерживаемого пострадавшим, и направить по затылочной области на противоположную сторону к другому концу бинта.
5. Уложить приготовленный отрезок узкого бинта /ушной 70 см на темени в виде ленты так, чтобы его концы спускались вниз впереди ушных раковин.
6. Обернув тур вокруг противоположного конца бинта-завязки, вернуться по лобно-теменной области к первоначальному отрезку бинта-завязки и повторить все действия, постепенно приближая каждый тур к центру головы, пока повязка не закроет всю теменную часть,
7. Оставшийся конец бинта обернуть и завязать вокруг любого конца бинта-завязки и связать под подбородком с противоположной завязкой. Остатки бинта отрезать ножницами.
8. Встать лицом к пострадавшему.

Задание 3. Отработайте навыки наложения пострадавшим различных видов повязок:

- повязки «чепец» с бинтованием головы;
- «черепашьей» повязки с бинтованием коленного сустава;
- повязки на глаз;
- спиральной повязки на грудь;
- крестообразной повязки на кисть.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 9.

Тема: «Правила наложения кровоостанавливающего жгута».

Задание 1. Для понятий из столбца 1 подберите определения из столбца 2. При выполнении данного задания необходимо использовать теоретический материал.

№ п/п	1	№ п/п	2
1	Кровотечение — это	1	опасна для жизни

2	Временная остановка наружного кровотечения часто является	2	смертельна для пострадавшего
3	При задержке оказания первой помощи в течение 1 ч	3	кровь вытекает равномерной струей, имеет темно-вишневую окраску
4	Основные цели первой помощи:	4	применение при венозном кровотечении: наложение на голое тело без защиты мягкими тканями; наложение слишком далеко от места кровотечения; слишком слабое или слишком сильное перетягивание; отсутствие информации о времени наложения жгута
5	Кровотечение называют наружным, если	5	изливающаяся кровь имеет ярко-красный цвет, бьет сильной прерывистой струей (фонтаном), выбросы крови соответствуют ритму сердечных сокращений
6	Кровотечение называют внутренним, если	6	шум в ушах, головокружение, потемнение и мелькание «мушек» в глазах, жажда и тошнота, возможна рвота. Кожа бледнеет, дыхание частое, возможны потеря сознания, судороги
7	Потеря 20—25 % общего объема крови	7	прикрепляется к одежде пострадавшего на самом видном месте
8	Потеря 30 % и более от общего объема крови	8	производится при оказании первой помощи на месте чрезвычайной ситуации
9	При артериальном кровотечении	9	одновременное повреждение артерий, вен и капилляров
10	При венозном кровотечении	10	кровь поступает в грудную, брюшную и другие полости организма или в полые органы (полость желудка, трахеи, бронхи)
11	Смешанное кровотечение — это	11	погибает 30 % пострадавших с тяжелыми и крайне тяжелыми травмами
12	Симптомы внутреннего кровотечения:	12	необходимо прижать артерию выше места повреждения пальцами одной руки, двумя большими пальцами, или кулаком с силой, достаточной для остановки кровотечения
13	Временная остановка кровотечения	13	кровь вытекает из раны наружу
14	Ошибки, совершаемые при наложении жгута	14	первоочередной мерой первой помощи при ЧС
15	Записка с указанием точного времени наложения жгута при артериальном кровотечении	15	применяют метод максимального сгибания конечности в суставе. На место сгиба подкладывают подушечку из ваты или ткани, подушечка давит на сосуд и останавливает кровотечение. Конечность фиксируют в согнутом состоянии
16	Для временной остановки кровотечения из крупной артерии на ноге или руке пострадавшего методом пальцевого прижатия	16	сохранение жизни пострадавшего; предупреждение тяжелых осложнений; прекращение или ослабление действия травмирующих факторов; остановка наружного кровотечения; подготовка пострадавшего к транспортированию в больницу
17	Для временной остановки артериального кровотечения в паховой, подмышечной области, в области предплечья	17	потеря крови из кровеносной системы

Задание 2. Расставьте в правильном порядке действия при наложении жгута при артериальном кровотечении.

1. Концы жгута фиксируются при помощи крючка.
2. Если жгут наложен правильно, то конечность бледнеет, кровотечение останавливается.
3. Жгут накладывают поверх одежды, мягкой подкладки, нескольких слоев бинта.
4. К одежде пострадавшего на самом видном месте прикрепляется записка с точным указанием даты, часа и минут наложения жгута.
5. Конечность приподнимают.
6. Жгут накладывают на конечность в растянутом состоянии выше места кровотечения и как можно ближе к месту повреждения, чтобы ограничить обескровливание конечности.
7. Делают 2—3 витка, непосредственно прилегающих один к другому.
8. Жгут растягивают.

Задание 3. Решите ситуационную задачу.

В результате дорожно-транспортного происшествия у пострадавшего началось артериальное кровотечение. Каковы будут ваши действия?

Задание 4. Отработайте навыки оказания первой помощи по остановке:

- 1) артериального кровотечения, используя методы пальцевого прижатия артерии, наложения жгута, жгута-закрутки, максимального сгибания конечности в суставе;
- 2) венозного кровотечения, используя метод наложения давящей повязки.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №10.

Тема: «Разработка ситуационных задач и составление алгоритма действий при оказании первой медицинской помощи при травмах на производственном участке».

Задание 1. Ответьте на поставленные ситуационные задачи.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 11.

Тема: «Взрывоопасность как травмирующий фактор производственной среды».

Задание 1. Изучите взрывоопасность в производственной сфере.

Критерии оценивания выполнения практических заданий:

«отлично» (5) – заслуживает студент, свободно владеющий умениями и навыками, обнаруживший глубокие знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания правильно и в полном объёме;

«хорошо» (4) – заслуживает студент владеющий умениями и навыками, при выполнении заданий допустивший небольшие ошибки, но обладающий необходимыми знаниями для их выполнения

«удовлетворительно» (3) – заслуживает студент, справляющийся с профессиональными умениями и навыками, обнаруживший знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания с ошибками, но устранивший их с помощью преподавателя,

«неудовлетворительно» (2) – выставляется студенту, не владеющему умениями и навыками в достаточном объёме, допустившему принципиальные ошибки и не обладающему достаточными знаниями для их устранения.

5. Контрольно-оценочные материалы для рубежного контроля освоения

учебной дисциплины

5.1. Задания для оценки освоения дисциплины

1) Задания в тестовой форме

1. Назначение

Тест входит в состав фонда оценочных средств и предназначается для рубежного контроля и оценки знаний, и умений аттестуемых, по учебной дисциплине **Безопасность жизнедеятельности** программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки по специальности 23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей

2. Контингент аттестуемых: студенты ФДП и СПО ФГБОУ ВО РГАТУ

3. Форма и условия аттестации: в письменном виде на бланках.

4. Время тестирования:

Подготовка 5 мин.;

выполнение 0 часа 30 мин.;

оформление и сдача 10 мин.;

всего 0 часа 45 мин.

5. Структура теста:

Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени. Организация защиты населения и территорий в чрезвычайных ситуациях

Вариант 1.

1. Производственные аварии и катастрофы относятся к:

- а) ЧС экологического характера;
- б) ЧС природного характера;
- в) ЧС техногенного характера;
- г) стихийным бедствиям.

2. Авария это ЧС:

- а) возникающая по техническим причинам, а также из-за случайных внешних воздействий на промышленном предприятии;
- б) связанная с угрозой выброса опасного вещества;
- в) повлекшая за собой человеческие жертвы, ущерб.

3. Чем отличается катастрофа от аварии:

- а) наличием человеческих жертв, значительным ущербом;
- б) воздействием поражающих факторов на людей;
- в) воздействием на природную среду.

4. Потенциальную опасность возникновения чрезвычайных ситуаций в районе вашего проживания можно выяснить:

- а) в местном отделении милиции;
- б) в местном органе санитарно-экологического надзора;
- в) в местном органе госпожнадзора;
- г) в местном органе управления по делам гражданской обороны и чрезвычайным ситуациям.

5. Взрыв характеризуется следующими особенностями:

- а) большой скоростью химического превращения;
- б) большим количеством газообразных продуктов;
- в) резким повышением температуры;
- г) сильным звуковым эффектом (грохот, громкий звук, шум сильный хлопок);
- д) мощным дробящим действием.

Найдите ошибку в приведенных примерах.

6. Как вы поступите, если на вас загорелась одежда? Назовите правильный ответ:

- а) побежите и постараетесь сорвать одежду;
- б) остановитесь, упадете и покатитесь, сбивая пламя;
- в) завернетесь в одеяло или обмотаетесь плотной тканью.

7. Последствиями аварий на химически опасных предприятиях могут быть:

- а) заражение окружающей среды опасными ядовитыми веществами;
- б) разрушение наземных и подземных коммуникаций, промышленных зданий в результате действий ударной волны;
- в) резкое повышение или понижение атмосферного давления в зоне аварии и на прилегающей к ней территории;
- г) массовые поражения людей, животных и растений.

Выберите несколько вариантов ответа.

8. Основными способами защиты населения от сильно действующих ядовитых веществ СДЯВ являются:

- а) профилактические прививки от СДЯВ;
- б) использование средств индивидуальной защиты органов дыхания и кожи;
- в) использование защитных сооружений (убежищ);
- г) временное укрытие населения в жилых и производственных зданиях;
- д) эвакуация населения из зон возможного заражения.

Найдите допущенную ошибку.

9. Объект с ядерным реактором, завод, использующий ядерное топливо или перерабатывающий ядерный материал, а также его место хранения и транспортное средство, перевозящее ядерный материал или источник ионизирующего излучения, при аварии на котором или разрушении которого может произойти облучение людей, животных и растений, а также радиоактивное загрязнение окружающей природной среды, это:

- а) объект экономики особой опасности;
- б) экологически опасный объект;
- в) радиационно-опасный объект;
- г) объект повышенной опасности.

10. Если землетрясение застало человека дома, то ему необходимо:

- а) срочно покинуть здание, используя лифт;
- б) быстро выйти на балкон;
- в) подойти к окну и посмотреть, что происходит на улице;
- г) укрыться в безопасном месте.

Выберите несколько вариантов ответа.

Вариант 2

1. Что необходимо сразу же предпринять, если на кожу попала кислота или другое химическое вещество?

- а. ополоснуть кожу марганцовкой;
- б. протереть это место спиртом;
- в. немедленно смыть их проточной водой с мылом;
- г. немедленно промокнуть это место тампоном.

2. Прибыв на место размещения в случае эвакуации из зоны аварии с выбросом ОВ, необходимо:

- а) немедленно зарегистрироваться;
- б) снять верхнюю одежду, принять душ с мылом, промыть глаза, прополоскать рот;
- в) помочь эвакуируемым разместиться на сборных пунктах, пройти на пункт питания;

3. РСЧС создана с целью:

- а) прогнозирования ЧС на территории РФ и организации проведения аварийно-спасательных и других неотложных работ;
- б) объединения усилий органов власти, организаций и предприятий, их сил и средств в области предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций;
- в) первоочередного жизнеобеспечения населения, пострадавшего в чрезвычайных ситуациях на территории Российской Федерации.

4. Ядерное оружие — это:

- а) высокоточное наступательное оружие, основанное на использовании ионизирующего излучения при взрыве ядерного заряда в воздухе, на земле (на воде) или под землей (под водой);
- б) оружие массового поражения взрывного действия, основанное на использовании светового излучения за счет возникающего при взрыве большого потока лучистой энергии, включающей ультрафиолетовые, видимые и инфракрасные лучи;
- в) оружие массового поражения взрывного действия, основанное на использовании внутриядерной энергии.

5. От каких поражающих факторов оружия массового поражения защищает убежище:

- а) от всех поражающих факторов ядерного взрыва;
- б) от всех поражающих факторов ядерного взрыва, от химического и бактериологического оружия;
- в) от химического и бактериологического оружия, а также радиоактивного заражения;
- г) от ударной волны ядерного взрыва и обычных средств поражения.

6. Бактериологическое оружие — это:

- а) специальные боеприпасы и боевые приборы, снаряжаемые биологическими средствами, предназначенными для массового поражения живой силы, сельскохозяйственных животных и посевов сельскохозяйственных культур;
- б) специальное оружие, применяемое для массового поражения сельскохозяйственных животных и источников воды;
- в) оружие массового поражения людей на определенной территории.

7. Выживание — это:

- а) условия проживания, когда исключена возможность использования технических и других достижений;
- б) активная деятельность, направленная на сохранение жизни, здоровья и работоспособности в экстремальных условиях;
- в) нахождение человека в определенных условиях изолированности, когда ограничена или исключена вероятность помощи.

8. Какое место лучше всего подходит для разведения костра?

- а) открытое, но защищенное от ветра и дождя;
- б) на торфяных болотах;
- в) рядом с сухими деревьями, где достаточно топлива;
- г) вблизи воды;
- д) зимой — под большими деревьями.

Выберите несколько вариантов ответа.

10. Какое заболевание вызывает проникающая радиация у незащищенных людей? Назовите правильный ответ:

- а) поражение центральной нервной системы;
- б) поражение опорно-двигательного аппарата;
- в) лучевую болезнь.

Ответы на тесты:

№ вопр.	№ Варианта	
	1	2
1	В	Г
2	А	Б
3	А	Б
4	Г	В
5	В	Б
6	В	А
7	А,Г	Б
8	А	А,Г
9	В	Г
10	Г	В

Раздел 2. Основы военной службы и обороны государства

Вариант 1.

1. Имеют ли право военнослужащие участвовать в забастовках?

- А. Имеют, в свободное от службы время на территории воинской части;
- Б. Имеют, в свободное от службы время вне территории воинской части;

В. Участие военнослужащих в забастовках запрещается.

2. Назовите основные функции военнослужащего.

А. Патриот, защищающий свою родину на сухопутных, морских и воздушных рубежах;

Б. Защитник Отечества, который готовит себя к осуществлению защиты и при необходимости осуществляет ее (защиту Отечества);

В. Патриот, осуществляющий защиту Отечества, не жалеющий для этого своей жизни.

3. Назовите основные обязанности, которые налагает выполнение воинского долга военнослужащего в мирное время.

А. Личная ответственность за возложенные на военнослужащего обязанности, совершенствование морально-боевых качеств, высокая дисциплина и порядочность;

Б. Мастерское овладение оружием и техникой, постоянное совершенствование морально-боевых качеств на учениях, высокая трудовая организованность и дисциплина;

В. Глубокое осознание личной ответственности каждого гражданина за защиту Родины, мастерское овладение оружием и военной техникой, постоянное совершенствование морально-психологических и боевых качеств на учениях, высокой организованности и дисциплины.

4. Назовите последствия утраты Боевого знамени части.

А. Командир части и непосредственно виновные в утере Знамени переводятся в другие части, часть расформируется;

Б. Командир части подвергается штрафу, непосредственно виновные отдаются под суд, часть расформируется;

В. Командир части и непосредственно виновные в утере Знамени отдаются под суд, часть расформируется.

5. Имеют ли право военнослужащие участвовать в демонстрациях.

А. Имеют, в свободное от службы время на территории воинской части;

Б. Имеют, в свободное от службы время вне территории воинской части;

В. Участие военнослужащих в демонстрациях запрещается.

6. Рассмотрите рисунок, укажите, что он иллюстрирует, а также, что означают буквы «а» и «б».



А. Рисунок иллюстрирует строевой шаг:

а) движение строевым шагом,

б) строевой шаг на месте;

Б. Рисунок иллюстрирует:

а) движение,

б) отмахку рук

В. Рисунок иллюстрирует:

а) строевую стойку,

б) строевой шаг на местности.

7. Приведите названия основных общевоинских уставов.

А. Устав внутренней службы, Морской устав, Устав караульной службы, Строевой устав;

Б. Устав внутренней службы, Устав гарнизонной и караульной службы, Дисциплинарный устав, Строевой устав;

В. Дисциплинарный устав, Устав внутренней службы, Устав караульной службы, Полевой устав.

8. Укажите, кто является руководителем воинского коллектива.

А. Старшина роты;

Б. Командир-единоначальник;

В. Заместитель командира по воспитательной работе.

9. Назовите основные компоненты учебно-боевой подготовки.

А. Технические занятия, учебные стрельбы, учения;

Б. Тактические занятия, стрельбы, тренировки на учениях;

В. Теоретические занятия, учения, боевые стрельбы, тренировки.

10. Назовите основные правовые документы, определяющие военную службу.

А. Конституция РФ, федеральные законы «О призыве на военную службу», «О воинской обязанности и воинской службе», «Об учебе в военных учебных заведениях»;

Б. Конституция РФ, федеральные законы «О призыве на военную службу», «Об обороне», «О статусе военнослужащих»;

В. Конституция РФ, федеральные законы «Об обороне», «О воинской обязанности и воинской службе», «О статусе военнослужащих».

Вариант 2

1. Укажите, кем и когда утверждены ныне действующие общевойсковые уставы.

А. Президентом РФ, являющимся Главнокомандующим Вооруженными Силами, 1993 год;

Б. Министром обороны РФ, 1992 год;

В. Государственной Думой РФ, 1995 год.

2. Укажите, что считается началом военной службы.

- А. День принятия присяги гражданином;
- Б. День зачисления гражданина в список личного состава воинской части;
- В. День вручения повестки на явку в Военный комиссариат.

3. Назовите воинские звания, соответствующие солдатам и матросам.

- А. Рядовой (курсант), ефрейтор, матрос (курсант), старший матрос;
- Б. Солдат, старший солдат, матрос, старший матрос;
- В. Рядовой (курсант), старший рядовой (курсант), матрос (курсант), старший курсант.

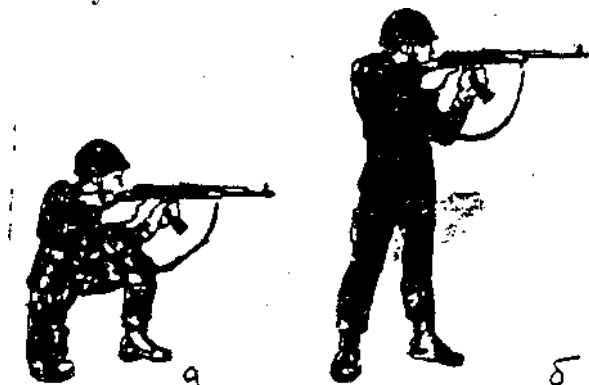
4. Назовите воинские звания, соответствующие младшим войсковым офицерам.

- А. Младший лейтенант, прапорщик, старший прапорщик, капитан;
- Б. Младший лейтенант, лейтенант, старший лейтенант, капитан-лейтенант;
- В. Младший лейтенант, лейтенант, старший лейтенант, капитан.

5. Имеют ли право военнослужащие состоять в общественных объединениях

- А. Имеют, если они не преследуют политических целей и в свободное от службы время;
- Б. Имеют, в любых случаях в свободное от службы время;
- В. Не имеют в любых случаях.

6. Рассмотрите рисунок и укажите, что он иллюстрирует, а также расшифруйте, что обозначено буквами «а» и «б».



А. Положение при стрельбе:

- а) «сидя»,
- б) «с упором на левую ногу»;

Б. Положение при стрельбе:

- а) «с колена»,
- б) «стоя»;

В. Положение при стрельбе:

- а) «с упором на левое колено»,
- б) «с упором на правое плечо».

7. Рассмотрите рисунок и укажите, что он иллюстрирует:



- А. Проверяет плотность пружины;
- Б. Считает патроны;
- В. Снаряжение магазина патронами.

8. Назовите закон РФ, который устанавливает воинскую обязанность граждан РФ.

- А. Закон РФ «Об обороне»;
- Б. Закон РФ «О призыве на военную службу»;
- В. Закон РФ «О статусе военнослужащих».

9. Имеют ли право военнослужащие заниматься предпринимательской деятельностью.

- А. Имеют в свободное от военной службы время;
- Б. Имеют через доверенных лиц;
- В. Не имеют в любых случаях.

10. За проступки, связанные с нарушением общественного порядка, военнослужащие несут ответственность:

- А. Материальную;
- Б. Административную;
- В. Дисциплинарную.

Ответы на тесты:

№ вопр.	№ варианта	
	1	2
1	В	А
2	В	Б
3	В	А
4	В	В
5	Б	А
6	А	Б
7	Б	В
8	Б	А
9	В	В
10	В	В

Раздел 3. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни

Раздел 4. Производственная безопасность

Вариант 1

1. В чём заключается оказание первой медицинской помощи при незначительных открытых ранах?

- а. промыть рану содовым раствором и обработать её спиртом;
- б. промыть рану перекисью водорода (раствором марганцовки) и обработать её йодом;
- в. смазать рану вазелином или кремом;
- г. заклеить рану бактерицидным пластырем или наложить стерильную повязку.

Выберите несколько вариантов ответа.

2. Наиболее сильное отрицательное воздействие на организм человека при курении оказывает сильный яд:

- а) аммиак;
- б) углекислота;
- в) никотин;
- г) табачный деготь.

3. Если кровотечение сопровождается излиянием крови во внутренние органы, полости и ткани, то оно называется:

- а) полостным; б) внутренним; в) закрытым.

4. Укажите правильную последовательность оказания первой медицинской помощи при ранении.

- а) удалить стерильным пинцетом из раны, не касаясь ее, свободно лежащие инородные тела (обрывки одежды, осколки стекла и т. д.);
- б) обработать кожу вокруг раны;
- в) остановить кровотечение;

- г) наложить на рану ватно-марлевую повязку;
- д) доставить пострадавшего в лечебное учреждение.

5. Каким образом оказывается первая медицинская помощь при ушибах?

- а. наложением холода на место ушиба;
- б. наложением тепла на место ушиба;
- в. наложением на место ушиба тугй повязки и обеспечением повреждённому месту покоя.

6. Мелкие пузыри на коже, которые сливаются в крупные и лопаются, оставляя язвы, свидетельствуют о поражении:

- а) раздражающим боевым токсичным химическим веществом;
- б) общеядовитым боевым токсичным химическим веществом;
- в) кожно-нарывным боевым токсичным химическим веществом;
- г) психохимическим боевым токсичным химическим веществом.

7. Металлический привкус во рту, головокружение, тошнота, рвота, судороги, паралич — это признаки поражения:

- а) боевым токсичным химическим веществом нервно-паралитического действия;
- б) боевым токсичным химическим веществом психохимического действия;
- в) боевым токсичным химическим веществом кожно-нарывного действия;
- г) боевым токсичным химическим веществом общеядовитого действия.

8. Круговая повязка применяется для закрытия небольшой раны в области

- а) лба;
- б) подбородка;
- в) на шее;
- г) плече;
- д) живота;
- е) нижней трети голени.

Выберите несколько вариантов ответа.

9. Что такое здоровый образ жизни?

- а) отказ от вредных привычек — употребления алкоголя, табакокурения, наркотиков;
- б) индивидуальная система привычек и поведения человека, обеспечивающая ему необходимый уровень жизнедеятельности и здоровое долголетие;
- в) комплекс знаний о здоровье человека.

10. Укажите время наивысшей работоспособности человека в соответствии с суточными биологическими ритмами.

- а) с 8 до 10 часов;
- б) с 10 до 12 часов;
- в) с 12 до 14 часов;
- г) с 14 до 16 часов;
- д) с 16 до 18 часов;
- е) с 18 до 20 часов;
- ж) с 20 до 22 часов.

Выберите несколько вариантов ответа.

11. Негативный фактор, приводящий к травме или гибели:

- а) критический.
- б) вредный;
- в) опасный;
- г) опустимый.

12. Взрыв характеризуется следующими особенностями:

- а) большой скоростью химического превращения;
- б) большим количеством газообразных продуктов;
- в) резким повышением температуры;
- г) сильным звуковым эффектом (грохот, громкий звук, шум сильный хлопок);

д) мощным дробящим действием.

Вариант 2

1. Каким образом оказывается первая медицинская помощь при ушибах?

- а) наложением холода на место ушиба;
- б) наложением тепла на место ушиба;
- в) наложением на место ушиба тугой повязки и обеспечением повреждённому месту покоя.

2. Личная гигиена — это:

- а) гигиена общества в целом;
- б) гигиена отдельного человека;
- в) гигиена отдельной семьи;
- г) гигиена социальной группы.

3. Укажите признаки отморожения II степени:

- а) поверхностный слой кожи омертвевает;
- б) поврежденная часть тела чернеет и быстро высыхает;
- в) отмечаются значительные боли, быстро развивается отек тканей;
- г) в зоне поражения появляются пузыри наполненные прозрачной или белого цвета жидкостью;
- д) пульс редкий, температура ниже 36°C;
- е) повышается температура, появляется озноб.

Выберите несколько вариантов ответа.

4. Что необходимо сразу же предпринять, если на кожу попала кислота или другое химическое вещество?

- а) ополоснуть кожу марганцовкой;
- б) протереть это место спиртом;
- в) немедленно смыть их проточной водой с мылом;
- г) немедленно промокнуть это место тампоном.

5. В чём заключается оказание первой медицинской помощи при незначительных открытых ранах?

- а) промыть рану содовым раствором и обработать её спиртом;
- б) промыть рану перекисью водорода (раствором марганцовки) и обработать её йодом;
- в) смазать рану вазелином или кремом;
- г) заклеить рану бактерицидным пластырем или наложить стерильную повязку.

Выберите несколько вариантов ответа.

6. Для перелома характерно:

- а) резкая боль, усиливающаяся при любом движении и нагрузке на конечность;
- б) нарушение ее функции;
- в) потемнее кожи в месте перелома;
- г) изменение положения и формы конечности;
- д) появление отечности и кровоподтека;
- е) появление пузырей;
- ж) укорочение и патологическая подвижность кости.

Выберите несколько вариантов ответа.

7. Утомление — это:

- а) долговременное снижение работоспособности;
- б) систематическое ухудшение производственных показателей;
- в) временное снижение работоспособности;

г) регулярное нарушение функций организма.

8. Каким образом оказывается первая медицинская помощь при ушибах?

- а. наложением холода на место ушиба;
- б. наложением тепла на место ушиба;
- в. наложением на место ушиба тугой повязки и обеспечением повреждённому месту покоя.

9. Колотые раны характеризуются

- а) небольшой зоной повреждения тканей,
- б) окружены размозженными тканями;
- в) могут быть глубокими и сопровождаться повреждением жизненно важных органов;
- г) неправильной формы.

Выберите несколько вариантов ответа.

10. Что такое здоровый образ жизни?

- а) отказ от вредных привычек — употребления алкоголя, табакокурения, наркотиков;
- б) индивидуальная система привычек и поведения человека, обеспечивающая ему необходимый уровень жизнедеятельности и здоровое долголетие;
- в) комплекс знаний о здоровье человека.

11. Возможность воздействия на человека неблагоприятных или несовместимых с жизнью факторов, называется:

- а) риск;
- б) опасной ситуацией;
- в) потенциальная опасность.

12. Условия, при которых создается возможность возникновения несчастного случая, называется:

- а) опасными зонами;
- б) опасной ситуацией;
- в) опасность.

Ответы на тесты:

№ вопроса	№ варианта	
	1	2
1	б,г	а
2	в	б
3	б	а, в,г,е
4	в,а,б,г,д	в
5	в	б, г
6	в	а, б,г,д,ж,
7	г	в
8	а,в,г,е	а
9	б	а,в
10	б,г,д	б
11	в	в
12	в	б

Оценка решения тестовых задач, выполнения теста

Результаты тестирования:

12–11 правильных ответов – отличный результат;

10–8 правильных ответов – хороший результат;

7-4 правильных ответов – удовлетворительный результат;

менее 4 правильных ответов – неудовлетворительный результат.

6. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации

учебной дисциплины

1. Назначение

Тест входит в состав фонда оценочных средств и предназначается для промежуточной аттестации по учебной дисциплине **Безопасность жизнедеятельности** программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей

2. Контингент аттестуемых: студенты ФДП и СПО ФГБОУ ВО РГТУ

3. Форма и условия аттестации: в письменном виде на бланках.

Тест включает 45 задания. Из них:

- 23 заданий 1-го уровня сложности * (с выбором 1-го правильного ответа)
- 19 заданий 2-го уровня сложности **
- ____ Задания с выбором нескольких правильных ответов из предложенных.
- ____ Задания на установление соответствия.
- ____ Задания на установление правильной последовательности.
- ____ Задания на выбор ответа, требующего проведения расчетов

- 3 задания 3-го уровня сложности *** (с кратким ответом на вопрос).

4. Время тестирования:

Подготовка 5 мин.;

выполнение 0 часа 45 мин.;

оформление и сдача 10 мин.;

всего 0 часа 60 мин.

5. Структура теста:

Тестовые задания

(Вариант 1)

Тема	Номер, Содержания задания	(формируемые компетенции)
1	2	3
Тема 1.1. Нормативно-правовая база безопасности жизнедеятельности	1*Закон, закрепляющий правовые основы обеспечения безопасности личности, общества и государства, называется: а) Федеральный закон «Об обороне»; б) Закон Российской Федерации «О безопасности»; в) Федеральный закон «О гражданской обороне»;	ОК 10, ПК 5.3
Тема 1.2. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия	2*. Производственные аварии и катастрофы относятся к: а) ЧС экологического характера; б) ЧС природного характера; в) ЧС техногенного характера; г) стихийным бедствиям.	ОК 7, ПК 5.3

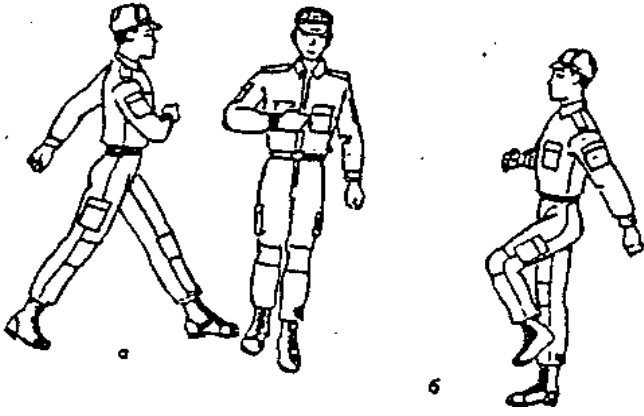
	<p>3* Чем отличается катастрофа от аварии:</p> <p>а) наличием человеческих жертв, значительным ущербом;</p> <p>б) воздействием поражающих факторов на людей;</p> <p>в) воздействием на природную среду.</p>	ОК 7, ПК 5.3
<p>Тема 1.3. Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики</p>	<p>4** Под устойчивостью работы Объектов экономики понимается:</p> <p><i>(выберите несколько вариантов ответов)</i></p> <p>а) его способность выпускать установленные виды продукции в объемах и номенклатурах</p> <p>б) повышение устойчивости технических систем и объектов</p> <p>в) точно выполнять свои функциональные обязанности в условиях воздействия поражающих факторов ЧС мирного времени</p> <p>г) исследование устойчивости конкретного объекта</p> <p>д) приспособленность к восстановлению в случае повреждения</p>	ОК 5, ПК 5.3
<p>Тема 1.4. Мониторинг и прогнозирование развития событий и оценка последствий при ЧС и стихийных явлениях</p>	<p>5** Основными способами защиты от ЧС являются:</p> <p><i>(выберите несколько вариантов ответов)</i></p> <p>а) укрытие людей в защитных сооружениях;</p> <p>б) эвакуация (рассредоточение) персонала объектов экономики и населения за пределы пострадавшей зоны;</p> <p>в) самостоятельной ликвидации ЧС силами и средствами организаций;</p> <p>г) использование средств индивидуальной защиты.</p>	ОК 1 ,ПК 5.3
	<p>6*Нарушение нормальных условий жизнедеятельности людей на определенной территории, вызванное аварией, катастрофой, стихийным или экологическим бедствием, а также массовыми инфекционными заболеваниями, которые могут привести к людским и материальным потерям – это:</p> <p>а) несчастный случай;</p> <p>б) аварийная ситуация;</p> <p>в) чрезвычайная ситуация (ЧС);</p> <p>г) чрезвычайное происшествие;</p>	ОК 2 ПК 5.3
<p>Тема 1.5. Гражданская оборона. Единая государственная система предупреждения и лик-</p>	<p>7** Основными задачами обучения населения в области гражданской обороны являются:</p> <p><i>(выберите несколько вариантов ответов)</i></p> <p>а) изучение порядка действий по сигналам оповещения;</p> <p>б) изучение приемов оказания первой медицинской помощи;</p> <p>в) изучение правил пользования индивидуальными и коллективными средствами защиты;</p> <p>г) освоение приемов проведения специальной обработки техники и территорий;</p> <p>д) изучение порядка обеззараживания техники и сооружений;</p>	ОК 4 ПК 5.3


<p>ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС).</p>	<p>8**Расположите в порядке возрастания уровни управления Единой государственной системы предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС):</p> <p>а) межрегиональный;</p> <p>б) муниципальный;</p> <p>в) федеральный;</p> <p>г) объектовый;</p> <p>д) территориальный.</p>	<p>ОК 3, ПК 5.3</p>
<p>Тема 1.6. Оповещение и информирование населения в условиях ЧС</p>	<p>9**Безопасными местами в доме при внезапном урагане, смерче или буре являются:</p> <p><i>(выберите несколько вариантов ответов)</i></p> <p>а) места вблизи окон, чтобы можно было наблюдать за обстановкой на улице;</p> <p>б) ниши в стенах;</p> <p>в) дверные проемы в капитальных стенах;</p> <p>г) балконы и лоджии;</p> <p>д) встроенные шкафы;</p> <p>е) под прочными полками.</p>	<p>ПК 5.3, ОК 8</p>
	<p>10** Если землетрясение застало на улице, необходимо:</p> <p><i>(выберите несколько вариантов ответов)</i></p> <p>а) укрыться около высокого здания;</p> <p>б) при необходимости передвигаться, укрываясь у стен зданий;</p> <p>в) выйти на открытое место;</p> <p>г) при необходимости передвигаться в удалении от зданий;</p> <p>д) не подходить к полуразрушенным зданиям;</p> <p>е) укрыться у полуразрушенного здания.</p>	<p>ОК 8, ПК 5.3</p>
	<p>11** Какие мероприятия включают в себя аварийно-спасательные работы:</p> <p><i>(выберите несколько вариантов ответов)</i></p> <p>а) Локализация и тушение пожаров</p> <p>б) Уничтожение боеприпасов</p> <p>в) Укрепление конструкций зданий</p> <p>г) Локализация аварий в технологических сетях</p> <p>д) Извлечение людей из-под обломков</p>	<p>ОК 4, ПК 5.3</p>
<p>Тема 1.7.</p>	<p>12*** Дополните предложение</p> <p>Негерметические защитные сооружения, обеспечивающие защиту укрывающихся в них людей в условиях ЧС, называются _____</p>	<p>ОК 2, ПК 5.3</p>

Инженерная и индивидуальная защита. Виды защитных сооружений и авиала поведения в них	* От каких поражающих факторов оружия массового поражения защищает убежище: а) от всех поражающих факторов ядерного взрыва; б) от всех поражающих факторов ядерного взрыва, от химического и бактериологического оружия; в) от химического и бактериологического оружия, а также радиоактивного заражения; г) от ударной волны ядерного взрыва и обычных средств поражения.	ОК 1, ПК 5.3
Тема 1.8. Обеспечение здорового образа жизни	14* Что такое здоровый образ жизни? а) отказ от вредных привычек — употребления алкоголя, табакокурения, наркотиков; б) индивидуальная система привычек и поведения человека, обеспечивающая ему необходимый уровень жизнедеятельности и здоровое долголетие; в) комплекс знаний о здоровье человека.	ОК 8, ПК 5.3
	15**Укажите время наивысшей работоспособности человека в соответствии с суточными биологическими ритмами: <i>(выберите несколько вариантов ответов)</i> а) с 8 до 10 часов; б) с 10 до 12 часов; в) с 12 до 14 часов; г) с 14 до 16 часов;	ОК 3, ПК 5.3
	д) с 16 до 18 часов; е) с 18 до 20 часов; ж) с 20 до 22 часов.	
Тема 2.1. Национальная безопасность РФ	16*Национальные интересы РФ — это а) достояние и ценности нашего общества; б) составная часть национальной безопасности; в) результат позитивных изменений международной обстановки.	ОК 6, ПК 5.3
	17**Доказательства существования военной опасности, затрагивающей национальные интересы России это: <i>(выберите несколько вариантов ответов)</i> а.) массовые миграции отдельных категорий граждан; б.) наличие в различных районах мира очагов военных конфликтов; в.) стремление отдельных государств (или группировок) доминировать в различных регионах, используя в решении спорных вопросов военную силу; г.) нестабильность политической обстановки в мире, в сочетании с наращиванием некоторыми государствами своего военного потенциала вблизи границ России.	ОК 5, ПК 5.3

Тема 2.2. Боевые традиции ВС. Символы воинской чести	18* Воинская честь - это а) огромное значение для духа армии и морально-психологического климата каждого коллектива; б) нравственные внутренние качества и принципы воина (воинского коллектива), характеризующие его поведение, отношение к выполнению воинского долга; в) беззаветная преданность своей Родине и постоянная готовность к ее защите.	ОК 6, ПК 5.3
	19* Назовите последствия утраты Боевого знамени части: а) командир части и непосредственно виновные в утере Знамени переводятся в другие части, часть расформируется; б) командир части подвергается штрафу, непосредственно виновные отдаются под суд, часть расформируется; в) командир части и непосредственно виновные в утере Знамени отдаются под суд, часть расформируется.	ОК 10, ПК 5.3
Тема 2.3. Функции и основные задачи, структура современных ВС РФ	20* Запас Вооруженных Сил Российской Федерации предназначен: а) для развертывания в военное время народного ополчения; б) для создания резерва дефицитных военных специалистов; в) для развертывания армии при мобилизации и ее пополнения во время войны.	ПК 5.3, ОК 4
	21* Военно-Морской Флот — это: а) вид вооруженных сил, который предназначен для нанесения ударов по промышленно-экономическим районам (центрам), важным военным объектам противника и разгрома его военно-морских сил; б) род войск, обеспечивающий выполнение боевых задач по разгрому военно-морских сил противника; в) вид войск, обеспечивающий решение стратегических и локальных боевых задач с применением специальной военной техники и вооружения.	ОК 1, ПК 5.3
	22** Назовите воинские звания, соответствующие младшим войсковым офицерам: <i>(выберите правильную последовательность)</i> А. Младший лейтенант, прапорщик, старший прапорщик, капитан; Б. Младший лейтенант, лейтенант, старший лейтенант, капитан-лейтенант; В. Младший лейтенант, лейтенант, старший лейтенант, капитан.	ОК 10, ПК 5.3

	<p>23**Определите основные направления современной реформы ВС РФ: (выберите несколько вариантов ответов)</p> <p>а) финансирование научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработок, постановка в войска новых видов вооружения; б) обязательное участие Российских вооруженных сил в международных миротворческих операциях по поддержанию порядка; в) полная отмена призыва на военную службу; г) повышение социального статуса военнослужащих; д) наращивание количества компактных частей и подразделений постоянной боевой готовности.</p>	ПК 5.3, ОК 5
Тема 2.4.Порядок прохождения военной службы	<p>24*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.</p>	ОК 6, ПК 5.3
	<p>25**Назовите основные правовые документы, определяющие военную службу: (выберите правильную последовательность)</p> <p>а) Конституция РФ, федеральные законы «О призыве на военную службу», «О воинской обязанности и воинской службе», «Об учебе в военных учебных заведениях»; б) Конституция РФ, федеральные законы «О призыве на военную службу», «Об обороне», «О статусе военнослужащих»; в) Конституция РФ, федеральные законы «Об обороне», «О воинской обязанности и воинской службе», «О статусе военнослужащих».</p>	ОК 10, ПК 5.3
Тема 2.5. Прохождение военной службы по контракту Альтернативная гражданская служба	<p>26* В воспитательных целях на солдат, матросов, сержантов и старшин могут налагаться дисциплинарные взыскания в виде ареста с содержанием на гауптвахте солдат и матросов, проходящих военную службу по контракту, сроком: а) до 5 суток; б) до 7 суток; в) до 10 суток; г) до 14 суток.</p>	ОК 2, ПК 5.3
Тема 2.6.Права и обязанности военнослужащих	<p>27*Уклонившимся от исполнения воинской обязанности считается гражданин: а) не явившийся по вызову военного комиссариата в указанный срок без уважительной причины; б) явившийся по вызову военного комиссариата без необходимых документов; в) не явившийся по вызову военного комиссариата в указанный срок, даже имея уважительную причину.</p>	ОК 1, ПК 5.3

	<p>28*Имеют ли право военнослужащие участвовать в забастовках?</p> <p>а) Имеют, в свободное от службы время на территории воинской части;</p> <p>б) Имеют, в свободное от службы время вне территории воинской части;</p> <p>в) Участие военнослужащих в забастовках запрещается.</p>	ОК 6, ПК 5.3
	<p>29*Назовите основные функции военнослужащего</p> <p>а) Патриот, защищающий свою родину на сухопутных, морских и воздушных рубежах;</p> <p>б) Защитник Отечества, который готовит себя к осуществлению защиты и при необходимости осуществляет ее (защиту Отечества);</p> <p>в) Патриот, осуществляющий защиту Отечества, не жалеющий для этого своей жизни.</p>	ОК 10, ПК 5.3
	<p>30***Дополните фразу: «Дисциплина - это установленный порядок _____ людей, отвечающий сложившимся в обществе нормам права и морали, а также _____ требованиям».</p>	ОК 4 , ПК 5.3
Тема 2.7.Строевая подготовка	<p>31**Рассмотрите рисунок, укажите, что он иллюстрирует, а также, что означают буквы «а» и «б». (выберите ответ с правильной последовательностью)</p>	ОК 6, ПК 5.3
	<div style="text-align: center;">  </div> <p>А. Рисунок иллюстрирует строевой шаг:</p> <p>а) движение строевым шагом,</p> <p>б) строевой шаг на месте;</p> <p>Б. Рисунок иллюстрирует:</p> <p>а) движение,</p> <p>б) отмашку рук</p> <p>В. Рисунок иллюстрирует:</p> <p>а) строевую стойку,</p> <p>б) строевой шаг на местности.</p>	

<p>Тема 2.8. Огневая подготовка</p>	<p>32*Рисунок иллюстрирует:</p>  <p>а) проверка плотности пружины; б) подсчет патронов; в) снаряжение магазина патронами.</p>	<p>ОК 3, ПК 5.3</p>
	<p>33** Расположите в правильной последовательности зарядку автомата Калашникова:</p> <p>а) Поставить переводчик на автоматический огонь, если автомат находится на предохранителе; б) Удерживая автомат левой рукой за цевье, правой рукой присоединить к автомату снаряженный магазин, если он не был к нему ранее присоединен; в) Поставить автомат на предохранитель, если не предстоит немедленное открытие огня или не последовало команды «Огонь!», и перенести правую руку на пистолетную рукоятку. г) Правой рукой за рукоятку отвести затворную раму назад до отказа и отпустить ее;</p>	<p>ОК 8, ПК 5.3</p>
<p>Тема 3.1. Общие правила оказания первой доврачебной помощи</p>	<p>34*Если кровотечение сопровождается излиянием крови во внутренние органы, полости и ткани, то оно называется:</p> <p>а) полостным; б) внутренним; в) закрытым.</p>	<p>ОК 7, ПК 5.3</p>
	<p>35*Мелкие пузыри на коже, которые сливаются в крупные и лопаются, оставляя язвы, свидетельствуют о поражении:</p> <p>а) раздражающим боевым токсичным химическим веществом; б) общеядовитым боевым токсичным химическим веществом; в) кожно-нарывным боевым токсичным химическим веществом; г) психохимическим боевым токсичным химическим веществом.</p>	<p>ОК 4, ПК 5.3</p>
	<p>36*** Дополните фразу: «При _____ кровотечении изливающаяся кровь ярко-красного цвета, бьет сильной пульсирующей в ритме сердечных сокращений струей.»</p>	<p>ОК 7, ПК 5.3</p>
	<p>37**Круговая повязка применяется для закрытия небольшой раны в области: (выберите несколько вариантов ответов)</p> <p>а) лба; б) подбородка; в) на шее; г) плече; д) живота; е) нижней трети голени.</p>	<p>ОК 2, ПК 5.3</p>

	<p>38**Для перелома характерно: (выберите несколько вариантов ответов)</p> <p>а) резкая боль, усиливающаяся при любом движении и нагрузке на конечность; б) нарушение ее функции; в) потемнее кожи в месте перелома; г) изменение положения и формы конечности; д) появление отечности и кровоподтека; е) появление пузырей; ж) укорочение и патологическая подвижность кости.</p>	ОК 1 ,ПК 5.3
Тема 3.2. Первая медицинская помощь при ранениях, несчастных случаях и заболеваниях	<p>39**Укажите правильную последовательность оказания первой медицинской помощи при ранении:</p> <p>а) удалить стерильным пинцетом из раны, не касаясь ее, свободно лежащие инородные тела (обрывки одежды, осколки стекла и т. д.); б) обработать кожу вокруг раны; в) остановить кровотечение; г) наложить на рану ватно-марлевую повязку; д) доставить пострадавшего в лечебное учреждение</p>	ОК 4,ПК 5.3
	<p>40**. Колотые раны характеризуются: (выберите несколько вариантов ответов)</p> <p>а) небольшой зоной повреждения тканей, б) окружены размозженными тканями; в) могут быть глубокими и сопровождаться повреждением жизненно важных органов; г) неправильной формы.</p>	ОК 2,ПК 5.3
Тема 4.1. Психология в проблеме безопасности	<p>41**Действия при взрыве в метро: (выбрать несколько вариантов ответа)</p>	ОК 1, ПК 5.3
	<p>а) попытайтесь сориентироваться, в каком месте машины и в каком положении вы находитесь; б) не стремитесь выбраться из вагона, если он не горит и поезд стоит или движется в тоннеле. Там очень много кабелей и проводов, находящихся под высоким напряжением; в) не притрагивайтесь к металлическим частям вагона, они могут быть под напряжением; г) при столкновении сгруппируйтесь, напрягите все мышцы, попытайтесь ухватиться за закрепленные полки, край стола; д) в шторм перед выходом на палубу обязательно наденьте спасательный жилет. е) окажите первую помощь раненым, если они имеются; ж) при задымлении дышите через платок; лягте на пол — внизу, около пола, дыма всегда меньше.</p>	

Тема 4.2. Формирование опасностей в производственной среде	42*Возможность воздействия на человека неблагоприятных или несовместимых с жизнью факторов, называется: а) риск; б) опасной ситуацией; в) потенциальная опасность.	ПК 5.3, ОК 1
	43* Условия, при которых создается возможность возникновения несчастного случая, называется: а) опасными зонами; б) опасной ситуацией; в) опасность.	ОК 5, ПК 5.3
	44*Негативный фактор, приводящий к травме или гибели: а) критический. б) вредный; в) опасный; г) опустимый;	ОК 3, ПК 5.3
Тема 4.3.Технические методы и средства защиты человека на производстве	45*Взрыв характеризуется следующими особенностями: а) большой скоростью химического превращения; б) большим количеством газообразных продуктов; в) резким повышением температуры; г) сильным звуковым эффектом (грохот, громкий звук, шум сильный хлопок); д) мощным дробящим действием.	ОК 7, ПК 5.3

Тестовые задания
(Вариант 2)

Тема	Номер, Содержания задания	(расшифровка компетенций)
1	2	3
Тема 1.1. Нормативно-правовая база безопасности жизнедеятельности	1*Федеральный закон «Об обороне» определяет: а) всестороннее обеспечение и качественное совершенствование Вооруженных Сил; б) основы и организацию обороны Российской Федерации; в) правовое регулирование в области обороны.	ОК 10, ПК 5.3
Тема 1.2. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия	2** Какое место лучше всего подходит для разведения костра: (выберите несколько вариантов ответов) а) открытое, но защищенное от ветра и дождя; б) на торфяных болотах; в) рядом с сухими деревьями, где достаточно топлива; г) вблизи воды; д) зимой — под большими деревьями.	ОК 7, ПК 5.3

	<p>3**Выделите из ниже перечисленных группы ЧС природного характера: (выберите несколько вариантов ответов)</p> <p>а) аварийные б) метеорологические в) гидрологические г) экологические д) массовые заболевания</p>	ОК 1, ПК 5.3
	<p>4**Укажите основные параметры, характеризующие землетрясения: (выберите несколько вариантов ответов)</p> <p>а) их мощность б) их интенсивность в) способность к разрушению г) глубина очага</p>	ОК 7, ПК 5.3
	<p>5**Что относят к естественным причинам схода оползней: (выберите несколько вариантов ответов)</p> <p>а) вырубка леса б) чрезмерный вынос грунта в) увеличение крутизны склонов г) подмыв оснований склонов речными и морскими водами д) сейсмогенные толчки.</p>	ОК 7, ПК 5.3
	<p>6* Ядерное оружие — это:</p> <p>а) высокоточное наступательное оружие, основанное на использовании ионизирующего излучения при взрыве ядерного заряда в воздухе, на земле (на воде) или под землей (под водой); б) оружие массового поражения взрывного действия, основанное на использовании светового излучения за счет возникающего при взрыве большого потока лучистой энергии, включающей ультрафиолетовые, видимые и инфракрасные лучи; в) оружие массового поражения взрывного действия, основанное на использовании внутриядерной энергии.</p>	ОК 2, ПК 5.3
<p>Тема 1.3. Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики</p>	<p>7*К организационным мероприятиям, повышающим устойчивость управления объектом экономики, относится:</p> <p>а) заблаговременное обеспечение взаимозаменяемости руководящих работников и ведущих специалистов; б) специальные мероприятия по повышению устойчивости технологического процесса; в) разделение всего персонала объекта в период угрозы и после возникновения ЧС на две группы.</p>	ОК 10, ПК 5.3

Тема 1.4. Мониторинг и прогнозирование развития событий, и оценка последствий при ЧС и стихийных явлениях	8**Кпротиволавинным профилактическим мероприятиям пассивного способа относятся: (выберите несколько вариантов ответов) а) использованию опорных сооружений, б) использование дамб, лавинорезов, в) изменении характера землепользования; г) спуск талой воды по заранее подготовленным желобам; д) использование снегоудерживающих щитов; е) посадка деревьев, кустарников, восстановлению леса.	ОК 8, ПК 5.3
	9** Последствиями аварий на химически опасных предприятиях могут быть: (выберите несколько вариантов ответов) а) заражение окружающей среды опасными ядовитыми веществами; б) разрушение наземных и подземных коммуникаций, промышленных зданий в результате действий ударной волны; в) резкое повышение или понижение атмосферного давления в зоне аварии и на прилегающей к ней территории; г) массовые поражения людей, животных и растений.	ОК 3, ПК 5.3
ма 1.5. Гражданская оборона. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС).	10* РСЧС создана с целью: а) прогнозирования ЧС на территории РФ и организации проведения аварийно-спасательных и других неотложных работ; б) объединения усилий органов власти, организаций и предприятий, их сил и средств в области предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций; в) первоочередного жизнеобеспечения населения, пострадавшего в чрезвычайных ситуациях на территории Российской Федерации.	ОК 4, ПК 5.3
	11*Гражданская оборона— это: а) обеспечение ядерного сдерживания в интересах как ядерной, так и обычной крупно-масштабной или региональной войны; б) финансирование научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработок, постановка в войска новых видов вооружения; в) система мероприятий по подготовке и защите населения, материальных и культурных ценностей на территории Российской Федерации от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий.	ОК 6, ПК 5.3


Тема 1.6. Оповещение и информирование населения в условиях ЧС	12**Безопасными местами в доме при внезапном урагане, смерче или буре являются: (выберите несколько вариантов ответов) а) места вблизи окон, чтобы можно было наблюдать за обстановкой на улице; б) ниши в стенах; в) дверные проемы в капитальных стенах; г) балконы и лоджии; д) встроенные шкафы; е) под прочными полками.	ПК 5.3, ОК 8
	13** Действия при взрыве в метро: (выберите несколько вариантов ответов) а) попытайтесь сориентироваться, в каком месте машины и в каком положении вы находитесь; б) не стремитесь выбраться из вагона, если он не горит и поезд стоит или движется в тоннеле. Там очень много кабелей и проводов, находящихся под высоким напряжением; в) не притрагивайтесь к металлическим частям вагона, они могут быть под напряжением; г) при столкновении сгруппируйтесь, напрягите все мышцы, попытайтесь ухватиться за закрепленные полки, край стола; д) в шторм перед выходом на палубу обязательно наденьте спасательный жилет. е) окажите первую помощь раненым, если они	ОК 7, ПК 5.3
	имеются; ж) при задымлении дышите через платок; лягте на пол — внизу, около пола, дыма всегда меньше.	
	14*Простейшее укрытие относится к: а) укрытиям закрытого типа; б) укрытиям открытого типа;	ОК 2, ПК 5.3
Тема 1.7. Инженерная и индивидуальная защита. Виды защитных сооружений и правила поведения в них	15* Прибыв на место размещения в случае эвакуации из зоны аварии с выбросом ОВ, необходимо: а) немедленно зарегистрироваться; б) снять верхнюю одежду, принять душ с мылом, промыть глаза, прополоскать рот; в) помочь эвакуируемым разместится на сборных пунктах, пройти на пункт питания;	ОК 4, ПК 5.3,
	16*К первой группе по гражданской обороне относятся города с населением: а) от 250 до 500тыс; б) от 500тыс до 1мл человек; в) свыше 1мл человек.	ОК 2, ПК 5.3

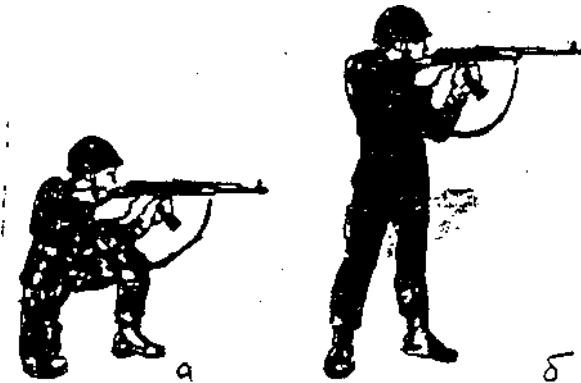
Тема 1.8. Обеспечение здорового образа жизни	17*Режим жизнедеятельности это: а) режим распределения времени, частично вынужденный, связанный с общественно необходимой деятельностью, частично регулируемый по индивидуальному плану; б) глубокое убеждение и уверенность в том, что других путей к здоровью, реализации благополучия своей семьи и общества не существует; в) здоровое и духовное развитие человека.	ПК 5.3, ОК 1
	18*Суммарный показатель, складывающийся из ощущений (бодрости, вялости, усталости, болей и др.)-это: а) самоконтроль; б) самочувствие; в) сон.	ОК 3, ПК 5.3
Тема 2.1. Национальная безопасность РФ	19*** Дополните фразу: Составной частью национальной безопасности и определением обеспеченности и устойчивого состояния защищенности личности, общества и государства от военных угроз, является _____	ОК 5, ПК 5.3
Тема 2.2. Боевые традиции ВС. Символы воинской чести	20*Проявление русских воинов верности присяге и своему воинскому долгу, в храбрости и героизме в бою, называется: а) совесть; б) долг Родине; в) мораль; г) патриотизм.	ОК 6, ПК 5.3
	21*Воинская честь- это а) нравственные внутренние качества и принципы воина, характеризующие его поведение, отношение к выполнению воинского долга; б) принятые в обществе представления о хорошем и плохом, правильном и неправильном, добре и зле, а также совокупность норм поведения, вытекающих из этих представлений; в) достойные уважения и гордости моральные качества человека; его соответствующие принципы.	ОК 5, ПК 5.3
	22* К видам Вооруженных Сил Российской Федерации относятся: а) Ракетные войска стратегического назначения, Сухопутные войска, Военно-Воздушные Силы, Военно-Морской Флот; б) Сухопутные войска, воздушно-десантные войска, танковые войска, мотострелковые войска; в) Ракетные войска стратегического назначения, артиллерийские войска, войска противовоздушной обороны, мотострелковые войска.	ОК 10, ПК 5.3

Тема 2.3. Функции и основные задачи, структура современных ВС РФ	23*** Дополните фразу: Основным органом оперативного управления войсками и силами флота Вооруженных Сил Российской Федерации является _____	ОК 1, ПК 5.3
	24** Назовите воинские звания, соответствующие солдатам и матросам: (выберите правильную последовательность) А. Рядовой (курсант), ефрейтор, матрос (курсант), старший матрос; Б. Солдат, старший солдат, матрос, старший матрос; В. Рядовой (курсант), старший рядовой (курсант), матрос (курсант), старший курсант.	ОК 2, ПК 5.3
	25* Запас Вооруженных Сил Российской Федерации предназначен: а) для развертывания в военное время народного ополчения; б) для создания резерва дефицитных военных специалистов; в) для развертывания армии при мобилизации и	ОК 4, ПК 5.3
	ее пополнения во время войны.	
	26** Какие рода авиации входят в состав Военно – воздушных сил: (выберите несколько вариантов ответов) а.) бомбардировочная авиация; б.) штурмовая авиация; в.) истребительная авиация; г.) морская авиация; д.) армейская авиация; е.) разведывательная авиация; ж.) транспортная авиация; з.) специальная авиация; и.) авиация противовоздушной обороны.	ОК 6, ПК 5.3

	<p>27**Каково предназначение Военно – Морского Флота (ВМФ): (выберите несколько вариантов ответов)</p> <p>а.) способен обеспечить доставку грузов водным путём;</p> <p>б.) предназначен нарушать океанские и морские коммуникации противника и защищать свои коммуникации, содействовать Сухопутным войскам в проведении операций на континентальном театре военных действий, высаживать морские десанты и отражать высадку морского десанта противника;</p> <p>в.) предназначен для нанесения ударов по важным объектам противника и разгрома его военно – морских сил на океанском (морском) театре военных действий.</p> <p>г.) способен наносить ядерные удары по наземным объектам противника, уничтожать силы его флота на море и на базах.</p>	ОК 1, ПК 5.3
<p>Тема 2.4.Порядок прохождения военной службы</p>	<p>28* Комиссия по постановке граждан на воинский учет предусмотрена в следующем составе:</p> <p>а) заместитель руководителя местной администрации, военный комиссар района, руководитель органа внутренних дел района, секретарь комиссии, врачи-специалисты;</p> <p>б) военный комиссар района или его заместитель, представитель местной администрации, специалист по профессиональному психологическому отбору, секретарь комиссии, врачи-специалисты;</p> <p>в) заместитель военного комиссара района, специа-</p>	ПК 5.3, ОК 10
	<p>лист по профессиональному психологическому отбору, секретарь комиссии, врачи-специалисты.</p>	

<p>29** Перечислите категории годности к военной службе А, Б, В, Г, Д. (выберите ответ с правильной последовательностью)</p> <p>А. А - годен к военной службе, Б - годен к военной службе с незначительными ограничениями, В - ограниченно годен к военной службе, Г - временно не годен к военной службе, Д - не годен к военной службе;</p> <p>Б. А - годен к военной службе, Б - годен к военной службе в Военно-Морском Флоте и десантных войсках, В - годен к военной службе с незначительными ограничениями, Г - годен к военной службе через год, Д - не годен к военной службе;</p> <p>В. А - годен к военной службе, Б - годен к военной службе в Военно-Морском Флоте и десантных войсках, В - годен к военной службе во Внутренних и Пограничных войсках, Г - временно-ограниченно негоден к военной службе, Д - не годен к военной службе.</p>	<p>ОК 5, ПК 5.3</p>
<p>30* Военная служба исполняется гражданами: а) в ВС РФ, пограничных войсках и войсках ГО; б) в ВС РФ, других войсках, органах и формированиях; в) только в ВС РФ.</p>	<p>ОК 6, ПК 5.3</p>

	<p>31**Составьте фразу из следующих фрагментов (ответ представьте последовательностью букв, например: в; и; ...; запишите полученную фразу):</p> <p>а) ... без оружия и с оружием; строи подразделений и воинских частей в пешем...;</p> <p>б) ... Боевого знамени воинской части в строю, порядок его выноса и относа...;</p> <p>в) ... приветствия, проведения строевого смотра; положение...;</p> <p>г)...Строевой устав Вооруженных Сил определяет строевые приемы и движение...;</p> <p>д) ... порядке и на машинах; порядок выполнения воинского...</p>	ОК 6, ПК 5.3
<p>Тема 2.5. Прохождение военной службы по контракту Альтернативная гражданская служба</p>	<p>32*Заключение по результатам освидетельствования категории «Г» означает:</p> <p>а) годен к военной службе с незначительными ограничениями;</p> <p>б) временно не годен к военной службе;</p> <p>в) годен к военной службе;</p> <p>г) ограниченно годен к военной службе.</p>	ОК 8, ПК 5.3
<p>Тема 2.6.Права и обязанности Военнослужащих</p>	<p>33*Какую ответственность несут военнослужащие за самовольное оставление части на срок свыше двух суток:</p> <p>А. Гражданско-правовую;</p> <p>Б. Дисциплинарную;</p> <p>В. Уголовную.</p>	ОК 10, ПК 5.3
	<p>34* Какую ответственность несут военнослужащие за проступки, связанные с нарушением воинской дисциплины, норм морали и воинской чести:</p> <p>а) административную;</p> <p>б) уголовную;</p> <p>в) дисциплинарную.</p>	ОК 3, ПК 5.3
<p>Тема 2.7.Строевая подготовка</p>	<p>35**Укажите, какой способ передвижения показан на рисунке, а также то, что этот рисунок дополнительно иллюстрирует: (выберите правильную последовательность)</p> <p>А. Переползание на животе, удержание автомата при этом способе передвижения;</p> <p>Б. Переползание по-пластунски, удержание автомата при этом способе передвижения;</p> <p>В. Переползание плашмя, удержание автомата при этом способе передвижения.</p> 	ОК 2, ПК 5.3

	<p>36* Установленное уставом размещение военнослужащих, подразделений и частей для их совместных действий в пешем порядке и на машинах, называется:</p> <p>а) шеренга; б) фланг; в) дистанция г) строй.</p>	ОК 6, ПК 5.3
<p>Тема 2.8. Огневая подготовка</p>	<p>37**Рассмотрите рисунок и укажите, что он иллюстрирует, а также расшифруйте, что обозначено буквами «а» и «б». <i>(выберите ответ с правильной последовательностью)</i></p>  <p>А. Положение при стрельбе: а) «сидя», б) «с упором на левую ногу»; Б. Положение при стрельбе: а) «с колена», б) «стоя»; В. Положение при стрельбе: а) «с упором на левое колено», б) «с упором на правое плечо».</p>	ОК 8, ПК 5.3
<p>Тема 3.1. Общие правила оказания первой доврачебной помощи</p>	<p>38*** Дополните фразу: Истечение крови из кровеносных сосудов при нарушении целостности их стенки, называют _____</p> <p>39**Укажите признаки отморожения II степени: <i>(выберите несколько вариантов ответов)</i> а) поверхностный слой кожи омертвевает; б) поврежденная часть тела чернеет и быстро высыхает; в) отмечаются значительные боли, быстро развивается отек тканей; г) в зоне поражения появляются пузыри наполнен-</p>	ПК 5.3, ОК 3 ОК 7, ПК 5.3

	<p>ные прозрачной или белого цвета жидкостью;</p> <p>д) пульс редкий, температура ниже 36°C;</p> <p>е) повышается температура, появляется озноб.</p>	
	<p>40*Что необходимо сразу же предпринять, если на кожу попала кислота или другое химическое вещество:</p> <p>а) ополоснуть кожу марганцовкой;</p> <p>б) протереть это место спиртом;</p> <p>в) немедленно смыть их проточной водой с мылом;</p> <p>г) немедленно промокнуть это место тампоном.</p>	ОК 7, ПК 5.3
<p>Тема 3.2. Первая медицинская помощь при ранениях, несчастных случаях и заболеваниях</p>	<p>41** .В чём заключается оказание первой медицинской помощи при незначительных открытых ранах: <i>(выберите несколько вариантов ответов)</i></p> <p>а) промыть рану содовым раствором и обработать её спиртом;</p> <p>б) промыть рану перекисью водорода (раствором марганцовки) и обработать её йодом;</p> <p>в) смазать рану вазелином или кремом;</p> <p>г) заклеить рану бактерицидным пластырем или наложить стерильную повязку.</p>	ОК 4, ПК 5.3
	<p>42* Каким образом оказывается первая медицинская помощь при ушибах?</p> <p>а) наложением холода на место ушиба;</p> <p>б) наложением тепла на место ушиба;</p> <p>в) наложением на место ушиба тугй повязки и обеспечением повреждённому месту покоя.</p>	ОК 1, ПК 5.3
<p>Тема 4.1. Психология в проблеме безопасности</p>	<p>43** Действия при взрыве в метро: <i>(выбрать несколько вариантов ответа)</i></p> <p>а) попытайтесь сориентироваться, в каком месте машины и в каком положении вы находитесь;</p> <p>б) не стремитесь выбраться из вагона, если он не горит и поезд стоит или движется в тоннеле. Там очень много кабелей и проводов, находящихся под высоким напряжением;</p> <p>в) не притрагивайтесь к металлическим частям вагона, они могут быть под напряжением;</p> <p>г) при столкновении сгруппируйтесь, напрягите все мышцы, попытайтесь ухватиться за закрепленные полки, край стола;</p> <p>д) в шторм перед выходом на палубу обязательно наденьте спасательный жилет.</p> <p>е) окажите первую помощь раненым, если они имеются;</p> <p>ж) при задымлении дышите через платок; лягте на пол — внизу, около пола, дыма всегда меньше.</p>	ОК 1, ПК 5.3
<p>Тема 4.2.</p>	<p>44** Среди перечисленных ниже поражающих фак-</p>	ОК 3, ПК 5.3

Формирование опасностей в производственной среде	торов укажите те, которые характерны для взрыва: (выберите несколько вариантов ответов) а) высокая температура; б) осколочные поля; в) волна прорыва; г) сильная загазованность местности; д) ударная волна.	
Тема 4.3. Технические методы и средства защиты человека на производстве	45*. Риск, который сочетает в себе технические, экономические, социальные и политические аспекты и представляет некоторый компромисс между уровнем безопасности и возможностями её достижения, называется: а) индивидуальный риск; б) приемлемый риск; в) социальный риск.	ОК 4, ПК 5.3

ШКАЛА РЕЗУЛЬТАТИВНОСТИ

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 – 100 (41-44)	5	отлично
70 – 89 (32-40)	4	хорошо
50 – 69 (22-31)	3	удовлетворительно
менее 50 (менее 22)	2	неудовлетворительно

7. Приложения.

Перечень используемых нормативных документов:

1. ФГОС СПО по специальности 23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей
2. Устав ФГБОУ ВО РГАТУ
3. Положение о ФДП ФГБОУ ВО РГАТУ.
4. Образовательная программа по специальности 23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей
5. Положение о текущем контроле знаний, промежуточной государственной (итоговой) аттестации студентов (обучающихся) СПО на ФДП и ФГБОУ ВО РГАТУ.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основная литература:

1. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 350 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9962-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/514114>
2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования /

С. В. Белов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 362 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9964-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/514117>

3. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511628>

Дополнительная литература:

1. Суворова, Г. М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. М. Суворова, В. Д. Горичева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09079-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513803>

Интернет-ресурсы :

1. Первые шаги граждан в чрезвычайных ситуациях (памятка о правилах поведения граждан в чрезвычайных ситуациях) – Режим доступа: <https://novochgrad.ru/texts/ugochs/id/2108.html>
2. Статьи по выживанию в различных экстремальных условиях – Режим доступа: <https://survival.com.ua/bez-rubriki/>
3. Портал МЧС России – Режим доступа: <http://www.mchs.gov.ru/>
4. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности – Режим доступа: <http://bzhde.ru>
5. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – Режим доступа: <http://window.edu.ru>
6. Безопасность в техносфере – Режим доступа: <http://www.magbvt.ru>.
7. Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» – Режим доступа: <http://нэб.рф/>.
8. Университетская информационная система «РОССИЯ» – Режим доступа: <http://uisrussia.msu.ru/>.
9. Учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка». Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации (НФП-2009) – Режим доступа: <http://www.goup32441.narod.ru/>

Учебно-методические издания:

Методические указания к практическим работам [Электронный ресурс] /. Тетерина О.А.- Рязань: РГАТУ, 2020 - ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО



А. С. Емельянова

« 14 » марта 2024 г

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГ.04 «Физическая культура»**

Программы подготовки специалистов среднего звена

**Специальность 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства продуктов
питания животного происхождения»**

Форма обучения очная

Факультет ФДП и СПО

2024 г.

Фонд оценочных средств дисциплины разработана в соответствии со следующими нормативными документами:

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ;

Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями на 28 августа 2020 года;

Приказ Минобрнауки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413

«Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» с изменениями и дополнениями от: 29 декабря 2014; 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г; 12 августа 2022 г.;

Приказ Министерства просвещения РФ от 10 ноября 2022 г. N 958 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения"

Разработчик:

Волохов Т.А. .преподаватель ФДП и СПО

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева»

Рабочая программа одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла ФДП и СПО

Протокол № 7 от « 14 » марта 2024 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии



/Цыбульская Е.В./

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Паспорт фонда оценочных средств	4
1.1. Форма аттестации учебной дисциплины	5
2. Результаты освоения учебной дисциплины	6
3. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины	8
по темам (разделам). Формы и методы контроля	
4. Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля	22
освоения учебной дисциплины	
4.1. Задания для оценки освоения дисциплины	
5. Контрольно-оценочные материалы для рубежного контроля	28
освоения учебной дисциплины	
5.1. Задания для оценки освоения дисциплины	
6. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации	29
учебной дисциплины	
6.1. Задания для оценки освоения дисциплины	
7. Приложения	30

1. Паспорт фонда оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины «Физическая культура» студент должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения

следующими умениями, знаниями, которые формируют общие компетенции (ОК1;ОК2; ОК3;ОК4;ОК8).

знать:

З1 - влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек;

З2 - способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности;

З3- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;

уметь:

У1- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики;

У2 - выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;

У3 - преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения;

У4 - выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;

У5 - осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;

У6- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- повышения работоспособности,

- укрепления и сохранения здоровья;

- подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;

- организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;

- активной творческой жизнедеятельности, выбора и формирования здорового образа жизни;

- понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.

Форма аттестации по учебной дисциплине

3 семестр—другая форма контроля - зачет.

4 семестр—другая форма контроля - зачет.

5 семестр—другая форма контроля - зачет.

6 семестр—другая форма контроля - зачет.

7 семестр—другая форма контроля - зачет.

8 семестр—другая форма контроля - дифференцированный зачет.

2. Результаты освоения учебной дисциплины

2. Результаты освоения учебной дисциплины

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций (см. табл.1):

Таблица 1.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		Основные показатели оценки результата	Формы, методы контроля
Коды умений, знаний	Наименования умений, знаний		
У1	<i>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</i>	Выполнять индивидуальные подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики	Устный опрос; физическая подготовленность обучающегося
		Выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации	физическая подготовленность обучающегося
		Проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями	контрольные нормативы
		Преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения.	контрольные нормативы
		Выполнять приемы защиты, страховки и само страховки.	контрольные нормативы
		Осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;	контрольные нормативы
		Выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, спортивным играм и лыжам при соответствующей проверке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма	контрольные нормативы
31	<i>о роли физической культуры в</i>	Влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья,	Устный опрос; контрольные нормативы

	<i>общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека,</i>	профилактики профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни	
		Способы контроля и оценка индивидуального физического развития и физической подготовленности	
32	<i>основы здорового образа жизни;</i>	Правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности	Устный опрос; контрольные нормативы

В результате освоения учебной дисциплины обучающиеся получают практически опыт :
- в использовании физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей

3. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам

3-4 семестры

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль		Рубежный контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З
Раздел 1. Легкая атлетика.			Контрольные нормативы	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1;31, 32		
Тема 1.1. Бег на короткие, средние и длинные дистанции, эстафетный и челночный бег	<i>Устный опрос,</i> Проверка умений и навыков бега на короткие и средние дистанции; <i>комплекс ОРУ</i>	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32				
Тема 1.2. Высокий и низкий старт. Кроссовая подготовка.	Проверка умений и навыков техники высокого и низкого старта, знание техники кроссового бега	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32				
Тема 1.3 Бег 100 м. на результат. Изучение техники эстафетного бега 4X60, 4x100 м.	Проверка умений и навыков техники эстафетного бега, умение преодолеть 100 м. на результат	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32				
Тема 1.4. Выполнение контрольного норматива челночный бег	Проверка умений и навыков техники прыжков в длину с места и	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32				

3х10м. Техника выполнения прыжков в длину с места. Кроссовая подготовка.	кроссового бега. Контрольный норматив.					
Раздел 2. Атлетическая гимнастика.			<i>Контрольные нормативы</i>	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32		
Тема 2.1 Техника выполнения упражнений на тренажерах.	Устный опрос, проверка умений и навыков выполнения упражнений на тренажерах. ОРУ.	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32				
Тема 2.2. Техника выполнения упражнений на тренажерах. Упражнения гимнастической стенки.	Устный опрос, проверка умений и навыков выполнения упражнений на тренажерах. ОРУ.	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32				
Раздел 3. Волейбол.			<i>Контрольные нормативы</i>	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32		
Тема 3.1 Техника безопасности в игровом зале. Стойки и перемещения волейболиста.	Устный опрос, проверка умений и навыков выполнения отдельных элементов игры, выполнение специальных упражнений	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32				
Тема 3.2 Совершенствование	Проверка умений и навыков выполнения	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8)				

передачи мяча двумя руками сверху в парах.	отдельных элементов игры, выполнение специальных упражнений	У1; 31, 32				
Тема 3.3 Совершенствование передачи мяча	Проверка умений и навыков выполнения отдельных элементов игры, выполнение специальных упражнений	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32				
Тема 3.4. Совершенствование техники приема мяча снизу двумя руками.	Проверка умений и навыков выполнения отдельных элементов игры, выполнение специальных упражнений	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32				
Тема 3.5 Совершенствование техники приема мяча снизу и сверху в падении. Техника нападающего удара.	Проверка умений и навыков выполнения отдельных элементов игры, выполнение специальных упражнений	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32				
Тема 3.6 Совершенствование верхней прямой подачи мяча.	Проверка умений и навыков выполнения отдельных элементов игры, выполнение специальных упражнений	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32				
Тема 3.7. Подача мяча по зонам.	Проверка умений и навыков выполнения отдельных элементов игры, выполнение специальных	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32				

	упражнений					
Тема 3.8 Изучение техники нападающего удара, способы блокирования.	Проверка умений и навыков выполнения отдельных элементов игры, выполнение специальных упражнений	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32				
Раздел 4. Баскетбол			<i>Контрольные нормативы</i>	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32		
Тема 4.1 Техника безопасности при игре в баскетбол. Стойки и перемещения баскетболиста.	Устный опрос, проверка умений и навыков выполнения отдельных элементов игры, выполнение специальных упражнений	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32				
Тема 4.2 Выполнение упражнений баскетбольным мячом.	Проверка умений и навыков выполнения отдельных элементов игры, выполнение специальных упражнений	У(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) 1; 31, 32				
Тема 4.3. Совершенствование техники ведения мяча.	Проверка умений и навыков выполнения отдельных элементов игры, выполнение специальных упражнений	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32				
Тема 4.4 Выполнение приемов	Проверка умений и навыков выполнения	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8)				

выбивания мяча.	отдельных элементов игры, выполнение специальных упражнений	У1; 31, 32				
Тема 4.5. Техника выполнения бросков мяча	Проверка умений и навыков выполнения отдельных элементов игры, выполнение специальных упражнений	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32				
Тема 4.6. Совершенствование техники бросков мяча.	Проверка умений и навыков выполнения отдельных элементов игры, выполнение специальных упражнений	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32				
3 семестр-зачет					мониторинг физической подготовленности обучающегося - контрольные нормативы	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32
4 семестр-зачет					мониторинг физической подготовленности обучающегося - контрольные нормативы	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32

**3. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам
5-6 семестры**

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль		Рубежный контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З
Раздел 1. Легкая атлетика.			<i>Контрольные нормативы</i>	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32		
Тема 1.1. Бег на короткие, средние и длинные дистанции, эстафетный и челночный бег	<i>Устный опрос, Проверка умений и навыков бега на короткие и средние дистанции; комплекс ОРУ</i>	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32				
Тема 1.2. Высокий и низкий старт. Кроссовая подготовка.	Проверка умений и навыков техники высокого и низкого старта, знание техники кроссового бега	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32				
Тема 1.3 Бег 100 м. на результат. Изучение техники эстафетного бега 4Х60, 4×100 м.	Проверка умений и навыков техники эстафетного бега, умение преодолеть 100 м. на результат	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32				
Тема 1.4. Выполнение контрольного норматива челночный бег 3х10м.	Проверка умений и навыков техники прыжков в длину с места и кроссового бега.	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32				

Техника выполнения прыжков в длину с места. Кроссовая подготовка.	Контрольный норматив.					
Раздел 2. Атлетическая гимнастика.			<i>Контрольные нормативы</i>	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32		
Тема 2.1 Техника выполнения упражнений на тренажерах.	Устный опрос, проверка умений и навыков выполнения упражнений на тренажерах. ОРУ.	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32				
Тема 2.2. Техника выполнения упражнений на тренажерах. Упражнения гимнастической стенки.	Устный опрос, проверка умений и навыков выполнения упражнений на тренажерах. ОРУ.	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32				
Раздел 3. Волейбол.			<i>Контрольные нормативы</i>	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32		
Тема 3.1 Техника безопасности в игровом зале. Стойки и перемещения волейболиста.	Устный опрос, проверка умений и навыков выполнения отдельных элементов игры, выполнение специальных упражнений	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32				
Тема 3.2 Совершенствование передачи мяча	Проверка умений и навыков выполнения	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32				

двумя руками сверху в парах.	отдельных элементов игры, выполнение специальных упражнений					
Тема 3.5 Совершенствование техники приема мяча снизу и сверху в падении. Техника нападающего удара.	Проверка умений и навыков выполнения отдельных элементов игры, выполнение специальных упражнений	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32				
Тема 3.6 Совершенствование верхней прямой подачи мяча.	Проверка умений и навыков выполнения отдельных элементов игры, выполнение специальных упражнений	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32				
Тема 3.7. Подача мяча по зонам.	Проверка умений и навыков выполнения отдельных элементов игры, выполнение специальных упражнений	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32				
Тема 3.8 Изучение техники нападающего удара, способы блокирования.	Проверка умений и навыков выполнения отдельных элементов игры, выполнение специальных упражнений	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32				
Раздел 4. Баскетбол			<i>Контрольные нормативы</i>	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32		
Тема 4.1 Техника	Устный опрос, проверка умений и навыков	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8)				

безопасности при игре в баскетбол. Стойки и перемещения баскетболиста.	выполнения отдельных элементов игры, выполнение специальных упражнений	У1; 31, 32				
Тема 4.2 Выполнение упражнений баскетбольным мячом.	Проверка умений и навыков выполнения отдельных элементов игры, выполнение специальных упражнений	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32				
Тема 4.3. Совершенствование техники ведения мяча.	Проверка умений и навыков выполнения отдельных элементов игры, выполнение специальных упражнений	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32				
Тема 4.4 Выполнение приемов выбивания мяча.	Проверка умений и навыков выполнения отдельных элементов игры, выполнение специальных упражнений	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32				
Тема 4.5. Техника выполнения бросков мяча	Проверка умений и навыков выполнения отдельных элементов игры, выполнение специальных упражнений	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32				
Тема 4.6. Совершенствование техники бросков мяча.	Проверка умений и навыков выполнения отдельных элементов игры,	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32				

	выполнение специальных упражнений					
5 семестр-зачет					мониторинг физической подготовленности обучающегося - контрольные нормативы	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32
6 семестр-зачет					мониторинг физической подготовленности обучающегося - контрольные нормативы	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32

**3. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам
7-8 семестры**

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля		
	Текущий контроль	Рубежный контроль	Промежуточная аттестация

	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З
Раздел 1. Легкая атлетика.			<i>Контрольные нормативы</i>	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32		
Тема 1.1. Бег на короткие, средние и длинные дистанции, эстафетный и челночный бег	<i>Устный опрос, Проверка умений и навыков бега на короткие и средние дистанции; комплекс ОРУ</i>	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32				
Тема 1.2. Высокий и низкий старт. Кроссовая подготовка.	Проверка умений и навыков техники высокого и низкого старта, знание техники кроссового бега	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32				
Тема 1.3 Бег 100 м. на результат. Изучение техники эстафетного бега 4X60, 4x100 м.	Проверка умений и навыков техники эстафетного бега, умение преодолеть 100 м. на результат	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32				
Раздел 2. Атлетическая гимнастика.			<i>Контрольные нормативы</i>	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32		
Тема 2.1 Техника выполнения упражнений на тренажерах.	Устный опрос, проверка умений и навыков выполнения упражнений на тренажерах. ОРУ.	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32				
Тема 2.2. Техника выполнения упражнений на тренажерах. Упражнения у	Устный опрос, проверка умений и навыков выполнения упражнений	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32				

гимнастической стенки.	на тренажерах. ОРУ.					
Раздел 3. Волейбол.			<i>Контрольные нормативы</i>	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32		
Тема 3.1 Техника безопасности в игровом зале. Стойки и перемещения волейболиста.	Устный опрос, проверка умений и навыков выполнения отдельных элементов игры, выполнение специальных упражнений	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32				
Тема 3.2 Совершенствование передачи мяча двумя руками сверху в парах.	Проверка умений и навыков выполнения отдельных элементов игры, выполнение специальных упражнений	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32				
Тема 3.3 Совершенствование передачи мяча	Проверка умений и навыков выполнения отдельных элементов игры, выполнение специальных упражнений	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32				
Тема 3.4. Совершенствование техники приема мяча снизу двумя руками.	Проверка умений и навыков выполнения отдельных элементов игры, выполнение специальных упражнений	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32				
Раздел 4. Баскетбол			<i>Контрольные нормативы</i>	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32		

Тема 4.1 Техника безопасности при игре в баскетбол. Стойки и перемещения баскетболиста.	Устный опрос, проверка умений и навыков выполнения отдельных элементов игры, выполнение специальных упражнений	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32				
Тема 4.2 Выполнение упражнений баскетбольным мячом.	Проверка умений и навыков выполнения отдельных элементов игры, выполнение специальных упражнений	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32				
Тема 4.3. Совершенствование техники ведения мяча.	Проверка умений и навыков выполнения отдельных элементов игры, выполнение специальных упражнений	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32				
Тема 4.4 Выполнение приемов выбивания мяча.	Проверка умений и навыков выполнения отдельных элементов игры, выполнение специальных упражнений	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32				
7 семестр-зачет					мониторинг физической подготовленности обучающегося - контрольные нормативы	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8) У1; 31, 32
8 семестр-дифференцированный зачет					мониторинг физической	(ОК1,ОК2, ОК3,ОК4,ОК8)

					подготовленности обучающегося - контрольные нормативы	У1; 31, 32
--	--	--	--	--	---	------------

4. Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля освоения учебной дисциплины

Задания для оценки освоения дисциплины для 2,3,4 курсов

Раздел 1. Легкая атлетика.

Вопросы для фронтального устного опроса:

История происхождения термина легкая атлетика 2) Что включает в себя легкая атлетика? 3) Значение бега в жизни человека 4) Техника бега на короткие и средние дистанции 5) Фазы бега на коротких дистанциях 6) Техника бега на длинные дистанции 7) Фазы бега на длинных дистанциях 8) Техника прыжков в длину

Комплекс О.Р.У.

Упражнение № 1. Ноги на ширине плеч, ручки на поясе. Поднимите одну ножку на носочек и сделайте стопой правой ноги 5 круговых движения вправо, не отрывая носочек от пола. То же повторите левой ножкой, но вращение сделайте влево.

Упражнение № 2. Соедините ноги вместе, опустите руки на колени и начните вращать колени в одну сторону. Если при этом будет подниматься таз, не беда. Главное не прогибайте спинку. Сделав 5 вращений вправо, начните движение в другую сторону (тоже 5 раз).

Упражнение № 3. Поднимитесь, поставьте ноги шире бедер, руки на поясе. Сделайте широкие вращения тазом 5 раз вправо и 5 раз влево.

Упражнение № 4. Поставив ноги шире бедер, присядьте, вытягивая руки вперед. Но следите за тем, чтобы пятки не отрывались от пола, спинка оставалась ровной, а колени не выступали во время приседаний за носочки.

Упражнение № 5. Из положения стоя опуститесь на пол под углом на вытянутые руки. Затем «шагайте» на ладонках вперед, пока не вытянитесь по линии спинки в прямую. Следите, чтобы бедра не были подняты. Поймите в таком положении (упор на носочках) хотя бы 30 секунд.

Упражнение № 6. Из положения упора на руках станьте на колени, вытянув ступни. Сделайте всего 10 отжиманий на руках. Руки поставьте на ширине плеч и начинайте.

Контрольные нормативы (оценка уровня физической подготовленности юношей и девушек основной медицинской группы приводится в приложении):

- бег 100 м (ю), (д);
- бег 1000 м (ю), 500 м (д);
- прыжки в длину с места (ю), (д);
- челночный бег;
- метание гранат;
- поднимание туловища из поднимания лежа;
- приседание на одной ноге с опорой о стену;
- прыжки через скакалку за 1 минуту.

Раздел 2. Атлетическая гимнастика

Вопросы для фронтального устного опроса:

1) Способы увеличения мышечной силы. 2) Повышение мышечной выносливости. 3) Способы увеличения гибкости 4) Перечислите известные Вам общеразвивающие упражнения 5) Перечислите известные Вам упражнения для профилактики профессиональных заболеваний 6) Перечислите известные Вам упражнения для коррекции нарушений осанки и внимание 7)

Выбор упражнения на тренажере в соответствии с индивидуальным состоянием здоровья. 8) Значение производственной гимнастики. 9) Особенности выполнения упражнений вводной и производственной гимнастики. 10) Типы упражнений вводной и производственной гимнастики.

Контроль умений и навыков выполнения различных упражнений:

1. Упражнения на тренажерах.

Выполнение упражнений для различных мышечных групп

- Грудь: жим лежа, отжимания, разводка гантелей.
- Спина: разнообразные тяги, подтягивания, гиперэкстензия, наклоны со штангой.
- Плечи: жим с груди, жим гантелей, разводка гантелей.
- Бицепс: молотки, подъем штанги на бицепс, концентрированный подъем гантели.
- Трицепс: отжимания от пола узким хватом, тяга к низу в тренажере, французский жим.
- Нижняя часть тела: приседания, выпады, жим ногами в тренажере, становая тяга,

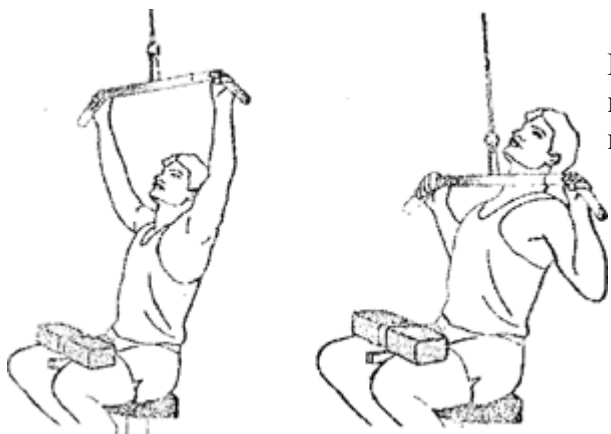
подъемы на носки, разгибание ног в тренажере, сгибание ног в тренажере, сведение ног в тренажере, разведение ног в тренажере, отведение ноги назад.

Пресс: скручивания, подъемы ног, косые повороты, планка.

Упражнения с отягощениями.

Тяга блока сверху

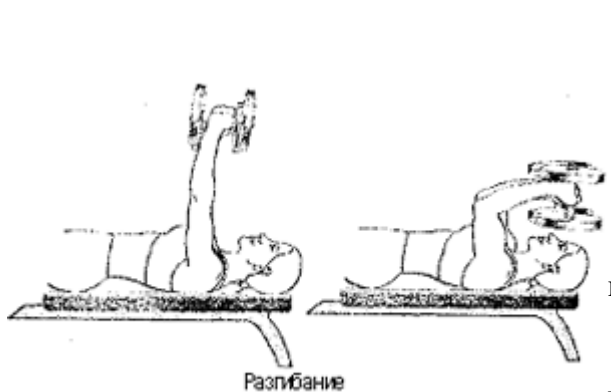
(упражнение для мышц плечевого пояса)



Выполнение трех подходов по 10-15 повторов в каждом с перерывами на отдых между подходами не больше 30 секунд.

Разгибание рук

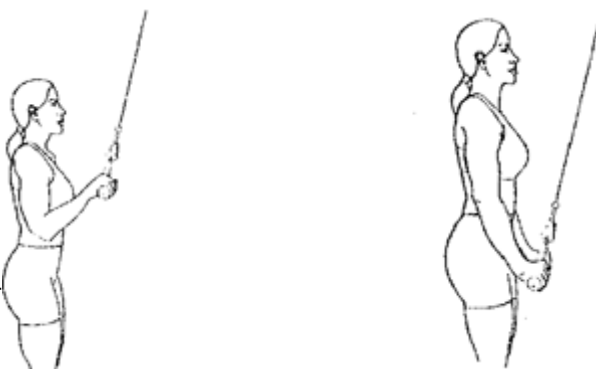
(упражнение для трицепсов)



Выполнение трех подходов по 10-15 повторов

в в каждом с перерывами на отдых между

подходами не больше 30 секунд.



Сгибание рук
(упражнение для бицепсов)



Сгибание



Выполнение
трех
подходов
по 10-
15
повторо

в в каждом с перерывами на отдых между
подходами не больше 30 секунд.



Сгибание



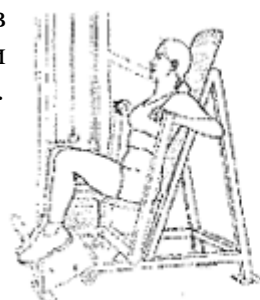
Жим с груди лежа
(упражнение

для

грудных

мышц)

Выполнение трех подходов по 10-15 повторов в
каждом с перерывами на отдых между подходами
не больше 30 секунд.

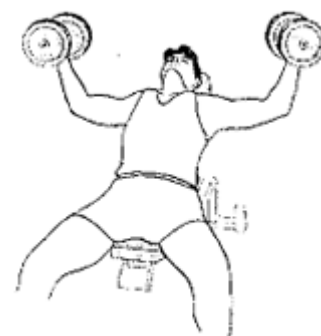


Жим с груди



Сведение рук
(упражнение для грудных мышц)

Выполнение трех подходов по 8-10
повторов.



Сведение

Подъем рук через стороны в положении сидя
(упражнение для плечевого пояса)



Подъем рук через стороны в положении



Выполнение трех подходов по 10-15 повторов
в каждом с перерывами на отдых между подходами
не больше 30 секунд.

Подъем ног

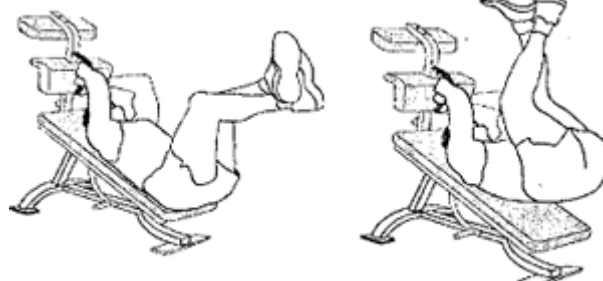
(упражнение для брюшного пресса)

Оптимальное

количество

повторов

20.



Подъем ног из положения лежа

Подъем ног или жим ногами

(упражнение для мышц бедра)

Оптимальное

количество

повторов

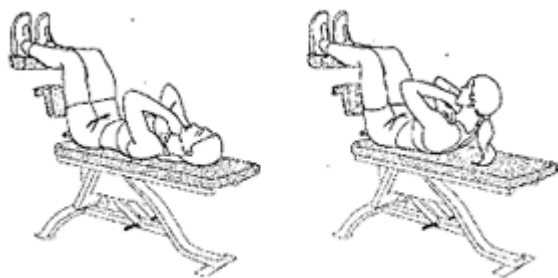
20.



Подъем ног

Подъем и сгибание туловища

(упражнение для брюшного пресса)



Подъем и сгибание туловища

Оптимальное

количество

повторов

20.

Упражнение на гимнастической стенке

(количество повторов 10)

1. И. п.— стоя лицом к стенке, взяться руками за рейку на уровне плеч. Согнуть руки, коснуться грудью рейки, лицо повернуть в сторону — выдох, и. п.— вдох.

2. И. п.— стоя на нижней рейке лицом к стенке, взяться руками за рейку повыше. Вис на руках, прогнувшись, отведя поги назад, вернуться в и. п. Дыхание равномерное.

3. И. п.— стоя спиной к стенке. Вис на руках, оттянув носки, прогнув спину и приподняв голову, вернуться в и. п. Дыхание равномерное.

4. И. п.— стоя вплотную лицом к стенке, ноги врозь. Наклон вправо, обхватить левой рукой рейку повыше, а правой — пониже, вернуться в и. п. То же в другую сторону. Дыхание равномерное.

5. И. п.— стоя вплотную лицом к стенке, ноги вместе, взяться за рейку на уровне плеч. Глубоко присесть, выпрямить ноги, отвести таз назад, вернуться в и. п. Дыхание равномерное.

6. и. п.— стоя спиной к стенке на расстоянии 0,25—0,5 м. взяться повыше за рейку. Прогнувшись, стать на носки — вдох, вернуться в и. п.— выдох.

7. И. п.— стоя на первой рейке лицом к стенке, взявшись руками за рейку повыше. Отвести правую ногу назад, прогнуться — вдох, вернуться в и. п.— выдох. То же, отводя левую ногу.

8. И. п.— вис спиной к стенке, ноги на; уровне первой рейки. Попеременное сгибание и разгибание правой и левой ноги в коленном и тазобедренном суставах. Дыхание не задерживать.

9. И. п.— то же. Одновременное сгибание ног в коленном и тазобедренном суставах — выдох, вернуться в и. п.— вдох.

10. И. п.— стоя на первой рейке лицом к стенке и взявшись за рейку на уровне подбородка. Повернуться направо, правую ногу и руку отвести в сторону, левую руку выпрямить — вдох, вернуться в и. п.— выдох.

11. И. п.— стоя правым боком к стенке, ноги врозь, руки на поясе. Таклопнуться вправо, левой рукой взяться за рейку, вернуться в и. п. То же, стоя к стенке левым боком. Дыхание равномерное.

12. И. п.— стоя на полу, лицом к стенке, взявшись за рейку на уровне лица. Встать, сгибая руки и выпрямляя ноги, вернуться в и. п. Дыхание не задерживать.

13. И. п.— стоя на первой рейке, руки за рейкой на высоте бедер. Глубоко присесть; вернуться в и. п. Дыхание не задерживать.

14. И. п.— лежа на спине, руки на поясе, носки закреплены под рейкой. Поднять туловище, сесть, взяться руками за рейку на высоте головы, подтянувшись руками и разгибая ноги, встать, вернуться в и.п. Дыхание равномерное.

15. И. п.— вис спиной к стенке, ноги на уровне первой рейки. Согнуть ноги в коленных и тазобедренных суставах, выпрямить в коленных суставах до прямого угла, снова согнуть ноги в коленных суставах и вернуться в и. п. Дыхание равномерное.

16. И. п.— стоя левым боком к стенке, левая рука на рейке на уровне плеч, правую отвести в сторону. Присесть на левой ноге, поднимая правую вперед, вернуться в и. п. То же, стоя правым боком к стенке. Дыхание равномерное.

17. И. п.— вис лицом к стенке, ноги на уровне первой рейки. Сгибание и разгибание ног в коленных суставах. Дыхание свободное.

18. И. п.— стоя спиной к стенке, взявшись руками за рейку повыше. Прогнувшись, согнуть правую ногу в коленном и тазобедренном суставах, левой ногой стать на носок — вдох, вернуться в и. п.— выдох. То же, сгибая левую ногу. Опорную ногу в коленном суставе не сгибать.

Раздел 3. Спортивные игры: «Волейбол»

Вопросы для фронтального устного опроса:

1) Краткая история развития волейбола. 2) Специфика волейбола 3) Командная игра в волейбол 4) Рассказать о правилах волейбола 5) Прием мяча из положения снизу 6) Прием мяча из положения сверху 7) Техника игры в волейбол

К оцениваемым во время практических учебных занятий практическим навыкам командной игры студента относятся: знание правил игры и их выполнение; техника передвижения обучающегося; техника владения мячом; техника нападения и защиты.

Раздел 4. «Баскетбол»

Вопросы для фронтального устного опроса:

1) Краткая история развития волейбола. 2) Специфика волейбола 3) Рассказать о правилах баскетбола. 4) Техника безопасности игры. 5) Техника ведения мяча 6) Техника

передачи мяча партнёру 7) Командная игра в баскетбол 8) Техника передвижения в баскетболе
9) Тактика нападения и защиты.

К оцениваемым во время практических учебных занятий практическим навыкам командной игры студента относятся: знание правил игры и их выполнение; техника передвижения обучающегося; техника владения мячом; техника нападения и защиты.

Задания для оценки освоения дисциплины (для медицинской группы спец. Б)
Тематика рефератов

- 1) Социальные функции физической культуры и спорта.
- 2) Физическая культура и спорт в дореволюционной России.
- 3) Научно-техническая революция и её влияние на жизнедеятельность организма человека
- 4) Здоровый образ жизни
- 5) Двигательная активность – необходимая биологическая потребность человека.
- 6) Спорт- посол мира.
- 7) Физическая культура в образе жизни студента.
- 8) Самоконтроль студентов за своим физическим состоянием.
- 9) Студенческие Всемирные спортивные игры/Универсиады/.
- 10) Динамика умственной и физической работоспособности студентов в процессе учебной деятельности.
- 11) Зависимость продолжительности жизни от занятий физической культурой.
- 12) Особенности труда студентов и его влияние на функциональное состояние организма.
- 13) Физическая культура и спорт в режиме учебного труда, быта и отдыха студентов.

5. Контрольно-оценочные материалы для рубежного контроля освоения учебной дисциплины

5. 1. Задания для оценки освоения дисциплины для 2,3,4 курсов

Раздел 1.

1.Бег 100 м (юноши и девушки);
Девушки: «5» - 16.3; «4» -16.5; «3» - 16.7
Юноши: «5» - 13.3; «4» - 13.8; «3» -14.2

2.Бег 1000м (юноши), Бег 500м (девушки)

Девушки: «5» - 1.50; «4» -2.00; «3» - 2.10

Юноши: «5» - 3.35; «4» - 3.45; «3» -4.05

3.Координационный тест – челночный бег 3×10 м (сек)

Девушки: «5» - 8.4; «4» -9.3; «3» - 9.7

Юноши: «5» - 7.3; «4» - 8.0; «3» -8.3

Раздел 2.

1.Силовой тест: отжимания

Девушки: (от скамейки) «5» - 18; «4» -14; «3» - 8

Юноши: (от брусьев) «5» - 12; «4» - 9; «3» -7

2. Силовой тест – подтягивания юноши на высокой перекладине, девушки на низкой перекладине.

Девушки: «5» - 20; «4» -9; «3» - 5

Юноши: «5» - 12; «4» -9; «3» -7

3. Поднимание туловища из положения лежа (кол – во раз)

Девушки: «5» - 45; «4»- 40; «3» -35

Юноши: «5» - 50; «4»- 45; «3»- 40

Раздел 3.

1. Поддача мяча сверху через сетку в площадку (10 подач)

«5» - 5 успешных подач; «4» - 4 подачи; «3» - 3 подачи.

2. Поддача мяча снизу через сетку в площадку (10 подач) –

«5» - 5 успешных подач; «4» - 4 подачи; «3» - 3 подачи.

3. Координационный тест: челночный бег 3*10м

Девушки: «5» - 8.4; «4» -9.3; «3» - 9.7

Юноши: «5» - 7.3; «4» - 8.0; «3» -8.3

Раздел 4.

1. передача мяча от груди в парах (раз/30 секунд)

«5» - 30 раз; «4» - 28 раз; «3» - 26 раз.

2. штрафные броски – 10 бросков
попаданий; «4» - 4 попадания; «3» - 3 попадания

«5» - 5

3. Координационный тест: челночный бег 3*10м

Девушки: «5» - 8.4; «4» -9.3; «3» - 9.7

Юноши: «5» - 7.3; «4» - 8.0; «3» -8.3

6. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации учебной дисциплины

6. 1. Задания для оценки освоения дисциплины для 2,3,4 курсов

В 3-ом учебном семестре студент получает зачет при условии сдачи следующих контрольных нормативов:

1. Приседание на одной ноге с опорой о стену (количество раз на ноге)

Девушки: «5» - 8; «4» -6; «3» - 4

Юноши: «5» - 10; «4» - 8; «3» - 5

2. Прыжки в длину с места

Девушки: «5» - 190; «4» - 175; «3» - 160

Юноши: «5» - 230; «4» - 210; «3» - 190

3. Силовой тест – подтягивания юноши на высокой перекладине, девушки на низкой перекладине.

Девушки: «5» - 20; «4» - 9; «3» - 5

Юноши: «5» - 12; «4» - 9; «3» - 7

4. Силовой тест: отжимания

Девушки: (от скамейки) «5» - 18; «4» - 14; «3» - 8

Юноши: (от брусьев) «5» - 12; «4» - 9; «3» - 7

5. Координационный тест: челночный бег 3*10м

Девушки: «5» - 8.4; «4» - 9.3; «3» - 9.7

Юноши: «5» - 7.3; «4» - 8.0; «3» - 8.3

В 4-ом учебном семестре студент получает зачет при условии сдачи следующих контрольных нормативов:

1. Бег 100 м (юноши и девушки);

Девушки: «5» - 16.3; «4» - 16.5; «3» - 16.7

Юноши: «5» - 13.3; «4» - 13.8; «3» - 14.2

2. Кросс (юноши-3000 м. и девушки-2000 м.);

Девушки: «5» - 10.20; «4» - 10.40; «3» - 11.10

Юноши: «5» - 14.00; «4» - 14.30; «3» - 15.30

3. Техника игры в баскетбол:

- передача мяча от груди в парах (раз/30 секунд) -

«5» - 30 раз; «4» - 28 раз; «3» - 26 раз.

- штрафные броски – 10 бросков - «5» - 5 попаданий; «4» - 4 попадания; «3» - 3 попадания;

4. Техника игры в волейбол:

а) подача мяча сверху через сетку в площадку (10 подач) –

«5» - 5 успешных подач; «4» - 4 подачи; «3» - 3 подачи.

б) подача мяча снизу через сетку в площадку (10 подач) –

«5» - 5 успешных подач; «4» - 4 подачи; «3» - 3 подачи.

5. Прыжки через скакалку за 1 мин. (кол – во раз)

Девушки: «5» - 140; «4» - 130; «3» - 120

Юноши: «5» - 130; «4» - 120; «3» - 110

В 5-ом учебном семестре студент получает зачет при условии сдачи следующих контрольных нормативов:

1. Приседание на одной ноге с опорой о стену (количество раз на ноге)

Девушки: «5» - 8; «4» - 6; «3» - 4

Юноши: «5» - 10; «4» - 8; «3» - 5

2. Прыжки в длину с места

Девушки: «5» - 190; «4» - 175; «3» - 160

Юноши: «5» - 230; «4» - 210; «3» - 190

3. Силовой тест – подтягивания юноши на высокой перекладине, девушки на низкой перекладине.

Девушки: «5» - 20; «4» -9; «3» - 5

Юноши: «5» - 12; «4» -9; «3» -7

4.Силовой тест: отжимания

Девушки: (от скамейки) «5» - 18; «4» -14; «3» - 8

Юноши: (от брусьев) «5» - 12; «4» - 9; «3» -7

5. Координационный тест: челночный бег 3*10м

Девушки: «5» - 8.4; «4» -9.3; «3» - 9.7

Юноши: «5» - 7.3; «4» - 8.0; «3» -8.

В 6-ом учебном семестре студент получает зачет при условии сдачи следующих контрольных нормативов:

1. Бег 100 м (юноши и девушки);

Девушки: «5» - 16.3; «4» -16.5; «3» - 16.7

Юноши: «5» - 13.3; «4» - 13.8; «3» -14.2

2. Кросс (юноши-3000 м. и девушки-2000 м.);

Девушки: «5» - 10.20; «4» -10.40; «3» - 11.10

Юноши: «5» - 14.00; «4» - 14.30; «3» -15.30

3. Техника игры в баскетбол:

- передача мяча от груди в парах (раз/30 секунд) -

«5» - 30 раз; «4» - 28 раз; «3» - 26 раз.

- штрафные броски – 10 бросков - «5» - 5 попаданий; «4» - 4 попадания; «3» - 3 попадания;

4. Техника игры в волейбол:

а) подача мяча сверху через сетку в площадку (10 подач) –

«5» - 5 успешных подач; «4» - 4 подачи; «3» - 3 подачи.

б) подача мяча снизу через сетку в площадку (10 подач) –

«5» - 5 успешных подач; «4» - 4 подачи; «3» - 3 подачи.

5. Прыжки через скакалку за 1 мин. (кол – во раз)

Девушки: «5» - 140; «4» -130; «3» - 120

Юноши: «5» - 130; «4» - 120; «3» -110

В 7-ом учебном семестре студент получает зачет при условии сдачи следующих контрольных нормативов:

1. Приседание на одной ноге с опорой о стену (количество раз на ноге)

Девушки: «5» - 8; «4» -6; «3» - 4

Юноши: «5» - 10; «4» - 8; «3» -5

2.Прыжки в длину с места

Девушки: «5» - 190; «4» -175; «3» - 160

Юноши: «5» - 230; «4» - 210; «3» -190

3. Силовой тест – подтягивания юноши на высокой перекладине, девушки на низкой перекладине.

Девушки: «5» - 20; «4» -9; «3» - 5

Юноши: «5» - 12; «4» -9; «3» -7

4.Силовой тест: отжимания

Девушки: (от скамейки) «5» - 18; «4» -14; «3» - 8

Юноши: (от брусьев) «5» - 12; «4» - 9; «3» -7

5. Координационный тест: челночный бег 3*10м

Девушки: «5» - 8.4; «4» - 9.3; «3» - 9.7

Юноши: «5» - 7.3; «4» - 8.0; «3» - 8.

В 8-ом учебном семестре студент получает зачет при условии сдачи следующих контрольных нормативов:

1. Бег 100 м (юноши и девушки);

Девушки: «5» - 16.3; «4» - 16.5; «3» - 16.7

Юноши: «5» - 13.3; «4» - 13.8; «3» - 14.2

2. Кросс (юноши-3000 м. и девушки-2000 м.);

Девушки: «5» - 10.20; «4» - 10.40; «3» - 11.10

Юноши: «5» - 14.00; «4» - 14.30; «3» - 15.30

3. Техника игры в баскетбол:

- передача мяча от груди в парах (раз/30 секунд) -

«5» - 30 раз; «4» - 28 раз; «3» - 26 раз.

- штрафные броски – 10 бросков - «5» - 5 попаданий; «4» - 4 попадания; «3» - 3 попадания;

4. Техника игры в волейбол:

а) подача мяча сверху через сетку в площадку (10 подач) –

«5» - 5 успешных подач; «4» - 4 подачи; «3» - 3 подачи.

б) подача мяча снизу через сетку в площадку (10 подач) –

«5» - 5 успешных подач; «4» - 4 подачи; «3» - 3 подачи.

5. Прыжки через скакалку за 1 мин. (кол – во раз)

Девушки: «5» - 140; «4» - 130; «3» - 120

Юноши: «5» - 130; «4» - 120; «3» - 110

7. Приложение

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Физическая культура: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.]; под редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13554-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:

<https://urait.ru/bcode/495018>

1. Муллер, А. Б. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:

<https://urait.ru/bcode/489849>

2. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491233>

Дополнительная литература:

1. Теория и история физической культуры и спорта в 3 т. Том 3. Паралимпийские игры : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. И. Кузьмина, Г. Н. Германов, Е. Г. Цуканова, И. В. Кулькова ; под общей редакцией Г. Н. Германова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 531 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-

12100-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517856>

2. Теория и история физической культуры и спорта в 3 т. Том 2. Олимпийские зимние игры : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Н. Германов, А. Н. Корольков, И. А. Сабирова, О. И. Кузьмина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10352-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517709>

Интернет-ресурсы :

1. <http://www.libsport.ru/>- Российская спортивная энциклопедия
2. <http://www.valeo.edu.ru> - Здоровье и образование
3. <http://lib.sportedu.ru/> - Центральная отраслевая библиотека по физической культуре и спорту

Учебно-методические издания:

Методические рекомендации по самостоятельной работе[Электронный ресурс]/Прозорова О.П. . - Рязань: РГАТУ, 2020- ЭБ «РГАТУ»

Таблица 1

Оценка уровня физической подготовленности юношей основной медицинской группы

№	Тест	Оценка в баллах		
		5	4	3
1.	Бег на 100 м (сек.)	13,3	13,8	14,2
2.	Бег 3000 м (мин, сек)	14,00	14,30	15,30
3.	Бег 1000м (мин., сек.)	3,35	3,45	4,05
4.	Приседание на одной ноге с опорой о стену (количество раз на каждой ноге)	11	9	6
5.	Прыжки в длину с места (см)	230	205	190
6.	Силовой тест – подтягивание на высокой перекладине (количество раз)	11	9	7
7.	Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях (количество раз)	12	9	7
8.	Координационный тест – челночный бег 3×10 м (сек)	7,0	7,7	8,0
9.	Поднимание ног в висе до касания перекладины (количество раз)	9	7	5
10.	Поднимание туловища из положения лежа (упражнение на пресс)	50	45	40
11.	Прыжки через скакалку за 1мин.	130	120	110
12.	Гимнастический комплекс упражнений: - утренней гимнастики - производственной гимнастики - релаксационной гимнастики (из 10 баллов)	До 9	До 8	До 7,5

Таблица 2 Оценка уровня физической подготовленности девушек основной медицинской группы

№	Тест	Оценка в баллах		
		5	4	3
1.	Бег на 100 м (сек.)	16,3	16,5	16,7
2.	Бег 2000 м (мин, сек)	10,20	10,40	11.10
3.	Бег 500м (мин., сек.)	1,50	2,00	2.10
4.	Приседание на одной ноге с опорой о стену (количество раз на каждой ноге)	9	7	5

5.	Прыжки в длину с места (см)	195	180	165
6.	Силовой тест – отжимания от скамейки	19	15	9
7.	Координационный тест – челночный бег 3×10 м (сек)	8,2	8,5	9,0
8.	Поднимание туловища из положения лежа (кол – во раз)	45	40	35
9.	Прыжки через скакалку за 1 мин. (кол – во раз)	140	130	120
10.	Вис на перекладине (сек.)	25	20	15
11.	Гимнастический комплекс упражнений: - утренней гимнастики - производственной гимнастики - релаксационной гимнастики (из 10 баллов)	До 9	До 8	До 7,5

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ СПЕЦИАЛЬНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ

1. Знать перечень функциональных проб, в соответствии с патологией, и уметь оценивать уровень тренированности.
2. Уметь составить и провести с группой комплексы упражнений, с учетом особенностей своего заболевания
3. Овладеть элементами техники движений релаксационных, беговых, прыжковых.
4. Уметь составить комплексы физических упражнений для восстановления работоспособности после умственного и физического утомления.
5. Уметь применять на практике приемы массажа и самомассажа.
6. Овладеть техническими приемами и судейства спортивных игр
7. Овладеть системой дыхательных упражнений в процессе выполнения упражнений, для повышения работоспособности, при выполнении релаксационных упражнений.
8. Знать принципы, методы и факторы регуляции индивидуальной нагрузки при занятиях физическими упражнениями, с учетом своей патологии.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А.
КОСТЫЧЕВА»

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО



А. С. Емельянова

« 14 » марта 2024 г

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СГ.05 «Основы финансовой грамотности»

Программы подготовки специалистов среднего звена

**Специальность 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания
животного происхождения»**

Форма обучения очная

Факультет ФДП и СПО

Фонд оценочных средств дисциплины разработана в соответствии со следующими нормативными документами:

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ;

Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями на 28 августа 2020 года;

Приказ Минобрнауки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413

«Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» с изменениями и дополнениями от: 29 декабря 2014; 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г; 12 августа 2022 г.;

Приказ Министерства просвещения РФ от 10 ноября 2022 г. N 958 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения"

Разработчик:

Стишкова Е.В., преподаватель ФДП и СПО

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева»

Рабочая программа одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла ФДП и СПО

Протокол № 7 от «14» марта 2024 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии



/Цыбульская Е.В./

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	4
2. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	7

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Область применения комплекта оценочных средств

Фонды оценочных средств (ФОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «**Основы финансовой грамотности**».

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости (промежуточной аттестации) в форме дифференцированного зачета.

ФОС разработаны в соответствии:

ФГОС СПО по специальности 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения

Программой учебной дисциплины СГ.05 «Основы финансовой грамотности».

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09 ЛР 2, ЛР 3, ЛР 10	<ul style="list-style-type: none">- анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации;- применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;- сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;- грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;- анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.);- оценивать и принимать ответственность за рациональные	<ul style="list-style-type: none">- основные понятия финансовой грамотности и основные законодательные акты, регламентирующие ее вопросы;- виды принятия решений в условиях ограниченности ресурсов;- основные виды планирования;- устройство банковской системы, основные виды банков и их операций;- сущность понятий «депозит» и «кредит», их виды и принципы;- схемы кредитования физических лиц;- устройство налоговой системы, виды налогообложения физических лиц;- признаки финансового мошенничества;- основные виды ценных бумаг и их доходность;- формирование инвестиционного портфеля;- классификацию инвестиций, основные разделы бизнес-плана;- виды страхования;- виды пенсий, способы увеличения пенсий

	решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом	
--	--	--

2. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

задания для промежуточной аттестации

1. Что такое обезличенные металлические счета, их особенности? Основные параметры металлического счета. Чем определяется доходность металлического счета?
2. Что такое человеческий капитал. Как применить свой человеческий капитал. Процесс принятия решений.
3. Домашняя бухгалтерия. Основные принципы составления личного финансового плана.
4. Накопления и инфляция. Что такое депозит и какова его суть.
5. Что такое кредит. Основная характеристика кредита.
6. Расчетно-кассовые операции банка. Перечислите и охарактеризуйте основные РКО банка.
7. Формы дистанционного банковского обслуживания.
8. Что такое страхование.
9. Страховая система РФ.
10. Правовое регулирование страховой деятельности в РФ.
11. Виды страхования.
12. Как использовать страхование в повседневной жизни.
13. Что такое инвестиции и стратегия инвестирования.
14. Процесс инвестирования. Основные принципы и правила инвестирования.
15. Инвестиционные риски.
16. Что такое пенсия. Пенсионная система РФ.
17. Личная пенсионная система. Пенсионные отчисления.
18. Понятие и сущность налогов. Налоговая система РФ.
19. Виды налогов.
20. Как использовать налоговые льготы и налоговые вычеты.
21. Махинации с банковскими картами.
22. Махинации с кредитами.
23. Мошенничества с инвестиционными инструментами.
24. Уголовная ответственность за финансовые махинации.
25. Что такое деньги и как они возникли.
26. Что такое семейный бюджет и почему его нужно планировать.
27. Классификация вкладов. Перечислите виды вкладов. Дайте характеристику каждому.
28. Что такое депозитный договор. С какой целью заключается.
29. Перечислите перечень обязательных документов необходимых физическому лицу для заключения депозитного договора.
30. Принципы кредитования физических лиц.
31. Виды банковских кредитов для физических лиц.
32. Банковские услуги физическим лицам.
33. Валютные операции.
34. Обмен валюты. Валютный курс.
35. Кто и как устанавливает курс валют.
36. Виды денежных переводов в Российской Федерации.
37. Банковская карта с овердрафтом.
38. Дебетовая карта.
39. Кредитная карта.
40. Участники страхового процесса. С какого возраста физическое лицо может заключать договор страхования.
41. Выгодоприобретатель в страховании - права, обязанности.

42. Субъекты страховых отношений.
43. Объекты страховых отношений.
44. Формы страхования физических лиц в Российской Федерации.
45. Действия сторон договора страхования при наступлении страхового случая.
46. Виды инвестиций.
47. Метод дисконтирования инвестиций. Дивиденд.
48. Характеристика понятий акция и облигация.
49. Купонный доход - характеристика, формула расчета.
50. Реальная и номинальная доходность инвестиций.
51. Виды пенсий в Российской Федерации.
52. Пенсионный фонд РФ и его функции, негосударственные пенсионные фонды.
53. Система налогов и сборов в Российской Федерации.
54. Налог на доходы физических лиц. Транспортный налог.
55. Классификация налогов Российской Федерации.
56. Распространенные виды мошенничества в Российской Федерации.
57. Финансовые пирамиды. Самые известные финансовые пирамиды в РФ.
58. Семейный бюджет, принципы составления, основные статьи затрат. Риски и способы оптимизации.
59. Интернет банкинг - характеристика, способы защиты.
60. Страховая трудовая пенсия.
61. Обязательное пенсионное страхование.

Тестовые задания

1. Финансовую защиту благосостояния семьи обеспечивает капитал:
 - а) резервный +
 - б) текущий
 - в) инвестиционный
2. В соответствии с законом о страховании вкладчик получит право на возмещение по своим вкладам в банке случае:
 - а) потери доверия к банку у населения
 - б) отзыва у банка лицензии +
 - в) повышение инфляции
3. Инфляция:
 - а) повышение заработной платы бюджетникам
 - б) повышение покупательной способности денег
 - в) снижение покупательной способности денег +
4. Кредит, выдаваемый под залог объекта, который приобретает (земельный участок, дом, квартира), называется:
 - а) ипотечный +
 - б) потребительский
 - в) целевой
5. Счет до востребования с минимальной процентной ставкой, то есть текущий счет, открывается для карты:
 - а) кредитной
 - б) дебетовый с овердрафтом
 - в) дебетовой +
6. Фондовый рынок – это место, где:
 - а) продаются и покупаются строительные материалы
 - б) продаются и покупаются ценные бумаги +
 - в) продаются и покупаются продукты питания
7. Биржа – это место, где:
 - а) продаются и покупаются автомобили
 - б) продаются и покупаются ценные бумаги
 - в) место заключения сделок между покупателями и продавцами
8. Страховые выплаты компенсируются в случае:
 - а) материального ущерба
 - б) морального ущерба
 - в) желания страхователя получить прибыль
9. Выплачиваемая нынешним пенсионерам и формулируемая пенсионерам будущим трудовая пенсия по старости, выплачиваемая государством:
 - а) добавочная
 - б) второстепенная
 - в) базовая +
10. Выплачиваемая нынешним пенсионерам и формируется пенсионерам будущим трудовая пенсия по старости, выплачиваемая государством:
 - а) главная
 - б) накопительная +
 - в) дополнительная
11. Выплачиваемая нынешним пенсионерам и формируется пенсионерам будущим трудовая пенсия по старости, выплачиваемая государством:
 - а) страховая +
 - б) единовременная
 - в) основная
12. Дисконт:

- а) доход
 - б) скидка +
 - в) надбавка
13. Неспособность заемщика (эмитента долговых ценных бумаг) выполнять свои обязанности по займу (погашение, выплата текущего дохода и др.) называется:
- а) дефолт +
 - б) коллапс
 - в) девальвация
14. Такие обязательства как: банковский кредит, долги друзьям, алименты, квартплата, относятся к:
- а) активам
 - б) накоплениям
 - в) пассивам +
15. Процент, который начисляется на первоначальную сумму депозита в банке, называется:
- а) простой +
 - б) средний
 - в) сложный
16. Сумма, которую банк берет за свои услуги по выдаче кредита и его обслуживанию, называется:
- а) ремиссия
 - б) комиссия +
 - в) процент
17. Векселя и облигации относятся к бумагам:
- а) дарственным
 - б) долевым
 - в) долговым
18. Вчера курс евро составлял 85,6 рубля, а сегодня – 86,1 рублей. Как изменился курс рубля по отношению к евро
- а) увеличился
 - б) уменьшился +
 - в) не изменился
19. Если человек является грамотным в сфере финансов, то в отношении своих доходов он будет вести себя следующим образом:
- а) будет стараться израсходовать все свои доходы
 - б) будет стараться больше покупать как можно больше товаров и услуг
 - в) будет сберегать часть своего дохода +
20. Вы приобретите мобильный телефон компании S в салоне связи P в кредит. Кому Вы должны выплачивать кредит:
- а) производителю компании – S
 - б) коммерческому банку +
 - в) салону связи P
21. Вы решили оплатить покупку билета на самолет через интернет с помощью банковской карты. Потребуется ли Вам для оплаты покупки вводить ПИН-код:
- а) не потребуется +
 - б) да, если на карте не обозначен код CVV2/CVC2
 - в) да, если интернет-магазин обслуживает тот же банк, что является элементом карты покупателя
22. Какую сумму получит клиент банку через 1 год, если он сделал вклад в размере 100000 рублей под 12% годовых:
- а) 101200 рублей
 - б) 112000 рублей +

- в) 120000 рублей
23. Сколько денежных средств потребуется для ремонта помещения площадью 60 кв.м, если на аналогичное помещение площадью 20 кв.м. потребовалось 35000 рублей:
- а) 180000 рублей
б) 70000 рублей
в) 105000 рублей +
24. Какова максимальная сумма страховых выплат АСВ для вкладчиков, в случае прекращения деятельности банка:
- а) 500000 рублей
б) 1400000 рублей +
в) 700000 рублей
25. Если вы решили взять кредит, на что в первую очередь стоит обратить внимание:
- а) не буду смотреть условия кредита, доверяя банку
б) не буду смотреть, потому что это бесполезно
в) на полную стоимость кредита +
26. Если вы решили взять кредит, на что в первую очередь стоит обратить внимание:
- а) не буду смотреть, потому что бесполезно
б) на величину процентной ставки +
в) не буду смотреть условия кредита, доверяя банку
27. Выберите подходящее на ваш взгляд описание такого инструмента защиты как страхование:
- а) это «финансовый зонтик», который поможет в непредвиденных ситуациях – потеря работы, порча имущества, проблемы со здоровьем и т.д +
б) это пустая трата денег, со мной все будет хорошо
в) это для богатый, а у меня нечего страховать
28. При каком уровне дохода на одного члена семьи в месяц нужно начинать планирование семейного бюджета:
- а) от 15000 до 30000 рублей в месяц
б) более 100000 рублей в месяц
в) независимо от уровня дохода +
29. Представьте, что в предстоящие 5 лет цены на товары и услуги, которые вы обычно покупаете, увеличатся вдвое. Если ваш доход тоже увеличится вдвое, вы сможете купить меньше, больше или столько же товаров и услуг как и сегодня:
- а) столько же +
б) больше
в) меньше
30. Представьте, что вы хотите взять в долг 100000 рублей. Вам предложили деньги или на условии возврата чрез год 125 000 рублей, или на условиях возврата через год 100000 рублей плюс 20 % от суммы долга. Какое из предложений дешевле:
- а) первое
б) второе +
в) одинаковы

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
П.А. КОСТЫЧЕВА»

УТВЕРЖДАЮ:

Декан ФДП и СПО

А. С. Емельянова

« 14 » марта 2024 г



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

СГ.06 «Основы бережливого производства »

Программы подготовки специалистов среднего звена

**Специальность 19.01.19 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания
животного происхождения»**

Форма обучения очная

Факультет ФДП и СПО

2024 г.

Фонд оценочных средств дисциплины разработана в соответствии со следующими нормативными документами:

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ;
Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями на 28 августа 2020 года;
Приказ Минобрнауки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413
«Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» с изменениями и дополнениями от: 29 декабря 2014; 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г., 24 сентября, 11 декабря 2020 г; 12 августа 2022 г.;
Приказ Министерства просвещения РФ от 10 ноября 2022 г. N 958 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения"

Разработчик:

Дадон А.А, преподаватель ФДП и СПО

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева»

Рабочая программа одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла ФДП и СПО

Протокол №7 от « 14 » марта 2024 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии



/Дыбульская Е.В./

СОДЕРЖАНИЕ

Назначение фонда оценочных средств.....	4
I. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
1.1. Перечень формируемых компетенций	5
1.2. Компонентный состав компетенций	5
II. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ	6
2.1. Структура фонда оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	6
2.2. Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования по видам оценочных средств.....	8
III. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	15
3.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля успеваемости обучающихся... ..	15
3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся... ..	31
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	33
Лист актуализации фонда оценочных средств по дисциплине.....	35

Назначение фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) разрабатывается для текущего контроля успеваемости (оценивания хода освоения дисциплины), для проведения промежуточной аттестации (оценивания промежуточных и окончательных результатов обучения дисциплине) обучающихся по дисциплине «Основы бережливого производства» в целях определения соответствия их учебных достижений поэтапным требованиям образовательной программы среднего профессионального образования – подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) по специальности

ФОС по дисциплине «Основы бережливого производства» включает в себя: перечень компетенций, формируемых в процессе освоения ППСЗ; описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания; типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ППСЗ; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций.

Фонд оценочных средств сформирован на основе ключевых принципов оценивания:

- валидности: объекты оценки должны соответствовать поставленным целям обучения;
- надежности: использование единообразных стандартов и критериев для оценивания достижений;
- объективности: разные обучающиеся должны иметь равные возможности добиться успеха.

Основными параметрами и свойствами ФОС являются:

- предметная направленность (соответствие предмету изучения конкретной учебной дисциплины);
- содержание (состав и взаимосвязь структурных единиц, образующих содержание теоретической и практической составляющих учебной дисциплины);
- объем (количественный состав оценочных средств, входящих в ФОС);
- качество оценочных средств и ФОС в целом, обеспечивающее получение объективных и достоверных результатов при проведении контроля с различными целями.

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Перечень формируемых компетенций

код компетенции	формулировка компетенции
ОК	ОБЩЕКУЛЬТУРНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ
ОК-1	выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК-2	осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК-3	планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК-4	работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК-7	содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

1.2 Компонентный состав компетенций

код и формулировка компетенции	компонентный состав компетенции	
	знать:	уметь:
ОК-1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	З1 - закономерности взаимосвязи инструментов бережливого производства с различными направлениями профессиональной деятельности	У1 - проводить сравнение инструментов анализа и решения проблем бережливого производства в зависимости от разрешаемой проблемы
ОК-2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	З1 - понятийный аппарат бережливого производства	У1 - применять различные инструменты анализа проблем бережливого производства и их разрешения на практике
ОК-3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	З1 - принципы бережливого производства	У1 - применять основные элементы кайдзен в реализации собственного профессионального и личностного развития

код и формулировка компетенции	компонентный состав компетенции	
	знать:	уметь:
ОК-4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	З1 - исторический аспект развития производственных систем; З2 - теоретическую идеологию концепции бережливого производства; З3 - современные подходы определения ценностей социально-экономического общества	У1 - различать модели развития производственных систем; У2 - определять основные элементы категорий цена, затраты, риски, поставка
ОК-7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	З1 - правила и принципы бережливости; З2 - типы потерь в бережливом производстве	У1 - применять инструменты бережливого производства в профессиональной деятельности;

II. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1 Структура фонда оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации

№ п/п	контролируемые разделы, темы дисциплины	код контролируемой компетенции или ее части	планируемые результаты обучения (знать, уметь, владеть), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства	
				текущий контроль успеваемости	промежуточная аттестация
1.	История развития производственных систем. Зарубежный опыт.	ОК- 1 ОК- 4	ОК-1 Знать: З1 Уметь: У1 ОК-4 Знать: З1, З2, З3 Уметь: У1, У2	Комплект: 1) контрольные вопросы; 2) тестовые задания; 3) обсуждение видеоролика	- Контрольные вопросы №№ 1-2, 12
2.	Основные термины и понятия бережливого производства. Бережливое	ОК- 1 ОК- 2 ОК-3 ОК-4	ОК-1 Знать: З1 Уметь: У1 ОК-2 Знать: З1	Комплект: 1) контрольные вопросы; 2) тестовые задания;	- Контрольные вопросы №№ 16, 17

	производство.		Уметь: У1 ОК-3	3) производствен- ная ситуация	
--	---------------	--	--------------------------	-----------------------------------	--

	Работа с треугольником эффективности.		Знать: 31 Уметь: У1 <u>ОК-4</u> Знать: 31, 32, 33 Уметь: У1, У2		
3.	Инструменты бережливого производства и методы их внедрения.	ОК- 1 ОК- 2 ОК-3 ОК-4 ОК-7	<u>ОК-1</u> Знать: 31 Уметь: У1 <u>ОК-2</u> Знать: 31 Уметь: У1 <u>ОК-3</u> Знать: 31 Уметь: У1 <u>ОК-4</u> Знать: 31, 32, 33 Уметь: У1, У2 <u>ОК-7</u> Знать: 31, 32 Уметь: У1	Комплект: 1) контрольные вопросы; 2) тестовые задания; 3) Кейс	- Контрольные вопросы №№ 11, 13, 15 - задача №1
4.	Вовлеченность персонала в процесс улучшения.	ОК- 1 ОК- 2 ОК-3 ОК-4	<u>ОК-1</u> Знать: 31 Уметь: У1 <u>ОК-2</u> Знать: 31 Уметь: У1 <u>ОК-3</u> Знать: 31 Уметь: У1 <u>ОК-4</u> Знать: 31, 32, 33 Уметь: У1, У2	Комплект: 1) контрольные вопросы; 2) производственная ситуация	- Контрольный вопрос №18
5.	Инструменты описания процессов.	ОК- 1 ОК- 2 ОК-3 ОК-4 ОК-7	<u>ОК-1</u> Знать: 31 Уметь: У1 <u>ОК-2</u> Знать: 31 Уметь: У1 <u>ОК-3</u> Знать: 31 Уметь: У1 <u>ОК-4</u> Знать: 31, 32, 33 Уметь: У1, У2 <u>ОК-7</u> Знать: 31, 32 Уметь: У1	Комплект: 1) контрольные вопросы; 2) тестовые задания; 3) типовые задачи 4) кейс	-Контрольные вопросы №№ 5-9; - Задача №4
6.	Принципы бережливого производства.	ОК- 1 ОК-3 ОК-4 ОК-7	<u>ОК-1</u> Знать: 31 Уметь: У1 <u>ОК-3</u> Знать: 31	Комплект: 1) контрольные вопросы; 2) тестовые задания	-Контрольные вопросы №№ 3, 4, 14; - задача №2

			Уметь: У1 <u>ОК-4</u> Знать: 31, 32, 33 Уметь: У1, У2 <u>ОК-7</u> Знать: 31, 32 Уметь: У1		
7.	Потери в безрежимном производстве.	ОК- 1 ОК- 2 ОК-3 ОК-4 ОК-7	<u>ОК-1</u> Знать: 31 Уметь: У1 <u>ОК-2</u> Знать: 31 Уметь: У1 <u>ОК-3</u> Знать: 31 Уметь: У1 <u>ОК-4</u> Знать: 31, 32, 33 Уметь: У1, У2 <u>ОК-7</u> Знать: 31, 32 Уметь: У1	Комплект: 1) контрольные вопросы; 2) тестовые задания 3) кейс	- Контрольные вопросы №№ 27-28; - Задача №3

2.2 Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования по видам оценочных средств

Балльно-рейтинговая система является базовой системой оценивания сформированности компетенций обучающихся.

Итоговая оценка сформированности компетенции обучающихся в рамках балльно-рейтинговой системы осуществляется в ходе текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и определяется как сумма баллов, полученных обучающимися в результате прохождения всех форм контроля.

Оценка сформированности компетенции по дисциплине складывается из двух составляющих:

✓ первая составляющая – оценка преподавателем сформированности компетенции в течение семестра в ходе текущего контроля успеваемости (максимум 100 баллов). Структура первой составляющей определяется технологической картой дисциплины, которая в начале семестра доводится до сведения обучающихся;

✓ вторая составляющая – оценка сформированности компетенции обучающихся на контрольной работе (максимум – 20 баллов).

4 – балльная шкала	«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
---------------------------	------------------	-----------------	----------------------------	------------------------------

100 – балльная шкала	85 и \geq	70 – 84	51 – 69	0 – 50
----------------------	-------------	---------	---------	--------

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	наименование оценочного средства	характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОСе
УСТНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА			
1	собеседование, фронтальный опрос	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
2.	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися	Вопросы по темам дисциплины
ПИСЬМЕННЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА			
1.	Реферат	Продукт самостоятельной работы аспиранта, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
2.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	фонд тестовых заданий
3.	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	комплект контрольных заданий по вариантам
4.	Кейс	Это средство раскрытия связи между данными и искомым, заданные условием задачи, на основе чего надо выбрать, а затем выполнить действия, в том числе арифметические, и дать ответ на вопрос задачи.	задания по задачам
5.	Задача	Это средство раскрытия связи между данными и искомым, заданные условием задачи, на основе чего надо выбрать, а затем выполнить действия, в том числе арифметические, и дать ответ на вопрос задачи.	Задания по задачам

А) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ ОТВЕТОВ НА УСТНЫЕ ВОПРОСЫ

№ п/ п	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		количество баллов	оценка
1.	1) обучающийся полно и аргументированно отвечает по содержанию задания; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно.	10	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.	8	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.	5	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
4.	обучающийся обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал; отмечаются такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.	0	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

Б) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ТЕСТИРОВАНИЯ

№ п/п	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		количество баллов	оценка
1	90-100 % правильных ответов	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции) Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
2	80-89% правильных ответов	7-8	
3	70-79% правильных ответов	5-6	
4	60-69% правильных ответов	3-4	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)

5	50-59% правильных ответов	1-2	
6	менее 50% правильных ответов	0	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

В) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ РЕШЕНИЯ ЗАДАЧ

№ п/ п	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		количество баллов	оценка
1	Полное верное решение. В логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом. Получен правильный ответ. Ясно описан способ решения.	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2	Верное решение, но имеются небольшие недочеты, в целом не влияющие на решение, такие как небольшие логические пропуски, не связанные с основной идеей решения. Решение оформлено не вполне аккуратно, но это не мешает пониманию решения.	7-8	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3	Решение в целом верное. В логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена неоптимальным способом или допущено не более двух незначительных ошибок. В работе присутствуют арифметическая ошибка, механическая ошибка или описка при переписывании выкладок или ответа, не исказившие экономическое содержание ответа.	5-6	
4	В логическом рассуждении и решении нет ошибок, но допущена существенная ошибка в математических расчетах. При объяснении сложного экономического явления указаны не все существенные факторы.	3-4	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
5	Имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и в решении. Рассчитанное значение искомой величины искажает экономическое содержание ответа. Доказаны вспомогательные утверждения, помогающие в решении задачи.	2-3	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)
6	Рассмотрены отдельные случаи при отсутствии решения. Отсутствует окончательный численный ответ (если он предусмотрен в задаче). Правильный ответ угадан, а выстроенное под него решение - безосновательно.	1	
7	Решение неверное или отсутствует.	0	

Г) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕФЕРАТОВ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		количе- ство бал- лов	оценка
1	выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы, по результатам исследования выполнены слайды, дизайн логичен и очевиден, дизайн подчеркивает содержание, использование дополнительных эффектов (смена слайдов, звук, графика, анимация), слайды представлены в логической последовательности.	9-10 баллов	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2	основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы, по результатам исследования выполнены слайды, соответствующие содержанию, дизайн есть, слайды представлены в логической последовательности.	7-8 баллов	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3	имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы, по результатам исследования выполнены слайды, дизайн случайный, может и не соответствовать содержанию, слайды не представлены в логической последовательности.	4-6 баллов	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
4	тема освоена лишь частично; допущены грубые ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод	1-3 балла	
5	тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы, слайды отсутствуют.	0 баллов	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

Д) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ ДОМАШНЕГО ЗАДАНИЯ

№ п/ п	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		количество баллов	оценка
1.	Задание выполнено полностью: цель домашнего задания успешно достигнута; основные понятия выделены; наличие схем, графическое выделение особо значимой информации; работа выполнена в полном объеме.	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	Задание выполнено: цель выполнения домашнего задания достигнута; наличие правильных эталонных ответов; однако работа выполнена не в полном объеме.	8-7	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	Задание выполнено частично: цель выполнения домашнего задания достигнута не полностью; многочисленные ошибки снижают качество выполненной работы.	6-5	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
4.	Задание не выполнено, цель выполнения домашнего задания не достигнута.	менее 5	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

Е) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

№ п/п	критерии оценивания	количество баллов	оценка
1	исключительные знания, абсолютное понимание сути вопросов, безукоризненное знание основных понятий и положений, логически и лексически грамотно изложенные, содержательные, аргументированные и исчерпывающие ответы	28-30	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2	глубокие знания материала, отличное понимание сути вопросов, твердое знание основных понятий и положений по вопросам, структурированные, последовательные, полные, правильные ответы	25-27	
3	глубокие знания материала, правильное понимание сути вопросов, знание основных понятий и положений по вопросам, содержательные, полные и конкретные ответ на вопросы. Наличие несущественных или технических ошибок	22-24	
4	твердые, достаточно полные знания, хорошее понимание сути вопросов, правильные ответы на вопросы, минимальное количество неточностей, небрежное оформление	19-21	

5	твердые, но недостаточно полные знания, по сути верное понимание вопросов, в целом правильные ответы на вопросы, наличие неточностей, небрежное оформление	16-18	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
6	общие знания, недостаточное понимание сути вопросов, наличие большого числа неточностей, небрежное оформление	13-15	
7	относительные знания, наличие ошибок, небрежное оформление	10-12	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
8	поверхностные знания, наличие грубых ошибок, отсутствие логики изложения материала	7-9	
9	непонимание сути, большое количество грубых ошибок, отсутствие логики изложения материала	4-6	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)
10	не дан ответ на поставленные вопросы	1-3	
11	отсутствие ответа, дан ответ на другие вопросы, списывание в ходе выполнения работы, наличие на рабочем месте технических средств, в том числе телефона	0	

Ж) КРИТЕРИИ И ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ КЕЙСОВ

№ п/п	критерии оценивания	количество баллов	оценка
1	Умение анализировать ситуацию и находить оптимальное количества решений	1	
2	Умение работать с информацией, в том числе умение затребовать дополнительную информацию, необходимую для уточнения ситуации	1	
3	Умение моделировать решения в соответствии с заданием, представлять различные подходы к разработке планов действий, ориентированных на конечный результат	1	
4	Умение принять правильное решение на основе анализа ситуации	1	
5	Навыки четкого и точного изложения собственной точки зрения в устной и письменной форме, убедительного отстаивания своей точки зрения	1	
6	Навык критического оценивания различных точек зрения, осуществление самоанализа, самоконтроля и самооценки	1	
7	Адекватность и соответствие ответов специалиста современным тенденциям рынка, конструктивность	1	

8.	Креативность, нестандартность предлагаемых решений	1	
9.	Количество альтернативных вариантов решения задачи (версионность мышления)	1	
10.	Наличие необходимых навыков, их выраженность (в зависимости от требований)	1	
Количество баллов в целом		10	

III ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля успеваемости обучающихся

Тема № 1. История развития производственных систем. Зарубежный опыт.

Задание 1. Перечень контрольных вопросов по теме:

1. Охарактеризуйте понятие бережливости.
2. Кем и когда были предприняты впервые попытки внедрения некоторых элементов бережливого производства в производственный процесс?
3. Какие принципы Г.Форда были раскритикованы Т.Оно? Проаргументируйте их.
4. Какое название было присвоено первым принципам бережливого производства в научной литературе?
5. Какова цель и задачи концепции бережливого производства?
6. Что означает «встроенное качество» и «точно-вовремя»?
7. Дайте определение бережливому производству.
8. Раскройте российский опыт внедрения концепции бережливого производства.

Задание 2. Тест по теме

1. Бережливость – это:

- А) система действий, приводящих к оправданному в данной ситуации и умеренному расходу каких-либо ресурсов;
- Б) мероприятия, связанные с медленными процессами;
- В) черта человека, приводящая к расточительности и бесхозяйственности.

2. Основателем концепции бережливого производства, как системного направления является:

- А) Генри Форд;
- Б) Джон Крафчик;

В) Тайити Оно.

3. Какая первая идея бережливого производства была сформулирована Г.Фордом:

- А) массовое производство на основе конвейера;
- Б) производство должно быть построено по принципу «Точно в срок»;
- В) запасы являются необходимым и не взвинчивают цены.

4. Бережливое производство – это:

- А) система действий, приводящих к оправданному в данной ситуации и умеренному расходу каких-либо ресурсов;
- Б) широкая управленческая концепция, направленная на устранение потерь и оптимизацию бизнес-процессов: от этапа разработки продукта, производства и до взаимодействия с поставщиками и клиентами;
- В) удовлетворить персонал компании, т.е. предоставить ему ценность производимого им товара, работы или услуги.

5. Основные принципы БП:

- А) «встроенное качество»;
- Б) «точное время»;
- В) производство с потерями;
- Г) все вышеперечисленное.

6. Что означает термин LEAN?

- А) потери;
- Б) качество;
- В) бережливый;
- Г) безопасный.

7. В России первые элементы БП были внедрены в:

- А) улучшение производства автопрома;
- Б) в повышение производительности труда;
- В) в бытовом хозяйстве.

Задание 3. Просмотр и обсуждение видеоматериала

«Генри Форд и массовое производство» (ссылка для просмотра https://tmconsult.ru/public/selection_videos/genri-ford-i-massovoe-proizvodstvo-russkie-subtitry/)

Тема № 2. Основные термины и понятия бережливого производства. Бережливое производство. Работа с треугольником эффективности.

Задание 1. Перечень контрольных вопросов по теме:

1. Раскройте определения понятиям «бережливое производство», «муда», «мура». Какова взаимосвязь между ними?
2. На каких принципах базируется бережливое производство?
3. Какие методы используются в бережливом производстве? Дайте им определение.
4. Что представляет собой стратегия кайдзен? Дайте определение понятию кайдзен.
5. Можно ли назвать систему бережливого производства оптимизацией производственного процесса? Почему?
6. С какими инструментами бережливого производства вы ознакомились?
7. Перечислите этапы внедрения бережливого производства на предприятии.
8. Какой принцип использует компания Тойота при определении прибыли согласно бережливому производству?
9. Что такое «Треугольник эффективности»? раскройте основные компоненты треугольника.

Задание 2. Тест по теме

1. В БП цену на продукт устанавливает:

- А) производитель;
- Б) рынок;
- В) потребитель;
- Г) Тайити Оно.

2. При установлении цены Компания Тойота применяет:

- А) затратный метод;
- Б) беззатратный принцип;
- В) принцип устранения потерь;
- Г) все вышеперечисленное.

3. В БП единственным путем повышения прибыли является:

- А) повышение цены на продукт;
- Б) снижение затрат;
- В) повышение качества продукта.

4. Треугольник эффективности позволяет:

- А) увидеть процесс производства детально;
- Б) экономически просчитать потери;
- В) снизить затраты.

5. Треугольник эффективности рассматривает процесс производства:

- А) как непрерывный;

- Б) как идеальный;
- В) через анализ 4-х параметров (качество, затраты, поставка, риски);
- Г) через работу компании МакДональдс.

6. Повышением эффективности процесса является:

- А) улучшение минимум одного параметра треугольника эффективности при ухудшении всех остальных;
- Б) ухудшение одного или нескольких параметров треугольника эффективности при ухудшении всех остальных;
- В) улучшение как минимум одного из параметров без ухудшения других показателей;
- Г) нет верного ответа.

7. Качество – это:

- А) срок и характеристики поставки продукта;
- Б) техника безопасности, экологические риски, ущерб здоровью;
- В) затраты на сырье, оплату труда, налоги;
- Г) соответствие продукта предъявляемым нормам и стандартам.

8. Риски – это:

- А) срок и характеристики поставки продукта;
- Б) техника безопасности, экологические риски, ущерб здоровью;
- В) затраты на сырье, оплату труда, налоги;
- Г) соответствие продукта предъявляемым нормам и стандартам.

9. Поставка – это:

- А) срок и характеристики поставки продукта;
- Б) техника безопасности, экологические риски, ущерб здоровью;
- В) затраты на сырье, оплату труда, налоги;
- Г) соответствие продукта предъявляемым нормам и стандартам.

10. Затраты – это:

- А) срок и характеристики поставки продукта;
- Б) техника безопасности, экологические риски, ущерб здоровью;
- В) затраты на сырье, оплату труда, налоги;
- Г) соответствие продукта предъявляемым нормам и стандартам.

11. Расчет цены продукции в бережливом производстве:

- А) Себестоимость + Прибыль = Цена для покупателя.
- Б) Прибыль = Цена покупателя – Затраты на производство

12. Поток ценности это:

- А) Управление информационными потоками от заказа до поставки
- Б) Преобразование от сырья до готового продукта в руках потребителя

В) Действия, которые требуется совершить, чтобы преобразовать сырье и информацию в готовое изделие и сервис.

13. Гемба - это..

- А) место, где выполняется работа;
- Б) место, где создается ценность;
- В) место возникновения и решения проблем;
- Г) все из перечисленного верно.

14. Муда это:

- А) Создание добавляющей ценности
- Б) Время на переналадку оборудования
- В) Внедрение контроля качества
- Г) Потери
- Д) Выравнивание производства

Задание 3. Разбор производственной ситуации.

Рассмотреть производственные процессы через призму четырех элементов: поставка, качество, затраты и риски:

- 1). Швейное ателье по пошиву штор.
- 2). Производство фотообоев.
- 3). Самостоятельно подобрать любой производственный процесс.

Тема №3. Инструменты бережливого производства и методы их внедрения.

Задание 1. Перечень контрольных вопросов по теме:

1. Раскройте систему «Кайдзен» и его основные элементы.
2. Каковы основные системы, которые нужны для достижения целей кайдзен?
3. Опишите систему взаимосвязанных принципов организации рабочего места (5S).
4. В чем особенности системы «Канбан»? Перечислите основные функции?

Задание 2. Тест по теме

1. Карточка, на которой обозначено, какие детали и в каком количестве необходимо доставить на следующий этап производственного процесса в бережливом производстве называется:

- А). кайдзен
- Б). канбан

- В). джидока
- Г). андон
- Д). гемба

2. Неравномерный темп операции на разных стадиях производства, который способствует ожиданию работы и авральной работе – это:

- А). мура
- Б). мури
- В). муда
- Г). хейдзунка
- Д). такт

3. Что означает красный сигнал-андон?

- А). нормальный режим работы системы. Рабочему не надо ничего менять
- Б). рабочему необходима помощь или нужно что-то отрегулировать
- В). возникла проблема – необходимо остановить линию

4. Точно вовремя – это:

- А). любая деятельность, которая, потребляя ресурсы, не создает ценности для клиента
- Б). способ наладки оборудования, при котором происходит его автоматическая остановка при появлении дефектных деталей
- В). система производства, при которой изготавливается нужное потребителю количество деталей в определенный им срок
- Г). полезность продукта с точки зрения потребителя, создаваемая производителем в результате выполнения последовательных действий
- Д). новый тип производства, в котором ценность продукции определяется с точки зрения потребителя

5. Хейдзунка – это:

- А). участок производственной площадки, на котором ведется работа по созданию ценности
- Б). непрерывное усовершенствование потока создания ценности в целом или отдельных этапов в этом потоке
- В). метод поддержания точной последовательности производства, при которой деталь, которая первой поступила в производственный процесс, первой выходит из процесса
- Г). выравнивание производства по видам и объему продукции за определенный промежуток времени
- Д). неравномерный темп операции на разных стадиях производства, который способствует ожиданию работы и авральной работе

6. Кайдзен – это:

- А). участок производственной площадки, на котором ведется работа по созданию ценности
- Б). непрерывное усовершенствование потока создания ценности в целом или отдельных этапов в этом потоке
- В). метод поддержания точной последовательности производства, при которой деталь, которая первой поступила в производственный процесс, первой выходит из процесса
- Г). выравнивание производства по видам и объему продукции за определенный промежуток времени
- Д). неравномерный темп операции на разных стадиях производства, который способствует ожиданию работы и авральной работе

7. Одной из базовых проблем, которые решает система 5S, является

- А). выравнивание производства по видам и объему продукции
- Б). информация о необходимости производить нужные детали
- В). дезорганизация рабочего места
- Г). выявление дефектов
- Д). высвечивает потери и проблемы в работе оператора

8. Информационная система, которая регулирует производство необходимой продукции в нужном количестве и в необходимое время в нужное место на каждом этапе производства, называется

- А). джидока
- Б). канбан
- В). 5S
- Г). 5 почему
- Д). SMED

Задание 3. Кейс-задача

В цехе № 5 ОАО «Брянский арсенал» до внедрения Производственной системы группы ГАЗ производительность труда была невысокой.

После внедрения инструментов бережливого производства качество продукции улучшилось, производительность труда выросла, безопасность стабилизировалась.

Вопросы:

Какие инструменты бережливого производства использовались в цехе № 5?

Документы: видеоролик «Система 5С» (ссылка для скачивания <https://www.youtube.com/watch?v=Arua7DaJzts>).

Тема №4. Вовлеченность персонала в процесс улучшения.

Задание 1. Перечень контрольных вопросов по теме

1. Какая модель позволяет ответить на вопрос: нужно ли вовлекать в процесс улучшения персонал компании?
2. Назовите какие части выделяет модель Г. Минцберга в составе персонала организации.
3. Кого мы относим к операционному ядру?
4. В модели Университет какой персонал привлекается в процессы улучшения?
5. Являются ли ключевыми участниками процесса улучшения технология в модели Г. Форда?

Задание 2. Разбор производственной ситуации

Вы приехали в отель, а менеджера отеля нет на месте, он уехал в командировку. На месте также нет ресепшениста. Обсудить в группе, отсутствие какого из названных сотрудников влечет за собой факт того, что клиента не заселят в гостиницу? К какой модели можно отнести эту сферу бизнеса? Почему?

Тема №5. Инструменты описания процессов.

Задание 1. Перечень контрольных вопросов по теме

1. С какой целью необходимо описывать процессы?
2. Перечислите способы или инструменты описания процессов.
3. Что представляет собой картирование?
4. Чем отличается карта текущего состояния от карты целевого состояния?
5. В чем особенности Диаграммы «Спагетти»? почему она так называется?
6. С какой целью используют Диаграмму «Исикавы»?
7. Что описывает Диаграмма «Ямазуми»?
8. Какие основные показатели используются в бережливом производстве?

Задание 2. Тесты по теме

1. Время такта это

- а) время, за которое должно быть изготовлено одно изделие в соответствии с требованиями потребителя
- б) время, за которое должна быть изготовлена партия изделий в соответствии с требованиями потребителя
- в) фактическое время, затрачиваемое оператором на обработку единицы продукции

2. Установите соответствие.

1. Бережливое производство
2. Ценность продукта
3. Муда
4. Джидока
5. Точно вовремя

А) Любая деятельность, которая, потребляя ресурсы, не создает ценности для клиента.

Б) Способ наладки оборудования, при котором происходит его автоматическая остановка при появлении дефектных деталей

В) Система производства, при которой изготавливается нужное потребителю количество деталей в определенный им срок

Г) Полезность продукта с точки зрения потребителя, создаваемая производителем в результате выполнения последовательных действий

Д) Новый тип производства, в котором ценность продукции определяется с точки зрения потребителя

3. Какие операции из нижеперечисленных добавляют ценности конечному продукту? (выбрать 4 правильных ответа)

- 1) Транспортировка деталей от склада к сборке;
- 2) Исправление дефектов;
- 3) Механическая обработка;
- 4) Сварка;
- 5) Замена инструмента;
- 6) Распаковка;
- 7) Пересчет деталей;
- 8) Контроль качества;
- 9) Окраска;
- 10) Сборка;
- 11) Переналадка оборудования;
- 12) Хранение на складе.

4. На основании чего происходит выделение действий, добавляющих ценность:

А) По изменению себестоимости при продвижении от сырья до готового изделия

Б) По влиянию на изменение степени готовности изделия

В) По влиянию на одобрение заказчиком готовой продукции

Г) В зависимости от соответствия действующим стандартам по качеству

5. Что такое картирование потока создания ценности?

А) Графическое описание движения работы операторов на производственной площадке.

- Б) Графическое представление производственного процесса, отражающее материальные и информационные потоки вместе с ключевыми показателями.
- В) Стандартизация рабочих мест с указанием времени добавления ценности продукту, движения работы оператора.

6. Производственная система это:

- А) Набор инструментов, позволяющих сократить издержки производства
- Б) Способ организации производственных (а также сервисных) процессов, направленных на ликвидацию непроизводственных потерь
- В) Средство оптимизации персонала

7. К элементам системы «точно вовремя» НЕ относится

- А) Вытягивающее производство
- Б) Время такта
- В) Непрерывный поток
- Г) Визуальный контроль
- Д) Быстрая смена оснастки

9. Какой элемент не входит в основные этапы картографии потока ценности?

- А) карта текущего состояния
- Б) эффективность использования оборудования
- В) разработка плана мероприятий, в котором указана последовательность изменений потока ценности
- Г) постановка целей

10. Кто обеспечивает качество продукции?

- А) оператор, выполняющий работу;
- Б) наладчик;
- В) контролер;
- Г) бригадир и мастер;
- Д) технологи;
- Е) руководитель подразделения;
- Ж) только 2, 3 и 5
- З) каждый

11. Время выполнения заказа – это:

- А) время такта, разбитое на отдельные операции
- Б) период от момента размещения заказа до изготовления и поставки
- В) время поставки заказа потребителю
- Г) время выполнения операции или процесса

ЗАДАНИЕ 3. Решение задач

Рассчитайте время такта работы участка, если: режим работы участка 6.45 (1 смена) обед 30 мин. 2 регламентированных перерыва по 15 мин. уборка рабочего места 15 мин. суточная потребность -187 шт.

- а) 163,6 сек.
- б) 139,5 сек.
- в) 144,3 сек.

Задача 2.

На сколько процентов стал эффективнее процесс, если коэффициент эффективности текущего состояния составлял 0,15, а коэффициент целевого состояния – 0,3.

- а) 20%.
- б) 50%.
- в) 15%.

Задача 3.

Определите коэффициент эффективности процесса при условии, что время протекания процесса составляет 60 минут, время потерь – 25 минут, время создания ценности – 12 минут.

Задача 4.

Каково время создания ценности, если время протекания процесса составляет 90 минут, время чистых потерь – 25 минут, время необходимых потерь – 180 секунд?

Задание 4. Кейс-задача

1. Опишите процесс, представленный ниже, на основе применения инструмента «Карта потока создания ценности».

Ресторана Бенихана, особенность которого состоит в том, что повар, который готовит еду, находится непосредственно перед посетителями. Он работает за столом, по периметру которого сидит 8 человек. Повар в течении 30 мин. готовит еду, перекладывая в тарелочки каждому из посетителей.

Представьте себя на месте посетителя и попробуйте описать этот процесс. Период времени с 18-20 часов: в ресторане нет свободных мест.

1 этап – **Вход** в ресторан. Нас встречает администратор и говорит мест нет. Наш следующий шаг – либо мы уходим, либо спрашиваем сколько ждать. Например, 15 мин. И мы решили подождать в баре.

2 этап – Переходим в **Бар**. Проходит 15 мин. Нас приглашают к столу.

3 этап – Сесть за **Стол**. Как мы говорили ранее – это стол с 8-ми местами. Правило в сети ресторанов Бенихана таково, что «сажаются следующие 8-мь, сколько бы нас не пришло».

4 этап – Выбор из **Меню**. В меню только мясо, курица, креветки и рыба. После выбора блюд к столику выходит повар.

5 – этап – **Повар/Шоу/Ужин**. Т.е. одновременно готовится еду, происходит шоу и едим. После этого – окончание шоу.

6 этап – Расчет по **Чеку** – возвращаемся в **Бар** – и на **Выход**.

2. Рассчитайте коэффициент эффективности данного процесса.

Тема №6. Принципы бережливого производства.

Задание 1. Перечень контрольных вопросов по теме.

1. Сколько принципов выделяется в системе бережливого производства?
2. Что предполагает блок принципов «Философия долгосрочной перспективы»?
3. С какого блока принципов начинается внедрение кайдзен в организации?
4. Обозначьте особенности процесса непрерывного улучшения деятельности организации.
5. Что означает «совершенствуй своих сотрудников и партнеров»?
6. Где, в соответствии с концепцией бережливого производства, должны решать проблемы, возникающие в производственном процессе?
7. Является ли верным обвинять сотрудника при каждом случае возникновения ошибки или проблемы? Что является важным при этом?

Задание 2. Тесты по теме

1. Философия долгосрочной перспективы предполагает:

- А) внедрение бережливого на срок, не менее 5 лет;
- Б) принимать управленческие решения необходимо с учетом долгосрочной перспективы, даже если это наносит ущерб краткосрочным финансовым целям
- В) не принимать никаких решений, все само собой разрешится
- Г) нет верного ответа

2. Ответственность каждого сотрудника в бережливом производстве:

- А) не важна
- Б) играет незначительную роль
- В) вообще не учитывается
- Г) важна, поскольку нам нужен думающий сотрудник

3. В бережливом производстве важно знать, кто является поставщиком информации, продукта:

- А) да
- Б) нет

4. Принцип «Правильный процесс дает правильные результаты» означает:

- А) необходимо мерить результаты, процесс наладится сам собой
- Б) результаты важнее, чем процесс
- В) нет необходимости мерить результаты, поскольку если процесс налажен, то результат будет автоматически
- Г) нет верного ответа

5. Согласно бережливому производству, главное, чтобы процесс был повторяем. Даже если он содержит ошибку:

- А) да
- Б) нет

6. Процесс должен быть:

- А) неравномерным
- Б) непрерывным
- В) нестандартным
- Г) длительным

7. Основными элементами кайдзен деятельности организации являются:

- А) непрерывный процесс, точно вовремя, равномерная нагрузка, встроенное качество
- Б) совершенствовать сотрудников, точно вовремя, равномерная нагрузка
- В) решение проблем на местах, совершенствование партнеров, точно вовремя

8. Стандартизация является элементом принципов:

- А) философии долгосрочной перспективы
- Б) кайдзен деятельности организации
- В) непрерывного совершенствования сотрудников
- Г) решение проблем

9. Непосредственно развитие и совершенствование сотрудников компании означает:

- А) правильный процесс дает правильные результаты
- Б) добавляй ценность организации, развивая своих сотрудников и партнеров
- В) менеджмент компании должны видеть происходящее своими глазами.

Тема №7. Потери в бережливом производстве.

Задание 1. Перечень контрольных вопросов

1. Какова роль потерь в концепции бережливого производства?
2. Что такое потери в бережливом производстве?

3. Сколько и какие виды потерь различают в современной концепции бережливого производства?

4. Какие инструменты описания процессов применимы при лишнем движении сотрудников и транспортировке?

5. Чем отличаются друг от друга потери при лишнем движении сотрудников и потери при транспортировке?

6. Могут ли присутствовать все виды потерь одновременно в одном производственном процессе?

Задание 2. Тесты по теме

1. Какой инструмент применяется для определения потерь и действий, не добавляющих ценность?

- А) Диаграмма Исикавы;
- Б) Диаграмма Парето;
- В) Картирование потока создания ценности;
- Г) Диаграмма Спагетти.

2. Что из перечисленного НЕ является одним из видов потерь на производстве?

- А) Перепроизводство;
- Б) Транспортировка;
- В) Ожидание (простой);
- Г) Избыточная производительность.

3. На что влияет перепроизводство как вид потерь?

- А) Блокирует ресурсы и создает запасы;
- Б) Увеличивает потребность в персонале;
- В) Увеличивает время обработки;
- Г) Создает дефицит.

4. На что влияет "излишняя транспортировка" как вид потерь?

- А) Снижает ресурсы;
- Б) Повышает квалификацию персонала;
- В) Снижает уровень брака;
- Г) Увеличивает время обработки.

5. Отнесите перечисленные ниже характерные особенности к бережливому или традиционному производству

1) Традиционное производство

2) Бережливое производство

	Перепроизводство продукции, которая не нужна потребителю.
	Выпускается только такое количество продукции, которое требуется на следующей стадии.
	Оборудование переналаживается медленно.
	Отсутствует брак.
	Нет затрат на хранение.
	Происходит накопление и складирование готовых изделий.
	Сокращаются затраты на устранение брака.

6. Отметьте виды потерь:

- а) Ремонт оборудования
- б) Перепроизводство
- в) Ожидание
- г) Уборка рабочей зоны
- д) Лишняя траектория
- е) Лишние движения
- ж) Избыток запасов
- з) Переналадка оборудования
- и) Лишние этапы обработки
- к) Исправление и брак

7. Где должна рассматриваться проблема?

- а) На участке
- б) В кабинете
- в) В месте возникновения

8. За решение проблемы отвечает:

- а) Руководитель отдела
- б) Наладчик
- в) Оператор
- г) Ответственный сотрудник

9. Цель любой деятельности по усовершенствованию это:

- а) сокращение персонала
- б) снижение гибкости
- в) устранение потерь

10. Что означает: «встроенный контроль качества»?

- а) качество обеспечивается точностью настройки технологических параметров оборудования
- б) в состав производственной линии вводятся контрольные точки, оснащённые всем необходимым для оценки качества

- в) проверка на соответствие требованиям включается в цикл работы каждого оператора
- г) оборудование автономно останавливает процесс, если появляются недопустимые отклонения Муда (потери) и причины потерь

11. Назовите самый главный из видов потерь:

- а) Ненужная транспортировка;
- б) Ожидание;
- в) Лишний этап обработки;
- г) Перепроизводство;
- д) Переделка и исправление брака;
- е) Ненужные движения;
- ж) Избыточные запасы.

12. На рабочем месте оператора 1 в результате сортировки был обнаружен ключ, который может быть использован наладчиком на рабочем месте оператора 2. Какое решение следует принять по обнаруженному ключу?

- а) выкинуть
- б) оставить на рабочем месте
- в) оставить в зоне карантина и сообщить наладчику

Задание 3. Кейс-задача

Кейс-задача основана на просмотре видеоматериала «Трудно быть боссом» в рамках проводимого занятия (ссылка для просмотра <https://www.youtube.com/watch?v=6jX8tOuqhf0>). В результате просмотра предлагается ответить на следующие вопросы:

Вопросы и задания

1. Какие принципы не соблюдались на заводе металлоконструкций и котлостроения в Кашире?
2. Какие виды потерь были вами выявлены в ходе просмотра видеоролика?
3. Существует ли прямая связь между топ-менеджментом завода и его операционным ядром? Поясните ответ, в каком конкретно фрагменте это отражено.
4. Какие еще предложения по улучшению процессов на заводе вы могли бы сформулировать в дополнение к предложениям героя ролика?

ТЕМАТИКА РЕФЕРАТОВ

1. Внедрение бережливого производства на ПАО «Камаз».
2. Вовлеченность персонала в процесс улучшения компании (выбрать любую компанию).
3. Роль и значение внедрения бережливого производства в компаниях.
4. Система «5S» как инструмент эффективной организации рабочего пространства.

5. «5 почему» - примеры реализации на практике.
7. Потери в бережливом производстве (на примере конкретной компании).
8. Бережливое производство (опыт внедрения на российские предприятия).
9. Подходы к устранению потерь в бережливом производстве.
10. Машина, которая изменила мир.
11. Практическое применение диаграммы «Исикава».
12. Бережливое производство как средство повышения эффективности деятельности производства.

3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся

ВОПРОСЫ К КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЕ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ:

1. Концепция бережливого производства: исторический аспект.
2. История внедрения инструментов и принципов бережливого производства Г.Фордом и Т.Оно.
3. Основные принципы современной системы бережливого производства.
4. Кайдзен в деятельности компании и персонала компании.
5. Карта потока создания ценности – характеристика, цель, алгоритм составления, виды.
6. Диаграмма «Спагетти» - назначение и особенности.
7. «5 Почему» - инструмент определения первопричины проблем.
8. Диаграмма «Ямазуми» - характеристика, визуальное построение, основные показатели.
9. Характеристика и основные факторы диаграммы «Исикава».
10. Типы потерь в бережливом производстве, примеры в производственном процессе.
11. Основные показатели в бережливом производстве. Формулы расчета.
12. Российский опыт внедрения инструментов бережливого производства
13. Область применения инструментов TQC и TPM в производственном процессе.
14. Сущность принципов «Встроенное качество» и «Точно вовремя (Just-in-time)».
15. Системы канбан, PDCA и SQDCM.
16. Концепция бережливого производства: исторический аспект.
17. История внедрения инструментов и принципов бережливого производства Г.Фордом и Т.Оно.

18. Основные принципы современной системы бережливого производства.
19. Кайдзен в деятельности компании и персонала компании.
20. Карта потока создания ценности – характеристика, цель, алгоритм составления, виды.
21. Диаграмма «Спагетти» - назначение и особенности.
22. «5 Почему» - инструмент определения первопричины проблем.
23. Диаграмма «Ямазуми» - характеристика, визуальное построение, основные показатели.
24. Характеристика и основные факторы диаграммы «Исикава».
25. Типы потерь в бережливом производстве, примеры в производственном процессе.
26. Основные показатели в бережливом производстве. Формулы расчета.
27. Российский опыт внедрения инструментов бережливого производства
28. Область применения инструментов TQC и TPM в производственном процессе.
29. Сущность принципов «Встроенное качество» и «Точно вовремя (Just-in-time)».
30. Система канбан и SQDCM
31. Основные термины в бережливом производстве
32. Концепция треугольника эффективности
33. Концепция Генри Минцберга.

ЗАДАЧИ К КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЕ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Задача 1.

Рассчитайте время такта работы участка, если: режим работы участка 8 часов (1 смена) обед 60 минут, суточная потребность -200 шт.

Задача 2.

На сколько процентов стал эффективнее процесс, если коэффициент эффективности текущего состояния составлял 0,35, а коэффициент целевого состояния – 0,7.

- а) 20%.
- б) 50%.
- в) 15%.

Задача 3.

Определите коэффициент эффективности процесса при условии, что время протекания процесса составляет 95 минут, время потерь – 15 минут, время создания ценности – 25 минут.

Задача 4.

Каково время создания ценности, если время протекания процесса составляет 90 минут, время чистых потерь – 30 минут, время необходимых потерь – 150 секунд?

IV.МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Процедура оценивания – порядок действий при подготовке и проведении аттестационных испытаний и формировании оценки.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о промежуточной (рубежной) аттестации знаний обучающихся ДГУНХ.

- Аттестационные испытания проводятся преподавателем (или комиссией преподавателей – в случае модульной дисциплины), ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические и лабораторные занятия (кроме устного экзамена). Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре.

- Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения

опорно-двигательного аппарата, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

- Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться программой учебной дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, непрограммируемыми калькуляторами.

- Время подготовки ответа при сдаче зачета/экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

- При подготовке к устному экзамену экзаменуемый, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамена) сдается экзаменатору.

- При проведении устного экзамена экзаменационный билет выбирает сам экзаменуемый в случайном порядке.

- Экзаменатору предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины текущего семестра, а

также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на практических занятиях.

- Оценка результатов устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения. При проведении письменных аттестационных

испытаний или компьютерного тестирования – в день их проведения или не позднее следующего рабочего дня после их проведения.

- Результаты выполнения аттестационных испытаний, проводимых в письменной форме, форме итоговой контрольной работы или компьютерного тестирования, должны быть объявлены обучающимся и выставлены в зачётные книжки не позднее следующего рабочего дня после их проведения.

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме зачета/экзамена

действие	сроки	методика	ответственный
выдача вопросов для промежуточной аттестации	1 неделя семестра	на лекционных /практических и др. занятиях, на офиц. сайте вуза и др.	ведущий преподаватель
консультации	последняя неделя семестра/период сессии	на групповой консультации	ведущий преподаватель
промежуточная аттестация	в период сессии	устно, письменно, тестирование бланочное или компьютерное, по билетам, с практическими заданиями	ведущий преподаватель, комиссия
формирование оценки	на аттестации		ведущий преподаватель, комиссия

Лист актуализации фонда оценочных средств по дисциплине «Основы бережливого производства»

Фонд оценочных средств пересмотрен,
обсужден и одобрен на заседании кафедры

Протокол от «__» _____ 20__ г. № ____
Зав.кафедрой _____

Фонд оценочных средств пересмотрен,
обсужден и одобрен на заседании кафедры

Протокол от «__» _____ 20__ г. № ____
Зав.кафедрой _____

Фонд оценочных средств пересмотрен,
обсужден и одобрен на заседании кафедры

Протокол от «__» _____ 20__ г. № ____
Зав.кафедрой _____

Фонд оценочных средств пересмотрен,
обсужден и одобрен на заседании кафедры

Протокол от «__» _____ 20__ г. № ____
Зав.кафедрой _____